



# K-71P28INM-EU

# K-71P28BNH-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.



## GB-Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

## DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

## FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

## ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

## PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

## NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

## IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

## GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

## BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

## CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

## SK-Vyhľásenie o zhode

Vyhlásujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

## EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

## SV-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.

## FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## **HR-Izjava o sukladnosti**

Izjavljujemo da su naši proizvodi u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u spomenutim standardima.

## **SR-Izjava o usklađenosti**

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

## **DA-Overensstemmelseserklæring**

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

## **NO-Samsvarserklæring**

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

## **UK-Декларація відповідності**

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

## **MK-Декларација за усогласеност**

Извјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

## **RO-Declarație de conformitate**

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

## **HU-Megfelelőségi nyilatkozat**

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a referencia tartalmaknál.

## **SL-Izjava o skladnosti**

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

## **AL-Deklarata e konformitetit**

Ne deklarojmë se produktet tona përbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standartet e referuara.

## **LT-Atitikties deklaracija**

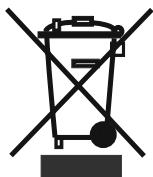
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

## **LV-Atbilstības deklarācija**

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

## **PL-Deklaracja zgodności**

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



**GB:** The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Regarding the return of waste electrical and electronic equipment (WEEE) at certain retailers free of charge, please contact your retailer.

Returned WEEE can be prepared for recycling to reduce waste and save resources. Please note that the device may contain substances which are harmful for the environment and human health if not used according to environmental protection standards. The separate collection and recycling of WEEE helps to prevent negative consequences for the environment and human health.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

**DE:** Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erforderlich ist. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezuglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

**FR:** Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m<sup>2</sup>. Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

**ES:** Este símbolo en el producto o su embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que podem ser provocadas pela incorreta gestão de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

**NL:** Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

**IT:** Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m<sup>2</sup>. I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

**GR:** Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

**BG:** Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

**CZ:** Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kon-taktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

**SK:** 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 výroby 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 výroby vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

**EE:** See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjako-hasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitake välida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügitteevõtte või kauplusega, kust te toote ostssite.

**SV:** Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

**FI:** Tämä symboli tuotteessa tai sen pakauksessa merkitsee, että tästä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteesseen kierrätäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saataisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

**HR:** Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravnjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**SR:** Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga će se predati primenljivoj tački za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoćićete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirajte vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnici gde ste kupili proizvod.

**DA:** Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

**NO:** Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha inntruffet grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

**UK:** Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подбавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтесь у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

**MK:** Симболот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

**RO:** Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

**HU:** Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelní. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetőséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzettel, ahol a terméket megvásárolta.

**SL:** Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

**AL:** Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund tē trajtohet si mbeturinē shtëpiake. Në vend tē kësaj ai do tē dorëzohet pranë pikës përkatëse tē grumbullimit pér riciklimin e pajisjeve elekrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt tē hidhet siç duhet, ju do tē ndihmojë në parandalimin e pasojave negative tē mundshme pér mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund tē ndryshe tē shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve tē këtij produkti. Për informacion më tē detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale tē qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltą netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę butininių atliekų tvarkymo tarnybą ar paruočiavimą, kurioje įsigijote gaminį.

**LV:** Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareiza šī izstrādājumu atkritumu apsaimniekošana. Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

**PL:** Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegac ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

**AT:** Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezuglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

**CH:** Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezuglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

**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                                |
|------|--------------------------------|--|
|      | <b>WARNING</b>                 | Risk för allvarlig skada eller dödsfall  |
|      | <b>RISK FÖR ELEKTRISK STÖT</b> | Risk för farlig spänning                 |
|      | <b>BRAND</b>                   | Varning; brandrisk/brandfarligt material |
|      | <b>FÖRSIKTIGHET</b>            | Fara för person- eller egendomsskada     |
|      | <b>VIKTIGT/OBSERVERA</b>       | 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 Tillagningstidstabell .....                     | 14 |
| 4.3 Användning av Digital timer.....                | 15 |
| 4.4 Tillbehör .....                                 | 17 |
| 5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....                      | 19 |
| 5.1 Rengöring .....                                 | 19 |
| 5.2 Underhåll .....                                 | 21 |
| 6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT .....                    | 22 |
| 6.1 Felsökning .....                                | 22 |
| 6.2 Transport .....                                 | 22 |

# 1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som 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.

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

  **VARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

  **VARNING:** 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 ugnsytor. 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.

- Under pyrolytiska operationer, ta bort överflödigt spill, ugnshyllor, hyllstöd, trådhyllor och alla tillbehör innan rengöring.
- 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 hällskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gastryck 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 icke-hushållsanvändning, i kommersiell miljö eller för

rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckehandtagen 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 uppackad, 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 din apparat mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (skåpet) 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 kör den på 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 täck över kärlet med ett lock 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, tråsor 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 kontaktar vår auktoriserade serviceagent vid behov.

## **EU-försäkran om överensstämmelse**

**CE** 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. uppvärming 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

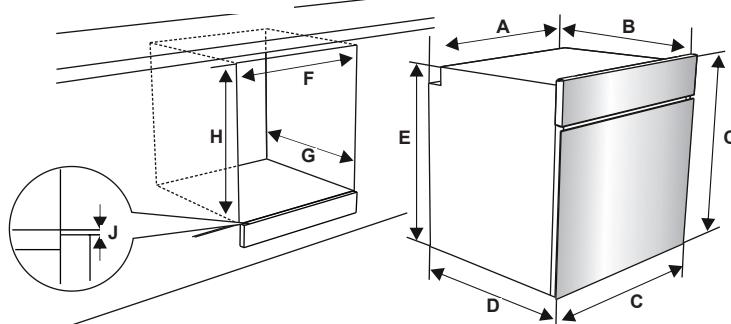
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara 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 torktumlare.

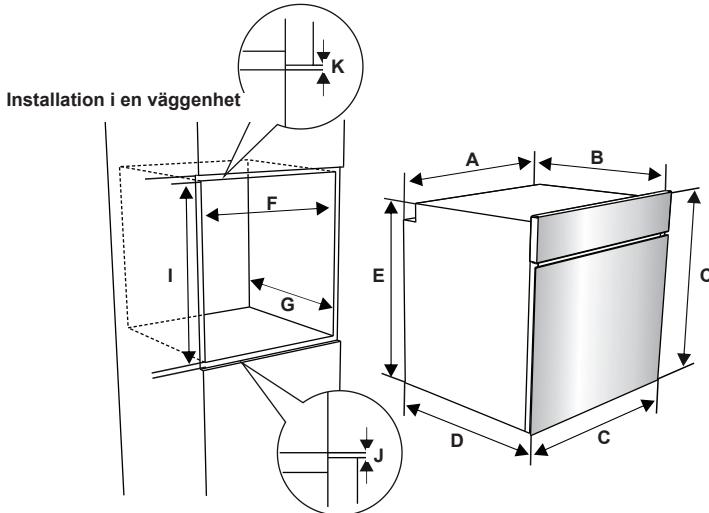
### 2.2 INSTALLATION AV UGNEN

Apparaterna levereras med installationssatser och kan installeras i en bänkskiva med lämpliga dimensioner. Måttet för häll och ugnstillstånd ges nedan.

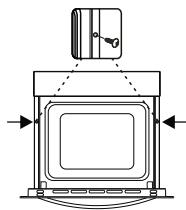
|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)    | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |        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

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 ugnsramen. När produktramen vidrör hålighetens träyta ska du dra åt skruvorna.



### 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.

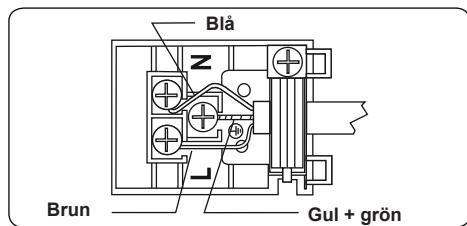
#### **VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.**

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

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

- 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 adaptorer, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- 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 flerpolig 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.

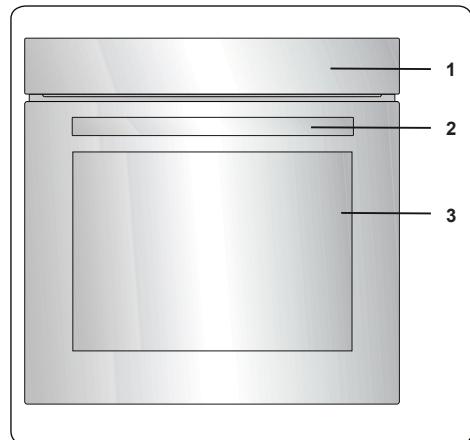
- Montera matningskabeln i kabelklämmor och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



### 3. PRODUKTFUNKTIONER

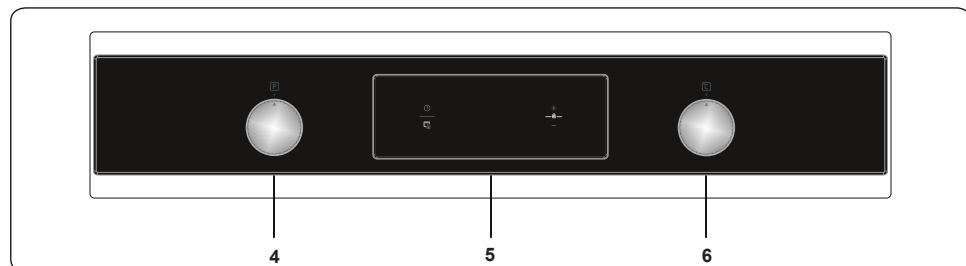
 **Viktigt:** Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

#### 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.



#### 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 avfrostar 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.

och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet 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 förvarmer ugnen i ca 10 minuter.



#### 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 förvarmer ugnen i ca 10 minuter.



#### Statisk tillagningsfunktion:

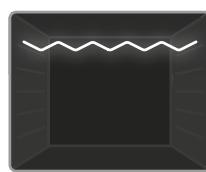
Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

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



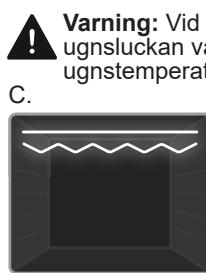
**Fläktfunktion:** Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen,

vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvarmer ugnen i ca 10 minuter.



**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 trådnätet 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 förvarmer ugnen i ca 10 minuter.



**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 trådnätet 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 förvarmer ugnen i ca 10 minuter.



**Dubbelgrill och fläktfunktion:** 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 trådnätet 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 förvarmer ugnen i ca 10 minuter.

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

 **Pyrolytisk** rengöringsfunktion Med den här funktionen kan du rengöra ugnens insida noggrant

- ⚠️ Varning: Innan** du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, avlägsna eventuella större spill och se till att ugnen är tom. Lämna inte något i ugnsutrymmet för att förhindra skador.
- Innan den pyrolytiska rengöringsfunktionen aktiveras, ta bort trådugnshyllorna och hylsstödet (i förekommande fall) och se till att ugnsluckan är stängd.
- Ugnsluckan läses när den pyrolytiska funktionen startar.
- När den pyrolytiska rengöringsfunktionen är på är det tillräddligt att inte använda en häll om den är placerad ovanför ugnen. Detta kan orsaka överhetning och skada på båda apparaterna.
- Under den pyrolytiska rengöringscykeln blir ugnsluckan varm. Barn ska hållas borta tills den har svalnat.
- I slutet av den pyrolytiska rengöringsprocessen visar displayen tiden på dagen.

## 4.2 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 |
| Grilling | 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.

#### 4.3 ANVÄNDNING AV DIGITAL TIMER



| Funktionsbeskrivning |                       |
|----------------------|-----------------------|
| A                    | Autotillagning        |
| ⌚                    | Termostatsymbol       |
| °C                   | Grader Celcius-symbol |
| ☰                    | Pyrolytisk symbol     |
| 🕒                    | Tillagningstid        |
| 🔒                    | Lucklås               |
| 🔓                    | Knapplås              |
| 🔔                    | Äggklocka             |
| ⌚                    | Lägesfunktion         |
| —                    | Minska timer          |
| +                    | Öka timer             |
| 23:59                | Tidsdisplay           |

#### Tidsjustering

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

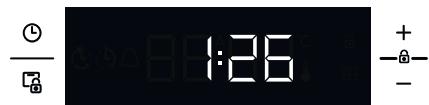
- Tryck på knapparna "+" och "-" samtidigt. Punkten i mitten av skärmen börjar blinka.



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



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



#### ! Knapplås

För att aktivera knapplås trycker du på knapparna "+" och "-" samtidigt i 2 sekunder. "🔓"-symbolen visas och förblir upplyst. För att låsa upp timerknapparna, tryck och håll ned knapparna "+" och "-" samtidigt 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.

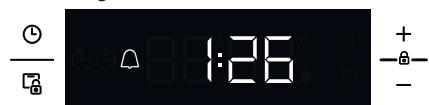
- Tryck på "⌚". Symbolen 🕔 kommer att börja blinka och "0:00" kommer att visas.



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



- Symbolen 🕔 förblir tänd, tiden sparas och varningen ställs in.



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

## Halvautomatisk tidsinställning (tillagningsperiod)

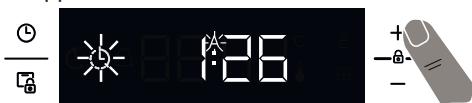
Denna funktion hjälper dig att laga mat under en bestämd tidsperiod. En tidsperiod mellan 0 och 10 timmar kan ställas in. Förbered maten för tillagning och placera den i ugnen.

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

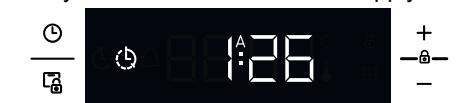
2. Tryck på "⌚" tills du ser "dur" och symbolen "⌚" på displayskärmen. Symbolerna "A" och "⌚" blinkar.



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



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



När timern når noll stängs ugnen av och en ljuddsignal hörs. Symbolerna "A" och "⌚" blinkar. Vrid båda kontrollvreden till läge "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa varningsljudet. Symbolen försvinner och ett tryck på "⌚"-knappen får timern att växla 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 ljuddsignal hörs. "ton1" visas på displayen. Efter detta, varje gång du trycker på "-" - knappen, kommer en annan signal att ljudas. 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.

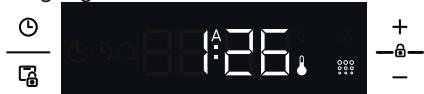
## Termostatsymbolen

Termostatsymbolen (🌡) aktiveras automatiskt när ugnstermostaten är igång.



## Den pyrolytiska symbolen

Den pyrolytiska symbolen (☰) aktiveras automatiskt när den pyrolytiska funktionen är igång.



## Lucklås

När lucklåsknappen trycks in i 3 sekunder aktiveras lucklåset.

Tryck på lucklåsknappen igen i 3 sekunder för att låsa upp luckan.



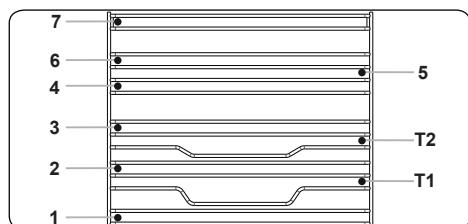
"Lås" visas på skärmen i 5 sekunder medan det pyrolytiska lucklåset är aktiverat. Om lucklåset är aktivt visas "Lås" på skärmen i 5 sekunder, aktuell tid i 5 sekunder.

Lucklåset kan inte styras i den pyrolytiska funktionen.

#### 4.4 TILLBEHÖR

##### EasyFix-trådracket

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



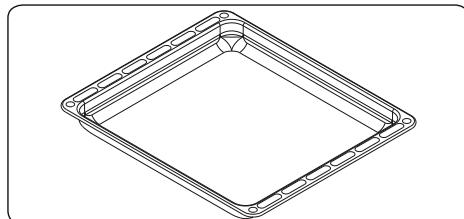
- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan flätkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår 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.

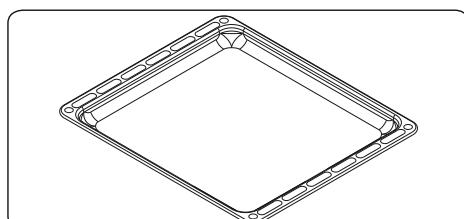
Placerä plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att det sitter ordentligt.



##### Den grunda formen

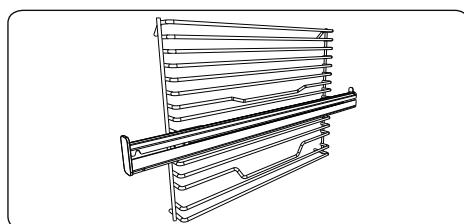
Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

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



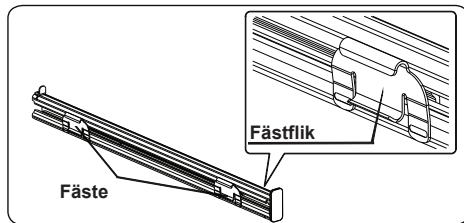
##### Trådrack med Easyfix helt utdragbar teleskopskena

Teleskopskenan kan dras ut helt för enkel åtkomst till maten.

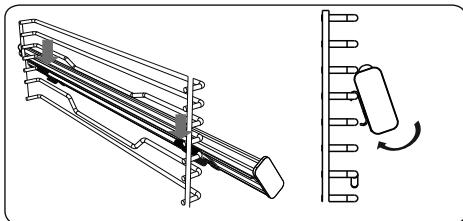


##### Teleskopskenor

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



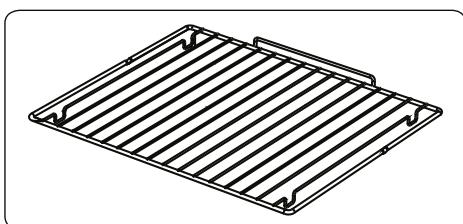
- Teleskopskenorna läses fast i sitt läge på trådracket med fästflikarna på fästena.
- Ta bort sidolisten. Se avsnittet "Borttagning av trådhyllan".



- Varje teleskopskena har övre och nedre fästen 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 omvänt ordning.

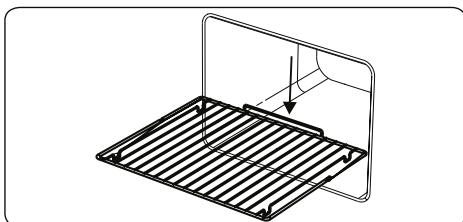
### Trådgallret

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



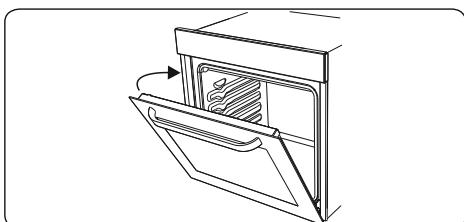
### **WARNING**

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.



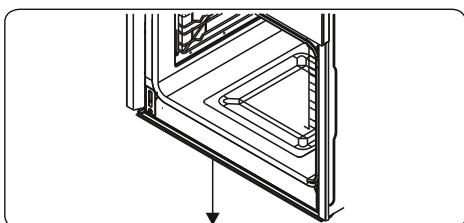
### Vattenuppsamlaren

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.

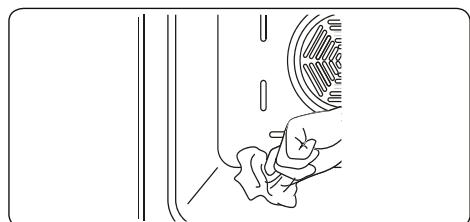
#### Allmänna instruktioner

- 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 hårdta verktyg eftersom de kan skada ugnstornia.
-  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 tvålsvatten 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.



#### Pyrolytisk rengöring

**VARNING:** Innan du aktiverar den pyrolytiska rengöringsfunktionen, avlägsna eventuella större spill och se till att ugnen är tom. Lämna inte något inuti ugnen, t.ex. trådgaller, plåtar eller ugnshyllor och stöd (i förekommande fall),

eftersom de kan skadas under pyrolytisk rengöring.

- Ugnsutrymmet är belagt med en speciell emalj som tål höga temperaturer. Under den pyrolytiska rengöringen kan temperaturen i ugnen nå cirka 475 °C.
- Ugnsluckan läses automatiskt, för din säkerhet, medan den pyrolytiska rengöringsfunktionen är i drift. När rengöringen är klar kommer kylfläkten att aktiveras och ugnen förblir låst tills den har svalnat.
- Det är tillrådligt att torka av ugnen med en svamp som blötlagts i varmt vatten efter varje tillagning eller pyrolytisk rengöringscykel.
- Under den pyrolytiska operationen kommer en lukt och vissa ångor att komma ut på grund av förstörelsen av matrester i ugnen. Detta är normalt. Ugnrengöringsångor kan vara dödliga för fåglar, barn och husdjur, så alla bör hållas borta tills åtgärden är klar.
- Området där ugnen är installerad bör hållas väl ventilerat, särskilt under den pyrolytiska rengöringsfunktionen, och alla dörrar som leder in i området bör stängas för att undvika att lukten och ångorna släpps igenom.

#### 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)

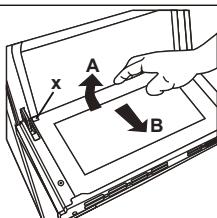
- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga

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 hårdare föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurträdar, 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

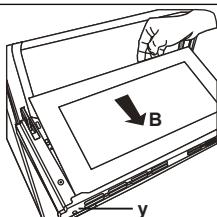
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

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

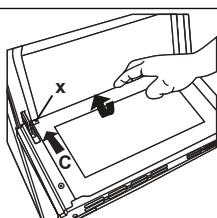


För att byta ut innerglas:

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



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

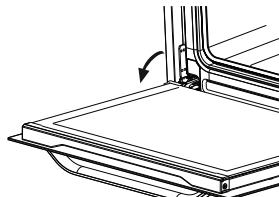


Om ugnsluckan är en trippel glaslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

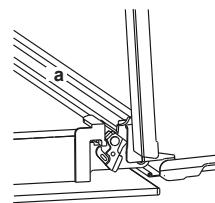
### Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör glaset på ugnsluckan måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

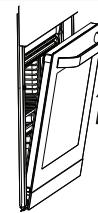
- Öppna ugnsluckan.



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

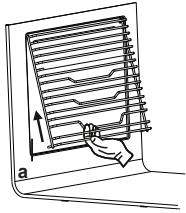


- Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



### Borttagande av ugnsgallret

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



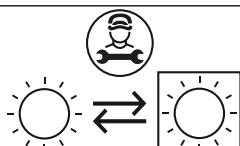
## 5.2 UNDERHÅLL

**⚠️ WARNING:** Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

### Byte av ugnslampa

**⚠️ WARNING:** 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..



**Utbytbar ljuskälla av en fackperson**

**⚠️** 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, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

| Problem   | Möjlig orsak   | Lösning  |
|---|--|--|
| Ugnen slår inte på.   | Strömmen är avstängd.  | Kontrollera om det finns strömtillförsel.<br>Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.  |
| Ingen värme eller ugnen värmes inte upp.  | Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd.<br>Ugnsluckan är öppen.   | Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.  |
| Ugnslampa (om tillgänglig) fungerar inte.   | Lampan har fallerat.<br>Elförsörjningen är frånkopplad eller avstängd.   | Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna.<br>Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.   |
| Tillagning är ojämn inom ugnen.   | Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.   | Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hylpositioner används.<br>Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning. |
| Apparatens lucka kan inte öppnas - lucklässymbolen eller signallampen tänds på displayen. | Apparatluckan är låst på grund av den pyrolytiska funktionen.  | Vänta tills ugnsutrymmet har svalnat och symbolen för lucklås slöcknar.  |
| Timerknapparna kan inte tryckas in ordentligt.  | Om det finns främmande föremål mellan timer-knapparna.<br>Touchmodell: det finns fukt på kontrollpanelen<br>Låsfunktionen är inställd. | Ta bort det främmande föremålet och försök igen.<br>Ta bort fukten och försök igen.<br>Kontrollera om knapplåsfunktionen är inställd.  |
| Ugnsfläkten bullrar.  | Ugnshyllor vibrerar.   | Kontrollera att ugnen är i nivå.<br>Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.   |
| Efter "pyrol"-rengöringscykeln är det inte möjligt att välja en funktion.                 | Ugnen kyler av sig själv genom att använda kylfläkten efter "pyrolys".   | Kontrollera om luckläsenheten har stängts av. Om den inte har det är ugnen fortfarande i kylperioden. Under kylfläktperioden kan ingen tillagningsfunktion användas.   |

### 6.2 TRANSPORT

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

Om du inte har originalet, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens ytter, skyddas mot ytter 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                                    |
|-------|---------------------------------|--|
|       | <b>NOTA</b>                     | Risco de lesão grave ou morte                  |
|       | <b>RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO</b> | Risco de tensão perigosa                       |
|       | <b>INCÊNDIO</b>                 | Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis |
|       | <b>PRECAUÇÃO</b>                | Risco de danos materiais ou lesão              |
|       | <b>IMPORTANTE / AVISO</b>       | 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. Mesa de Cozinhar .....                      | 14 |
| 4.3. Utilização do temporizador digital .....    | 15 |
| 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....                    | 19 |
| 5.1. Limpeza .....                               | 19 |
| 5.2. Manutenção .....                            | 21 |
| 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE .....      | 22 |
| 6.1. Resolução de problemas .....                | 22 |
| 6.2. Transporte .....                            | 22 |

## **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 as superfícies do forno. 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.

- Durante as operações pirolíticas, remova qualquer derrame em excesso, prateleiras do forno, suportes de prateleira, prateleiras de rede e todos os acessórios antes da limpeza.
- 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. No caso de um 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 contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico 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 embalamento 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.

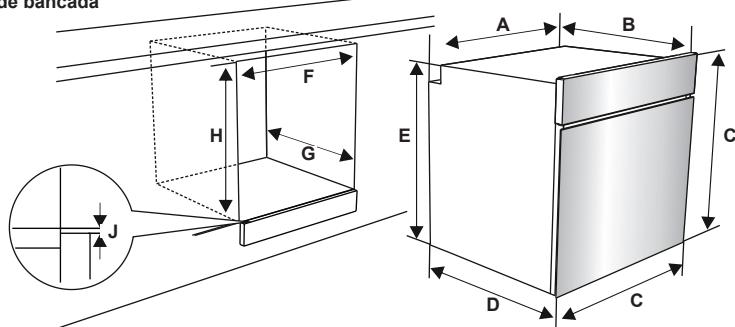
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

### 2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

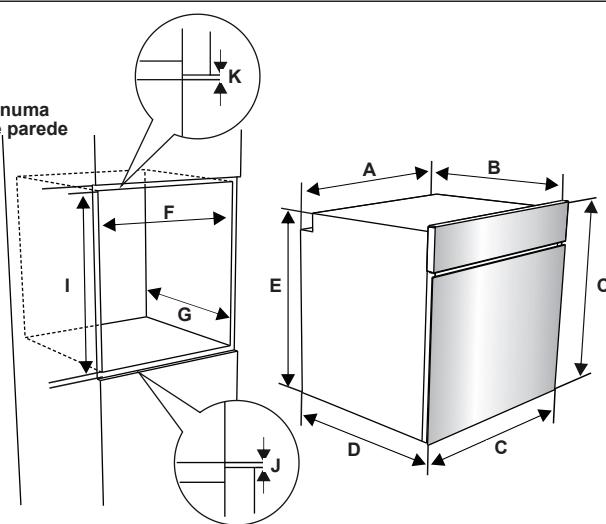
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| 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 |                  |         |

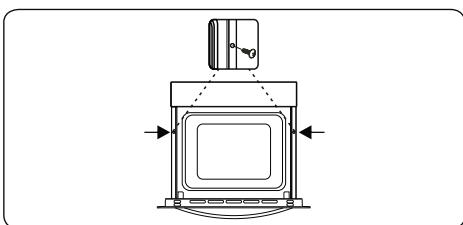
**Instalação debaixo  
de bancada**



**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.



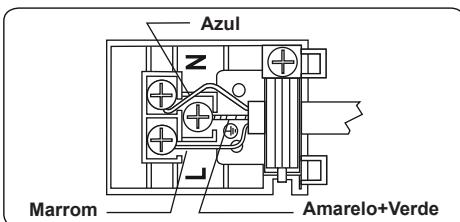
### 2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

**! 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 criado 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.

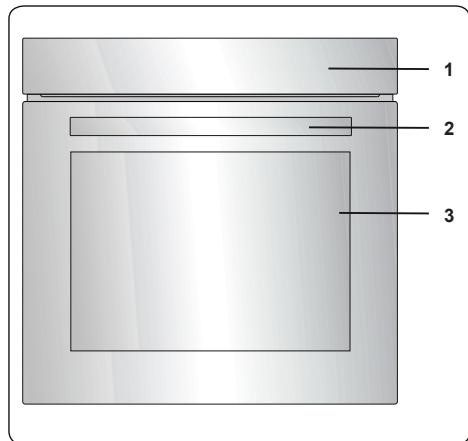
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

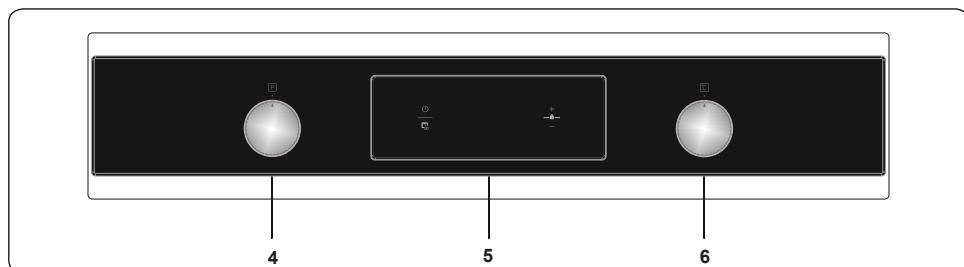
**Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### 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.



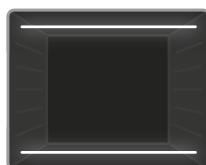
**Função de Descongelamento:** As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função

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.



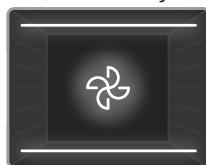
**Função Turbo:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão

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



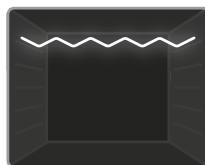
**Função de Cozinhar Estática:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar.

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

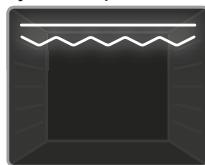
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca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



**Função de 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.

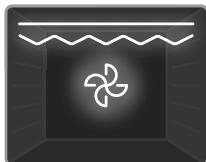


**Função de Grelhar Rápido:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de

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 termóstato 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.



### Função de Limpeza Pirolítica:

Esta função permite-lhe limpar o interior do forno adequadamente.

**Nota:** Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro da cavidade do forno de modo a evitar danos.

- Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova as prateleiras de rede do forno e os suportes de prateleira (se disponíveis) e certifique-se de que a porta do forno está fechada.
- A porta do forno irá bloquear quando a função pirolítica começar.
- Quando a função de limpeza pirolítica estiver ativada, é aconselhável que não utilize a placa que está encaixada acima do forno. Isto poderá causar sobreaquecimento e danos em ambos os eletrodomésticos.
- Durante o ciclo de limpeza pirolítica, a porta do forno irá ficar quente. As crianças deverão ficar afastadas até que tenha arrefecido.
- No final do processo de limpeza pirolítica, o visor irá indicar a hora do dia.

### 4.2. 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 |
| Ventoinha  | Frango               | 2 - 3 - 4 | 200       | 45 - 60 |
|            | 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 |
| Turbo      | Guisado              | 2         | 175 - 200 | 40 - 50 |
|            | Frango               | 2 - 3 - 4 | 200       | 45 - 60 |
|            | Massa Folhada        | 2 - 3 - 4 | 170 - 190 | 35 - 45 |
|            | Bolo                 | 2 - 3 - 4 | 150 - 170 | 30 - 40 |
| Grelhar    | Bolachas             | 2 - 3 - 4 | 150 - 170 | 25 - 35 |
|            | Guisado              | 2         | 175 - 200 | 40 - 50 |
|            | Almôndegas grelhadas | 7         | 200       | 10 - 15 |
|            | Frango               | *         | 190       | 50 - 60 |
| Costeletas | Costeletas           | 6 - 7     | 200       | 15 - 25 |
|            | Bife de vaca         | 6 - 7     | 200       | 15 - 25 |

\*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

### 4.3. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL

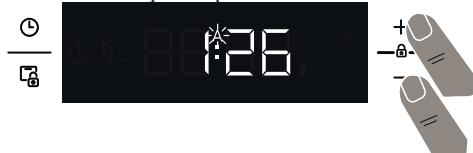


| Descrição da função |                           |
|---------------------|---------------------------|
| A                   | Cozedura automática       |
| 🌡                   | Símbolo do termostato     |
| °C                  | Símbolo de graus Celsius  |
| ☰                   | Símbolo de pirólise       |
| 🕒                   | Tempo de cozedura         |
| 🔒                   | Bloqueio da porta         |
| 🔓                   | Bloqueio de teclas        |
| 🔔                   | Alarme de minuto          |
| ⌚                   | Função do modo            |
| —                   | Temporizador decrescente  |
| +                   | Temporizador crescente    |
| 23:59               | 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.

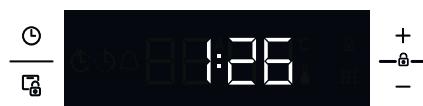
- Carregue em simultâneo nos botões “+” e “-”. O ponto no meio do ecrã começará a piscar.



- Acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar usando os botões “+” e “-”.



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



#### ! Bloqueio de teclas

Para bloquear os botões, carregue nos botões “+” e “-” em simultâneo durante 2 segundos. O símbolo “🔒” aparecerá e ficará iluminado. Para desbloquear os botões do temporizador, carregue nos botões “+” e “-” em simultâneo durante 2 segundos. Nesse momento, já pode ser executada a operação desejada.

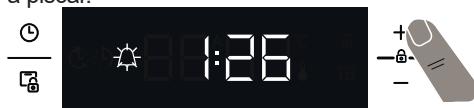
#### Ajuste do aviso de tempo audível:

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.

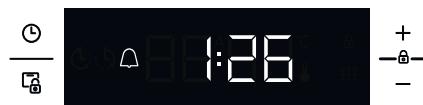
- Carregue em “⌚”. O símbolo 🔔 começará a piscar e aparecerá a indicação “0:00”.



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



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



Quando o temporizador chegar ao zero, soará um aviso audível e o símbolo 🔔 irá piscar. Carregar em qualquer botão irá parar o aviso audível e o símbolo desaparecerá do ecrã.

## Ajuste de tempo semi-automático (período de cozedura)

Esta função ajudá-lo-a 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 ecrã do mostrador. O símbolo “A” e “” irão piscar.



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. O símbolo “” desaparecerá e ao carregar no botão “” o temporizador voltará para a 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 os sons de alarme e 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.



## O símbolo de pirólise

O símbolo de pirólise () é automaticamente ativado quando a função de pirólise estiver a funcionar.



## Bloqueio da porta

Quando o botão de bloqueio da porta é premido durante 3 segundos, o bloqueio da porta será ativado.

Para desbloquear a porta, carregue novamente no botão de desbloqueio da porta durante 3 segundos.



É apresentado no mostrador “Lock” durante 5 segundos quando o bloqueio da porta de pirólise é ativado. Se o bloqueio da porta estiver ativado, é apresentado no mostrador “Lock” durante 5 segundos.

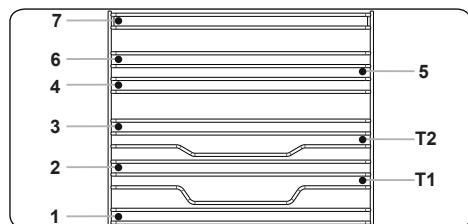
Não é possível controlar o bloqueio da porta enquanto a função de pirólise estiver ativada.

## Acessórios

## Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os

acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



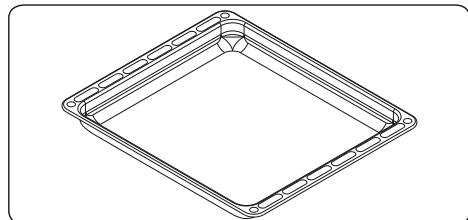
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se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

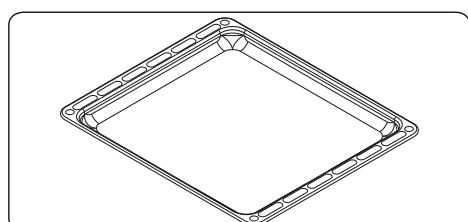
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



### Tabuleiro Raso

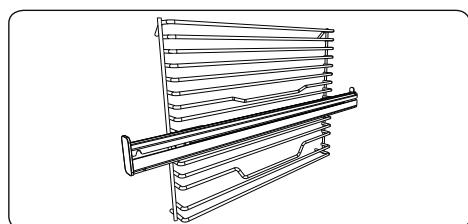
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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



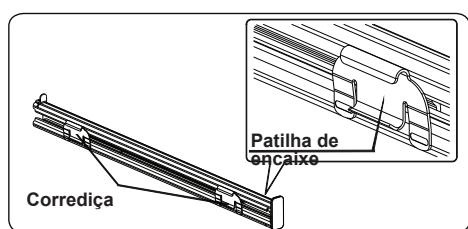
### Grelha de arame com calha de telescópica de extensão total Easyfix

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

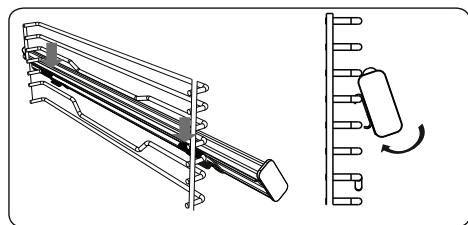


### Calhas telescópicas

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



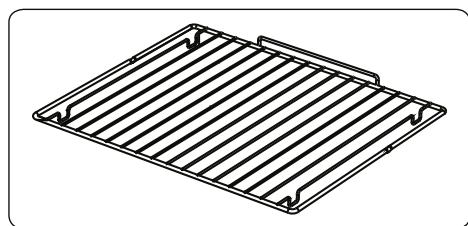
- A colocação das calhas telescópicas na grelha de arame é assegurada pelas patilhas de encaixe das corrediças.
- Remova a corrediça lateral. Veja a secção "Remover a prateleira de arame".



- 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.

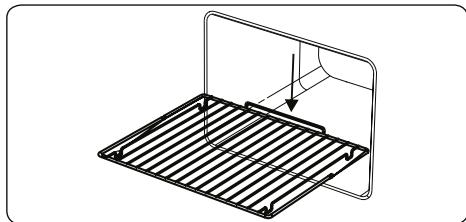
### **Rede de Arame**

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



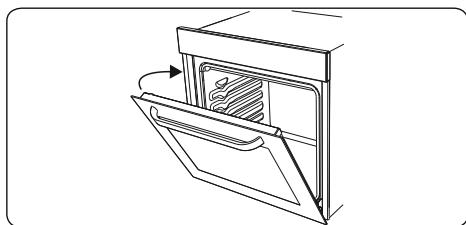
### **AVISO**

**!** 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.



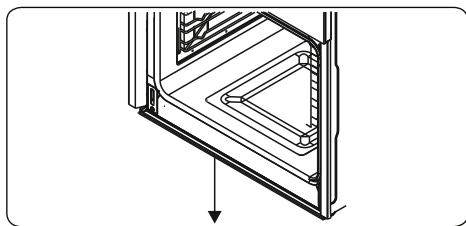
### **Coletor de Água**

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), pó de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

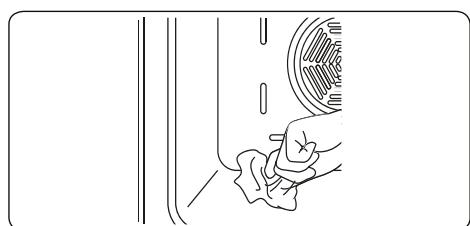
**!** Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- 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.



#### Limpeza pirolítica

**!** **NOTA:** Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro do forno, como por exemplo, grelhas, tabuleiros ou prateleiras e suportes de forno (se disponíveis), uma vez que poderão ficar

danificados durante a limpeza pirolítica.

- A cavidade do forno está revestida de um esmalto especial que é resistente a altas temperaturas. Durante a operação de limpeza pirolítica, a temperatura no interior do forno pode atingir cerca de 475 °C.
- Enquanto a função de limpeza pirolítica estiver a decorrer, a porta do forno irá bloquear automaticamente para sua segurança. Após a limpeza estar completa, a ventoinha de arrefecimento irá começar a funcionar e o forno irá permanecer bloqueado até ter arrefecido.
- É aconselhável que limpe o forno com uma esponja embebida em água quente, após a operação de cozedura ou o ciclo de limpeza pirolítica ter sido realizado.
- Durante a operação pirolítica, um odor e alguns fumos irão emanar devido à destruição de resíduos de comida dentro do forno. Isto é normal. Os fumos de limpeza de forno poderão ser fatais para pássaros, crianças e animais de estimação portanto, todos deverão ser mantidos afastados até que a operação esteja completa.
- A área onde o forno está instalado deverá ser mantida bem ventilada, especialmente durante a função de limpeza pirolítica e quaisquer portar que se dirijam para a área deverão ser fechadas para evitar a passagem de odor e fumos.

#### 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 apenas 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.

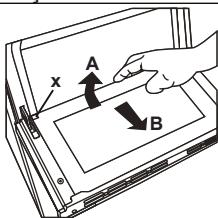
#### Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódoas 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-nódoas, 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

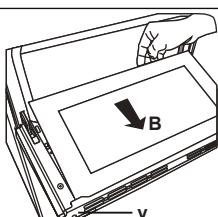
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

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

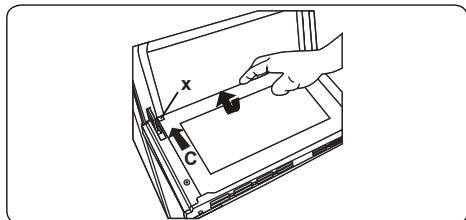


Substituir o vidro interior:

- Empurre o vidro na direção e debaixo do suporte de localização (**y**) na direção de **B**.



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

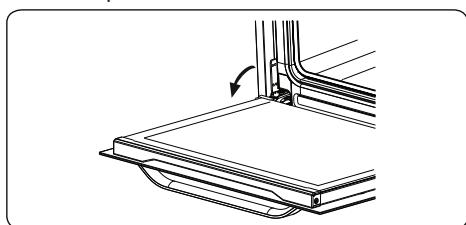


Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro triplo, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

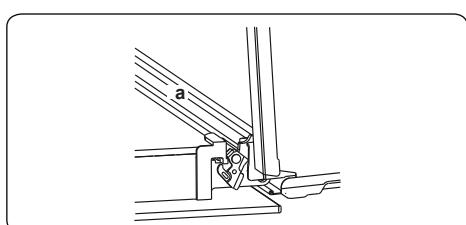
### Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

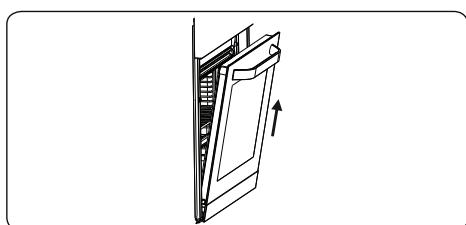
- Abrir a porta do forno.



- Abrir o suporte de selim (**a**) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.

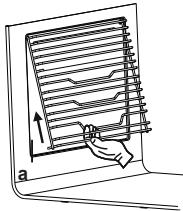


- Figar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



## Remoção da Prateleira de Rede

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



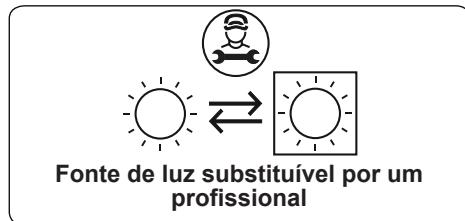
## 5.2. MANUTENÇÃO

**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.



**Fonte de luz substituível por um profissional**

**💡** 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 cozinhar. |
| A porta do eletrodoméstico não pode ser aberta; o símbolo de bloqueio de porta ou a luz de sinal acende no visor. | A porta do eletrodoméstico é bloqueada devido à função pirolítica.  | Aguarde até que o compartimento de cozedura tenha arrefecido e o símbolo de bloqueio de porta apague.   |
| 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 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.   |
| Após o ciclo de limpeza de "pirólise", não é possível selecionar uma função.                                      | O próprio forno opera a ventoinha de arrefecimento após a "pirólise".   | Verifique se o dispositivo de bloqueio da porta está desligado. Se não estiver desligado, o forno está ainda no período de arrefecimento. Durante o período de ventoinha de arrefecimento, nenhuma função de cozinhar pode ser operada.   |

### 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 ati 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  |
|------------|------------------------------|---|
|            | <b>AVERTISMENT</b>           | Risc de vătămare gravă sau de deces                   |
|            | <b>RISC DE ELECTROCUTARE</b> | Risc de tensiune periculoasă                          |
|            | <b>FOC</b>                   | Avertisment; Risc de incendiu / materiale inflamabile |
|            | <b>ATENȚIE</b>               | Risc de vătămare sau de deteriorare a proprietății    |
|            | <b>IMPORTANT / NOTĂ</b>      | Utilizarea corectă a sistemului                       |

# CUPRINS

|   |    |
|---|----|
| 1. INSTRUCȚIUNI REFERITOARE LA SIGURANȚĂ .....            | 3  |
| 1.1 Avertismente generale privind siguranța .....         | 3  |
| 1.2 Avertismente de instalare .....                       | 5  |
| 1.3 În timpul utilizării .....                            | 6  |
| 1.4 În timpul procesului de curățare și întreținere ..... | 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 Masă de gătit .....                                   | 14 |
| 4.3 Utilizarea temporizatorului digital .....             | 15 |
| 4.4 Accesorii .....                                       | 17 |
| 5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE .....                          | 19 |
| 5.1 Curățarea .....                                       | 19 |
| 5.2 Întreținerea .....                                    | 22 |
| 6. DEPANARE ȘI TRANSPORT .....                            | 23 |
| 6.1 Depanare .....  | 23 |
| 6.2 Transport .....                                       | 23 |

# 1. INSTRUCȚIUNI REFERITOARE LA SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile, înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le la îndemâna pentru consultări ulterioare, când este necesar.
- Acest manual a fost pregătit pentru mai multe modele, prin urmare este posibil ca aparatul dvs. să nu prezinte unele caracteristici descrise în acesta. De aceea, este important să fiți foarte atenți la figuri în timp ce citiți manualul de utilizare.

## 1.1 Avertismente generale privind siguranță

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copii începând cu vîrstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, în cazul în care se află sub supraveghere sau au fost instruite în ceea ce privește folosirea aparatului electrocasnic într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

**⚠ AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile devin fierbinti în timpul utilizării. Aveti grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Înțelegeți copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani la distanță de aparat, dacă nu sunt supravegheați continuu.

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

**⚠ AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriti aparatul, pentru a evita posibilitatea producerii unui soc electric.

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

- Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Mânerele pot deveni fierbinți la scurt timp după utilizare.
- Nu folosiți soluții de curățare sau bureți abrazivi și agresivi pentru a curăța suprafețele cuptorului. Acestea pot zgâria suprafețele, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei ușii sau la deteriorarea suprafețelor.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.

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

 **ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să devină fierbinți în procesul de gătire sau frigere. Țineți copiii la distanță de aparatul electrocasnic atunci când este în uz.

- În timpul operațiilor pirolitice, îndepărtați alimentele vărsate, rafturile cuptorului, suporturile rafturilor, rafturile din sârmă și toate accesoriiile înainte de curățare.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de întreținere și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni de service autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați pot fi periculoase. Nu transformați și nu modificați sub nicio formă specificațiile aparatului. Protecțiile necorespunzătoare pentru plită pot cauza accidente.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că

specificațiile aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Specificațiile valabile pentru acest aparat sunt menționate pe etichetă.

**⚠ ATENȚIE:** Acest aparat este conceput exclusiv pentru prepararea alimentelor și este destinat exclusiv utilizării casnice, în interior. Nu trebuie folosit în alt scop sau pentru alte aplicații, cum ar fi utilizarea non-casnică sau în mediu comercial ori pentru încălzirea spațiilor.

- Nu folosiți mânerele de pe ușa cuptorului pentru a ridica sau muta aparatul electrocasnic.
- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să fiți atenți în timp ce curățați aparatul, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei cu accesoriiile.
- Asigurați-vă că aparatul nu are cablul de alimentare blocat sau deteriorat în timpul instalării. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolelor.
- Nu le permiteți copiilor să se urce pe ușa cuptorului sau să stea pe ea atunci când este deschisă.
- Țineți copiii și animalele la distanță de acest aparat.

## 1.2 Avertismente de instalare

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru pagubele cauzate de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.

- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în timpul transportului. În situația în care prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nilon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtați imediat.
- Protejați aparatul de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare, praf sau umiditate excesivă etc.
- Materialele din jurul aparatului trebuie să poată rezista la o temperatură minimă de 100 °C.
- Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul electrocasnic nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative.

### 1.3 În timpul utilizării

- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, puteți observa un miros slab. Acest lucru este perfect normal și este cauzat de materialele de izolație de pe elementele de încălzire. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, vă sugerăm să îl lăsați gol și să îl utilizați la temperatura maximă timp de 45 de minute. Asigurați-vă că mediul în care este instalat produsul este bine ventilat.
- Aveti grijă când deschideți usa cuptorului în timpul gătirii sau ulterior. Aburul fierbinte din cuptor poate cauza arsuri.
- Nu asezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate și introduce alimente în cuptor.
- Cuptorul nu trebuie să fie sub nicio formă căptușit cu folie de aluminiu, deoarece s-ar putea încălzi.

- Nu așezați vase sau tăvi de copt direct pe baza cuptorului în timpul gătirii. Baza devine fierbinte și produsul poate fi deteriorat.

  Nu lăsați cuptorul nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări provocate de ulei, ci opriți cuptorul și acoperiți tigaia cu un capac sau o pătură ignifugă.

- Dacă produsul nu va fi folosit pe o perioadă lungă de timp, opriți comutatorul de comandă principal.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale aparatului se află întotdeauna în poziția „0” (stop), când acesta nu este utilizat.
- Tăvile se înclină când sunt extrase. Aveți grijă să nu vărsați și să nu scăpați alimente fierbinți în timp ce le scoateți din cuptor.
- Nu așezați niciun obiect pe ușa cuptorului când este deschisă. Acest lucru ar putea dezechilibra cuptorul sau ar putea deteriora ușa.
- Nu atârnați prosoape, cárpe de vase sau haine pe aparat sau mânerele sale.

#### 1.4 În timpul procesului de curățare și întreținere

- Asigurați-vă că aparatul este oprit de la rețea, înainte de a efectua operații de curățare sau întreținere.
- Nu îndepărtați butoanele de control, pentru a curăța panoul de control.
- Pentru a conserva eficiența și siguranța aparatului dumneavoastră, vă recomandăm să utilizați întotdeauna piese originale și să apelați doar la agenții noștri de service autorizați, în caz de necesitate.

## **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, contribuți 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 SI 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, ordonantele, 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 detasabile (grătar tip sârmă) și manualul de utilizare include rețete precum iaurtul, grătarul tip sârmă trebuie îndepărtat și cuporul trebuie să fie utilizat în modul de gătit definit. Informațiile despre îndepărțarea grătarului tip sârmă sunt incluse în secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

### 2.1 Instrucțiuni pentru persoana care instalează

#### Instrucțiuni generale

- După eliminarea materialului de ambalare de pe aparat și de pe accesorioare 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.

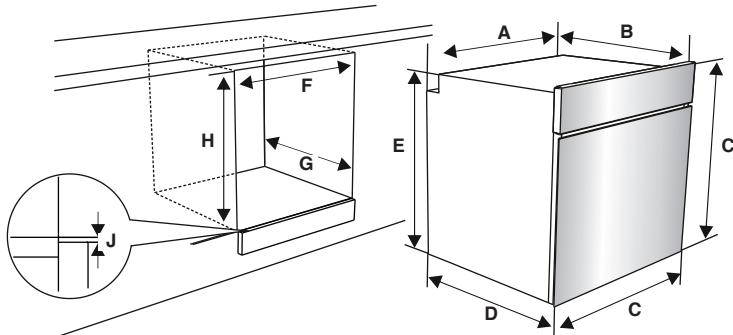
- Aparatul nu trebuie instalat lângă mașina de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de rufe.

### 2.2 Instalarea aragazului

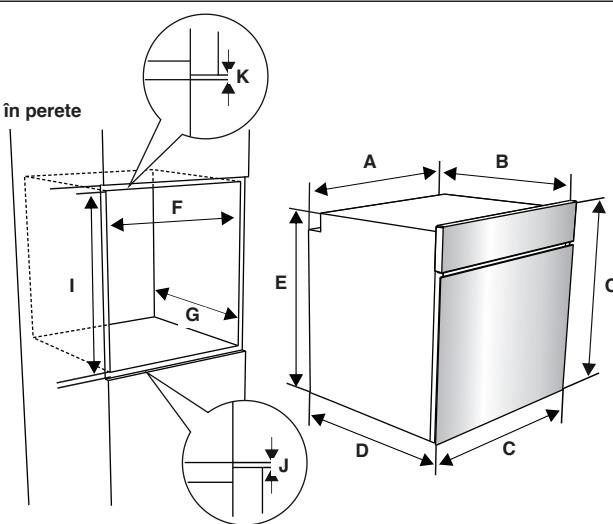
Aparatele sunt furnizate cu kituri de instalare și pot fi instalate pe un blat cu dimensiunile corespunzătoare. Dimensiunile pentru instalarea plitei și cuporului sunt date mai jos.

|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| 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 |                  |         |

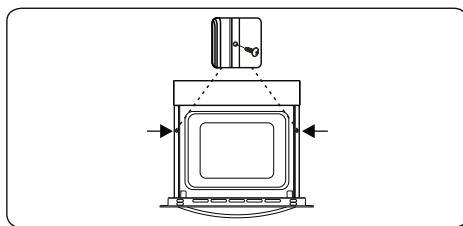
### Instalarea sub blat



### Instalarea în perete



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



## 2.3 Conexiune electrică și siguranță

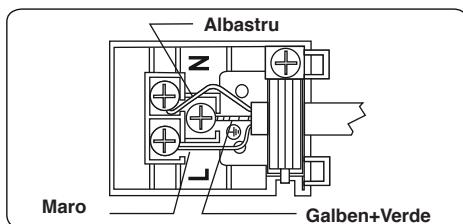
**AVERTISMENT:** Conexiunea electrică a acestui aparat trebuie să fie efectuată de o persoană autorizată de service sau de un electrician calificat, conform instrucțiunilor prezentate în acest ghid și conform reglementărilor locale curente.

### **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.

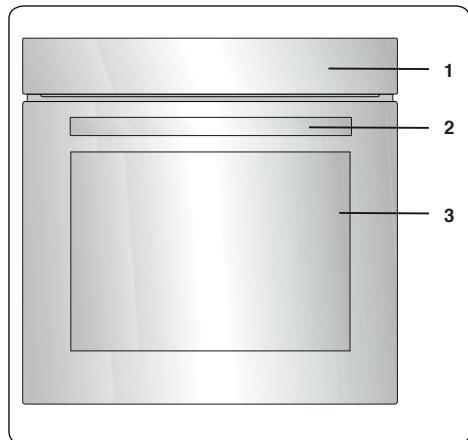
- Racordul casetei de borne este așezat pe caseta cu borne.



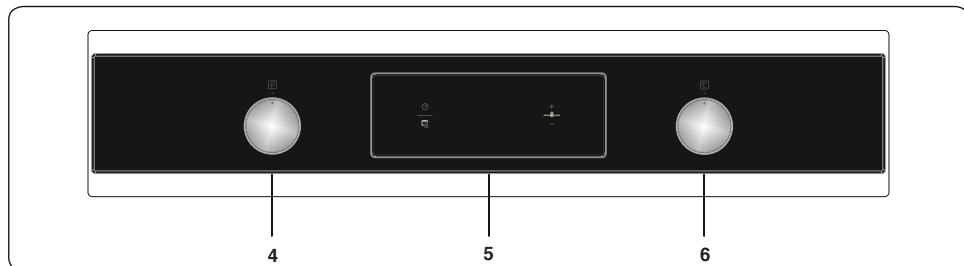
### 3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

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

#### Listă de componente



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.



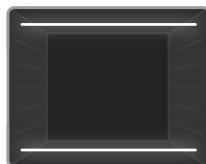
**Funcția de decongelare:** Luminile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și ventilatorul va începe să funcționeze. Pentru a

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



**Funcția Turbo:** Termoștatal 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 rafurile 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 gătirea 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 folositi doar un singur raft pe rând când utilizati această funcție.



**Funcția ventilator:** Termoștatal cuptorului și lămpile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și elementul inferior și cel superior de încălzire și

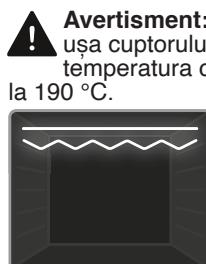
ventilatorul vor începe să funcționeze. Această funcție este bună pentru produsele

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.



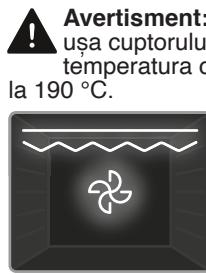
**Functia de grătar:** Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de încălzire a grătarului va începe să funcționeze. Această funcție este

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



**Functia 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 carne. Folositi rafurile superioare ale cuptorului. Ungeti delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și asezați-le pe centrul grătarului. Asezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsimi. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.



**Functia 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 lipă alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsimi. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

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



**Funcția de curătare pirolitică:** Această funcție vă permite să curătați foarte bine interiorul cuptorului.

**Avertismenț:** Înainte de a activa funcția de curătare pirolitică, îndepărtați resturile de mâncare în exces și asigurați-vă că ați golit cuptorul. Pentru a preveni deteriorările, nu lăsați niciun obiect în interiorul cuptorului.

- Înainte de a activa funcția de curătare pirolitică, scoateți grătarea cuptorului și suporturile acestora (dacă sunt disponibile) și asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă.
- Ușa cuptorului se blochează la pornirea funcției pirolitice.
- Când funcția de curătare pirolitică este activată, se recomandă să nu folosiți hota eventual montată deasupra cuptorului. Acest lucru ar putea cauza supraîncălzirea și deteriorarea ambelor apărate electrocasnice.
- În timpul ciclului de curătare pirolitică, ușa cuptorului se încălzește foarte tare. Copiii trebuie înăuntru la distanță până când ușa se răcește.
- La sfârșitul procesului de curătare pirolitică, afișajul indică ora curentă.

## 4.2 Masă de gătit

| Funcție    | Vase                 |           |         |       |
|------------|----------------------|-----------|---------|-------|
| 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 |
|            | Chiftelute la grătar | 7         | 200     | 10-15 |
| Grătar     | Pui                  | *         | 190     | 50-60 |
|            | Cotlet               | 6 - 7     | 200     | 15-25 |
|            | Friptură de vită     | 6 - 7     | 200     | 15-25 |

\* Dacă este disponibil, gătiți folosind frigăria pentru pui fript.

#### 4.3 Utilizarea temporizatorului digital

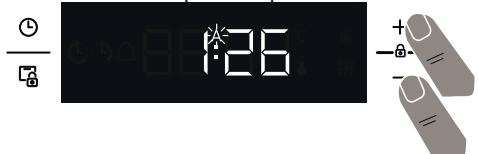


| Descrierea funcției |                           |
|---------------------|---------------------------|
| A                   | Gătirea automată          |
| 🌡                   | Simbolul termostat        |
| °C                  | Simbolul grade Celsius    |
| ⋮⋮⋮                 | Simbolul pirolitic        |
| 🕒                   | Durata de gătire          |
| 🔒                   | Blocarea ușii             |
| 🔓                   | Blocarea tastelor         |
| 🔔                   | Alarmă                    |
| ⌚                   | Funcția mod               |
| —                   | Reducere temporizator     |
| +                   | Majorare temporizator     |
| 23:59               | Afișajul temporizatorului |

#### Setarea orei

Ora trebuie setată înainte de a începe să utilizării cuptorul. După conexiunea electrică, simbolul „A” și „0:00” vor clipe pe ecranul de afișare.

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



- Reglați ora în timp ce punctul clipește, folosind tastele „+” și „-“



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



#### Blocarea tastelor

Pentru a activa blocarea tastelor, apăsați simultan tastele „+” și „-“ timp de 2 secunde. Simbolul „🔒” va apărea și va rămâne aprins. Pentru a debloca butoanele temporizatorului, mențineți apăsatate butoanele „+” și „-“ simultan, timp de 2 secunde. Operația dorită poate fi apoi efectuată.

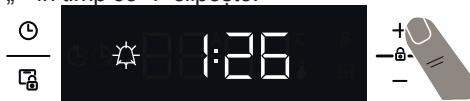
#### Reglarea orei cu avertizare sonoră

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.

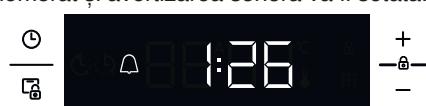
- Apăsați „⌚”. Simbolul 🔔 va începe să clipească și se va afișa „0:00”.



- Selectați timpul dorit folosind tastele „+” și „-“ în timp ce 🔔 clipește.



- 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 clipe. Apăsați orice tastă pentru a opri semnalul sonor și 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 veți vedea mesajul „dur” și simbolul „” pe ecranul de afișare. Simbolurile „” și „” vor clipe.



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



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



Când temporizatorul ajunge la zero, cuptorul se va opri și se va auzi un semnal sonor de avertizare. Simbolurile „” and „” vor clipe. Rotiți ambele butoane rotative de comandă în poziția „0” și apăsați orice tastă de pe temporizator pentru a opri sunetul de avertizare. Simbolul va dispărea și apăsând butonul „” temporizatorul va reveni la funcția manuală.

## Reglarea sunetului

Pentru a regla volumul sunetului de avertizare, în timp ce este afișată ora curentă, mențineți apăsat butonul „-” timp de 3 secunde, până când se aude un semnal sonor. „ton1” va apărea pe ecranul de afișare. 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 opsite, 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, mențineți apăsat butonul „+” timp de 3 secunde. „br1” va apărea pe ecranul de afișare. După aceea, la fiecare apăsare a butonului „+” va apărea o luminozitate diferită.

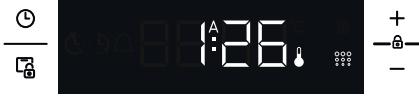
## Simbolul termostat

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



## Simbolul pirolitic

Simbolul pirolitic () se activează automat în timpul funcționării funcției pirolitice.



## Blocarea ușii

Când mențineți apăsat butonul blocare ușă timp de 3 secunde, se va activa blocarea ușii.

Mențineți din nou apăsat butonul blocare ușă timp de 3 secunde pentru a debloca ușa.

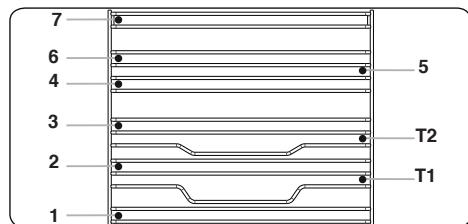


Mesajul „Lock” apare pe ecran timp de 5 secunde cât timp încuietoarea pirolitică a ușii este activată. Dacă blocarea ușii este activă, mesajul „Lock” apare pe ecran timp de 5 secunde, ora din zi timp de 5 secunde. Blocarea ușii nu poate fi controlată în timpul funcției pirolitice.

#### 4.4 Accesoriu

##### Grilajul metalic EasyFix

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



- Introduceți accesoriul în poziția corectă în cupor.
- Lăsați un spatiu de cel puțin 1 cm între capacul ventilatorului și accesoriu.
- Aveți grijă să scoateți vasele și/sau accesoriile din cupor. Alimentele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.
- Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. După ce s-au răcăt, își vor recăpăta aspectul și performanțele originale.
- Tăvile și grătarele metalice pot fi poziționate la orice nivel, de la 1 la 7.
- Sina 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.

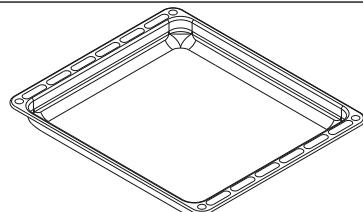
\*\*\*\*Accesoriile pot varia în funcție de modelul achiziționat.

##### 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

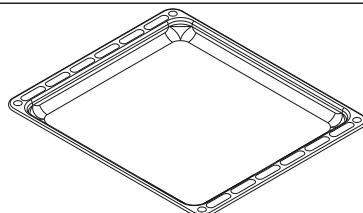
este poziționată corect.



##### Tava mai puțin adâncă

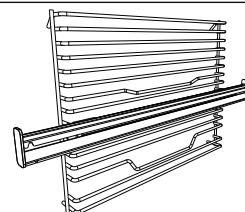
Tava mai puțin adâncă este folosită cel mai bine pentru coacerea produselor de patiserie.

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



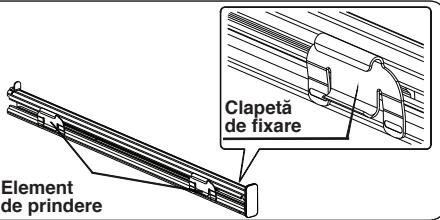
##### Grilaj metalic cu sină telescopică cu extensie completă Easyfix

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

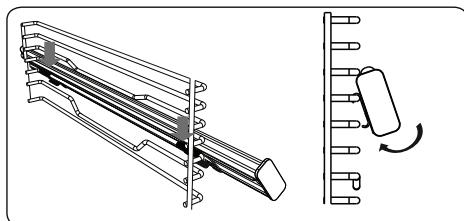


##### Șine telescopică

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



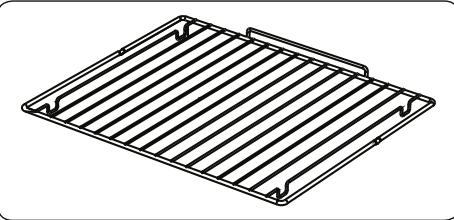
- Poziționarea șinelor telescopic pe grilajul metalic este securizată cu clapetele de fixare de pe elementele de prindere.
- Îndepărtați glisiera laterală. Consultați secțiunea „Scoaterea raftului metalic”.



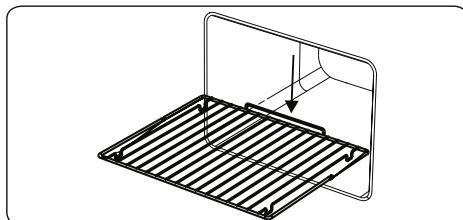
- Pe fiecare șină telescopică există elemente de prindere superioare și inferioare care vă permit să repoziționați șinele.
- Agătați elementele de prindere superioare ale șinelor telescopic pe sârma de referință de la nivelul grilajului și apăsați simultan pe elementele de prindere inferioare până când 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.

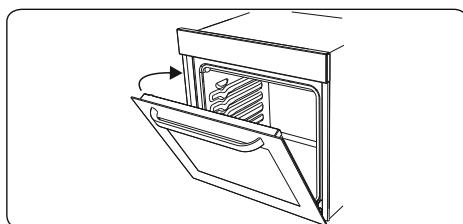


- AVERTISMENT**
- ! Așezați corect grilajul în orice raft corespunzător din cavitatea cuptorului și împingeți-l până la capăt.



### Ușă de cuptor cu închidere lentă

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



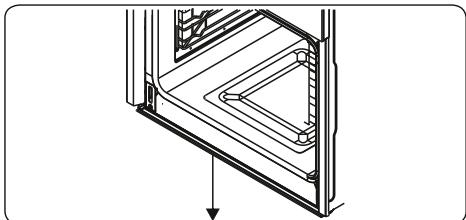
### Colectorul de apă

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

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

Apa va curge către colector.

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



## 5. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

### 5.1 Curătarea

**AVERTISMENT:** opriți aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

#### Instrucțiuni generale

- Verificați dacă materialele de curătare sunt corespunzătoare și recomandate de producător, înainte de a le folosi pe aparat.
- Utilizați soluții de curătare cremoase sau lichide, care nu contin particule. Nu folosiți creme caustice (corozive), pudre de curătare abrazive, bureți de sărmă sau ustensile dure, deoarece acestea ar putea deteriora suprafețele plitei.

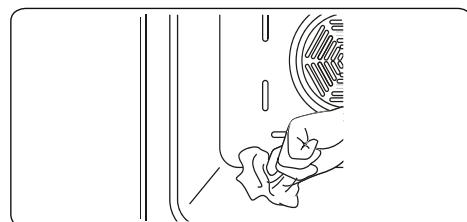
Nu utilizați soluții de curătare ce conțin particule, deoarece pot zgâria sticla, elementele emailate și/sau vopsite ale aparatului.

- În cazul în care lichidele se revarsă, curătați-le imediat pentru a evita deteriorarea componentelor.

Nu utilizați aparațe de curătat cu abur pentru curătarea părților aparatului.

#### Curătarea interiorului cuptorului

- Interiorul cuptoarelor emailate poate fi curătat cel mai bine atunci când cuptorul încă este cald.
- După fiecare utilizare, stergeti cuptorul cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă cu săpun. După aceea, stergeti din nou cuptorul cu o lavetă udă și apoi uscați-l.
- Este posibil să fie nevoie să folosiți ocazional un material de curătare lichid, pentru a curăta complet cuptorul.



#### Curătare pirolitică

**AVERTISMENT:** Înainte de a activa funcția de curătare pirolitică, îndepărtați resturile de mâncare în

exces și asigurați-vă că ati golit cuptorul. Nu lăsați nimic în interiorul cuptorului, cum ar fi grătare, tăvi sau rafturi și suporturi ale cuptorului (dacă sunt disponibile), deoarece ar putea fi deteriorate în timpul curățării pirolitice.

- Interiorul cuptorului este acoperit cu un email special, care este rezistent la temperaturi ridicate. În timpul operației de curățare pirolitică, temperatura din interiorul cuptorului poate atinge aproximativ 475 °C.
- Ușa cuptorului se va bloca automat, pentru siguranța dvs., în timpul funcționării curățării pirolitice. După finalizarea curățării, ventilatorul de răcire va începe să funcționeze și cuptorul va rămâne blocat până se răcește.
- Se recomandă să stergeti cuptorul cu un burete înmuiat în apă caldă după efectuarea fiecărei operații de gătire sau a fiecărui ciclu de curățare pirolitică.
- În timpul operației pirolitice, vor fi emanate miros și fum din cauza distrugerii reziduurilor de mâncare din cuptor. Acest lucru este normal. Fumul din timpul curățării cuptorului poate fi fatal pentru păsări, copii și animale de companie, prin urmare, toate trebuie ținute la distanță până la finalizarea operațiunii.
- Încăperea în care este instalat cuptorul trebuie menținută bine ventilată, mai ales în timpul funcției de curățare pirolitică, iar ușile încăperii trebuie închise pentru a evita răspândirea miroslui și a fumului.

#### Curățarea părților din sticlă

- Curătați periodic părțile din sticlă ale aparatului.
- Folosiți o soluție de curățare pentru sticlă pentru a curăta interiorul și exteriorul părților din sticlă. Apoi clătiți și stergeti bine cu o lavetă uscată.

#### Curățarea părților din oțel inoxidabil (dacă sunt disponibile)

- Curătați periodic părțile din oțel inoxidabil ale aparatului.
- Stergeti părțile din oțel inoxidabil cu o lavetă moale, îmbibată doar în apă. Apoi uscați-le bine cu o lavetă uscată.

 Nu curătați părțile din oțel inoxidabil în timp ce sunt încă fierbinți după gătit.

 Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămăie sau suc de roșii pe oțelul inoxidabil o perioadă îndelungată.

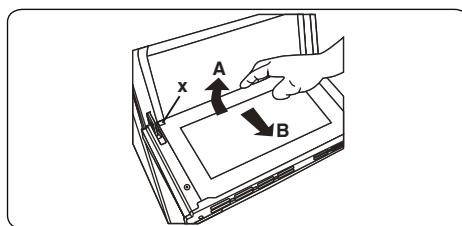
#### Curățarea suprafeteelor vopsite (dacă sunt disponibile)

- Petele de roșii, pastă de roșii, ketchup, lămăie, deriveate de ulei, lapte, alimente dulci, băuturi dulci 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 suprafetele pe care se află, acestea NU trebuie frecate cu obiecte dure (obiecte ascuțite, bureți abrazivi din oțel și plastic, bureți de vase agresivi) sau agenți de curățare care contin niveluri ridicate de alcool, soluții pentru eliminat pete, degresanți, substanțe chimice abrazive. În caz contrar, ar putea apărea coroziuni pe suprafetele vopsite în câmp electrostatic și ar putea apărea pete. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele cauzate de utilizarea unor produse sau metode de curățare neadecvate.

#### Demontarea geamului interior

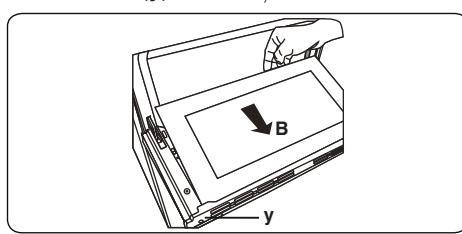
Înainte de a curăta geamul ușii cuptorului, trebuie să îl demontați, așa cum este arătat mai jos.

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

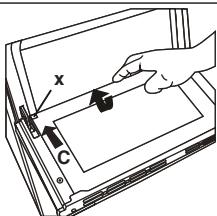


Pentru a remonta geamul interior:

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.**

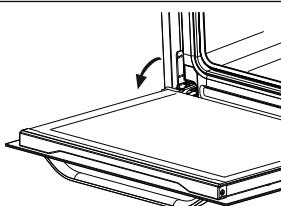


Dacă usa cuptorului este una cu geam triplu, al treilea strat de sticlă poate fi îndepărtaț la fel ca al doilea.

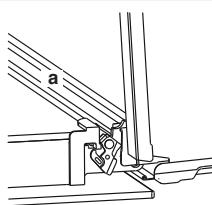
#### **Scoaterea ușii cuptorului**

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

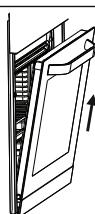
**1. Deschideți ușa cuptorului.**



**2. Deschideți închizătoarea (a) (cu ajutorul unei șurubelnite) până la poziția finală.**

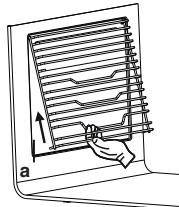


**3. Înhideți ușa până când aceasta ajunge aproape în poziția complet închisă și scoateți ușa trăgând-o spre dvs.**



#### **Scoaterea raftului metalic**

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



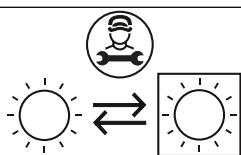
## 5.2 Întreținerea

**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.



**Sursă de lumină înlocuibilă de către un profesionist**

 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



În cazul în care întâmpinați în continuare probleme cu aparatul după ce verificați acești pași de depanare de bază, contactați o persoană de service autorizată sau un tehnician calificat.

| Problema   | Cauză posibilă   | Soluție  |
|--|--|--|
| Cuptorul nu pornește.  | Alimentarea electrică este opriță.   | Verificați dacă există alimentare electrică. Verificați de asemenea dacă alte aparete de bucătărie funcționează.   |
| Lipsă căldură sau cuporul nu se încălzește.  | Controlul temperaturii cuporului este setat incorrect.<br>Ușa cuporului a fost lăsată deschisă.  | Verificați dacă butonul de control al temperaturii cuporului este setat corect.  |
| Lampa cuporului (dacă există) nu funcționează.   | Lampa s-a ars.<br>Alimentarea electrică este deconectată sau opriță.   | Înlocuiți lampa conform instrucțiunilor. Asigurați-vă că alimentarea electrică este pornită la priza de perete.  |
| Gătirea nu este uniformă în interiorul cuporului.  | Rafturile cuporului sunt așezate incorrect.  | Verificați dacă se utilizează temperaturile și pozițiile recomandate ale rafturilor.<br>Nu deschideți ușa frecvent decât dacă gătiți lucruri care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa des, temperatura interioară va fi mai scăzută și acest lucru poate afecta rezultatele gătitului. |
| Ușa aparatului electrocasnic nu poate fi deschisă; simbolul de blocare a ușii sau lampa de semnalizare se aprinde pe afișaj. | Ușa aparatului electrocasnic este blocată din cauza funcției pirolitice.   | Așteptați până se răcește compartimentul de gătire și simbolul de blocare a ușii se stinge.  |
| Butoanele temporizatorului nu pot fi apăsate corect.   | Există reziduuri prinse între butoanele temporizatorului.<br>Modelul cu ecran tactil: există umezeală pe panoul de control. Este setată funcția de blocare a tastelor. | Îndepărtați reziduurile și încercați din nou.<br>Ștergeți umezeala și încercați din nou.<br>Verificați dacă este setată funcția de blocare a tastelor.   |
| Ventilatorul cuporului este zgomotos.  | Rafturile cuporului vibrează.  | Verificați dacă cuporul este la nivel.<br>Verificați dacă rafturile și vasele pentru copt vibrează sau intră în contact cu panoul din spatele cuporului.   |
| După ciclul de curățare pirolitică, nu se poate selecta o funcție.   | Cuptorul se răcește punând în funcțiune ventilatorul de răcire după piroлизă.  | Verificați dacă dispozitivul de blocare a ușii s-a dezactivat. În caz contrar, cuporul încă se răcește. În timp ce funcționează ventilatorul de răcire, nu se poate folosi nicio funcție de gătire.  |

### 6.2 Transport

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

Dacă nu aveți ambalajul original, pregătiți o cutie de transport astfel încât aparatul, mai ales 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   |
|--------|---|---|
|        | <b>OSTRZEŻENIE</b>                          | Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci              |
|        | <b>RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM</b> | Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia         |
|        | <b>POŻAR</b>                                | Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne |
|        | <b>PRZESTROGA</b>                           | Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia               |
|        | <b>WAŻNE / UWAGA</b>                        | Prawidłowe korzystanie z systemu                  |

# SPIS TREŚCI

|  |    |
|--|----|
| 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....                          | 3  |
| 1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa..... | 3  |
| 1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji .....           | 5  |
| 1.3 Podczas pracy urządzenia .....                   | 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 Tabela pieczenia.....                            | 14 |
| 4.3 Korzystanie z cyfrowego timera.....              | 15 |
| 4.4 Akcesoria .....                                  | 17 |
| 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....                    | 19 |
| 5.1 Czyszczenie .....                                | 19 |
| 5.2 Konserwacja.....                                 | 22 |
| 6. ROZWIĄZYwanIE PROBLEMÓW I TRANSPORT .....         | 23 |
| 6.1 Rozwiązywanie problemów .....                    | 23 |
| 6.2 Transport urządzenia.....                        | 23 |

# 1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.

## 1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

**⚠️ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliżu urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

 **⚠️ OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

 **⚠️ OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego

włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetlenowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

 **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia, półki piekarnika, wsporniki półek, ruszty i elementy wyposażenia dodatkowego.
- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokal-

ne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

**! OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwać urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczках piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególna ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

## **1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI**

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby

nieupoważnione.

- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

### **1.3 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA**

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenia zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.
- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.
- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wykładać folią aluminiową, ponieważ mogłyby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio w podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co może spowodować uszkodzenie produktu.

 Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczy stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłyby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszać ręczników, ścierki do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.

#### **1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia,

zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennej oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.

## 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 starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elekonicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, 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 wtórnego z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

## 2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku 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 składa się z wyjmowanych prowadnic półek (stelaże 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, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

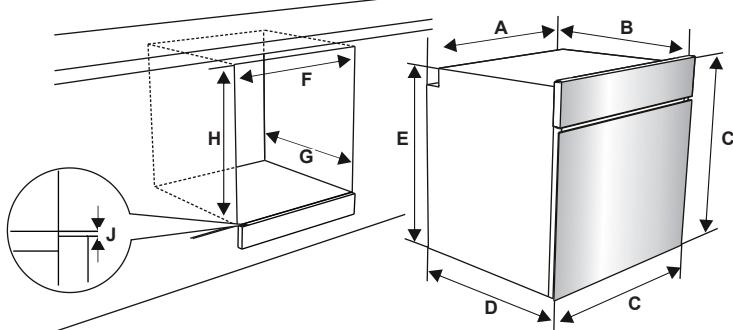
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

### 2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

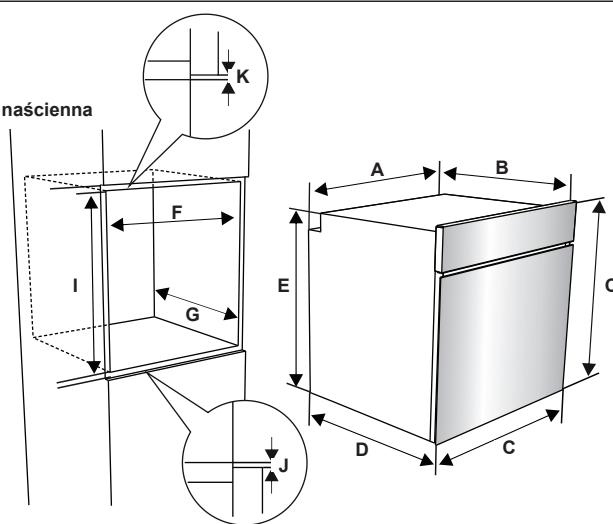
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

|        |     |                    |         |
|--------|-----|--------------------|---------|
| 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 |                    |         |

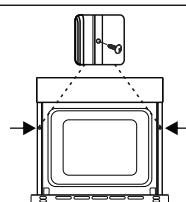
### Instalacja pod blatem



### Instalacja naścienna



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 śrubę.



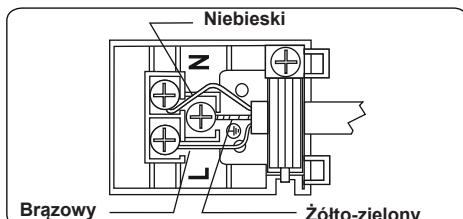
## 2.3 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

**!** **OSTRZEŻENIE:** Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku 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 dostępным 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 kuchenki 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 biegunków (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.
- Kabel 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.

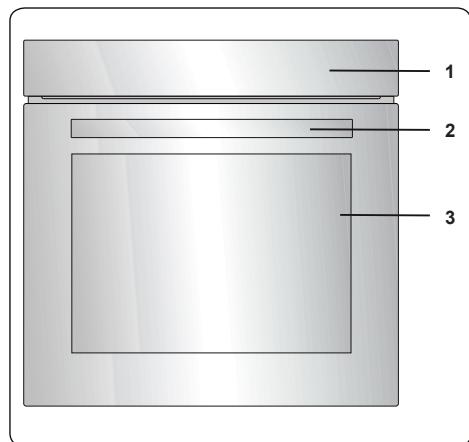
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



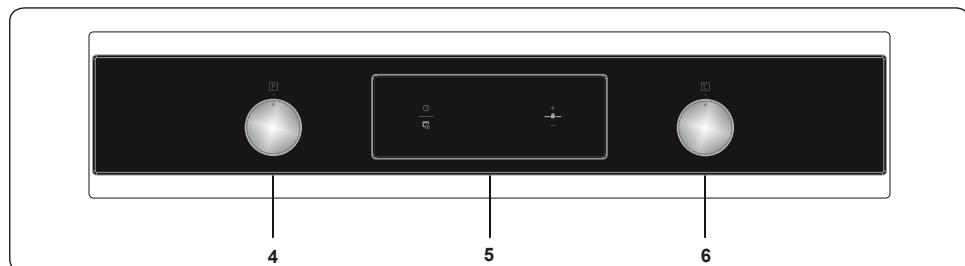
### 3. CECHY PRODUKTU

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

#### Wykaz elementów



#### Panel sterowania



4. Gałka sterowania funkcjami piekarnika

5. Programator czasowy

6. Gałka termostatu piekarnika

## 4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

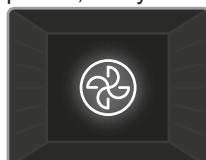
### 4.1 FUNKCJE PIEKARNIKA

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



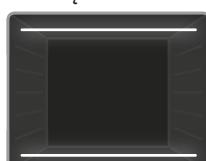
**Tryb rozmrzania:** Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpoczęte pracę. Aby skorzystać z trybu

rozmrzania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej się na trzecim poziomie od dołu. Zaleca się umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



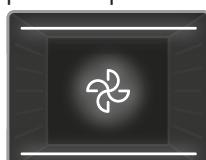
**Tryb Turbo:** Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczęta pracę. Tryb

Turbo zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



**Tryb statyczny:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczęte pracę. W trybie

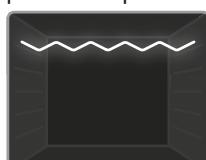
statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekane makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



**Tryb termooobiegu:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczęte pracę. Tryb

zapewnia dobre rezultaty podczas

pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



**Tryb grillowania:**

Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grillujący element grzejny rozpoczęte pracę. Tryb odpowiedni do grillowania i opiekania potraw na górnym poziomie piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

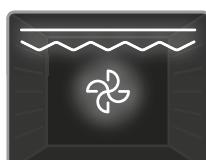
**Ostrzeżenie:** Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



**Tryb szybkiego**

**grillowania:** Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grill i górne elementy grzejne rozpoczęte pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnym poziomie piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

**Ostrzeżenie:** Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



**Tryb podwójnego**

**grilla i termooobiegu:** Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator rozpoczęte pracę. Tryb przeznaczony jest

do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnym poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

**Ostrzeżenie:** Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



#### Funkcja czyszczenia

**pyrolitycznego:** Funkcja umożliwiaoczyszczenie całego wnętrza piekarnika.

**Ostrzeżenie:** Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia i upewnić się, że wnętrze piekarnika jest puste. Nie wolno czegokolwiek pozostawić w piekarniku, aby uniknąć uszkodzenia.

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego należy zdementować kratki i wsporniki półek (jeśli dany model jest w nie wyposażony) i upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte.
- Drzwiczki piekarnika zostaną zablokowane przy uruchomieniu funkcji czyszczenia pyrolitycznego.
- Przy włączonej funkcji czyszczenia pyrolitycznego nie jest wskazane korzystanie z płyty grzewczej, jeśli płyta została zamontowana nad piekarnikiem. Mogłoby to doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia obu urządzeń.
- Podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego drzwiczki piekarnika bardzo się nagrzewają. Nie wolno dopuścić, aby do piekarnika zbliżały się dzieci, dopóki piekarnik nie ostygnie.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia pyrolitycznego na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

#### 4.2 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 grillą | 7         | 200     | 10–15 |
| Grillowanie       | Kurczak           | *         | 190     | 50–60 |
|                   | Zrazy             | 6 - 7     | 200     | 15–25 |
|                   | Befsztyk          | 6 - 7     | 200     | 15–25 |
|                   |                   |           |         |       |

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

#### 4.3 KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA

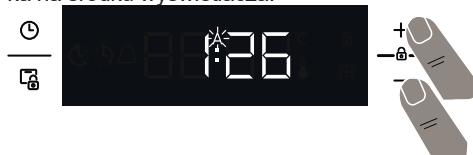


| Opis funkcji    |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| A               | Automatyczne gotowanie        |
| thermometer     | Symbol termostatu             |
| °C              | Symbol stopni Celsjusza       |
| pyrolysis       | Symbol pyrolyzy               |
| clock           | Czas trwania procesu          |
| padlock         | Blokada drzwiczek             |
| lock            | Blokada przycisków            |
| bell            | Minutnik                      |
| circle with dot | Tryb pracy                    |
| -               | Zmniejszenie wskazania timera |
| +               | Zwiększenie wskazania timera  |
| 23:59           | 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”.

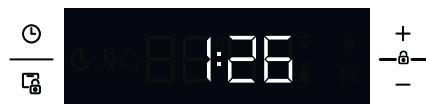
- Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-“. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza.



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



- Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.



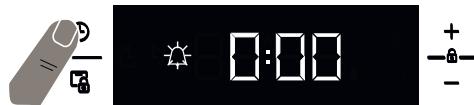
#### ! Blokada przycisków

Aby włączyć blokadę przycisków, równocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-“ przez dwie sekundy. Pojawi się symbol „” i pozostanie wyświetlony. Aby wyłączyć blokadę przycisków timera, równocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-“ przez 2 sekundy. Następnie można wykonać żądaną czynność.

#### Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

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.

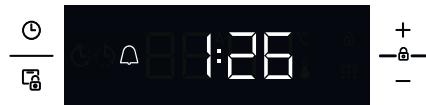
- Naciśnij przycisk „”. Symbol zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „0:00”.



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



- 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 pokrętła piekarnika.

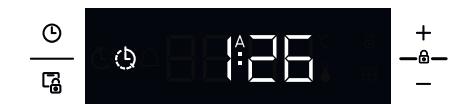
2. Naciśnij „”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole „dur” i . Symbole „A” i zaczną pulsować.



3. Ustaw żądzany czas trwania procesu za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualne wskazanie zegara, a symbole „A” i będą nadal świeciły.



Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemisuje sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i zaczną pulsować. Ustaw oba pokrętła w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol zniknie, a naciśnięcie przycisku „” przełączy timer 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. “ton1” will appear on the display screen. Następnie, po każdym naciśnięciu przycisku „-” będzie emitowany 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 naciśnij 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.



### Symbol pyrolizy

Symbol pyrolizy włącza się automatycznie podczas działania funkcji czyszczenia pyrolytycznego.



### Blokada drzwiczek

Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku blokady drzwiczek przez trzy sekundy spowoduje włączenie blokady drzwiczek piekarnika.

Aby odblokować drzwiczki, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady drzwiczek przez trzy sekundy.



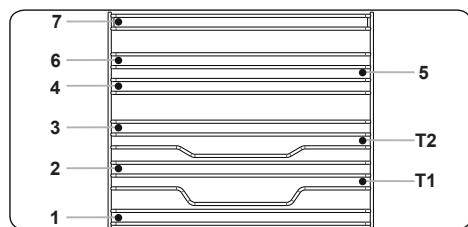
Po włączeniu blokady drzwiczek w trybie czyszczenia pyrolytycznego na wyświetlaczu pojawi się symbol „Lock” przez pięć sekund. Jeśli blokada drzwiczek jest włączona, na wyświetlaczu przez pięć sekund pojawi się symbol „Lock” i aktualna godzina.

W trybie czyszczenia pyrolytycznego nie można sterować blokadą drzwiczek.

#### 4.4 AKCESORIA

##### Ruszt EasyFix

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



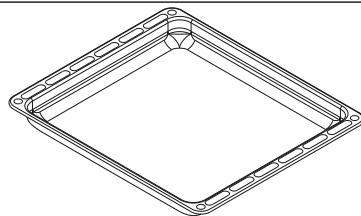
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszy można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- 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.
- Wsparnik rożna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wsparnika rożna z prowadnicami teleskopowymi.

\*\*\*\* Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

##### Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się dogotowania gulaszu.

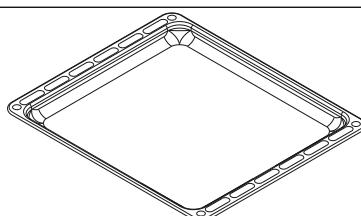
Położyć tacę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



##### Tacka płytka

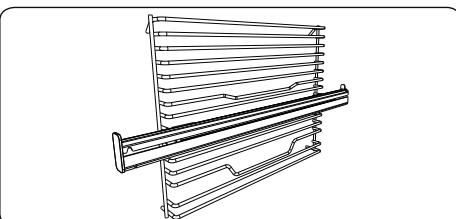
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



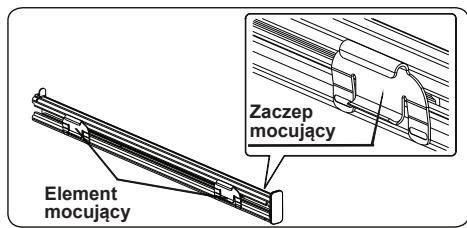
##### Ruszt wyposażony w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe Easyfix

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

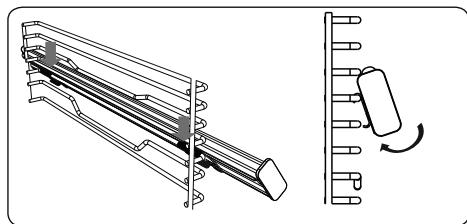


##### Prowadnice teleskopowe

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



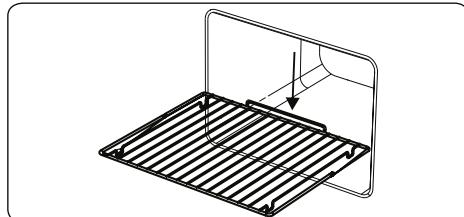
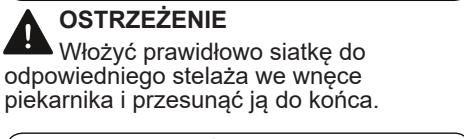
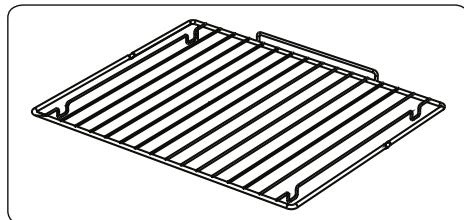
- Zamocowanie prowadnic teleskopowych na ruszcie zabezpieczone jest za pomocą zaczepów mocujących znajdujących się na elementach mocujących.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wyjmowanie półki drucianej”.



- 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.

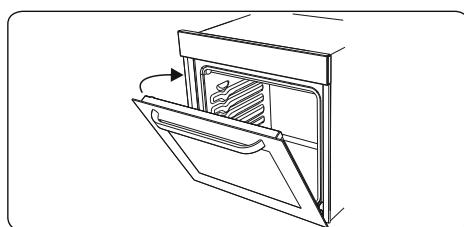
### Siatka druciana

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



### Delikatne domykanie drzwiczek piekarnika

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



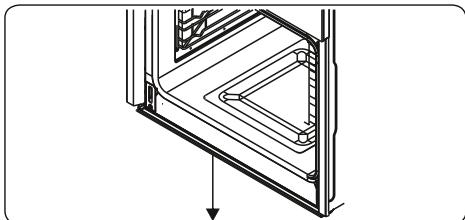
### Kolektor wody

Podczas pieczenia naewnętrznej 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 skropli 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 przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

#### Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żräcych (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

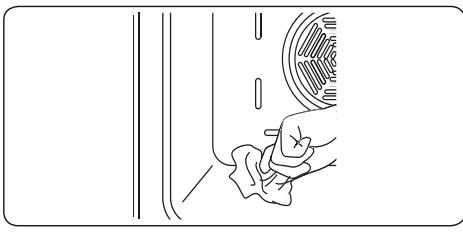
 Nie używaj produktów czyszczących z drobinkami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczów parowych.

#### Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wnętrze emaliowanego piekarnika należy czyścić, gdy urządzenia jest ciepłe.
- Po każdym użyciu oczyść piekarnik przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem. Następnie ponownie przetrzyj piekarnik przy pomocy wilgotnej ściereczki i wytrzyj do sucha.
- Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu całkowitego oczyszczenia.



## Czyszczenie pyrolytyczne

- OSTRZEŻENIE:** Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolytycznego należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia i upewnić się, że wnętrze piekarnika jest puste. Nie wolno pozostawiać żadnych przedmiotów w piekarniku – rusztów, blach, półek ani wyposażenia piekarnika (jeśli dostępne) – ponieważ mogłyby ulec zniszczeniu podczas czyszczenia pyrolytycznego.
- Wnętrze piekarnika powlekane jest specjalną emalią odporną na wysokie temperatury. Podczas czyszczenia pyrolytycznego temperatura we wnętrzu piekarnika osiąga ok. 475°C.
  - Dla Twojego bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika blokują się automatycznie podczas działania funkcji czyszczenia pyrolytycznego. Po zakończeniu czyszczenia włączy się wentylator chłodzący, a piekarnik pozostanie zablokowany do czasu ostygnięcia.
  - Po zakończeniu cyku czyszczenia pyrolytycznego wskazane jest przetarcie wnętrza piekarnika gąbką namoczoną w ciepłej wodzie.
  - Podczas czyszczenia pyrolytycznego z piekarnika będzie wydobywać się zapach i opary z powodu niszczenia resztek jedzenia pozostających w urządzeniu. To normalna sytuacja. Opary wydobywające się podczas czyszczenia piekarnika mogą być śmiertelne dla ptaków, dzieci i zwierząt domowych. Dlatego należy trzymać je z dala od urządzenia do czasu zakończenia czyszczenia.
  - Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest piekarnik, powinno być dobrze wentylowane, zwłaszcza podczas działania funkcji czyszczenia pyrolytycznego. Wszelkie drzwi prowadzące do pomieszczenia powinny być zamknięte, aby zapobiec przenikaniu zapachów i oparów.

## Czyszczenie elementów szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane elementy urządzenia.
- Aby oczyścić szklane elementy od wewnętrz i od zewnętrz, użyj środka czyszczącego do powierzchni szklanych. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

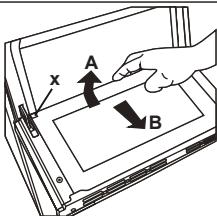
## Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
  -  Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
  -  Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.
- Plamy z pomidorów, pasty pomidorowej, keczpu, 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 plastиковymi 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 jakiekolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

## Wyjmowanie wewnętrznych szyb

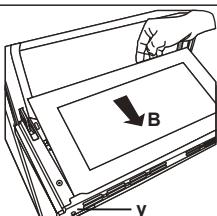
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

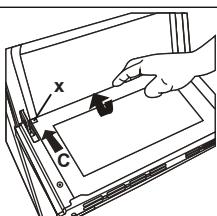


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



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

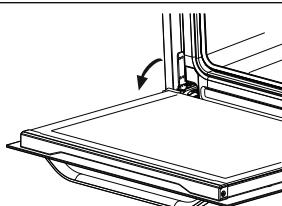


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

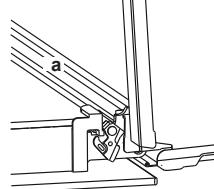
### Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzaszkę (a) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

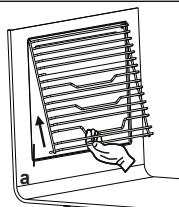


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



### Wyjmowanie półki drucianej

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



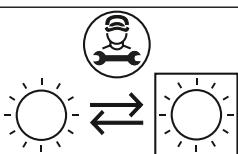
## 5.2 KONSERWACJA

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

### Zmiana lampki piekarnika

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

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki 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.



**Wymienne źródło światła przez profesjonalistę**

**👉** 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

 Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

| Problem   | Możliwa przyczyna  | Rozwiążanie   |
|---|--|---|
| Piekarnika nie można włączyć.   | Zasilanie jest wyłączone.  | Sprawdź zasilanie. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.  |
| Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.   | Ustawienie temperatury piekarnika jest nieprawidłowe.<br>Drzwiczki piekarnika zostały otwarte.   | Sprawdź, czy pokrętło regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.   |
| Podświetlenie piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.  | Usterka lampy.<br>Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.  | Wymień lampa zgodnie z podanymi wskazówkami.<br>Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony do gniazdka elektrycznego w ścianie.   |
| Potrawy nie są gotowane równomiernie.   | Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.   | Sprawdź, czy zastosowano zalecone poziomy temperatury i położenia półek.<br>Należy unikać częstego otwierania drzwiczek, o ile nie przygotowujesz potrawy wymagającej obrócenia. Częste otwieranie drzwiczek obniża temperaturę wewnętrz piekarnika, co może mieć wpływ na rezultaty gotowania. |
| Nie można otworzyć drzwiczek urządzenia; na wyświetlaczu świeci się symbol blokady drzwiczek lub wskaźnik ostrzegawczy. | Drzwiczki urządzenia blokują się podczas działania funkcji czyszczenia pyrolytycznego.   | Odczekaj, aż komora operacyjna ostygnie i wyłączy się symbol blokady drzwiczek.   |
| Przycisków timera nie można prawidłowo nacisnąć.  | Miedzy przyciskami timera znajduje się obca substancja.<br>Model z panelem dotykowym: panel sterowania jest wilgotny.<br>Ustawiona funkcja blokady przycisków. | Usuń obcą substancję i spróbuj ponownie.<br>Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.<br>Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków została ustawiona.   |
| Wentylator piekarnika głośno pracuje.   | Półki piekarnika drgają.   | Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany.<br>Sprawdź, czy półki i wszelkie naczynia użyte do gotowania nie drgają ani nie dotykają do panelu tylnego piekarnika.   |
| Po zakończeniu cyklu czyszczenia pyrolytycznego nie jest możliwy wybór funkcji.   | Po zakończeniu cyklu czyszczenia pyrolytycznego piekarnik sam się schłodzi uruchamiając wentylator chłodzący.  | Sprawdź, czy układ blokady drzwiczek został wyłączone. Jeśli nie, piekarnik jest nadal w cyklu schłodzania. Podczas pracy wentylatora chłodzącego nie można wykorzystać żadnej funkcji gotowania.   |

### 6.2 TRANSPORT URZĄDZEŃ

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenoś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.

## **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   |
|-------|--|--|
|       | <b>VÝSTRAHA</b>                                | Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.        |
|       | <b>NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM</b> | Nebezpečné napätie                                   |
|       | <b>POŽIAR</b>                                  | Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály |
|       | <b>UPOZORNENIE</b>                             | Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku    |
|       | <b>DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA</b>                       | 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 Tabuľka varenia .....                    | 14 |
| 4.3 Použitie digitálneho časovača .....      | 15 |
| 4.4 Príslušenstvo .....                      | 17 |
| 5.ČISTENIE A ÚDRŽBA .....                    | 19 |
| 5.1 Čistenie.....                            | 19 |
| 5.2 Údržba .....                             | 21 |
| 6.DEPANARE ŠI TRANSPORT.....                 | 22 |
| 6.1 Depanare .....                           | 22 |
| 6.2 Transport .....                          | 22 |

# 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 ohrevacích prvkov vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriat'.
- Na čistenie povrchov rúry 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. Ked' sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Počas pyrolytických operácií pred čistením odstráňte všetky prebytočné škvarky, poličky rúry, podpery políc, drôtené rošty a všetko príslušenstvo.
- Vaše zariadenie splňa 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 zdvívhanie 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 obrátte 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.

- Materiál okolo zariadenia musí 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 prázdnú a prevádzkovali ju na maximálnu teplotu 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 ani 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 nekladťte 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 vznieť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarou 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 akýmkolvek 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 vašim 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 (napäť a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- Musíte dodržiavať zákony, nariadenia, smernice a normy platné v krajinе 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 vybranie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A ÚDRŽBA.

### 2.1 POKYNY PRE INŠTALATÉRA

#### Všeobecné pokyny

• Po odstránení balíaceho materiálu zo zariadenia a príslušenstva skontrolujte, či zariadenie nie je poškodené. Ak máte podezrenie, že je niečo poškodené, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

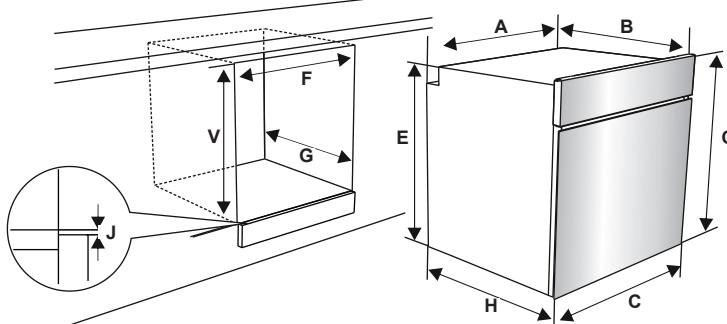
- Dávajte pozor na to, aby v blízkosti zariadenia neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž môžu spôsobiť požiar.
- Pracovná plocha a nábytok obklopujúci zariadenie musia byť vyrobené z materiálov odolných voči teplotám nad 100 °C.
- Zariadenie by nemalo byť inštalované priamo nad umývačkou riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne.

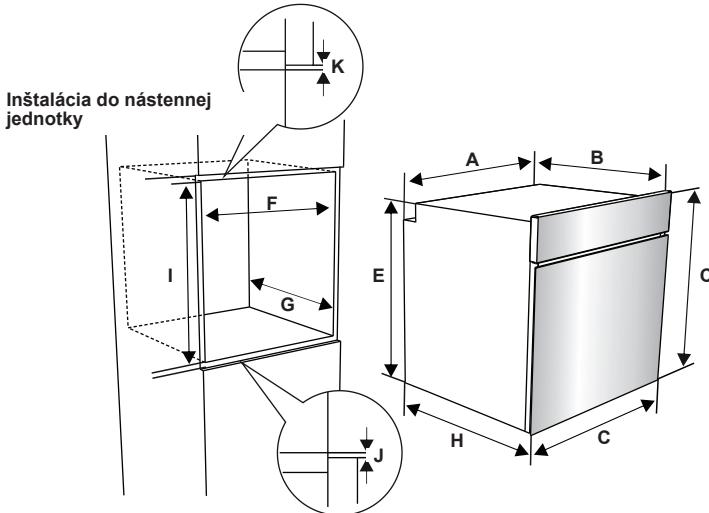
### 2.2 INŠTALÁCIA RÚRY

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

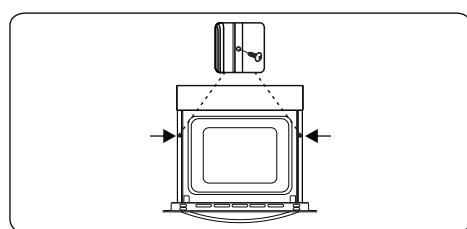
|        |     |                  |         |
|--------|-----|------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./max. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)      | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)    | 600/590 |
| H (mm) | 575 | min. J/K (mm)    | 5/10    |
| E (mm) | 576 |        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

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.

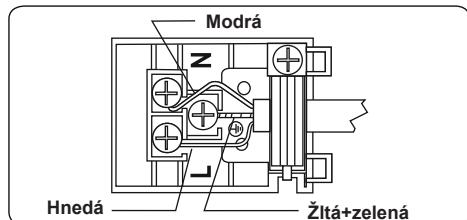
**VÝSTRAHA: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**

- Pred pripojením zariadenia k napájaciemu zdroju je potrebné skontrolovať, či je napätie zariadenia (vyrazené na identifikačnom štítku zariadenia) v súlade s dostupným sieťovým napäťím a elektrické vedenie v sieti by malo byť schopné zvládnúť

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, viaceru zásuviek a/alebo predlžovacie 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.

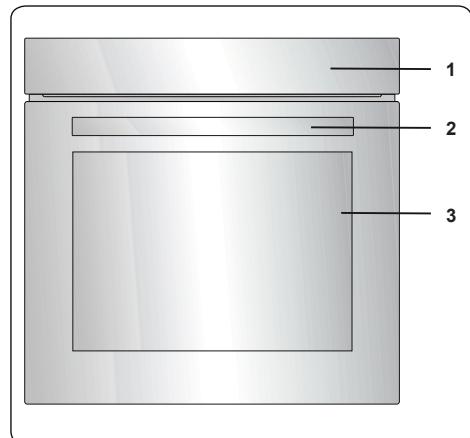
- Pripojte napájací kábel do káblovej svorky a potom zavorte kryt.
- Pripojenie svorkovnice je umiestnené na svorkovnici.



### 3. FUNKCIE PRODUKTU

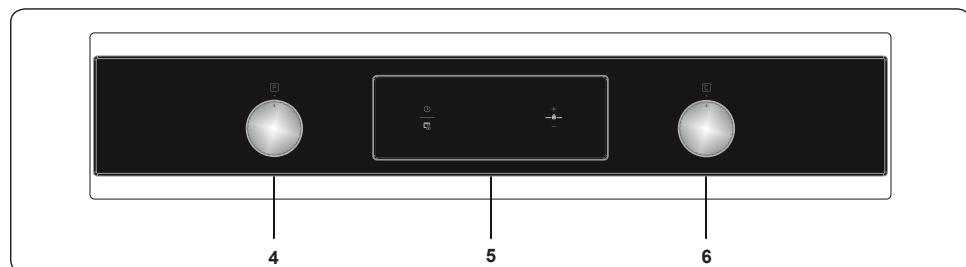
 **Dôležité:** Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže lísiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

#### 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 lísiť v závislosti od modelu vášho produktu.



#### 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 priečadek od spodku. Odporuča sa, aby ste pod rozmrazované jedlo umiestnili podnos do rúry, aby ste zachytili vodu, ktorá sa nahromadí vplyvom roztpájúceho sa ľadu. Táto funkcia neuvarí ani neupečie vaše potraviny, pomôže iba pri ich rozmrazení.



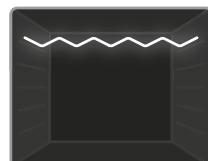
**Funkcia Turbo:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruhový ohrevný prvok a ventilátor. Funkcia Turbo rovnomerne rozptyluje teplo v rúre tak, aby sa všetko jedlo na všetkých regáloch uvarilo rovnomerne. Odporučame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



**Funkcia statického varenia:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaistuje rovnometerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporučame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcií je najlepšie piečť naraz iba na jednej poličke.

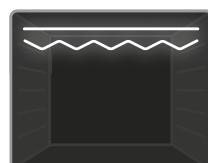


**Funkcia ventilátora:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný a dolný ohrevný prvok a ventilátor. Táto funkcia je veľmi dobrá na pečenie pečiva. Varenie sa vykonáva pomocou dolného a horného ohrevného prvku v rúre a pomocou ventilátora poskytujúceho cirkuláciu vzduchu, ktorý jedlo mierne ugriluje. Odporučame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



**Funkcia grilovania:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Táto funkcia sa používa na grilovanie jedla, 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. Odporučame 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 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. Odporučame 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 rovnometerného 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. Odporučame 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 pyrolytického čistenia:** Táto funkcia vám umožní dôkladne vyčistiť vnútro rúry.

**Výstraha:** Pred aktiváciou funkcie pyrolytického čistenia odstráňte všetky nadmerné rozliaťia a uistite sa, že je rúra prázdna. Nenechávajte nič v priestore rúry, aby ste zabránili jej poškodeniu.

- Pred aktiváciou funkcie pyrolytického čistenia odstráňte drôtené rošty a podpery na plech (ak nejaké sú) a zabezpečte, že dvere rúry budú zatvorené.
- Po spustení funkcie pyrolytického čistenia sa dvere rúry zablokujú.
- Ked' je zapnutá funkcia pyrolytického čistenia, odporúča sa nepoužívať varič, ak sa nachádza nad rúrou. Mohlo by dôjsť k prehriatiu a poškodeniu oboch spotrebičov.
- Počas pyrolytického čistiaceho cyklu sa zahrievajú dvere rúry. Deti by mali byť mimo dosahu, až kým dvere nevychladnú.
- Na konci pyrolytického čistiaceho procesu sa na displeji zobrazuje denný čas.

## 4.2 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 |
| Ventilátor | 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 |
|            | Biftek                | 6 - 7     | 200       | 15 – 25 |

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

### 4.3 POUŽITIE DIGITÁLNEHO ČASOVAČA

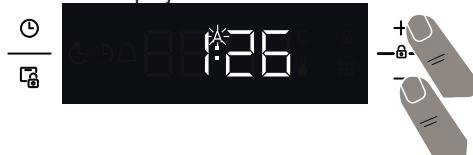


| Opis funkcie |                           |
|--------------|---------------------------|
| A            | Automatické varenie       |
| 🌡            | Symbol termostatu         |
| °C           | Symbol stupňov Celzia     |
| ☰            | Pyrolytický symbol        |
| 🕒            | Doba varenia              |
| 🔒            | Zámok dverí               |
| 🔓            | Zámok tlačidiel           |
| 🔔            | Minútka                   |
| ⌚            | Funkcia režimu            |
| —            | Zniženie hodnoty časovača |
| +            | Zvýšenie hodnoty časovača |
| 23:59        | Displej časovača          |

#### Nastavenie času

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

1. Stlačte súčasne klávesy „+“ a „-“. V strede displeja začne blikať bodka.

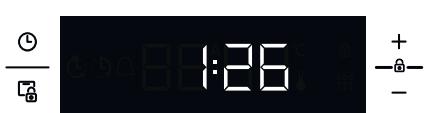


2. Kým bliká bodka, pomocou klávesov „+“ a „-“ upravte čas.



3. Po niekoľkých sekundách bodka

prestane blikať a zostane svietiť.



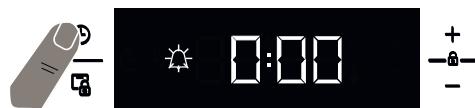
#### ! Zámok tlačidiel

Ak chcete uzamknúť tlačidlá, súčasne stlačte a podržte na 2 sekundy klávesy „+“ a „-“. Zobrází sa symbol „🔒“ a zostane svietiť. Ak chcete odomknúť tlačidlá časovača, stlačte a na 2 sekundy podržte klávesy „+“ a „-“. 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.

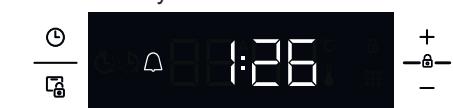
1. Stlačte „⌚“. Začne blikať symbol 🔞 a zobrazí sa „0:00“.



2. Keď bliká 🔞, vyberte pomocou klávesov „+“ 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 bude blikať symbol 🔞. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvukovú výstrahu a symbol zmizne.

#### Poloautomatické nastavenie času (doby varenia)

Táto funkcia vám pomôže variť po pevnne

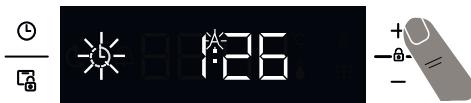
stanovenú dobu. Môžete nastaviť časový rozsah od 0 do 10 hodín. Pripravte jedlo na varenie a dajte ho do rúry.

**1.** Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu a teplotu varenia.

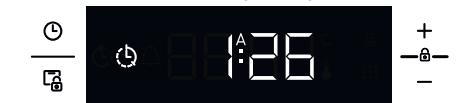
**2.** Stláčajte „“, kým sa na obrazovke displeje nezobrazí „dur“ a symbol „“. Budú blikať symboly „“ a „“.



**3.** Pomocou klávesov „+“ a „-“ zvolte požadovanú dobu varenia.



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



Ked' sa časovač dostane na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvuková výstraha. Budú blikať symboly „“ a „“. Výstražný zvuk zastaví otocením oboch ovládačov do polohy „0“ a stlačením ľubovoľného tlačidla na časovači. Symbol zmizne a časovač sa po stlačení tlačidla „“ 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 „-“ zaznie 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 vybratý zvuk.

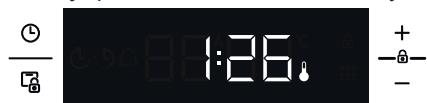
### Nastavenie jasu

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.



### Pyrolytický symbol symbol

Ked' je zapnutá pyrolytická funkcia, automaticky sa aktivuje pyrolytický symbol ().



### Zámok dverí

Stlačením a podržaním tlačidla zámku dverí na 3 sekundy sa zámok dverí aktivuje.

Znova stlačte a podržte tlačidlo zámku dverí na 3 sekundy a odomknite dvere.



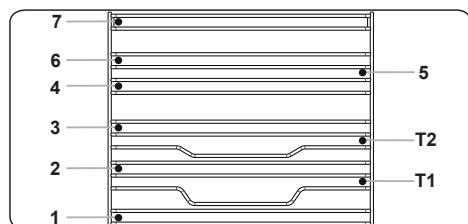
Ked' je aktivovaný pyrolytický zámok dverí, na obrazovke sa na 5 sekúnd zobrazí nápis „Zámok“. Ked' je zámok dverí aktivovaný, na obrazovke sa na 5 sekúnd zobrazí nápis „Zámok“ a na 5 sekúnd je zobrazený čas dňa.

Zámok dverí sa nedá ovládať, keď je aktivovaná pyrolytická funkcia.

#### 4.4 PRÍSLUŠENSTVO

##### Drôtený rošt EasyFix

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



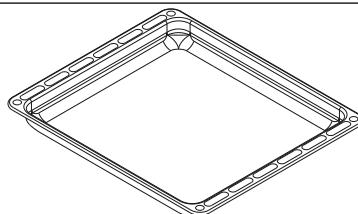
- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzera najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. 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 dvojúrovňovom 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 lísiť v závislosti od zakúpeného modelu.

##### Hlboký plech

Hlboký plech sa používa najmä na prípravu duseného mäsa.

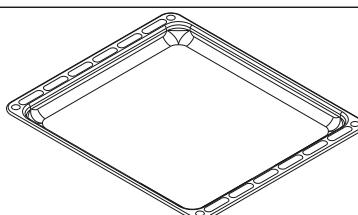
Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



##### Plytký plech

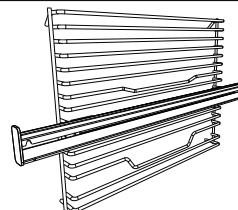
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

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



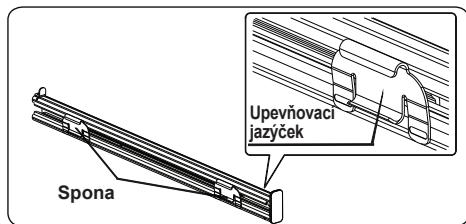
##### Drôtený rošt s plne rozťahovacou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopická koľajnička sa úplne rozťahuje pre jednoduchý prístup k jedlu.

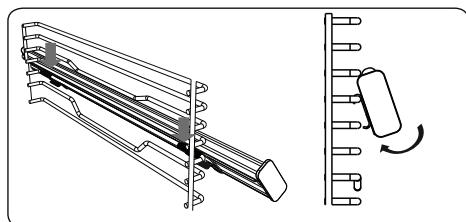


##### Teleskopické koľajničky

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



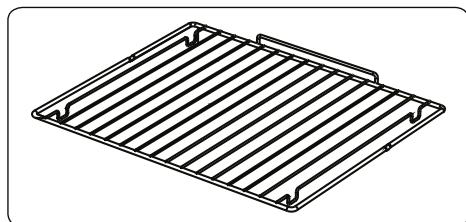
- Umiestnenie teleskopických koľajničiek na drôtenom rošte je zaistené upevňovacími jazyčkami na sponách.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



- Na každej teleskopickej koľajničke sú horné a dolné spony, pomocou ktorých môžete premiestniť koľajničky.
- Zaveste horné spony teleskopickej koľajničky na referenčný drôt úrovne bočného roštu a súčasne stlačte spodné spony, kým jasne nebudeť 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.

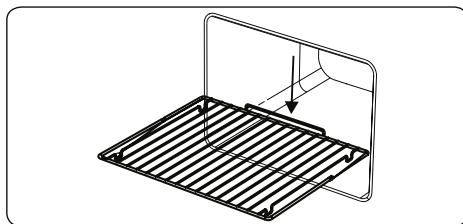
### Mriežka

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



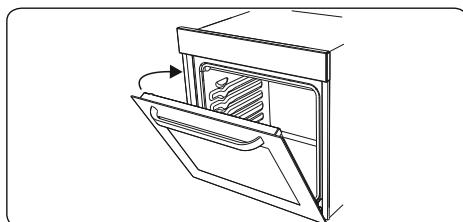
### **VÝSTRAHA**

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.



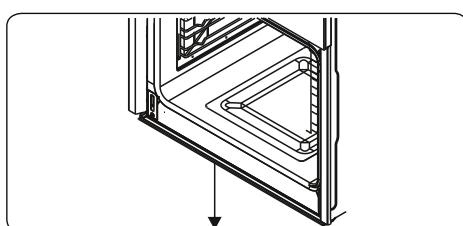
### Zberač vody

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.

Ochladte 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 čiastočky. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

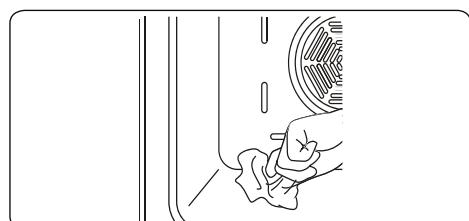
 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné čiastočky, ktoré by mohli poškriabat' sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vycistite, aby nedošlo k poškodeniu časti.

 Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

#### Čistenie vnútra rúry

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



#### Pyrolytické čistenie

**VÝSTRAHA:** Pred aktiváciou funkcie pyrolytického čistenia odstráňte všetky nadmerné rozliatia a uistite sa, že je rúra prázdna. Vo vnútri rúry nenechávajte žiadne predmety, ako sú drôtené rošty, plechy alebo poličky a podpery rúry (ak sú k

dispozícii), pretože by sa mohli počas pyrolytického čistenia poškodiť.

- Vnútro rúry je potiahnuté špeciálnym smalton odolným voči vysokým teplotám. Počas pyrolytického čistenia môžu teploty vnútri rúry dosiahnuť asi 475 °C.
- Ked' je v prevádzke funkcia pyrolytického čistenia, dvere rúry sa pre vašu bezpečnosť automaticky zablokujú. Po dokončení čistenia začne pracovať chladiaci ventilátor a rúra zostane zablokovaná, kým nevychladne.
- Po vykonaní každého varenia alebo pyrolytického čistiaceho cyklu sa odporúča vytriet rúru špongiou navlhčenou v teplej vode.
- Počas pyrolytickej operácie sa v dôsledku deštrukcie zvyškov potravín v rúre šíri zápach a určité výparы. To je normálne. Výparы z čistenia rúry by mohli byť smrteľné pre vtáky, deti a domáce zvieratá, preto by sa mali držať mimo dosahu, kým sa operácia nedokončí.
- Priestor, v ktorom je rúra nainštalovaná, by mal byť dobre vetraný, najmä počas funkcie pyrolytického čistenia, a všetky dvere vedúce do priestoru by mali byť zatvorené, aby sa zabránilo šíreniu zápachu a výparov do celého priestoru.

#### 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, sol', vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

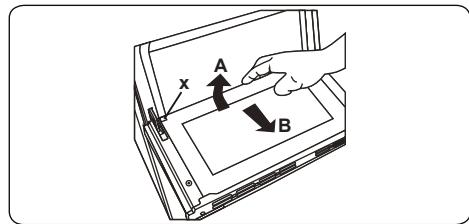
### Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

- Škvry z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vycíistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvry nevycistia 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 škvŕní, odmašťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa vyskytnúť škvry. Výrobca nezdopovedá 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.

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



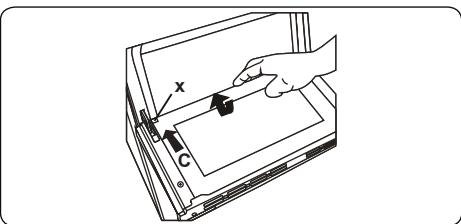
Ak chcete vymeniť vnútorné sklo:

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



- Sklo dajte pod polohovací držiak (**x**)

v smere **C**.

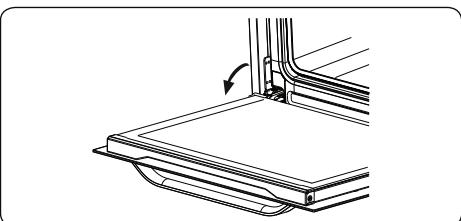


 Ak sú dvere rúry trojsklené, tretiu skленenú vrstvu môžete odstrániť rovnakým spôsobom ako druhú sklenenú vrstvu.

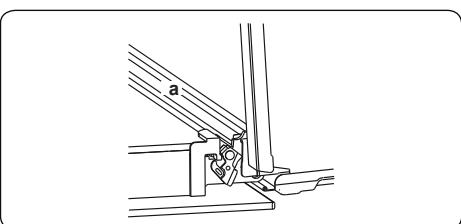
### Odstránenie dverí rúry

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

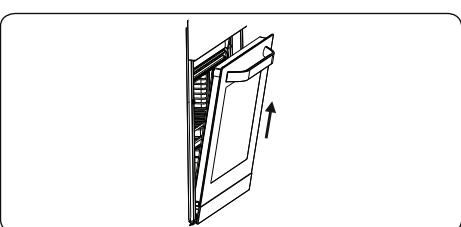
- Otvorte dvere rúry.



- Otvorte blokovaciu západku (**a**) (pomocou skrutkovača) až do koncovej polohy.

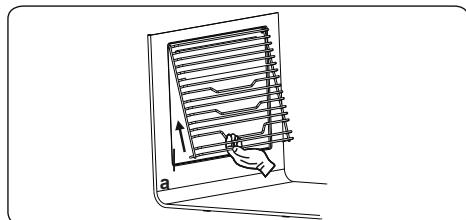


- Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



## Odstránenie kovového roštu

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



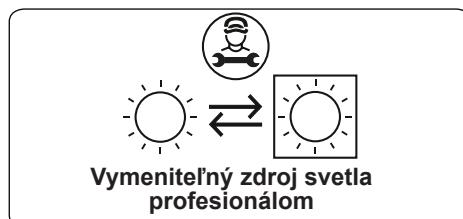
## 5.2 ÚDRŽBA

**! 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 vybranej 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 nahradíť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciach.



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

## 6. DEPANARE ȘI TRANSPORT

### 6.1 DEPANARE

 În cazul în care întâmpinați în continuare probleme cu aparatul după ce verificați acești pași de depanare de bază, contactați o persoană de service autorizată sau un tehnician calificat.

| Problema   | Cauză posibilă   | Soluție   |
|--|--|---|
| Cuptorul nu pornește.  | Alimentarea electrică este opriță.   | Verificați dacă există alimentare electrică. Verificați de asemenea dacă alte aparițe de bucătărie funcționează.  |
| Lipsă căldură sau cuporul nu se încălzește.  | Controlul temperaturii cuporului este setat incorrect.<br>Ușa cuporului a fost lăsată deschisă.  | Verificați dacă butonul de control al temperaturii cuporului este setat corect.   |
| Lampa cuporului (dacă există) nu funcționează.   | Lampa s-a ars.<br>Alimentarea electrică este deconectată sau opriță.   | Înlocuiți lampa conform instrucțiunilor. Asigurați-vă că alimentarea electrică este pornită la priza de perete.   |
| Gătirea nu este uniformă în interiorul cuporului.  | Rafturile cuporului sunt așezate incorrect.  | Verificați dacă se utilizează temperaturile și pozițiile recomandate ale rafturilor. Nu deschideți ușa frecvent decât dacă gătiți lucruri care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa des, temperatura interioară va fi mai scăzută și acest lucru poate afecta rezultatele gătitului. |
| Ușa aparatului electrocasnic nu poate fi deschisă; simbolul de blocare a ușii sau lampa de semnalizare se aprinde pe afișaj. | Ușa aparatului electrocasnic este blocată din cauza funcției pirolitice.   | Așteptați până se răcește compartimentul de gătire și simbolul de blocare a ușii se stinge.   |
| Butoanele temporizatorului nu pot fi apăsate corect.   | Există reziduuri prinse între butoanele temporizatorului.<br>Modelul cu ecran tactil: există umezeala pe panoul de control. Este setată funcția de blocare a tastelor. | Îndepărtați reziduurile și încercați din nou. Stergeți umezeala și încercați din nou. Verificați dacă este setată funcția de blocare a tastelor.  |
| Ventilatorul cuporului este zgromotos.   | Rafturile cuporului vibrează.  | Verificați dacă cuporul este la nivel. Verificați dacă rafturile și vasele pentru copt vibrează sau intră în contact cu panoul din spatele cuporului.   |
| După ciclul de curățare pirolitică, nu se poate selecta o funcție.   | Cuptorul se răcește punând în funcțiune ventilatorul de răcire după piroliză.  | Verificați dacă dispozitivul de blocare a ușii s-a dezactivat. În caz contrar, cuporul încă se răcește. În timp ce funcționează ventilatorul de răcire, nu se poate folosi nicio funcție de gătire.   |

### 6.2 TRANSPORT

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

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

**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  |
|-------|---------------------------------|--|
|       | <b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b>           | Ризик од сериозна повреда или смрт                   |
|       | <b>РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР</b> | Ризик од опасен напон                                |
|       | <b>ПОЖАР</b>                    | Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали |
|       | <b>ВНИМАНИЕ</b>                 | Ризик од повреда или оштетување на имот              |
|       | <b>ВАЖНО / НАПОМЕНА</b>         | Правилно ракување со системот                        |

# СОДРЖИНА

|   |    |
|---|----|
| 1.БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....                   | 3  |
| 1.1 Општи безбедносни предупредувања.....     | 3  |
| 1.2 Предупредувања за монтирање.....          | 6  |
| 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 инсталаторот .....            | 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 Маса за готвење .....                     | 15 |
| 4.3 Користење на дигиталниот тајмер .....     | 16 |
| 4.4 Додатоци .....                            | 18 |
| 5.ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ .....                   | 20 |
| 5.1 Чистење.....                              | 20 |
| 5.2 Одржување.....                            | 23 |
| 6.РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....          | 24 |
| 6.1 Решавање проблеми .....                   | 24 |
| 6.2 Транспорт .....                           | 25 |

# 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 изгoten за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од описаните 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 на страна 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 загреје 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 површините во рерната. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на пареа за чистење на производот.

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

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

- Отстранете ги сите прекумерни излевања, полици на рерната, потпори, решетки и сите додатоци пред да започнете со пиролитско чистење.
- 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 ниедна 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.
- Чувайте 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 дефект, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со квалификуван сервисер. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, полистирен итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од какви било атмосферски влијанија. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот треба да можат 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 миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греене. 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

проверување.

- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пареа 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 миење 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

**CE** 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 рецептите 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 ИНСТАЛАТЕРОТ

#### 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.

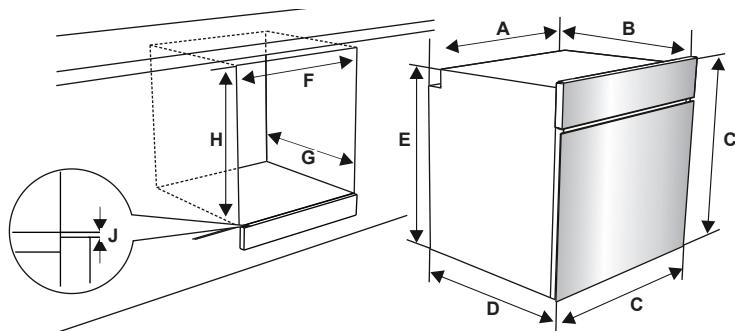
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

### 2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

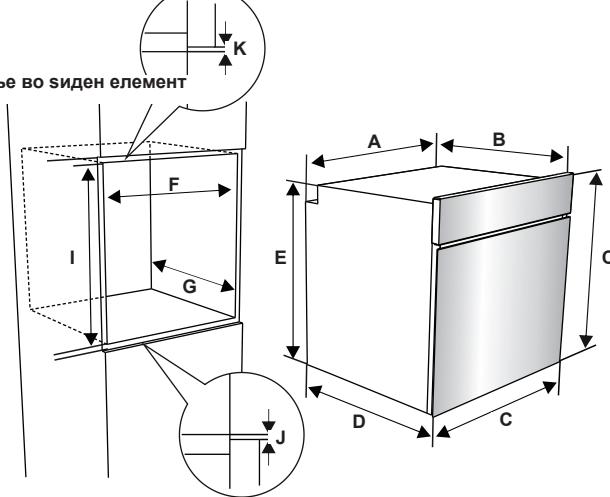
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

|        |     |                   |         |
|--------|-----|-------------------|---------|
| 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 |                   |         |

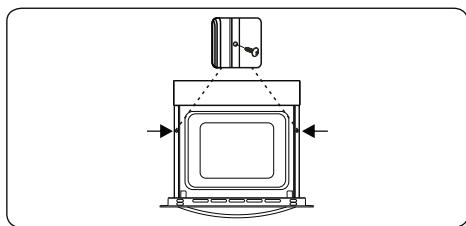
### Монтирање под работна површина



### Монтирање во сиден елемент



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



## 2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

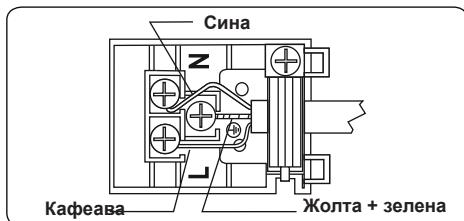
**! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

### **! 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 квалификуван 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.

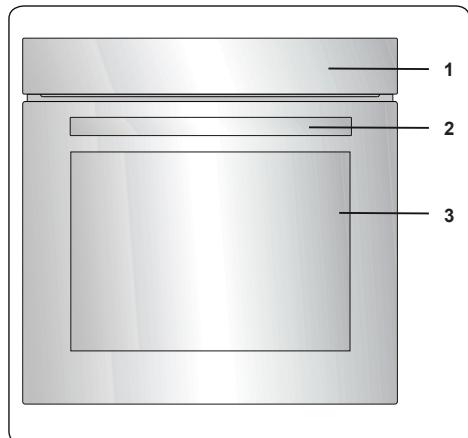
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

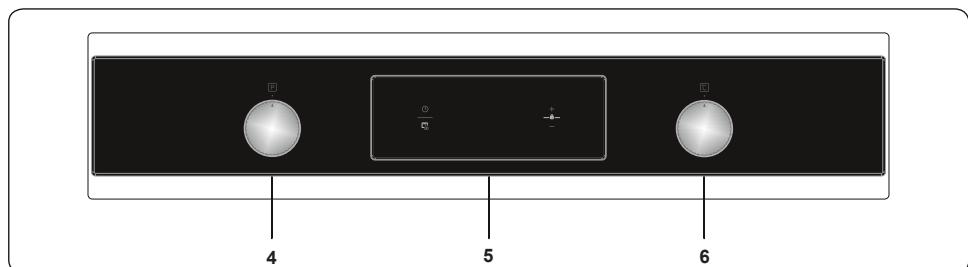
**Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

#### Листа на делови



1. Контролна табла
2. Рачка на вратата на перната
3. Вратата на перната

#### Контролна табла



4. Копче за контрола на функциите на перната
5. Таймер
6. Копче за термостат на перната

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА

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



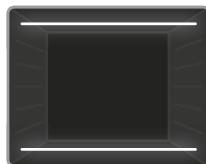
**Функција за одмрзнување:** Сијаличките за предупредување во рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За

користење на функцијата за одмрзнување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзува 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 готови. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

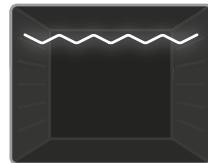


**Функција за статично готвење:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи ќе започнат

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 пizza. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готови само на една полица во оваа функција.



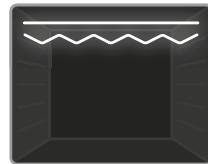
**Функција на вентилатор:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печене печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува 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 на грил:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печене 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 масти. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

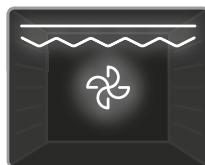
**Предупредување:** Кога се пеке на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190 °C.



**Функција за побрзо печене 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 печене на грил и за печене на храна со поголема површина, како месо. Користете ги 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 масти. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**! Предупредување:** Кога се пеке на грил, вратата на перната мора да биде затворена и температурата на перната да биде поставена на 190°C.



**Функција на двоен грил со вентилатор:** Термостатот на перната 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 готовење.

Користете ги горните полици на перната. 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 масти. Се препорачува прво да ја оставите перната да се загрева 10 минути.

**! Предупредување:** Кога се пеке на грил, вратата на перната мора да биде затворена и температурата на перната да биде поставена на 190°C.



**Функција за пиролитско чистење:** Оваа функција ви овозможува темелно да ја исчистите внатрешноста на перната.

**! Предупредување:** Пред да ја активирате функцијата за пиролитско чистење, отстранете ги сите прекумерни излевања и погрижете се перната да биде празна. Не оставяйте ништо внатре во перната за да спречите оштетување.

- Пред да ја активирате функцијата за пиролитско чистење, отстранете ги полиците и потпорите за полиците (ако има) и погрижете се вратата на перната да биде затворена.
- Вратата на перната се заклучува кога ќе започне функцијата за пиролитско чистење.
- Кога е вклучена функцијата за пиролитско чистење, се препорачува

да не ја користите плочата за готовење ако е поставена над перната. Ова може да предизвика прегревање и да ги оштети двета уреда.

- Вратата на перната се вжештува додека трае циклусот на пиролитско чистење. Децата треба да се држат настрана додека не се излади.
- На крајот на процесот на пиролитското чистење, екранот го покажува часот.

## 4.2 МАСА ЗА ГОТОВЕЊЕ

| Функција   | Јадења         |           |         |       |
|------------|----------------|-----------|---------|-------|
| 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 |
|            | Печени ќофтиња | 7         | 200     | 10-15 |
| Печење     | Пиле           | *         | 190     | 50-60 |
|            | Одрезок        | 6 - 7     | 200     | 15-25 |
|            | Бифтек         | 6 - 7     | 200     | 15-25 |

\* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

#### 4.3 КОРИСТЕЊЕ НА ДИГИТАЛНИОТ ТАЈМЕР

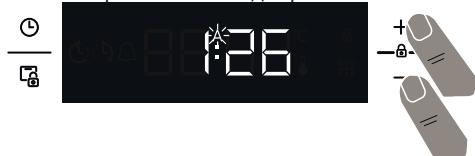


| Опис на функцијата |                         |
|--------------------|-------------------------|
| A                  | Автоматско готвење      |
| 🌡                  | Симбол за термостат     |
| °C                 | Симбол за Целзиусови    |
| ⋮⋮⋮                | Пиролитски симбол       |
| 🕒                  | Време на готвење        |
| 🔒                  | Заклучување на вратата  |
| 🔓                  | Копче за заклучување    |
| 🔔                  | Аларм                   |
| ⌚                  | Функција за режим       |
| —                  | Намалување на тајмерот  |
| +                  | Зголемување на тајмерот |
| 23:59              | Екран на тајмер         |

#### Прилагодување на време

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

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

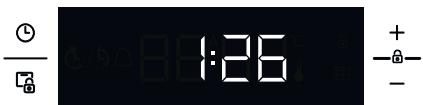


- Прилагодете го времето додека трепка точката со користење на копчињата „+“ и „-“.



- По неколку секунди, точката ќе престане да

трепка и ќе остане осветлена.



#### Копче за заклучување

За да го активирате копчето за заклучување, истовремено притиснете ги копчињата „+“ и „-“ во рок од 2 секунди. Симболот „🔓“ ќе се појави и ќе остане осветлен. За да ги отклучите копчињата на тајмерот, истовремено притиснете ги и држете ги копчињата „+“ и „-“ во рок од 2 секунди. Потоа, може да се изврши посакуваната операција.

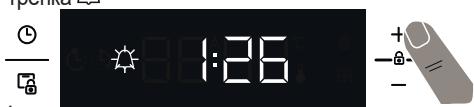
#### Прилагодување на време со звучно предупредување

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.

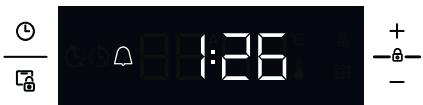
- Притиснете на „🕒“. Симболот 🔔 ќе почне да трепка и ќе се појави „0:00“.



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



- Симболот 🔔 ќе остане осветлен, времето ќе се зачува и ќе се постави предупредувањето.



Кога тајмерот ќе достигне нула, ќе се огласи звучно предупредување, а симболот 🔔 ќе трепне. Притиснете на кое било копче за да запре звукот и симболот ќе исчезне.

## Полуавтоматско прилагодување на време (период на готвење)

Оваа функција ви помага да гответите 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.

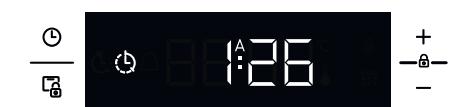
2. Притискајте на „“ сè додека не видите „dur“ и симболот „“ на екранот за приказ. Симболот „A“ и „“ ќе трепнат.



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



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



Кога тајмерот ќе достигне нула, рерната ќе се исклучи и ќе се огласи звучни предупредување. Симболите „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. Симболот ќе исчезне и со притискање на копчето „“, 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. „ton1“ 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. Из-

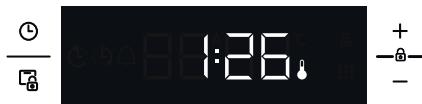
берете го посакуваниот звук и не притискајте на другите копчиња. По кратко време, избраниот звук ќе се зачува.

## 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.



## Пиролитски симбол

Пиролитскиот симбол () автоматски се активира додека работи пиролитската функција.



## Заклучување на вратата

Кога копчето за заклучување на вратата е притиснато во рок од 3 секунди, ќе се активира заклучувањето на вратата.

Повторно притиснете го копчето за заклучување на вратата во рок од 3 секунди за да ја отклучите вратата.



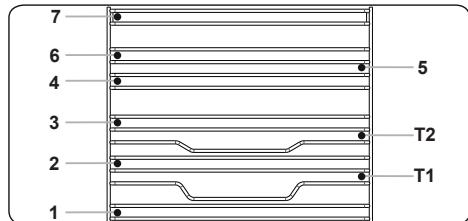
На екранот ќе се појави „Заклучување“ во рок од 5 секунди додека е активирано пиролитското заклучување на вратата. Ако заклучувањето на вратата е активно, на екранот ќе се појави „Заклучување“ во рок од 5 секунди, како и времето од денот во рок од 5 секунди.

Заклучувањето на вратата не може да се контролира додека е во пиролитската функција.

## 4.4 ДОДАТОЦИ

### Жичана решетка EasyFix

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

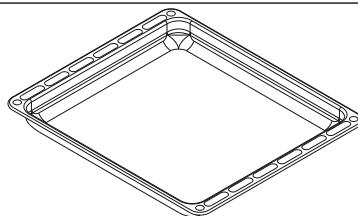


- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 см помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Додатоците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

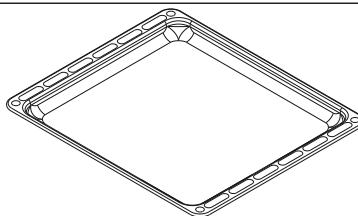
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



### Плитка тава

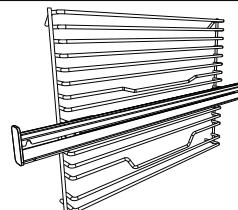
Плитката тава се користи за печене на печива.

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



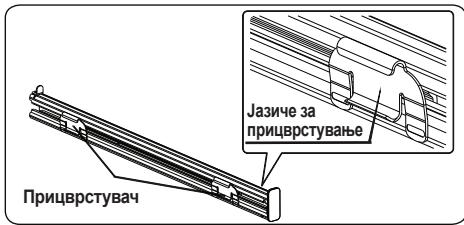
### Жичана решетка со телескопска шина Easyfix која целосно се протегнува

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

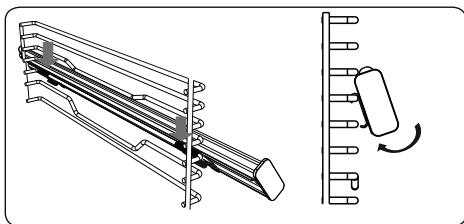


### Телескопски шини

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



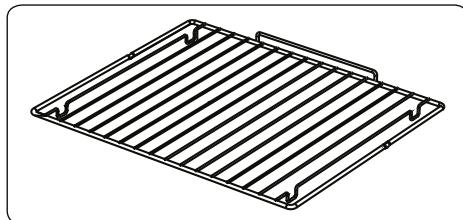
- Позиционирањето на телескопските шини на жичаната решетка е обезбедено со јазичината за прицврстување на прицврстувачите.
- Отстранете ја страничната шилка на лизгање. Погледнете го делот „Отстранување на жичаната полица“.



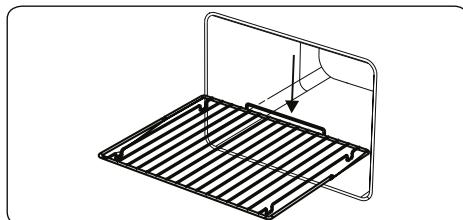
- На секоја телескопска шина има горни и долни прицврстувачи што ви овозможуваат да ги репозиционирате шините.
- Закачете ги горните прицврстувачи од телескопската шина на референтната жица на ниво на страничната решетка и истовремено притиснете ги долните прицврстувачи сè додека јасно не ги слушнете 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 перна.

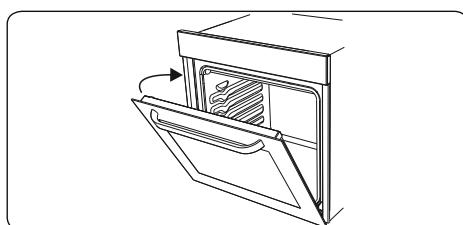


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**  
Ставете ја решетката во соодветниот држач во перната и турнете ја до крај.



### Врати на перна со систем за тивко и бавно затворање

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

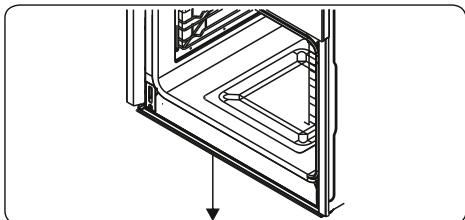


### Собирач на вода

Во одредени случаи, додека готвите може да се појави кондензација на внатрешното стакло на вратата на перната. Тоа не е дефект на производот. Отворете ја вратата на перната во позиција на грил и оставете ја во оваа позиција околу 20 секунди.

Водата ќе капе во собирачот.

Изладете ја перната и избришайте 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.

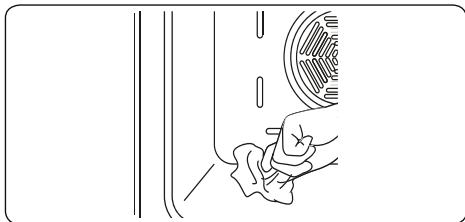
 Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

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

 Не употребувајте чистачи на пареа 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.



## Пиролитско чистење

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја активирате функцијата за пиролитско чистење, отстранете ги сите прекумерни излевања и погрижете се рерната да биде празна. Не оставајте ништо внатре во рерната, како што се решетки, тави или полици на рерната и потпори (доколку има), бидејќи може да се оштетат при пиролитското чистење.

- Празнината на рерната е обложена со специјален емајл којшто е отпорен на високи температури. За време на процесот на пиролитско чистење, температурата во рерната може да достигне околу 475 °C.
- Поради ваша безбедност, вратата на рерната автоматски се заклучува додека се одвива функцијата за пиролитско чистење. Откако ќе заврши чистењето, вентилаторот за ладење започнува да работи и рерната останува заклучена сè додека не се излади.
- Препорачливо е да ја пребришете рерната по секое готвење или циклус на пиролитско чистење со сунѓер потопен во топла вода.
- За време на пиролитското чистење се испуштаат некои миризби и гасови поради уништувањето на остатоците од храна во рерната. Тоа е нормално. Гасовите кои произлегуваат од чистење на рерната се опасни по птици, деца и домашни миленичиња, затоа треба да ги држите настрана додека да заврши чистењето.
- Областа каде што е инсталлирана рерната треба да биде добро вентилирана, особено за време на пиролитското чистење и сите врати кои водат до таа област треба да бидат затворени за да може да излезат миризбата и гасовите.

## 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.

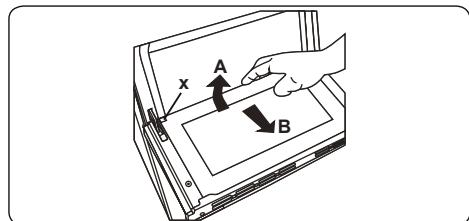
## Чистење на обоени површини (ако има)

- 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 флеки, средства за одмаслување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеки. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

## Отстранување на внатрешното стакло

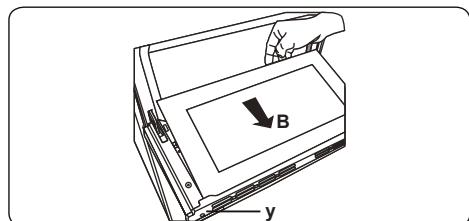
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

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

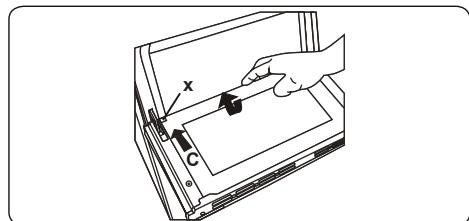


За да го замените внатрешното стакло:

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



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

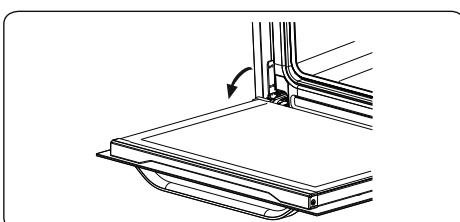


 Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

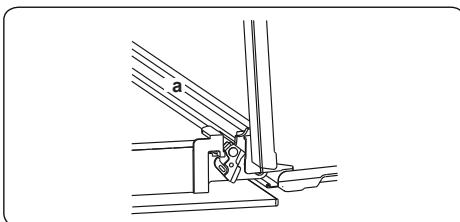
## Вадење на вратата на рерната

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

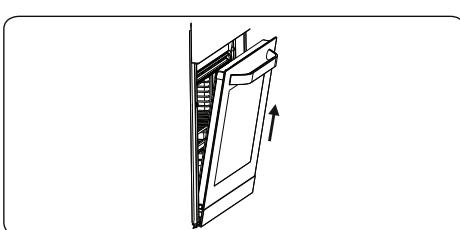
**1.** Отворете ја вратата на рерната.



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

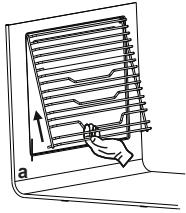


**3.** Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



## 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.



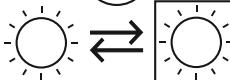
## 5.2 ОДРЖУВАЊЕ

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

### Менување на светилката во перната

**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 перната.
- 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 овластено лице за сервисирање или квалификуван мајстор.

| Проблем   | Можна причина  | Решение  |
|---|--|--|
| Перната не се вклучува.   | Струјата е исклучена.  | Проверете дали има струја. Исто така, проверете дали работат другите кујнски апарати.  |
| Нема топлина или перната не се загрева.   | Контролата за температура на перната е неправилно поставена. Вратата на перната сте ја оставиле отворена.  | Проверете дали копчето за регулирање на температурата на перната е правилно поставено.   |
| Сијаличката на перната (ако е достапна) не работи.  | Ламбата има дефект. Електричното напојување е деконектирано или исклучено.   | Заменете ја ламбата според инструкциите. Осигурајте се дека електричното напојување е вклучено во сидниот штекер.  |
| Готвењето е нерамномерно во перната.  | Полиците на перната се неправилно позиционирани.   | Проверете дали се користат препорачаните температури и положби на полиците. Не ја отворајте вратата често, освен ако не гответите нешта што треба да се вртат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде помала и тоа може да влијае на резултатите од готвењето. |
| Вратата на апаратот не може да се отвори; симболот за заклучување на вратата или сигналната ламба се пали на екранот. | Вратата на апаратот е заклучена поради пиролитската функција.  | Почекајте додека не се излади преградата за готвење и не се изгасне симболот за заклучување на вратата.  |
| Копчињата на тајмерот не можат да се притиснат правилно.  | Заглавено е непознатото тело помеѓу копчињата на тајмерот.<br>Модел на допир: има влага на контролниот панел.<br>Поставена е функцијата за заклучување на копчињата. | Отстранете го непознатото тело и обидете се повторно.<br>Отстранете ја влагата и обидете се повторно.<br>Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.  |
| Вентилаторот на перната е бучен.  | Полиците на перната вибрираат.   | Проверете дали е израмнета перната.<br>Проверете дали вибрираат полиците и приборот за печење или дали го допираат задниот панел на перната.   |
| По циклусот на чистење со „пиролиза“, не е можно да се избере функција.   | Перната сама се лади со работење на вентилаторот за ладење по „пиролизата“.  | Проверете дали се исклучил уредот за заклучување на вратата. Ако не се исклучил, перната сè уште е во периодот на ладење. За време на периодот на ладење со вентилаторот, не може да се управува со ниту една функција за готвење.   |

## **6.2 ТРАНСПОРТ**

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и носете го со помош на неговата оригинална опаковка. Следете ги знаците за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите самостојни делови на производот за да спречите оштетување на производот за време на транспорто.

Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за превоз, така што апаратот, а особено надворешните површини на производот, да е заштитен од надворешни опасности.

## **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  |
|------|---|---|
|      | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ</b>                       | Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті                           |
|      | <b>РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ</b> | Ризик небезпечної напруги   |
|      | <b>ПОЖЕЖА</b>                             | Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів |
|      | <b>ОБЕРЕЖНО</b>                           | Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди                        |
|      | <b>ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА</b>                   | Використовуйте прилад належним чином                                      |

# **ЗМІСТ**

|   |    |
|---|----|
| 1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....                       | 3  |
| 1.1 Загальні попередження, що стосуються безпеки .....    | 3  |
| 1.2 Застереження щодо монтажу .....                       | 5  |
| 1.3 Під час використання .....                            | 6  |
| 1.4 Під час чищення та технічного обслуговування .....    | 7  |
| 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ .....       | 9  |
| 2.1 Вказівки зі встановлення .....                        | 9  |
| 2.2 Встановлення духової шафи .....                       | 9  |
| 2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки ..... | 11 |
| 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ .....                           | 12 |
| 4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ .....                             | 13 |
| 4.1 Функції духової шафи .....                            | 13 |
| 4.2 Таблиця часу й режимів готування .....                | 14 |
| 4.3 Користування цифровим таймером .....                  | 15 |
| 4.4 Аксесуари .....                                       | 17 |
| 5. ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ .....                         | 19 |
| 5.1 Чищення .....   | 19 |
| 5.2 Технічне обслуговування .....                         | 21 |
| 6. ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ. ТРАНСПОРТУВАННЯ .....  | 22 |
| 6.1 Пошук і усунення несправностей .....                  | 22 |
| 6.2 Транспортування .....                                 | 22 |

## **1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно та повністю прочитайте це керівництво, перш ніж починати користування приладом. Збережіть керівництво у зручному місці для майбутнього використання.
- Це керівництво складено для декількох моделей приладу, тому ваш прилад може не мати деяких функцій, які описано у керівництві. Тому під час читання керівництва з експлуатації важливо звертати особливу увагу на рисунки.

### **1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ**

- Користуватися приладом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з використанням приладу, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Діти не мають грatisя з приладом. Чищення та поточне обслуговування не має проводитися дітьми без нагляду.

**⚠️ УВАГА!** Прилад і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів. Дітям віком до 8 років можна дозволяти наблизатись до приладу, тільки якщо вони постійно перебувають під наглядом.

**⚠️ ⚡ УВАГА!** Небезпека пожежі! Не складайте на варильні поверхні жодні предмети.

**⚡ ⚡ УВАГА!** У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Не вмикайте прилад через зовнішній таймер чи окрему систему дистанційного керування.

- Під час користування прилад нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів, розміщених усередині духової шафи.
- Під час користування ручки можуть швидко нагріватися до високої температури.
- Не користуйтесь жорсткими абразивними засобами чи гострими металевими шкrebками для чищення поверхонь духової шафи. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до пошкодження скла дверцят чи інших поверхонь.
- Не користуйтесь для чищення приладу паровими очищувачами.

  **УВАГА!** Щоб уникнути можливості ураження електричним, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватись до високої температури. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час користування.

- Перш ніж увімкнути функцію піролітичного очищення, усуньте з приладу великі виливи, вийміть полиці, підставки, дротяні решітки та всі інше приладдя.
- Прилад виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мають здійснювати тільки вповноважені спеціалісти з обслуговування. Виконання монтажних і ремонтних робіт некваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкцію чи характеристики приладу заборонено. Несправність захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасного випадку.
- Перед підключенням приладу переконайтесь у тому,

що місцеві умови постачання (вид і тиск газу, напруга та частота електроенергії) відповідають його технічним характеристикам. Технічні характеристики приладу наведено на таблиці.

**⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей прилад призначений лише для приготування їжі у приміщенні для потреб домогосподарства. Використовувати його для будь-якої іншої мети, наприклад не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень, заборонено.

- Не користуйтесь ручкою дверцят духовки для піднімання чи переміщення приладу.
- Під час виготовлення приладу було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не затиснути чи не пошкодити шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Не дозволяйте дітям ставати чи сідати на дверцята, коли вони відчинені.
- Не підпускайте до приладу дітей і тварин.

## 1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ щодо МОНТАЖУ

- Не користуйтесь приладом до закінчення монтажу.
- Монтаж приладу має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальність за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши прилад, переконайтесь у тому, що він

не зазнав пошкоджень під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтесь пристрією, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх не слід зберігати; негайно позбавтесь їх.

- Захистіть пристрій від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу, пилу чи підвищеної вологості.
- Матеріали, розташовані поряд із пристрією, мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.
- Заборонено встановлювати пристрій за декоративними дверцятами, інакше він може перегрітися.

### **1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ**

- Увімкнувши духову шафу уперше, можна відчути легкий запах. Це цілком нормальну; його джерелом є ізоляційні матеріали на нагрівальних елементах. Перш ніж починати користуватися пристрією, рекомендуємо ввімкнути його на 45 хвилин на максимальній температурі. У приміщенні, де встановлено виріб, має бути добра вентиляція.
- Відчиняючи дверцята під час або після приготування їжі, будьте обережні. Гаряча пара з духової камери може спричинити опіки.
- Під час роботи пристрію в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватися рукавичками для духовки.
- Категорично заборонено обгортати пристрій алюмінієвою фольгою — це може привести до перегріву.
- Під час приготування їжі не ставте на дно духової камери тарілки чи дека. Дно нагрівається до дуже

високої температури, внаслідок якої може відбутися пошкодження посуду.

  Не залишайте духовку без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Коли горить олія, ні в якому разі не гасіть її водою; натомість вимкніть духовку і накрійте каструллю кришкою чи повстиною.

- Якщо передбачається не користуватися виробом протягом тривалого часу, вимкніть його головний вимикач.
- Коли прилад не використовується, обов'язково переконуйтесь у тому, що ручки керування приладом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахиляються. Будьте обережні, щоб під час виймання з духовки гарячі продукти не вилились чи не випали.
- Не вішайте на відчинені дверцята духовки якісь тягарі. Це може привести до порушення рівноваги духовки чи пошкодження дверцят.
- Не вішайте на прилад чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.

#### **1.4 ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

- Перед чищенням чи технічним обслуговуванням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- Для збереження ефективності та безпеки приладу рекомендується завжди користуватись оригінальними запасними частинами, а в разі потреби звертатись тільки до вповноважених агентів з обслуговування.

# Декларація відповідності нормам ЄС

**CE** 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 відрізнятись 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 навколошньому 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 зняти 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 привести до виникнення пожежі.

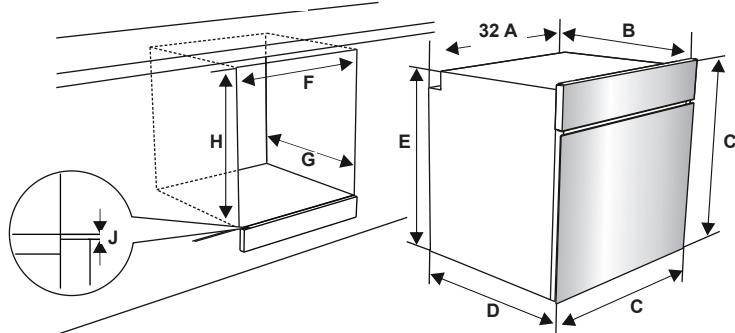
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

### 2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФІ

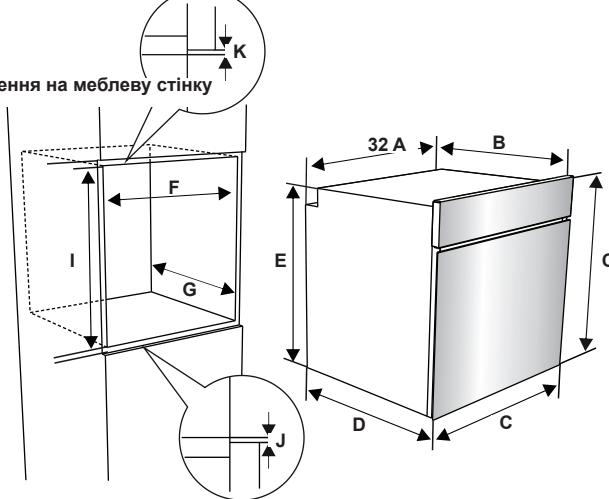
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

|        |     |                   |         |
|--------|-----|-------------------|---------|
| 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 |                   |         |

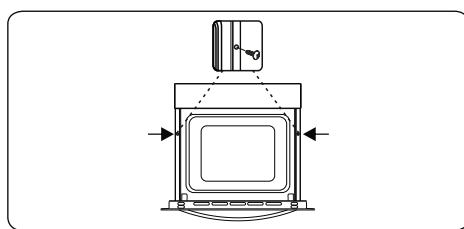
**Встановлення під стільницею**



**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.



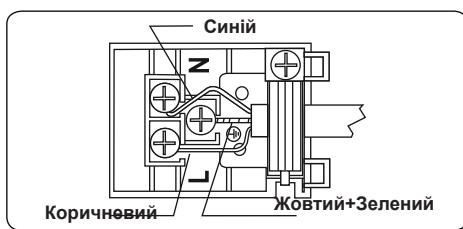
## 2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

**!** **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 ПРИЛАДУ** **НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.**

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- 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.

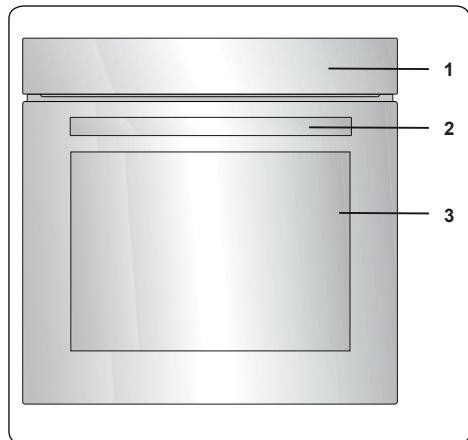
- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньою довжиною, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрійте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.



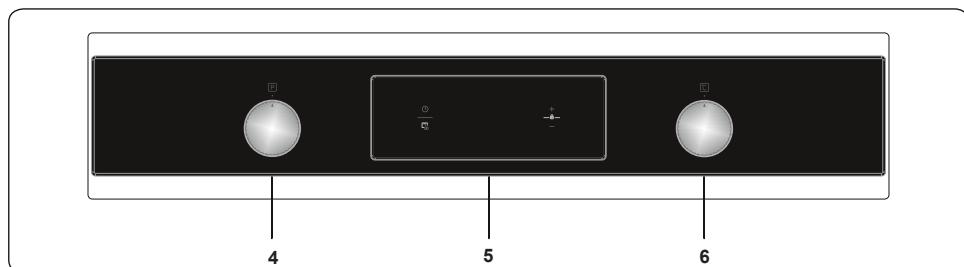
### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ

**Важливо:** Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духовової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

#### Список деталей



Панель управління



4. Кнопка керування функціями духовової шафи
5. Таймер
6. Кнопка термостату духовової шафи

## 4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### 4.1 Функції духової шафи

\* Функції духової шафи можуть відрізнятись відповідно до моделі виробу.



#### Функція розморожування:

Буде ввімкнено попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу вентилятора. Для

користування функцією розморожування потрібно покласти заморожені продукти у духову шафу на третю полицю знизу.

Рекомендується підставити під розморожувані продукти деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування продуктів.



#### Функція «турбо»:

Буде ввімкнено терmostat і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу кільцевий нагрівний елемент і вентилятор.

Функція «турбо» рівномірно розподіляє тепло по об'єму духової камери, завдяки чому продукти на всіх поличках прогріваються однаково. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



#### Функція звичайного приготування:

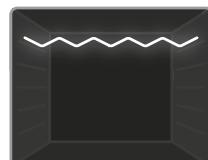
Буде ввімкнено терmostat і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи.

Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермішелі, лазань та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готовувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



#### Функція конвекції:

Буде ввімкнено терmostat і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу верхній і нижній нагрівні елементи, а також вентилятор. Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час готування вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духової шафи та вентилятор, потік повітря від якого утворює на продуктах тонку коринку. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



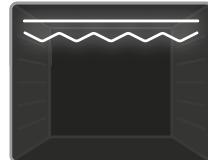
#### Функція грилювання:

Буде ввімкнено терmostat і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу нагрівний елемент

грилю. Ця функція використовується для приготування страв гриль і підрум'янювання; для неї слід розташовувати страви на верхніх поличках духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



**Увага!** Під час грилювання дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



#### Функція прискореного

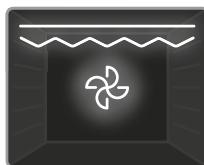
грилювання:

Буде ввімкнено терmostat і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискореного

грилювання та збільшення площа оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується

попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

**⚠ Увага!** Під час грилювання дверцята духової шафи мають бути зчинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



### Функція подвійного грилювання та конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу

нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент, а також вентилятор. Ця функція використовується для прискореного грилювання продуктів зі збільшеною товщиною та площею поверхні. Буде ввімкнено і верхній нагрівні елементи, і гриль, а також вентилятор, який забезпечуватиме рівномірну обробку. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

**⚠ Увага!** Під час грилювання дверцята духової шафи мають бути зчинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



### Функція піролітичного очищення:

Ця функція дозволяє ретельно очистити духову камеру зсередини.

**⚠ Увага!** Перш ніж увімкнути функцію піролітичного очищення, усуньте сильні виливи і переконайтесь у тому, що духовка порожня. Не залишайте в духовці жодні предмети — вони можуть зазнати пошкодження.

- Перш ніж увімкнути функцію піролітичного очищення, заберіть дротяні полиці та підставки (якщо є) та обов'язково зчиніть дверцята.
- Перед початком піролітичного очищення дверцята духовки буде замкнено.
- Якщо над духовкою встановлено варочну поверхню, під час піролітичного очищення бажано

нею не користуватися. Інакше може відбутися перегрівання та пошкодження обох приладів.

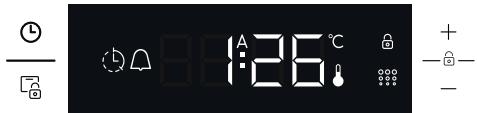
- Протягом циклу піролітичного очищення дверцята духовки нагріваються до високої температури. Не можна підпускати до духовки дітей, аж поки дверцята не охолонуть.
- По закінченні процесу піролітичного очищення дисплей показуватиме час доби.

## 4.2 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

| Функція          | Страви          |           |         |       |
|------------------|-----------------|-----------|---------|-------|
| Без вентилювання | 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 вентилюванням  | 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 |
|                  | Тюфтельки гриль | 7         | 200     | 10-15 |
| Гриль            | Курка           | *         | 190     | 50-60 |
|                  | Відбивна        | 6 - 7     | 200     | 15-25 |
|                  | Біфштекс        | 6 - 7     | 200     | 15-25 |

\* Готуйте з використанням рожна для смаження курки, якщо є.

## 4.3 КОРИСТУВАННЯ ЦИФРОВИМ ТАЙМЕРОМ



| Опис функції |   |
|--------------|---|
| A            | Auto Cooking (Автоматичне приготування) |
| 🌡            | Значок термостата                       |
| °C           | Значок градусів Цельсія                 |
| ⋮⋮⋮          | Значок піролізу                         |
| 🕒            | Час приготування                        |
| 🔒            | Блокування дверцят                      |
| 🔓            | Блокування клавіш                       |
| 🔔            | Таймер зворотного відліку               |
| ⌚            | Функція режиму                          |
| —            | Зменшення таймера                       |
| +            | Збільшення таймера                      |
| 23:59        | Дисплей таймера                         |

### Налаштування часу

Перед початком користування духовкою слід налаштувати час. Після ввімкнення живлення духовки на екрані почнуть блимати значок «A» і «0:00».

1. Одночасно натисніть кнопки «+» і «-». Почекніте, поки крапка посередині екрана.

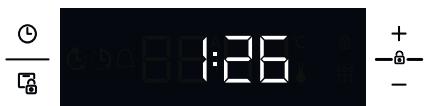


2. Поки крапка блимає, виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. За декілька секунд крапка почне світитись,

не блимаючи.



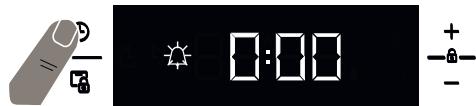
### ! Блокування клавіш

Щоб увімкнути блокування клавіш, одночасно натисніть і утримуйте клавіші «+» і «-» протягом 2 секунд. На екрані знову з'явиться значок «🔓». Щоб розблокувати кнопки таймера, одночасно натисніть і утримуйте клавіші «+» і «-» 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 сигнализації служить тільки для попередження. Ця функція не вимикає духовку.

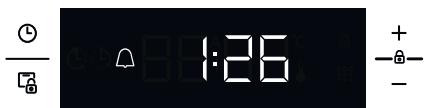
1. Натисніть кнопку «⌚». Почекніте, поки крапка посередині екрана з'явиться напис «0:00».



2. Поки крапка блимає значок 🔔, виберіть потрібний час, натискаючи кнопки «+» і «-».



3. Значок 🔔 продовжує світитися, буде збережено заданий час і встановлено сигнал попередження.



Коли таймер досягне нуля, зазвучить попереджальний звуковий сигнал і почне блимати значок 🔔. Натискання будь-якої кнопки призведе до припинення звукового сигналу та зникнення з екрана значка.

## **Налаштування часу для напівавтоматичного режиму (відповідно до часу приготування)**

Ця функція слугує 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 клавішу «», доки на екрані не з'явиться напис «dur» і значок «». Значок «» і «» бліматимуть.



3. Виберіть бажаний час приготування, натискаючи клавіші «+» 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 «» бліматимуть. Щоб вимкнути попереджальний звуковий сигнал, поверніть обидві ручки в положення «» і натисніть на таймері будь-яку кнопку. Значок зникне, а після натискання кнопки «» 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'являться символи «ton1». Після цього кожне натискання кнопки «» супроводжується іншим звуковим сигналом. Передбачено чотири види звукового сигналу. Якщо вибрали варіант «OFF» (Вимк.), усі

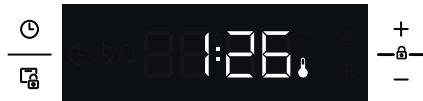
звукові сигнали, крім сигналів тривоги і помилки. Виберіть потрібний звуковий сигнал і припиніть натискати на кнопки. Після короткої паузи вибраний звуковий сигнал буде збережено.

## **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 () автоматично з'являється, коли працює термостат духовки.



## **Значок піролізу**

Значок піролізу () автоматично з'являється, коли працює функція піролізу.



## **Блокування дверцят**

Якщо натиснути й утримувати протягом 3 секунд кнопку блокування дверцят, буде ввімкнено функцію блокування дверцят.

Щоб розблокувати дверцята, слід одночасно натиснути й утримувати кнопку блокування дверцят.



Коли під час піролізу працює функція блокування дверцят, на екрані на 5 секунд з'являється напис «Lock» (Блокування).

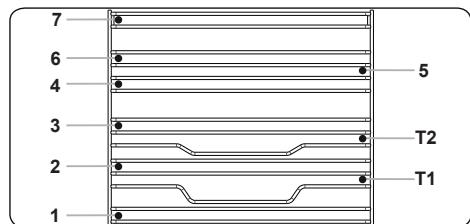
Якщо ввімкнена функція блокування дверцят, на екрані 5 секунд відображається напис «Lock» (Блокування), а 5 секунд — час доби.

Під час використання функції піролізу керувати блокуванням дверцят неможливо.

#### 4.4 АКСЕСУАРИ

##### Каркас EasyFix

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



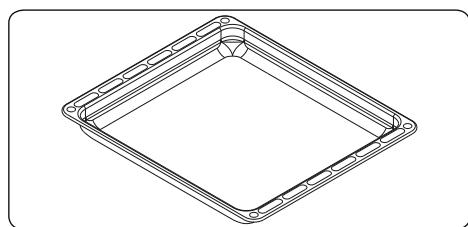
- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Вимаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охоподження 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 вертала слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертала з телескопічними рейками використовується рівень T2.

\*\*\*\*Різні моделі можуть комплектуватися різними наборами аксесуарів.

##### Глибокий піднос

Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

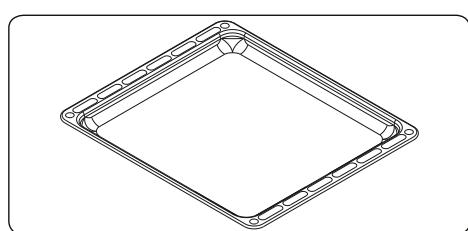
Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



##### Плаский піднос

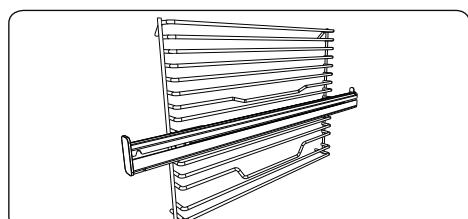
Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.



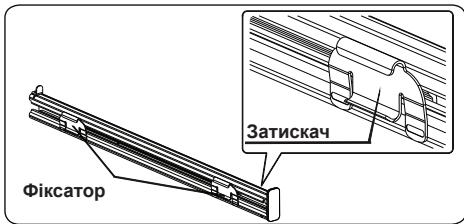
##### Решітка з повністю висувною телескопічною рейкою Easyfix

Ця телескопічна рейка повністю висувається з камери, полегшуючи доступ до страви.

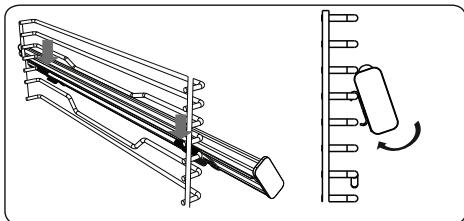


##### Телескопічні рейки

Коли виникне потреба, ретельно вимийте аксесуари м'якою чистою тканиною в теплій воді з мийним засобом.



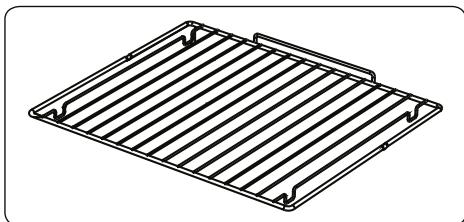
- Телескопічні рейки на дротяній решітці закріплюються затискачами на фіксаторах.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дротяної решітки».



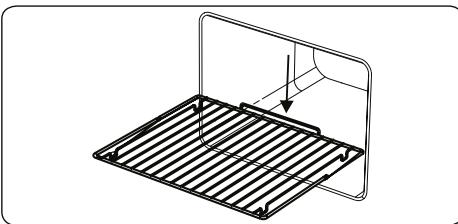
- Кожна телескопічна рейка має верхні і нижні фіксатори, за допомогою яких можна переставляти рейки.
- Підвісіть верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються 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.

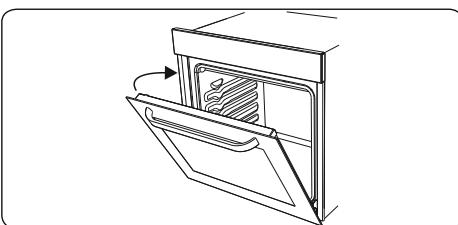


**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**  
Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



### Дверцята духової шафи з м'яким закриванням

Дверцята закриваються повільно і самотужки, якщо їх відпустити у положенні перед закриванням.



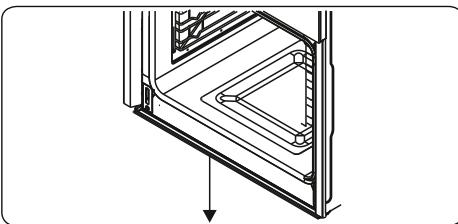
### Водозабірний контейнер

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 духовна шафа охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.



## 5. ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

### 5.1 чищення

**⚠ УВАГА!** Перш ніж починати чищення, вимкніть прилад і почекайте, доки він охолоне.

#### Загальні вказівки

- Перш ніж користуватися для очищення приладу будь-якими матеріалами для очищення, перевірте, чи вони придатні для цього і чи їх використання рекомендовано виробником.
- Користуйтесь напіврідкими чи рідкими засобами для чищення, які не містять частинок. Не користуйтесь ідкими (агресивними) кремами, абразивними порошками для чищення, жорсткими дротяними мочалками чи жорсткими інструментами — вони можуть пошкодити поверхні духовки.

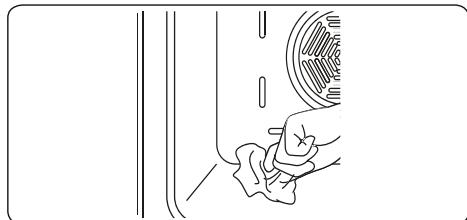
**⚠** Не користуйтесь засобами для чищення, які містять частинки, — вони можуть подряпати скляні, емальовані чи пофарбовані деталі приладу.

- У разі виливу рідини його слід негайно усунути, інакше можливе пошкодження деталей приладу.

**⚠** Не користуйтесь для чищення яких-небудь деталей приладу паровими очищувачами.

#### Чищення духовки зсередини

- Внутрішні поверхні емальованої духовки краще за все чистити, коли духовка ще тепла.
- Кожного разу після користування духовкою витріть її м'якою тканиною, змоченою у воді з мілом. Після цього ще раз протріть її мокрою тканиною та висушить.
- Іноді для повного очищення духовки може бути потрібно скористатися рідким засобом для чищення.



#### Піролітичне очищення

**⚠ УВАГА!** Перш ніж увімкнути функцію піролітичного очищення, усуńть сильні виливи і переконайтесь у тому, що духовка порожня. Не залишайте в духовці жодні предмети, як-от дротяні решітки, піддони чи полички й опори (якщо такі є), — під час піролітичного очищення вони можуть зазнати пошкоджень.

- Духову камеру вкрито особливою жаростійкою емаллю. Під час піролітичного очищення температура всередині духової камери може сягати 475°C.
- Щоб запобігти небезпеці, дверцята духовки автоматично замикаються на час піролітичного очищення. Коли воно закінчиться, почне працювати вентилятор охолодження, а духовка залишиться замкненою, аж поки охолоне.
- Кожного разу після закінчення приготування їжі чи циклу піролітичного очищення бажано витирати духовку губкою, змоченою у теплій воді.
- Під час роботи в режимі піролітичного очищення може з'являтися дим і запахи, пов'язані з розкладом харчових залишків. Це нормальне явище. Гази, що утворюються під час очищення духовки, смертельно небезпечні для птахів, дітей і домашніх тварин, тому їх слід забрати в інше приміщення аж до закінчення піролітичного очищення.
- У приміщенні, в якому встановлена духовка, має бути забезпеченено хорошу вентиляцію, особливо під час піролітичного очищення; усі двері у це приміщення мають бути щільно зачинені, щоб крізь них не пройшли гази і запахи.

## Очищення скляних деталей

- Скляні деталі приладу слід регулярно чистити.
- Очистьте зовнішні і внутрішні поверхні скляних деталей засобом для чищення скла. Після цього промийте їх водою та ретельно витріть сухою тканиною.

## Очищення деталей з неіржавної сталі (якщо є)

- Деталі приладу, виготовлені з неіржавної сталі, слід регулярно чистити.
- Витріть неіржавні деталі м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ретельно витріть їх сухою тканиною.

 Не очищуйте неіржавні деталі після приготування їжі, доки вони не охолонуть.

 Не допускайте тривалого перебування на неіржавній сталі оцту, кави, молока, солі, води, лимонного чи томатного сочку.

## Очищення пофарбованих поверхонь (якщо є)

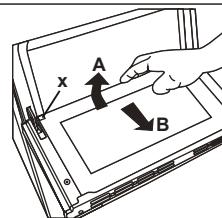
- Плями томату, томатної пасті, кетчупу, лимону, олійних продуктів, молока, цукристих продуктів, солодких напоїв і кави слід негайно усувати тканиною, змоченою в теплій воді. Якщо ці плями не усунути і вони висохнуть на поверхні, їх НЕ МОЖНА відтирати жорсткими предметами (гострими спильками, сталевими чи пластиковими щітками, абразивною мочалкою для посуду) чи засобами для чищення з великим вмістом спирту, засобами для виведення плям чи знежирення або хімічними речовинами, що роз'їдають поверхні. Інакше поверхні, покриті порошковою фарбою, зазнають корозії, і на них з'являться плями. Виробник не несе відповідальність за будь-яку шкоду, завдану внаслідок використання неналежних методів чи засобів очищення.

## Зняття внутрішнього скла

Перед очищенням скла на дверцях духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

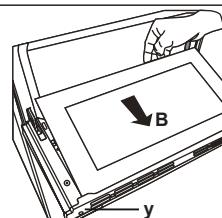
- Натисніть на скло у напрямку **B** на знятій його з кронштейну (**x**). Витягніть

скло у напрямку **A**.

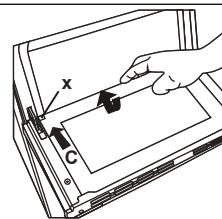


Заміна внутрішнього скла

- Натисніть на скло у напрямку **B** під кронштейн (**y**).



- Розмістіть скло під кронштейном (**x**) у напрямку **C**.

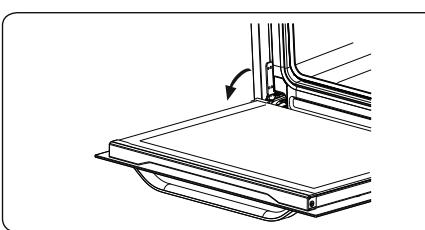


 Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

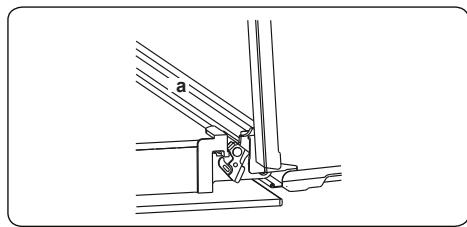
## Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцях духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

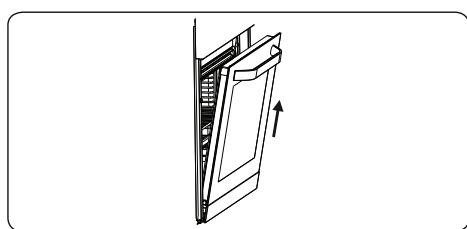
- Відкрийте дверцята духової шафи



**2.** Поверніть клямку замикання (а) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.

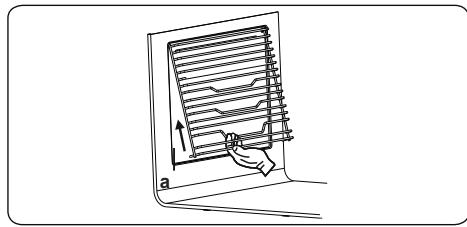


**3.** Повністю закрійте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



### Зняття полиці у вигляді решітки

Щоб зняти решітку, потягніть її, як показано на рисунку. Розчепивши затискачі з решітки (а), зніміть її.



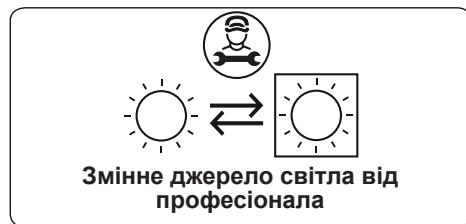
### 5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.

#### Заміна лампочки духової шафи

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед чисткою виключіть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °C) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу E14).
- 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 призначено для використання в інших додатках.



#### Змінне джерело світла від професіонала

**Лампочка** призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.

## 6. ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ. ТРАНСПОРТУВАННЯ

### 6.1 ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо, застосувавши ці основні способи, усунути несправність не вдалося, зверніться до спеціаліста з авторизованого сервісного центру чи іншого кваліфікованого працівника.

| Проблема  | Можлива причина  | Вирішення   |
|---|--|---|
| Духовка не вмикається.  | Вимкнено електроенергію.   | Перевірте наявність напруги в електромережі. Перевірте також, чи працює інша кухонна техніка.   |
| Духовка не гріється чи не розігрівається.                                 | Регулятор температури встановлено в неправильне положення.<br>Залишено відчиненими дверцята духовки.   | Перевірте, чи у правильне положення встановлено регулятор температури.  |
| Не працює освітлення духовки (якщо є).                                    | Вийшла з ладу лампочка.<br>Прилад вимкнено з електромережі чи в електромережі нема напруги.  | Замініть лампочку згідно з вказівками.<br>Переконайтесь у тому, що вилку живлення приладу вставлено в розетку електромережі.  |
| Термообробка у духовій камері відбувається нерівномірно.                  | У духовці неправильно встановлено полички.   | Перевірте, чи налаштування температури і розташування поличок відповідає рекомендаціям.<br>Не відчиняйте дверцята часто — це слід робити тільки під час приготування страв, які потрібно перевертати. Якщо часто відчиняти дверцята, це призводить до зниження температури в духовій камері і може впливати на якість готової страви. |
| Дверцята не відчиняються; на дисплей світиться значок чи індикатор замка. | На час піролітичного очищенння дверцята замикаються.   | Зачекайте, доки духовка камера охолоне і значок замка згасне.   |
| Погано натискаються кнопки таймера.                                       | Між кнопками таймера застяг сторонній предмет.<br>У моделях із сенсорним керуванням: панель керування має вологу поверхню.<br>Встановлено функцію блокування клавіш. | Усуњте сторонній предмет і спробуйте знову.<br>Усуњте вологу і спробуйте знову.<br>Перевірте, чи не встановлено функцію блокування клавіш.  |
| Вентилятор духовки працює надто шумно.                                    | Вібрують полички духовки.  | Перевірте, чи духовка стоїть горизонтально.<br>Перевірте, чи полички і посуд для випікання не вібре та чи не торкається до задньої стінки духовки.  |
| Після закінчення циклу піролітичного очищення неможливо вибрати функцію.  | Після піролізу духовка охолоджується завдяки роботі вентилятора.   | Перевірте, чи вимкнувся пристрій блокування дверцят. Якщо ні, значить духовка досі охолоджується. Під час охолодження функції приготування не працюють.   |

### 6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо виріб потрібно перевезти в інше місце, для цього слід користуватись оригінальною упаковкою та переносити його з використанням оригінального ящика. Дотримуйтесь знаків щодо транспортування, які нанесено на упаковку. Щоб виріб не зазнав пошкоджень під час транспортування, закріпіть усі його окремі деталі липкою стрічкою.

Якщо оригінальна упаковка не збереглася, складіть транспортний ящик, який захищатиме від пошкоджень прилад, особливо його зовнішні поверхні.



## Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52526553

**SHARP**  
Be Original.