



# KA-70T50BHH-EU

Cooking

SV Användarmanual

PT Manual de Instruções

RO Manual de Utilizare

PL Instrukcja obsługi

SK Návod na Obsluhu

MK Корисничко упатство

UA 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 Réglementations 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-**Vyhlásenie o zhode

Vyhlasujeme, 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

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuottdirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## **HR**-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu 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

Izjavуvаme deka нашite proizvodi ги исполнуvаат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побаруvањата 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**-Megfelelősegi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktívákknak, 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 përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet 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 piemēnētajos standartos.

## **PL**-Deklaracja zgodności

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

## **Innehåll**

Presentation och storleken på produkten

Varningar

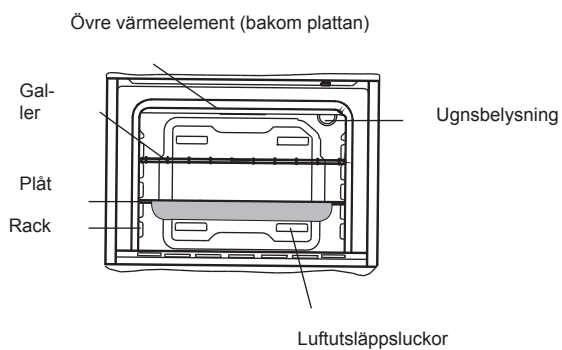
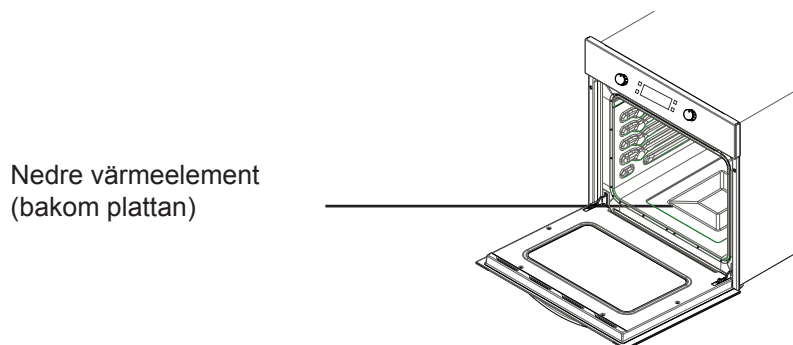
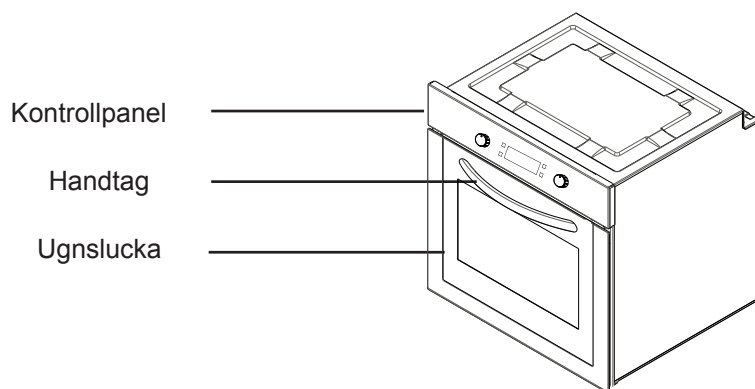
Förberedelse för installation och användning

Att använda ugnen

Rengöring och underhåll av din produkt

Service och transport

## PRESENTATION OCH STORLEKEN PÅ PRODUKTEN



## **SÄKERHETSVARNINGAR**

LÄS DESSA INSTRUKTIONER NOGRANT OCH FULLSTÄNDIGT INNAN DU ANVÄNDER DIN APPARAT, OCH FÖRVARA DEM PÅ EN LÄMPLIG PLATS FÖR REFERENS VID BEHOV.

DENNA BRUKSANVISNING ÄR SAMMANSTÄLLD FÖR MER ÄN EN MODELLE GEMENSAMT. APPARATEN KANSKE INTE HAR NÅGRA AV DE FUNKTIONER SOM BESKRIVS I DENNA BRUKSANVISNING. UPPMÄRKSAMMA DE UTTRYCK SOM HAR SIFFROR, MEDAN DU LÄSER BRUKSANVISNINGEN.

### **Allmänna säkerhetsvarningar**

- Enheten 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 övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användar-
- underhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
- **VARNING:** Enheten och dess åtkomliga delar blir varma vid användning. Försiktighet bör iakttas för att undvika onödig kroppskontakt med värmeelement. Barn mindre än 8 år ska hållas borta om de inte är kontinuerligt övervakade.
- **VARNING:** Risk för brand: förvara inte föremål på matlagningssytor.
- **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av enheten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Enheten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

- Vid användning blir enheten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.
- Vid användning kan handtag som hålls under korta perioder vid normal användning bli varma.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas och andra ytor eftersom de kan reparera ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset eller skador på ytan.
- Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av enheten.
- **WARNING:** Se till att enheten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risken för elektriska stötar.
- **WARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta när matlagning eller grillning används. Små barn ska hållas borta.
- Din enhet tillverkas enligt alla tillämpliga lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhåll och reparationsarbete måste göras endast av auktoriserade servicetekniker. Installation och reparationsarbete som utförs av icke auktoriserade tekniker kan vara en fara för dig. Det är farligt att ändra eller modifiera specifikationerna i enheten på något sätt.
- Före installationen, se till att villkor för lokal distribution (typ av gas och gastryck eller elspänning och frekvens) och kraven för enheten är kompatibla. Kraven för denna enhet anges på etiketten.
- **WARNING:** Denna enhet är avsedd endast för matlagning och är avsedd för inomhusbruk i hushåll och bör inte användas för andra ändamål eller för annan tillämpning, som för icke-hushållsbruk eller i en kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.
- Försök inte att lyfta eller flytta enheten genom att dra i luckans handtag.
- Alla möjliga säkerhetsåtgärder har vidtagits för att garantera 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 nätsladden inte blir klämd under installationen. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att förebygga fara.
- När ugnsluckan är öppen, låt inte barn klättra på luckan eller sitta på den.

### **Installationsvarningar**

- Använd inte enheten förrän den är fullständigt installerad.
- Enheten måste installeras av en auktoriserad tekniker och tas i bruk. Tillverkaren ansvarar inte för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga.
- När du packar upp enheten, se till att den är inte skadad under transporten. Vid eventuella fel, använd inte apparaten och kontakta omedelbart ett kvalificerat serviceombud. Eftersom materialen som används som förpackning (nylon, häftklamrar, cellplast... etc) kan orsaka skadliga effekter på barn, bör de samlas in och tas bort omedelbart.
- Skydda enheten mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö osv.
- De omgivande materialen på enheten (kabinettet) måste kunna klara en temperatur på min 100°C.

### **Under användning**

- Första gången du kör din ugn kommer att en viss lukt komma från isoleringsmaterial och värmeelement. Därför, innan du använder din ugn, kör den tom på högsta temperatur i 45 minuter. Samtidigt måste du ventilera miljön där produkten har installerats ordentligt.
- Under användning blir yttre och inre ytor av ugnen varma. När du öppnar ugnsluckan, ta ett steg tillbaka för att undvika den heta ångan som kommer ut ur ugnen. Det kan finnas en risk för brännskador.
- Placera inte lättantändliga eller brännbara material, i eller i närheten av enheten när den är i drift.
- Använd alltid ugnshandskar för att ta bort och byta ut mat i ugnen.
- Lämna inte spisen när du lagar mat med fasta eller flytande oljor. De kan brinna med anledning av extrem värme. Håll aldrig vatten på eld som orsakas av olja. Täck kastrullen eller stekpannan med locket för att kväva lågan som har inträffat i detta fall och stäng av spisen.
- Om du inte ska använda enheten under en längre tid, koppla från den. Behåll huvudströmbrytaren avstängd. Även när du inte använder enheten, håll gasventilen avstängd.
- Se till att enhetens kontrollvred alltid är i läge "0" (stopp) när den inte används.
- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att inte varm vätska rinner över.



- När dörren eller lådan på ugnen är öppen, lämna inte något kvar på den. Du kan skapa obalans i din enhet eller ta sönder höljet.
- Placera inte tunga saker eller brandfarliga eller lättantändliga varor (nylon, plastpåse, papper, tyg...etc) i lådan. Detta inkluderar köksredskap med plasttillbehör (t.ex. handtag).
- Häng inte handdukar, disktrasor eller kläder från enheten eller dess handtag.
- Under rengöring och underhåll
- Stäng alltid av enheten innan funktioner som rengöring eller underhåll. Du kan göra det efter fränkoppling av enheten eller frånkoppling av huvudkontakten.
- Ta inte bort kontrollvreden för att rengöra kontrollpanelen.
- **FÖR ATT BIBEHÅLLA EFFEKTIVITETEN OCH SÄKERHETEN I ENHETEN, REKOMMENDERAR VI ATT DU ALLTID ANVÄNDER ORIGINALRESERVDELAR OCH ATT ENDAST RINGA VÅRA AUKTORISERADE OMBUD VID BEHOV.**

## **FÖRBEREDELSE FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING**

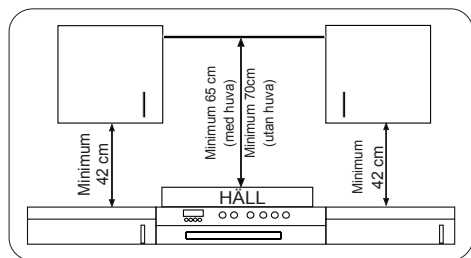
Tillverkad med bästa kvalitetsdelar och material, kommer denna moderna, funktionella och praktiska ugn att uppfylla dina behov i alla avseenden. Se till att läsa bruksanvisningen för att erhålla lyckade resultat och för att inte erfara några problem i framtiden. Den information som ges nedan innehåller regler som är nödvändiga för korrekt positionering och serviceåtgärder. De bör läsas utan undantag speciellt av teknikern som ska placera enheten.

## **KONTAKTA AUKTORISERAD SERVICE FÖR INSTALLATION AV DIN UGN!**

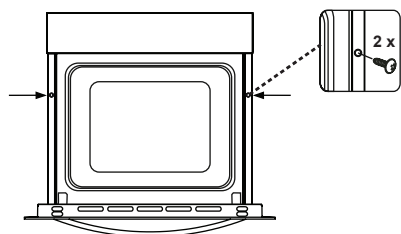
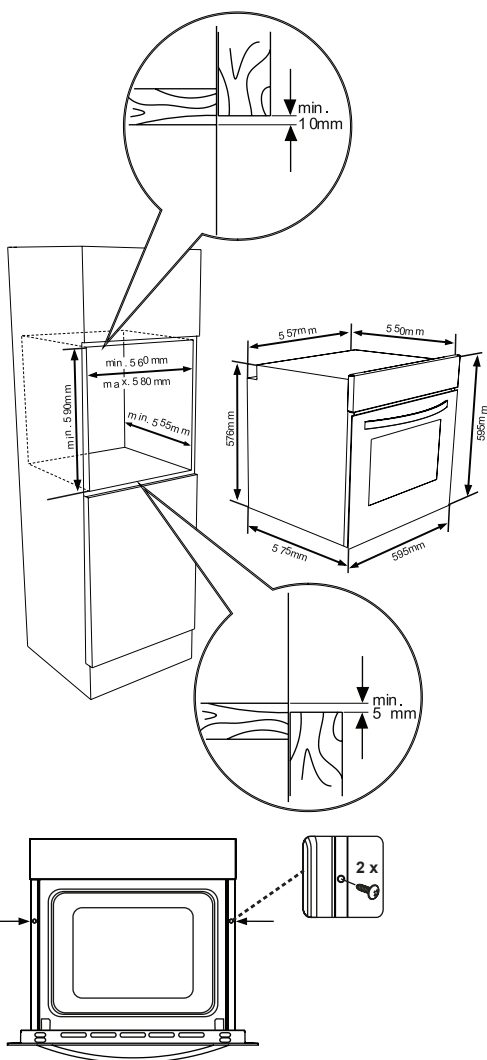
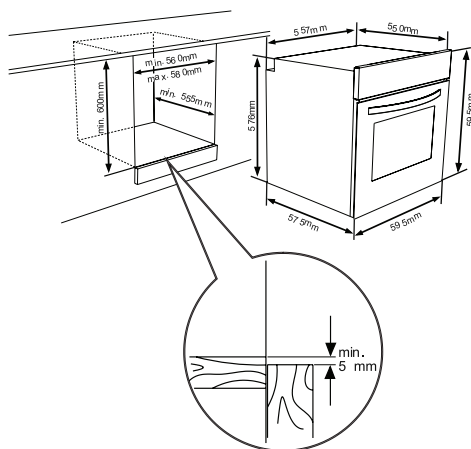
## **ATT VÄLJA EN PLATS FÖR UGNEN**

- Det finns flera punkter att beakta när du väljer en plats för din ugn. Se till att beakta våra rekommendationer nedan för att förhindra problem och farliga situationer som kan uppstå senare!
- När du väljer en plats för ugnen, bör det uppmärksammas att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, såsom gardiner, olja, tyg m.m. som snabbt fattar eld.
- Möbler som omger ugnen, måste vara gjorda av material motståndskraftiga mot värme mer än 50 C° av rumstemperaturen.

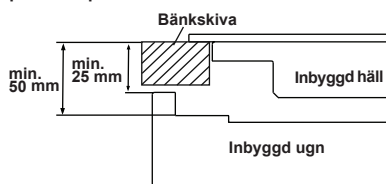
Nödvändiga ändringar på väggskåp och fläktar ovanför den inbyggda kombinerade produkten såväl som minimihöjd från ugnspattan visas i figur 1. Följaktligen bör fläkten vara på en minsta höjd på 65 cm från hällen. Om det inte finns någon frånluftsfläkt bör höjden inte vara mindre än 70 cm.



## INSTALLATION AV INBYGGD UGN



Sätt in ugnen i skåpet genom att skjuta den framåt. Öppna ugnsluckan och sätt i de 2 skruvarna i hålen på ugnens ram. När produktramen vidrör träytan på skåpet, dra åt skruvarna.



Om ugnen installeras under en häll, måste avståndet mellan bänkskivan och den övre panelen på ugnen vara minst 50 mm och avståndet mellan bänkskivan och toppen av kontrollpanelen måste vara minst 25 mm.

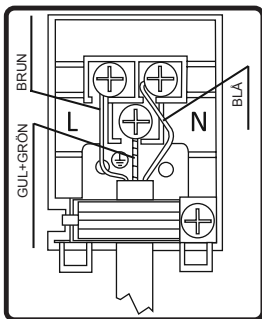
## **LEDNINGAR OCH SÄKERHET FÖR INBYGGD UGN**

Instruktionerna nedan måste följas utan undantag under koppling:

- Jordkabeln måste anslutas via skruven med jordmärket. Strömförsörjningskabelanslutning måste vara som visas i figur 6. Om det inte finns något jordat uttag som överensstämmer med reglerna i installationsmiljön, ring auktoriserad service omedelbart.
- Det jordade uttaget måste vara i närheten av apparaten. Använd aldrig en förlängningssladd.
- Strömförsörjningskabeln ska inte kontakta produktens heta yta.
- I fall av eventuella skador på ström-

försörjningskabeln, se till att kontakta auktoriserad service. Kabeln måste bytas ut av auktoriserad service.

- Koppling av enheten måste utföras av auktoriserad service. H05VV-F typ strömförsörjningskabel måste användas.
- Felaktigt kablage kan skada enheten. Sådan skada täcks inte av garantin.
- Enheten är utformad för att ansluta till 220-240V ~. Om elen är annorlunda än det värde som anges ovan, ring auktoriserad service omedelbart.
- **Tillverkningsföretaget förklarar att de bär inget som helst ansvar för alla typer av skador och förluster som uppkommer till följd av att man inte uppfyller säkerhetsnormer!**
- Koppling av enheten måste utföras av auktoriserad service. Enheten är
- utformad för att ansluta till 220-240V~ el. Om strömförsörjningens el är annorlunda än det värde som angivits, ring auktoriserad service omedelbart. Apparaten är utformad för att användas med kontakt eller fast anslutning till elnätet. Det är nödvändigt att du installerar en dubbelpolomkopplare mellan produkten och elförsörjningen (nätet), med ett minsta mellanrum på 3 mm mellan omkopplarkontakterna. (klassade 20A, fördröjningstyp).



Skydda enheten mot atmosfärisk påverkan. Lämna den inte under påverkan av sol, regn, snö, damm etc.

### 3.4. ALLMÄNA VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Enheten är tillverkad i överensstämmelse med relevanta säkerhetsföreskrifter gällande elektriska enheter. Underhålls- och reparationsarbeten måste utföras endast av auktoriserade servicetekniker utbildade av tillverkningsföretaget. Installations- och reparationsarbeten, utan iakttagande av bestämmelserna kan vara farliga.

De yttre ytorna värms när enheten är i drift. De element som värmer insidan av ugnen och ångan ut är extremt heta. Dessa avsnitt kommer att fortsätta att bevara sin värme ett tag även om enheten är avstängd. Rör aldrig de heta ytorna. Håll barnen borta.

För att laga mat i ugnen, måste inställningsknapparna för ugnsfunktion och temperatur anpassas och ugnstimern måste programmeras. Annars fungerar ugnen inte:

När ugnsluckan är öppen, placera inte något på den. Du kan störa balansen i enheten eller ta sönder luckan.

Koppla ur enheten när den inte används.

## Att använda knappen för ugnsfunktion

### Ugnsfunktioner

\* Din ugnsfunktioner kan vara olika på grund av modellen på din produkt.



#### Ugnslampa:

Endast ugnslampan kommer att slås på och den är fortfarande på under hela tillagningsfunktionen.



#### Upptiningsfunktion:

Ugnens varningslampor kommer att slås på, fläkten startar.

Om du vill använda upptiningsfunktionen, ta din djupfrysta mat och placera den i ugnen på en hylla placerad i tredje facket från botten. Det rekommenderas att du kan placera en ugnsplåt under den tinande maten, för att fånga upp vatten som samlats på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte att tillaga eller baka din mat, den kommer bara att bidra till att tina den.



#### Turbofunktion

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås ringen, värmeelement och fläkten startar.

Turbofunktionen sprider värmen jämnt i ugnen. Alla mat på alla hyllor kommer att tillagas jämnt. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



#### Statisk tillagningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, de nedre och övre värmeelementen startar. Den statiska tillagningsfunktionen avger värme, vilket säkerställer jämn tillagning på den nedre och övre maten. Detta är idealiskt för att göra bakverk, kakor, ugnsbakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att laga mat på en hylla i taget i denna funktion.



#### Fläktfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, de övre och nedre värmeelementen och fläkten startar.

Denna funktion är mycket bra för att nå resultat i bakning. Tillagning utförs av det nedre och det övre värmeelementet inuti ugnen och av fläkten som tillhandahåller luftcirkulation, vilket kommer att ge en liten grilleffekt på maten. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.



## **Pizzafunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, ringen och nedre värmeelementen och fläkten startar.

Fläkt och lägre värmefunktion är idealiskt för bakning av mat, som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten sprider värmen jämnt i ugnen, garanterar nedre värmeelementen bakning av matdegen.

## **ENERGIESPARING**

Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.

Ugnsluckan bör inte öppnas ofta under tillagningsperioden.



## **Grill och kyckling Vridfunktion**

Denna funktion används för att grilla och vända kyckling, laga mat på spett. För att rotera, använd "grillspett". För att grilla, placera maten på grillen, även grillen på hyllan på högsta nivå. Du kan börja grilla efter att ha placerat ugnsbrikan på 3:e hyllan. Brickan som placeras på 3:e hyllan kommer att säkerställa uppsamling av oljor som droppar från maten.



## **Övre värmare, grilla and stek kyckling funktion**

Denna funktion används för att grilla snabbt och steka kyckling, laga mat på spett. För att steka, använd "grillspett". För att grilla, placera maten på grillen, även grillen på hyllan på högsta nivå. Du kan börja grilla efter att ha placerat ugnsbrikan på 3:e hyllan. Brickan som placeras på 3:e hyllan kommer att säkerställa uppsamling av oljor som droppar från maten. Vrid upp din ugn värmeinställnings vred eftersom det kommer att visa tecken på denna funktion. Placera maten i ugnen efter förvärmning i 5 minuter. I slutet av tillagningsprocessen, som i alla andra tillagningsprocesser; stäng av ugnens vred och värmeinställningsvred. Avbryt ugnens tidsprogram och ta ut den tillagade maten från ugnen och placera den på en säker plats. Kom inte nära ugnen tills den kylts och håll barn på avstånd.



## Grilla, steka kyckling och fläkthfunktion

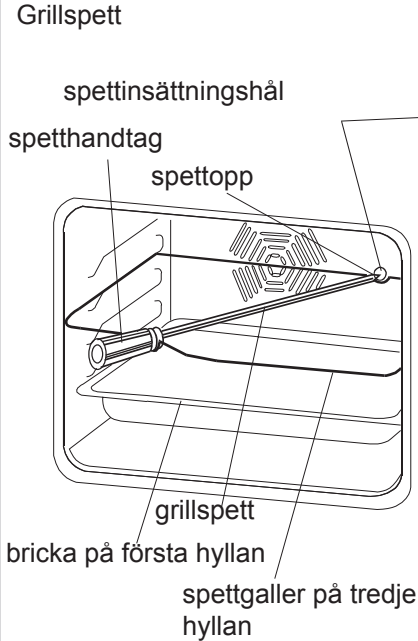
I denna funktion, säkerställer grill och övre värmare och fläkten perfekt stekning, samverkan och tillagning. Den används också för att grilla, att steka kyckling och laga mat på spett. För att steka, använd "grillspettet". För att grilla, placera maten på grillen, även grillen på hyllan på högsta nivå. Du kan börja grilla efter att ha placerat ugnbrickan på 3:e hyllan. Brickan som placeras på 3:e hyllan kommer att säkerställa uppsamling av oljor som droppar från maten. Vrid upp din ugnsvärmeinställningsvred eftersom det kommer att visa tecken på denna funktion. Placera maten i ugnen efter förvärmning i 5 minuter. I slutet av tillagningsprocessen, som i alla andra tillagningsprocesser; stäng av ugnsvred och värmeinställningsvred. Avbryt ugnens tidsprogram och ta ut den tillagade maten från ugnen och placera den på en säker plats. Kom inte nära ugnen tills den kylts och håll barn på avstånd.



## VapClean

Ställ in ugnsfunktionen på statisk funktion vid 90 °C för att använda funktionen VapClean. Häll 200-250 ml vatten i plåten som är placerad på ugnens bas. Starta ugnen och Vapclean tar ungefär 20 minuter för att förbereda ugnen för lätt rengöring.

## Grillspett



## spettinsättningshålllock



### Att använda grillspettstillbehör

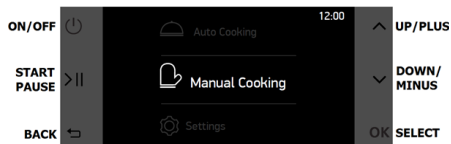
För spettet genom kycklingen och lås klämmorna, sätt spetsen på spettet i hålet på baksidan av utrymmet och se till att det helt lutar på ramen och passar i motoraxeln. För att göra detta, måste man först vrida locket åt sidan, vilket finns framför spettinsättningshålet, som visas i figuren. Efter det, fäst spettet på spettgallret som du kommer att placera på tredje hyllan. Ta bort handtaget från spettet, om det är installerat och stäng ugnsluckan. Handtaget måste vara fäst bara för att ta bort maten efter grillning.

Se till att ugnen inte är i drift vid utförande av dessa funktioner.



## 4.1 Monokrom kontrollenhet

Monokrom kontrollenhet består av en 4,3" monokrom LCD-skärm och 6 olika touchknappar. Funktionen för touchknapparna på monokroma kontrollenheter beskrivs nedan.



Monokrom kontrollenhet är utformad på principer såsom att kunna låta amatöranvändare genomföra professionella recept enkelt med autotillagningsfunktioner, dessutom låta hemmafruar genomföra deras egna inspirerade recept med kombinerade manuella tillagningsfunktioner.

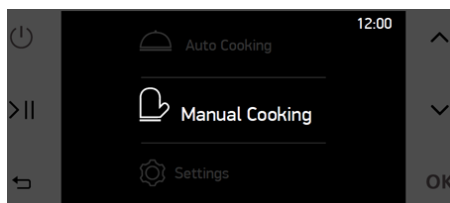
Monokrom kontrollenhets menyer som manuell matlagning, autotillagning och inställningar beskrivs nedan.

### Manuell tillagning:

Varje tillagningsinställning kan ställas in av användaren i manuell tillagning. 7 olika tillagningsfunktioner, temperatur, boostfunktion, tillagningstid och sluttid kan väljas. Med flexibiliteten i manuell tillagning kan all tillagning utföras av användare med hänsyn till respektive smak.

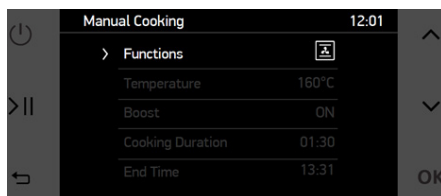
För att utföra tillagning i menyn manuell matlagning, bör nedanstående steg följas.

- Använd knapparna UPP och NER för att navigera i huvudmenyn.
- Peka på OK-knappen när "Manuell tillagning" väljs.

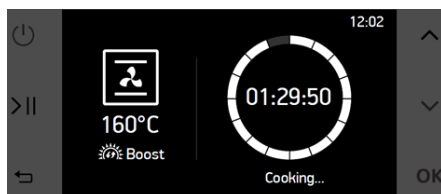


I den manuella tillagningsmenyn kan tillagningsfunktioner, temperatur, boostfunktion, tillagningstid och sluttid ställas in av slutanvändaren. För att ändra någon specifikation, navigera med knapparna UPP och NER och välj specifikation med knappen OK. Efter att du pekat, blinkar vald specifikation. Under blinkning, används knapparna UPP och NER för att ändra värdet för specifikationen. Du kan slutföra valet genom att peka på knappen OK.

OBS: Om tillagningstid är inställd på 00:00, fortsätter tillagningen tills användaren stoppar manuellt.



För att starta tillagningen, tryck på knappen START/PAUS och tillagningsskärmen visas enligt nedan.



På tillagningsskärmen;

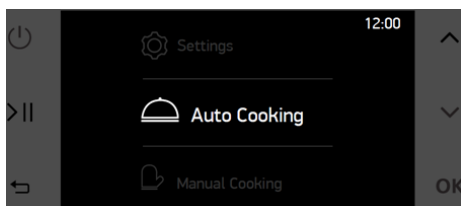
- Knappen START/PAUS kan användas för att pausa eller starta om tillagningen,
- Temperaturen kan ändras genom att peka på knapparna UPP och NER.
- När någon tillagningsfunktion är aktiverad, kan man peka på knappen TILLBAKA för att navigera mellan ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid. När någon specifikation blinkar, kan värdet för den ändras genom att peka på knapparna UPP och NER.
- För att stoppa tillagningen och gå tillbaka till huvudmenyn, peka på knappen START/PAUS och sedan på knappen TILLBAKA.

## Autotillagning

Förbestämda recept som framställts av professionella kockar kan användas av slutanvändaren med autotillagningsmenyn. I autotillagningsmenyn är det bara namnet på måltiden som väljs av användaren, varje tillagninginställning som tillagningsfunktion, varaktighet, temperatur blir inställd av monokrom kontrollenhet automatiskt.

För att utföra tillagning med menyn autotillagning, bör nedanstående steg följas.

- Använd knapparna UPP och NER för att navigera i huvudmenyn.
- Peka på OK-knappen när "Autotillagning" väljs.

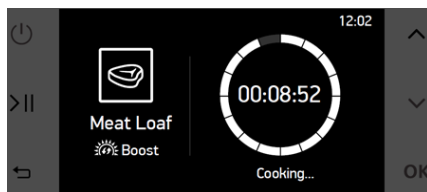


I autotillagningsmenyn väljs kategori, namn och vikt för receptet av slutanvändaren. Även tillagningens sluttid kan ändras av slutanvändaren. För att ändra någon specifikation, navigera med knapparna UPP och NER och välj specifikation med knappen OK. Efter att du pekat, blinkar vald specifikation. Under blinkning, används knapparna UPP och NER för att ändra värdet för specifikationen. Du kan slutföra valet genom att peka på knappen OK.



OBS: För att uppnå bästa prestanda för tillagningen, bör plåten placeras på visad hylla.

För att starta tillagningen, tryck på knappen START/PAUS och tillagnings-skärmen visas enligt nedan.



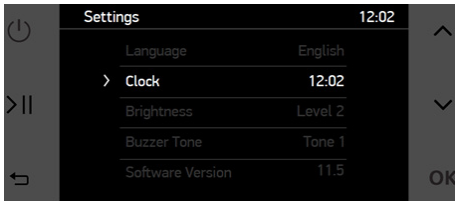
På tillagnings-skärmen;

- Knappen START/PAUS kan användas för att pausa eller starta om tillagningen,
- För att stoppa tillagningen och gå tillbaka till huvudmenyn, peka på knappen START/PAUS och sedan

på knappen TILLBAKA.

### Inställningar:

På inställningsmenyn, kan tid, skärmstyrka, summerton och språkalternativ ställas in. Även programvaruversion visas som information. För att ändra någon specifikation, navigera med knapparna UPP och NER och välj specifikation med knappen OK. Efter att du pekat, blinkar vald specifikation. Under blinkning, används knapparna UPP och NER för att ändra värdet för specifikationen. Du kan slutföra valet genom att peka på knappen OK.



MATRÄT- TER	TURBO			NEDRE-ÖVRE			NEDRE-ÖVRE FLÅKT			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)	Termostat- pos. (°C)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)	Termostat- pos. (°C)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)	Termostat- pos. (min)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)
Skiktad bakelse	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Tårta	150-170	2-3-4	30-40	170 -190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kaka	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillade kottbullar										200	7	10-15
Vattnig mat	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kyckling				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotletter										200	7-6	15-25
Biffstek										200	7	15-25

\* Tillaga med grillad kyckling spett...

## Tillbehör

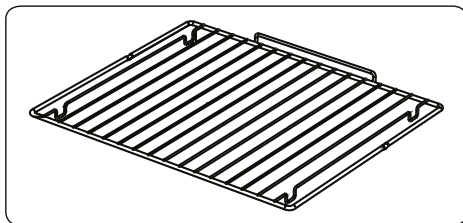
Produkten levereras med tillbehör. Du kan också använda tillbehör som du köper från andra källor, men de måste vara värme- och brandsäkra. Du kan också använda glasskålar, kakformar och ugnsskålar som är lämpliga för användning i ugnen. Följ tillverkarens instruktioner när du använder andra tillbehör. Om små skålar används, placera skålen på gallret, så den hamnar helt på den mellersta delen av gallret. Om maten som ska tillagas inte täcker ugnsplåten helt, om maten är tagen från frysen eller plåten används för uppsamling av matens saft som rinner under grillning, kan formförändringar observeras i plåten. Detta beror på de höga temperaturer som uppstår under tillagningen. Plåten återgår till sin gamla form när plåten svalnat efter tillagning. Detta är en normal fysisk händelse som inträffar under värmeöverföring. Placera inte varma glasbrickor och skålar in i en kall miljö direkt från ugnen för att undvika att förstöra brickan eller skålen. Placera inte på kalla och våta ytor. Placera på en torr kökshandduk och låt det svalna långsamt. När du använder grillen i ugnen; rekommenderar vi (vid behov) att du använder det galler som levererades med produkten. När du använder gallret, placera en plåt på en av de lägre hyllorna för att olja skall kunna samlas upp. Vatten kan tillsättas till plåten för att underlätta rengöring. Som förklarats i motsvarande avsnitt, försök aldrig att använda gasdriven grillbrännare utan grillskyddslocket. Om ugnen har en gasdriven grillbrännare, men grillens värmesköld saknas, eller om den är skadad och inte kan användas,

begär en reservdel från närmaste servicecenter.

## Ugnstillbehör

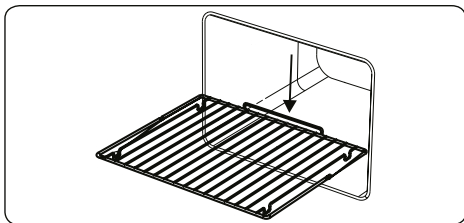
Din ugnstillbehör kan vara olika på grund av modellen på din produkt.

## Galler



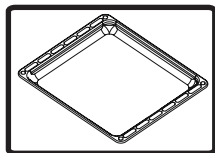
Gallret används för att grilla eller att placera olika köksredskap på.

**VARNING-** Montera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut det till baksidan.



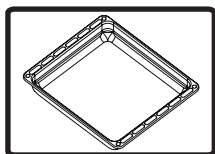
## Grund plåt

Grund plåt används för att baka bakverk som flans etc. För att placera plåten korrekt i hålrummet, lägg den på något rack och skjut den till baksidan.



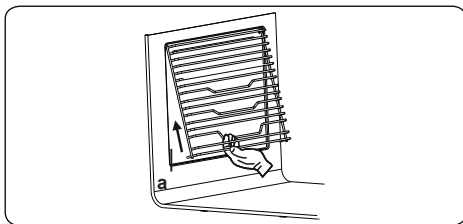
## Djup plåt

Djup plåt används till att tillaga grytor. För att placera plåten korrekt i hålrummet, lägg den på något rack och skjut den till baksidan.



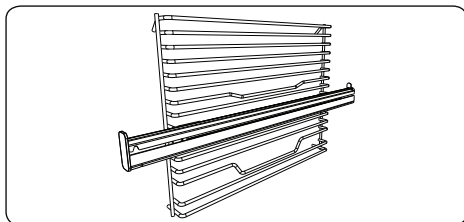
## Borttagning av trådhylla

Dra trådhyllan som visas i bilden. Efter att ha rigjort den från klämmorna, lyft upp den.



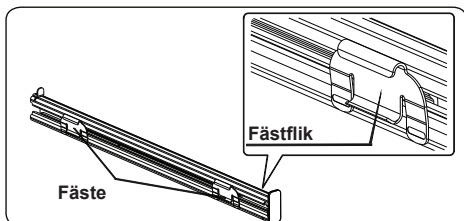
## Trådrack med Easyfix helt utdragbar teleskopskena

Teleskopskenan kan dras ut helt för enkel åtkomst till maten.

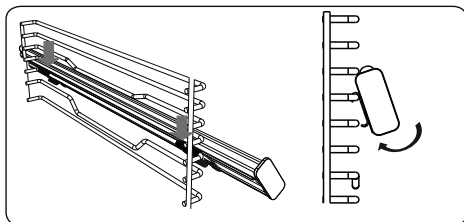


## Teleskopskenor

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



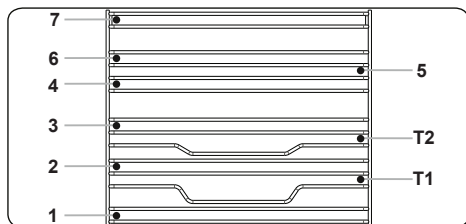
- Teleskopskenorna låses fast i sitt läge på trådcket med fästflikarna på fästena.
- Ta bort sidolisten. Se avsnittet "Borttagning av trådhyllan".



- Varje teleskopskena har övre och nedre fästena med vars hjälp skenorna kan flyttas.
- Häng fast teleskopskenans övre fästena i sidorackets referensnivåtråd och tryck samtidigt på de nedre fästena tills du tydligt hör att fästena kläms fast i sidorackets fästnivåtråd.
- Vid borttagning, håll i främre delen av skenan och följ föregående instruktioner i omvänd ordning.

## 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 fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 7.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Nivå 2 och Nivå 4 rekommenderas för dubbelnivåtillagning.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenorna.

\*\*\*\*Tillbehör kan variera beroende på modell.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN UGN

## RENGÖRING

Innan du börjar rengöra ugnen, vara säker på att alla knappar är avstängda och apparaten kylts ned. Koppla från enheten.

Använd inte rengöringsmaterial som innehåller partiklar som kan repa de emaljerade och målade delarna av din ugn. Använd krämrengöringsmedel eller flytande rengöringsmedel, som inte innehåller partiklar. Eftersom de kan skada ytorna, använd inte frätande krämer, slipande rengöringsmedelspulver, stålull eller hårda verktyg. I händelse av att överskottsvätska som spills över din ugn skulle brinna, kan det orsaka en skada på emaljen. Torka omedelbart upp den spillda vätskan. Använd inte ångrengöringsapparater för rengöring av ugnen.

### Rengöra insidan av ugnen

Se till att koppla ur din ugn innan du börjar att rengöra den. Du kommer att få bästa resultat om du rengör ugnens insida medan ugnen är något varmt. Torka din ugn med en mjuk trasa fuktad med tvålatten efter varje användning. Torka den sedan igen, denna gång med en våt trasa och torka den torr. En komplett rengöring med torra och pulvertyprengöringsmedel. För produkt med katalytiska emaljramar, bak och sido

väggar på innerramen kräver inte rengöring. Dock; beroende på användning rekommenderar vi att du byter ut dem efter en viss tid.

## UNDERHÅLL

### Byta ugnslampan

Byte av ugnslampan måste utföras av auktoriserade tekniker. Typen av lampa ska vara 230V, 25 Watt, typ E14, T300. Innan du byter lampan, ska ugnen kopplas från och den ska vara sval.

Lampans design är specifik för användning i matlagningshushållsapparater och den passar inte för rumsbelysning.



## **SERVICE OCH TRANSPORT KRAV INNAN MAN VÄNDER SIG TILL SERVICE**

Om ugnen inte fungerar:

Ugnen kan vara fränkopplad, det har varit strömavbrott. På modeller med en timer, tid kanske inte har reglerats.

Om ugnen inte värmer:

Värmen kanske inte har justerats med ugnens värmereglage.

Om innerbelysningslampan inte tänds:

Elen måste kontrolleras. Det måste kontrolleras huruvida lamporna är defekta. Om de är defekta, kan du byta dem enligt följande guide.

Laga mat (om nedre-övre delen inte lagar mat lika):

Kontrollera hyllplatser, tillagningsperiod och värmevärden enligt bruksanvisningen.

Utom dessa, om du fortfarande har problem med din produkt, ring till "Auktoriserad service".

## **INFORMATION RELATERAD TILL TRANSPORT**

Om du behöver någon transport:

Behåll originalförpackningen för produkten och frakta den med sin originalförpackning när den behöver transporteras. Följ transporttecknen på förpackningen. Tejpa hällen på övre delar, hattar och huvuden och kastrullhållare på matlagningspanelerna.

Placera ett papper mellan det övre höl-

jet och matlagningspanelen, täck den övre luckan, tejpa sedan till sidoytan av ugnen.

Tejpa kartong eller papper på framsidan på interiörglasets av ugnen eftersom det kommer att vara lämpligt till plåtarna, för gallret och plåtarna i din ugn att inte skada ugnens hölje under transport. Tejpa också ugnens hölje mot sidoväggarna.

Om du inte har originalförpackningen:

Vidta åtgärd på externa ytor (glas och målade ytor) på ugnen mot möjliga stötar.

## **Conteúdos**

Apresentação e tamanho do produto

Avisos

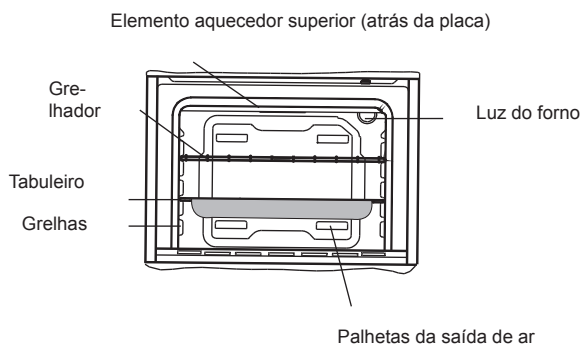
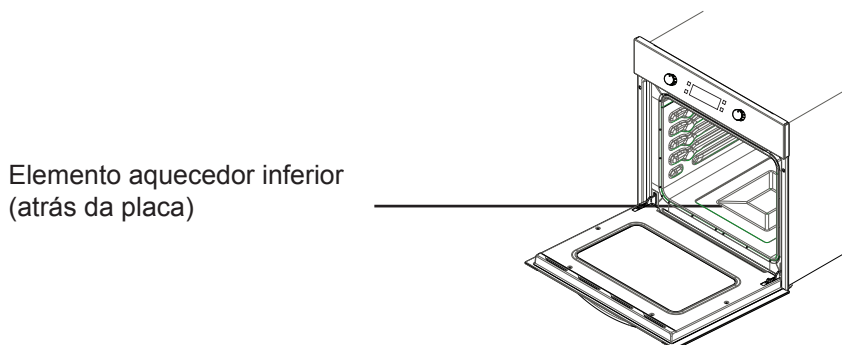
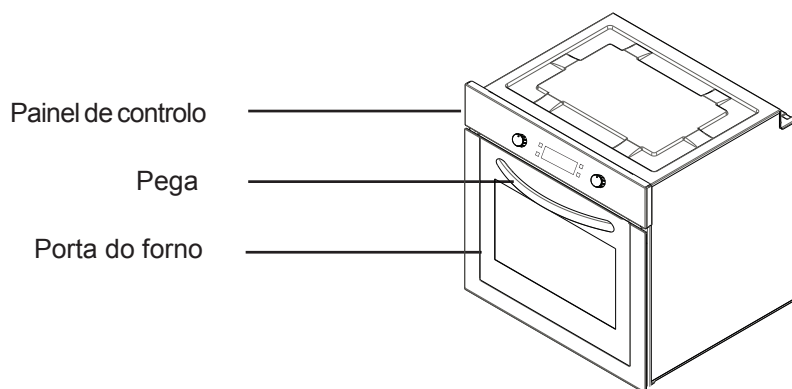
Preparação para instalar e usar

Utilização do forno

Limpeza e manutenção do seu produto

Assistência técnica e transporte

## APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



## **AVISOS DE SEGURANÇA**

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO E NO TOTAL ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO, E MANTENHA-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA CONSULTAR QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL FOI PREPARADO EM COMUM PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU ELETRODOMÉSTICO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM IMAGENS ENQUANTO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO

### **Avisos gerais de segurança**

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletro-

doméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- **AVISO:** Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O eletrodoméstico não

se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante a utilização, os manípulos segurados durante períodos curtos podem ficar quentes.
- Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies, pois podem riscar a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.
- Não use agentes de limpeza a vapor para lim-

par o eletrodoméstico.

- **AVISO:** Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. As crianças pequenas devem ser mantidas longe.
- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.
- **CUIDADO:** Este eletrodoméstico

foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou aquecimento de divisão.

- Não tente levantar ou mover o eletrodoméstico puxando a pega da porta.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Quando a porta do forno estiver aberta, não deixe que crianças subam para cima dela ou se sentem nela.

### **Avisos de instalação**

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando desempacotar o eletrodoméstico, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Como os materiais

usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem ser imediatamente recolhidos e removidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que envolvem o eletrodoméstico (compartimento) devem ser capazes de resistir a uma temperatura min. 100°C.

### **Durante a utilização**

- Quando usar o forno pela primeira vez este emanará um certo cheiro dos materiais de isolamento e do elemento aquecedor. Por este motivo, antes de usar o forno, coloque-o em funcionamento vazio com a temperatura máxima durante 45 minutos. Ao mesmo tempo será necessário ventilar devidamente o ambiente em que o produto está instalado.
- Durante a utilização, as superfícies exterior e interior do forno ficam quentes. Quando abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do forno. Pode haver risco de queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
- Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Se não usar o eletrodoméstico du-

rante um período prolongado, desligue-o da corrente. Mantenha o controle principal desligado. Quando não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.

- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar líquido quente.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta, não deixe nada sobre esta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a cobertura.
- Não coloque coisas pesadas, nem bens inflamáveis (nylon, sacos de plástico, papel, tecido,...etc.) na gaveta. Isto inclui painéis com acessórios de plástico (por ex., pegas).
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.
- Durante a limpeza e manutenção
- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de desligar a tomada principal.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- **PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINALS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**

## **PREPARAÇÃO PARA INSTALAR E USAR**

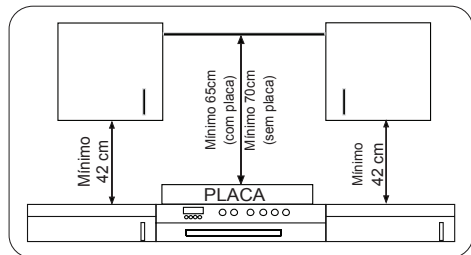
Produzido com peças e materiais da melhor qualidade, este moderno, funcional e prático forno irá de encontro às suas necessidades em todos os aspetos. Certifique-se de que lê o manual para obter resultados de sucesso e não experimentar nenhuns problemas no futuro. As informações apresentadas em baixo contêm regras necessárias para o correto posicionamento e operações de manutenção. Devem ser lidas sem falta, especialmente pelo técnico que instalar o eletrodoméstico.

## **CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FORNO!**

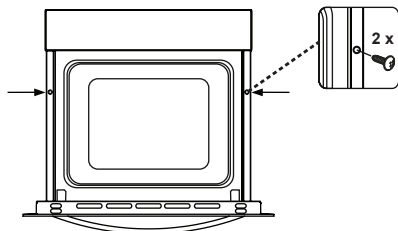
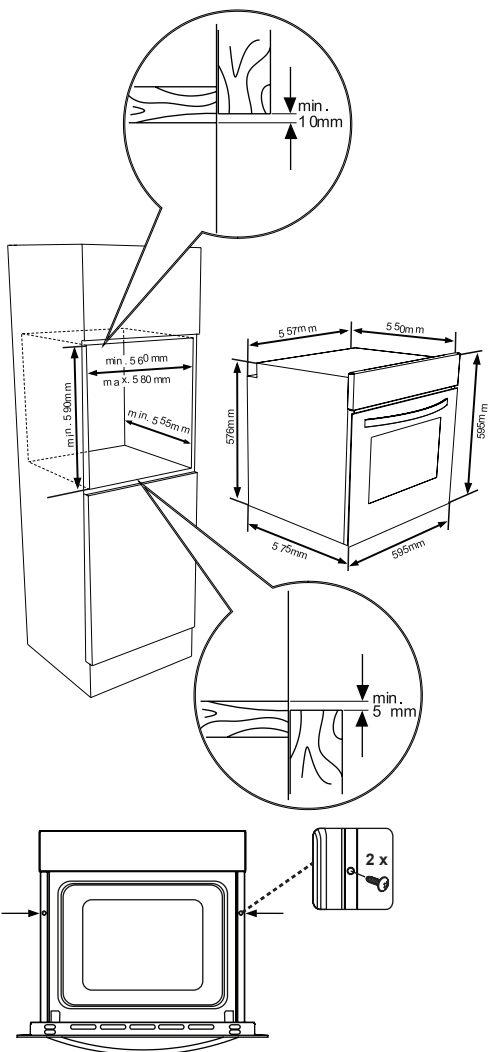
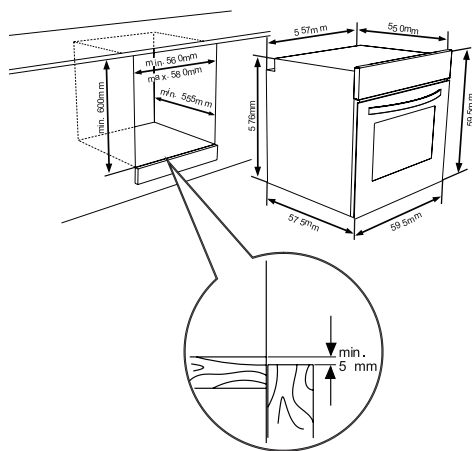
## **ESCOLHER UM LOCAL PARA O FORNO**

- Existem diversos pontos a ter em conta quando escolher um local para o seu forno. Certifique-se de que tem em conta as nossas recomendações em baixo, de modo a evitar quaisquer problemas e situações perigosas que possam ocorrer no futuro!
- Quando escolher um local para o forno, deve ter atenção a que não estejam materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, tais como cortinas, óleo, panos, etc., que podem pegar fogo rapidamente.
- A mobília à volta do forno deve ser feita de materiais resistentes a calor com mais 50°C do que a temperatura da divisão.

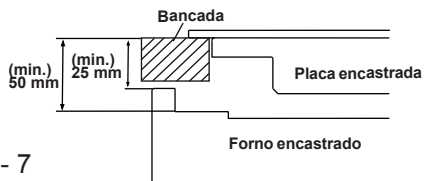
As alterações exigidas a compartimentos de parede e exaustores sobre o produto combinado encastrado, assim como as alturas mínimas da placa do forno são apresentadas na figura 1. Em conformidade, o exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm da placa do fogão. Se não houver exaustor, a altura não deve ser menor do que 70 cm.



## INSTALAÇÃO DO FORNO ENCASTRADO



Insira o forno dentro do compartimento empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos furos situados na armação do forno. Enquanto a armação do produto estiver tocar na superfície de madeira do compartimento, aperte os parafusos.





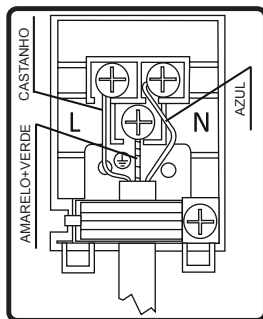
Se o forno for instalado sobre uma placa de fogão, a distância entre a bancada e o painel superior do forno deve ser de, no mínimo, 50 mm e a distância entre a bancada e o cimo do painel de controle deve ser de, no mínimo, 25 mm.

## **INSTALAÇÃO ELÉTRICA E SEGU- RANÇA DO FORNO ENCASTRADO**

As instruções em baixo devem ser seguidas sem falta durante a instalação elétrica:

- O cabo de ligação à terra deve ser ligado através do parafuso com a marca de ligação à terra. A ligação do cabo de alimentação deve ser como apresentado na figura 6. Se não houver conformidade da saída de ligação à terra com os regulamentos do ambiente de instalação, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- A saída de ligação à terra deve estar próxima do eletrodoméstico. Nunca use uma extensão.

- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com a superfície quente do produto.
- Em caso de quaisquer danos do cabo de alimentação, certifique-se de que contacta a Assistência Técnica Autorizada. O cabo deve ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada.
- A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica Autorizada. Deve ser usado um cabo de alimentação de tipo H05VV-F.
- Uma instalação defeituosa pode danificar o eletrodoméstico. Tais danos não serão cobertos pela garantia.
- O eletrodoméstico foi projetado para se ligar a 220-240V~. Se a eletricidade for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- **A empresa produtora declara que não suportará qualquer responsabilidade por quaisquer danos e perdas que resultem do não cumprimento das normas de segurança!**
- A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica Autorizada. O eletrodoméstico foi
- projetado para se ligar a eletricidade de 220-240V~. Se a rede elétrica for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada. O eletrodoméstico foi projetado para ser usado com uma ficha para uma ligação fixa à rede elétrica. Se for necessário, instale um interruptor de polo duplo entre o produto e a rede elétrica, com um espaço mínimo de 3 mm entre os interruptores de arranque. (classificação 20A, tipo de função de atraso).



Não coloque nada na porta do forno quando esta estiver aberta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a porta

Desligue o seu eletrodoméstico da tomada quando não estiver em uso.

Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o deixe sob o efeito do sol, chuva, neve, pó, etc.

### **3.4. AVISOS E PRECAUÇÕES GERAIS**

O seu eletrodoméstico foi produzido em conformidade com as instruções de segurança relevantes sobre eletrodomésticos elétricos. Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser realizados apenas por pessoal da assistência técnica autorizada, treinados pela empresa produtora. Os trabalhos de instalação e reparação executados sem ter em conta as normas podem ser perigosos.

A superfície exterior é aquecida enquanto o eletrodoméstico estiver em funcionamento. Os elementos de aquecimento da superfície interior do forno e o vapor que sai estão extremamente quentes. Estas secções continuarão a manter o calor durante um tempo, mesmo depois do eletrodoméstico ser desligado. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Para cozinhar no seu forno, os botões da função do forno e das definições de temperatura têm de ser ajustados e o temporizador do forno tem de ser programado. Caso contrário, o forno não funcionará.:

## Utilização do botão de controlo da função do forno

### Funções do forno

\* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



#### Lâmpada do forno:

Ligará apenas a lâmpada do forno e esta ficará ligada durante toda a função de cozedura.



#### Função de descongelar:

As luzes de aviso do forno ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar.

Para usar a função de descongelar, coloque os alimentos congelados no forno, numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar, para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.



#### Função turbo

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento gre-

lhador começará a funcionar.

A função turbo irá dispersar o calor uniformemente dentro do forno. Todos os alimentos em todas as grelhas serão cozinhados do mesmo modo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



#### Função de cozedura estática:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos inferiores e superiores. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



#### Função de ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar e superior começarão a funcionar.

Esta função é muito boa para obter bons resultados a fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



### **Função de pizza:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o anel, o elemento

aquecedor inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos como pizza, uniformemente em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, o elemento aquecedor inferior garante que a massa dos alimentos é cozinhada.

### **POUPANÇA DE ENERGIA**

Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.

A porta do forno não deve ser aberta muitas vezes enquanto estiver a cozinhar.



### **Função de grelhar e virar frango**

Esta função é usada para grelhar e virar frangos, alimentos cozinhados no espeto. Para virar, use o "espeto de virar". Para grelhar, coloque os alimentos no grelhador, numa prateleira num nível superior. Pode começar a grelhar depois de colocar o tabuleiro do forno na terceira prateleira. O tabuleiro colocado na terceira prateleira recolherá a gordura que cairá dos alimentos. Ligue o manípulo de definição de calor do forno onde indica o sinal desta função. Coloque os seus alimentos no forno depois de pré-aquecer durante 5 minutos. Quando acabar de cozinhar, como em todos os outros processos, desligue o manípulo do forno e o manípulo de definição do calor. Cancele o programa de tempo do forno e retire os alimentos cozinhados deste, deixando-os num lugar seguro. Não se aproxime do forno até ter arrefecido e mantenha as crianças longe deste.



### **Função de elemento aquecedor superior, grelhar e assar frango**

Esta função é usada para grelhar rapidamente e assar frangos, alimentos cozinhados no espeto. Para assar, use o "espeto de assar". Para grelhar, coloque os alimentos no grelhador, numa prateleira num nível superior. Pode começar a grelhar depois de colocar o tabuleiro do forno na terceira prateleira. O tabuleiro que é colocado na terceira prateleira recolherá a gordura que cairá dos alimentos. Ligue o manípulo de definição de calor do forno onde indica o sinal desta função. Coloque os seus alimentos no forno depois de pré-aquecer durante 5 minutos. Quando acabar o processo de cozedura, como em todos os outros processos, desligue o manípulo do forno e o manípulo de definição do calor. Cancele o programa de tempo do forno e retire os alimentos cozinhados deste, deixando-os num lugar seguro. Não se aproxime do forno até ter arrefecido e mantenha as crianças longe.



### **Função de grelhar, assar frango e ventoinha**

Nesta função, o grelhador, o elemento aquecedor superior e a ventoinha, que garante um assado perfeito, funcionam e cozinham em conjunto. É também usada

para grelhar, assar frango e espetadas. Para assar, use o "espeto de assar". Para grelhar, coloque os alimentos no grelhador, numa prateleira no nível mais alto. Pode começar a grelhar depois de colocar o tabuleiro do forno na terceira prateleira. O tabuleiro que é colocado na terceira prateleira recolherá a gordura que cairá dos alimentos. Ligue o manípulo de definição de calor do forno onde indica o sinal desta função. Coloque os seus alimentos no forno depois de pré-aquecer durante 5 minutos. Quando acabar o processo de cozedura, como em todos os outros processos, desligue o manípulo do forno e o manípulo de definição do calor. Cancele o programa de tempo do forno e retire os alimentos cozinhados deste, deixando-os num lugar seguro. Não se aproxime do forno até ter arrefecido e mantenha as crianças longe.



### **VapClean**

Ponha o forno na função estática a 90°C para ligar a função de limpeza a vapor. Despeje 200-250ml de água no tabuleiro colocado na base do forno. Ligue o forno e a limpeza a vapor demorará cerca de 20 minutos a preparar o seu forno para ser facilmente limpo.

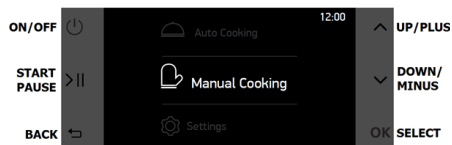
## Espeto giratório



Certifique-se de que o forno não está em funcionamento enquanto desempenhar estas operações.

## 4.1 Unidade de controlo monocromático

A unidade de controlo monocromática consiste num ecrã LCD monocromático de 4,3" e 6 botões de toque diferentes. A função dos botões de toque da unidade de controlo monocromático encontra-se descrita em seguida.



A unidade de controlo monocromática foi concebida para a tornar os utilizadores amadores capazes de executar receitas profissionais facilmente, com funções de cozedura automática, permitindo também às donas de casa executar as suas próprias receitas inspiradas com as funções combinadas de cozedura manual.

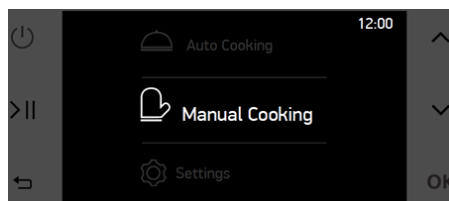
Os menus da unidade de controlo monocromática, tais como a cozedura manual, a cozedura automática e as definições, encontram-se descritos em seguida.

### Cozedura manual:

Todas as funções de cozedura podem ser definidas pelo utilizador na cozedura manual. Podem selecionar-se 7 diferentes funções de cozedura, temperatura, função de impulso, duração de cozedura e tempo final de cozedura. Com a flexibilidade da cozedura manual, tudo pode ser cozinhado pelos utilizadores a seu próprio gosto. Para cozinhar no menu de cozedura manual, devem seguir-se os passos

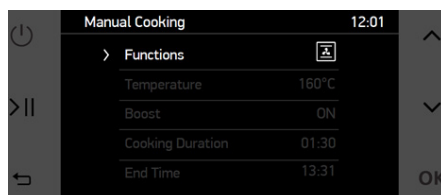
indicados em baixo.

- Use os botões CIMA e BAIXO para navegar no menu principal.
- Toque no botão OK quando selecionar a "cozedura manual".

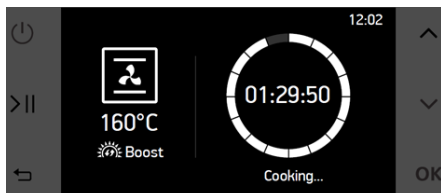


No menu de cozedura manual, as funções de cozedura, a temperatura, a função de impulso, a duração da cozedura e o tempo de fim de cozedura podem ser definidos pelo utilizador final. Para alterar quaisquer especificações, navegue com os botões CIMA e BAIXO e selecione as especificações com o botão OK. Depois de tocar, a especificação selecionada irá piscar. Enquanto estiver a piscar, os botões CIMA e BAIXO são usados para alterar o valor da especificação. Pode terminar a seleção tocando no botão OK.

NOTA: Se a duração da cozedura for definida para 00:00, a cozedura continuará até ser parada manualmente.



Para iniciar a cozedura, toque no botão INICIAR/PAUSA e o ecrã de cozedura ficará como em baixo.



No ecrã de cozedura;

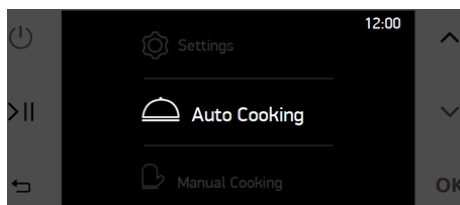
- O botão INICIAR/PAUSA pode ser usado para parar ou reiniciar a cozedura,
- A temperatura pode ser alterada carregando nos botões CIMA e BAIXO,
- Enquanto qualquer função de cozedura estiver ativada, pode carregar-se no botão TRÁS para navegar entre a função do forno, a temperatura e o tempo de cozedura. Quando qualquer especificação estiver a piscar, o seu valor pode ser alterado carragando nos botões CIMA e BAIXO.
- Para parar a cozedura e regressar ao menu principal, toque no botão INICIAR/PAUSA e em seguida no botão TRÁS.

### Cozedura automática:

As receitas pré-definidas, preparadas por cozinheiros profissionais, podem ser usadas pelos utilizadores finais com o menu de cozedura automática. No menu da cozedura automática apenas é selecionado pelo o utilizador o nome do prato. Todas as definições da cozedura, como a função de cozedura, a duração, a temperatura, são definidas automaticamente pela unidade de controlo monocromático.

Para cozinhar com o menu de cozedura automática, devem seguir-se os passos indicados em baixo.

- Use os botões CIMA e BAIXO para navegar no menu principal.
- Toque no botão OK quando seleccionar a "cozedura automática".



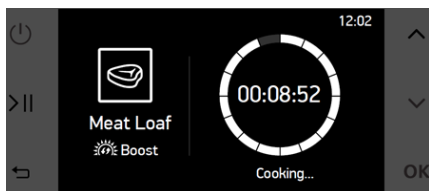
No menu de cozedura automática, o nome e o peso da receita são selecionados pelo utilizador final. Também o tempo do fim da cozedura pode ser alterado pelo utilizador final. Para alterar quaisquer especificações, navegue com os botões CIMA e BAIXO e selecione as especificações com o botão OK. Depois de tocar, a especificação selecionada irá piscar. Enquanto estiver a piscar, os botões CIMA e BAIXO são usados para alterar o valor da especificação. Pode terminar a seleção tocando no botão OK.



NOTA: Para obter um melhor desempenho de cozedura, deve colocar o tabuleiro na prateleira apresentada.

Para iniciar a cozedura, toque no botão INICIAR/PAUSA e o ecrã de cozedura ficará como em baixo.





No ecrã de cozedura;

- O botão INICIAR/PAUSA pode ser usado para parar ou reiniciar a cozedura,
- Para parar a cozedura e regressar ao menu principal, toque no botão INICIAR/PAUSA e em seguida no botão TRÁS.

### Definições:

No menu das definições pode definir a hora, o brilho do ecrã, o tom sonoro e as opções de língua. A versão do software também é apresentada como informação. Para alterar quaisquer especificações, navegue com os botões CIMA e BAIXO e selecione as especificações com o botão OK. Depois de tocar, a especificação selecionada irá piscar. Enquanto estiver a piscar, os botões CIMA e BAIXO são usados para alterar o valor da especificação. Pode terminar a seleção tocando no botão OK.



LOIÇA	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			INFERIOR-SUPERIOR VENTONINHA			GRELHADOR		
	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (min)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)
Massa em camadas	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Bolo	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Bolachas	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Almôndoegas grelhadas										200	7	10-15
Comida aguada	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Frango				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Costeletas										200	6-7	15-25
Bifes										200	7	15-25

\* Cozinhar com espeto de frango assado...

## Acessórios

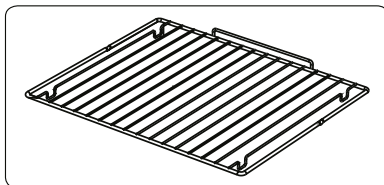
Este produto é fornecido com acessórios. Pode também usar acessórios que comprar noutras fontes, sendo que terão de ser resistentes ao calor e ao fogo. Pode também usar pratos de vidro, formas de bolos e tabuleiros de forno adequados para o uso em fornos. Quando usar outros acessórios, siga as instruções do produtor. No caso de usar loiça pequena, coloque-a na grelha de metal, deixando-a totalmente no meio da grelha. Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem totalmente o tabuleiro do forno, se os alimentos forem tirados do congelador, ou se o tabuleiro estiver a ser usado para recolher molho que saia dos alimentos que estão a ser grelhados, podem-se observar alterações da forma no tabuleiro. Isto deve-se às temperaturas elevadas que ocorrem durante a cozedura. O tabuleiro voltará à sua forma anterior quando arrefecer depois de cozinhar. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor. Não coloque tabuleiros e loiça de vidro quentes num ambiente frio logo após saírem do forno, para evitar partir o tabuleiro ou a loiça. Não coloque em superfícies frias e molhadas. Coloque sobre um pano de cozinha seco e deixe arrefecer lentamente. Quando usar o grelhador do forno, recomendamos que (onde for adequado) use a grelha fornecida com o produto. Quando usar a grelha de metal, coloque um tabuleiro numa das prateleiras por baixo para recolher o óleo. Pode acrescentar-se água ao tabuleiro para ajudar a limpar. Como explicado nas cláusulas correspondentes, nunca tente usar o bico do grelhador que funciona a gás sem a tampa de proteção do grelhador. Se o seu forno tiver um bico do grelhador que funcione a gás, mas não tem proteção térmica do grelhador, ou se estiver danificada e não puder ser usada, peça

uma peça sobresselente ao centro de assistência técnica mais próximo.

## Acessórios do forno

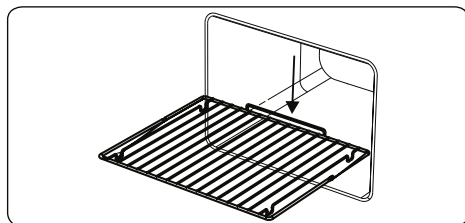
As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

### Grelha de metal



A grelha de metal é usada para grelhar ou colocar diferentes painéis.

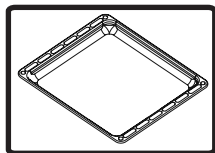
**AVISO-** Encaixe a grelha corretamente em qualquer encaixe correspondente da cavidade aberta e empurre-a para trás



### Tabuleiro raso

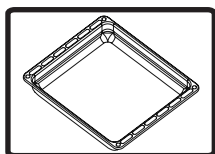
O tabuleiro raso é usado para assar doces, como pudins, etc. Para colocar

o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.



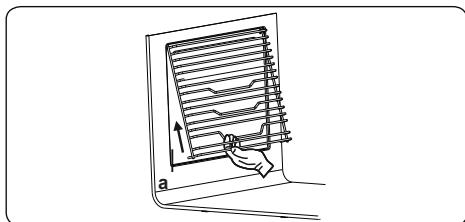
### Tabuleiro fundo

O tabuleiro fundo é usado para cozinhar assados. Para colocar o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.



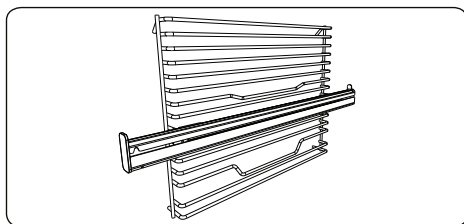
### Retirar a grelha.

Puxe a grelha como indicado na imagem. Depois de a soltar dos encaixes, levante-a.



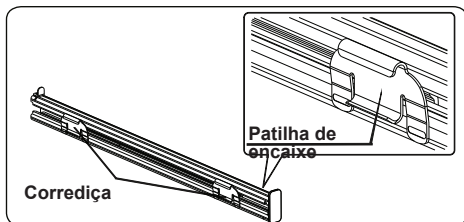
### Grelha de arame com calha de telescópica de extensão total Easyfix

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

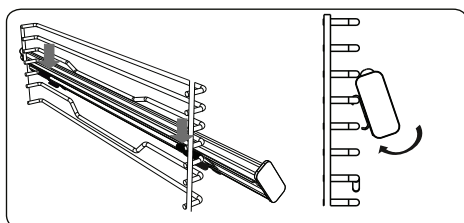


### Calhas telescópicas

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



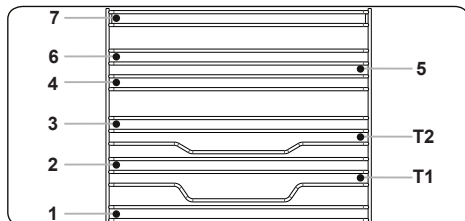
- A colocação das calhas telescópicas na grelha de arame é assegurada pelas patilhas de encaixe das corredeiras.
- Remova a corredeira lateral. Veja a secção “Remover a prateleira de arame”.



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

## Grelha EasyFix

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



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1 e T2.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

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

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO SEU FORNO

## CLEANING

Antes de começar a limpar o seu forno, certifique-se de que todos os botões de controle estão desligados e de que o seu eletrodoméstico está arrefecido. Desligue o eletrodoméstico da tomada.

Não use materiais de limpeza que contenham partículas que possam riscar o esmaltado e as partes pintadas do forno. Use agentes de limpeza em creme ou líquidos, que não contenham partículas. Não use cremes corrosivos, pós de limpeza abrasivos, palha de aço áspera, nem ferramentas duras, pois pode danificar a superfície. No caso do excesso de líquido derramado no forno se queimar, isso pode danificar o esmaltado. Limpe imediatamente os líquidos derramados. Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

### **Limpeza do interior do forno**

Certifique-se de que desliga o forno da tomada antes de começar a limpá-lo. Obterá melhores resultados se limpar o interior do forno enquanto este estiver levemente aquecido. Limpe o seu forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Em seguida, volte a limpá-lo, mas com um pano molhado e seque-o. Uma limpeza completa usando agentes de limpeza secos e em pó. Em produtos com estruturas catalíticas esmaltadas,

as paredes traseira e laterais da estrutura interior não necessitam de limpeza. No entanto, dependendo da utilização, recomenda-se que as substitua ao fim de um certo período de tempo.

## MANUTENÇÃO

### **Substituição da luz do forno**

A mudança da lâmpada do forno tem de ser feita por um técnico autorizado. A classificação da lâmpada deve ser de 230V, 25 Watt, Tipo E14, T300. Antes de mudar a lâmpada, o forno deve estar desligado da tomada e deve estar frio.

O design da lâmpada é específico para a utilização em eletrodomésticos de cozinha domésticos e não é adequado para iluminação de divisões domésticas.

## **ASSISTÊNCIA TÉCNICA E TRANSPORTE**

### **EXIGÊNCIAS ANTES DE CONTACTAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Se o forno não funcionar:

O forno pode estar desligado da tomada, pode ter havido um corte de electricidade. Nos modelos com temporizador, a hora pode não estar acertada.

Se o forno não aquecer:

O calor pode não ter sido ajustado com o botão de controle de calor do forno.

Se a lâmpada interior não se acende:

A electricidade tem de ser verificada. Tem de se controlar se há algum defeito nas lâmpadas. Se houver um defeito, pode mudá-las como indicado no guia.

Cozedura (se a parte inferior-superior não cozinharem de forma uniforme):

Controle a localização das prateleiras, o período de cozedura e os valores de calor segundo o manual.

Se, sem contar com estes, continuar a ter um problema com o produto, contacte a Assistência Técnica Autorizada.

### **INFORMAÇÃO SOBRE O TRANSPORTE**

Se necessitar de transporte:

Mantenha a embalagem original do produto e transporte-o na sua embalagem original, se for necessário transportá-lo. Siga os sinais de transporte em questão. Sele com fita adesiva as

partes superior do forno, tampas e painéis transportadoras aos painéis de cozedura.

Coloque papel entre a cobertura superior e o painel de cozedura, tape a cobertura superior e em seguida prenda com fita adesiva às superfícies laterais do forno.

Prenda com fita adesiva cartão ou papel à parte da frente do vidro interior do forno, pois isso será adequado aos tabuleiros, para que a grelha de metal e os tabuleiros do forno não danifiquem a cobertura deste durante o transporte. Sele também com fita adesiva as coberturas do forno às paredes laterais.

Se não tiver a embalagem original:

Tome medidas para que as superfícies exteriores (superfícies de vidro e pintadas) do forno não sofram golpes.

## **Cuprins**

Prezentarea și dimensiunea produsului

Avertismente

Pregătire pentru instalare și utilizare

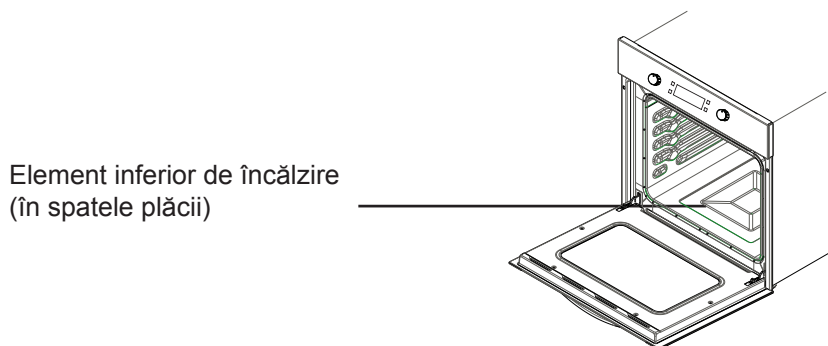
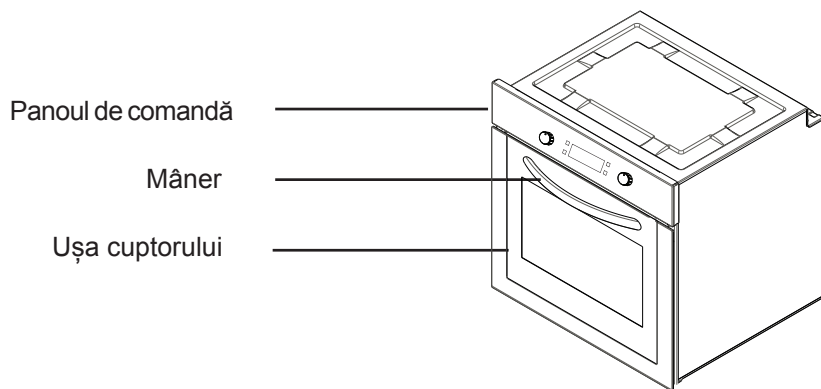
Utilizarea cuptorului

Curățarea și mentenanța produsului dumneavoastră

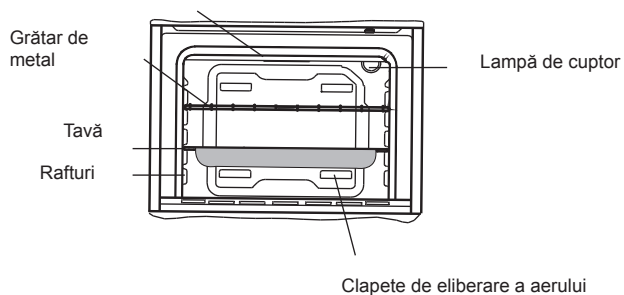
Service și transport



## PREZENTAREA ȘI DIMENSIUNEA PRODUSULUI



Element superior de încălzire (în spatele plăcii)



## **AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA**

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU ATENȚIE ȘI COMPLET, ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL ELECTROCASNIC, ȘI PĂSTRAȚI-LE LA ÎNDEMÂNĂ, PENTRU REFERINȚE VIITOARE, CÂND ESTE NECESAR.

ACEST MANUAL A FOST ELABORAT PENTRU MAI MULTE MODELE COMUNE. ESTE POSIBIL CA APARATUL DUMNEAVOASTRĂ SĂ NU AIBĂ ANUMITE CARACTERISTICI EXPLICATE ÎN ACEST MANUAL. ACORDAȚI ATENȚIE EXPRESIILOR CU FIGURI, CÂND CITIȚI MANUALUL DE UTILIZARE.

### **Avertismente generale privind siguranța**

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copiii în vârstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități 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 elec-

trocasnic într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și mentenanța nu vor fi executate de copiii nesupravegheați.

- **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste sub 8 ani nu vor avea voie să se apropie de aparat, dacă nu sunt supravegheați constant.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți apa-

ratul, pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.

- Aparatul nu se poate utiliza cu un temporizator extern sau printr-un sistem de control de la distanță.
- Aparatul se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Este posibil ca mânerurile să se înfierbânte în timpul utilizării normale, pentru perioade scurte de timp.
- Nu utilizați agenți de curățare aspri sau abrazivi sau instrumente de metal ascuțite, pentru curățarea sticlei de pe ușa cuptorului sau a altor suprafețe, deoarece acestea pot zgâria suprafețele, sticla se poate sparge sau se poate deteriora suprafața.

- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de șoc electric.
- **ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să se înfierbânte, în procesul de gătire sau frigere. Accesul copiilor mici trebuie interzis.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de mentenanță și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați vă pot pune în pericol. Transformarea sau modificarea specificațiilor aparatului sub orice formă este periculoasă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că cerințele aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Cerințele acestui aparat sunt specificate pe etichetă.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este pro-

iectat doar pentru gătitul alimentelor și poate fi utilizat doar în locuințe; acesta nu trebuie utilizat cu alt scop sau în alte aplicații, în afara locuințelor, în spații comerciale sau pentru încălzirea încăperilor.

- Nu încercați să ridicați sau să mutați aparatul electrocasnic trăgând de mânerul ușii.
- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să curățați aparatul cu atenție, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei, cu accesoriile.
- Asigurați-vă că, în timpul instalării, cablul de alimentare nu este blocat. 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.
- Când ușa cuptorului este deschisă, nu permiteți copiilor să se cațere sau să se așeze pe aceasta.

### **Avertismente de instalare**

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat și pus în funcțiune de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru orice pagubă cauzată 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 acesta prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase

pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtate imediat.

- Protejați aparatul de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare etc.
- Materialele din jurul aparatului (dulap) trebuie să poată rezista la o temperatură de minimum 100°C.

### **În timpul utilizării**

- Când utilizați cuptorul pentru prima dată, materialele de izolare și elementele de încălzire vor emana un anumit miros. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, rulați un program, fără a pune nimic în cuptor, la temperatură maximă, timp de 45 de minute. În același timp, trebuie să ventilați în mod adecvat spațiul în care produsul este instalat.
- În timpul utilizării, suprafețele exterioare și interioare ale cuptorului se înfierbântă. Când deschideți ușa cuptorului, faceți un pas în spate, pentru a evita aburul provenit din cuptor. Există risc de producere a arsurilor.
- Nu așezați 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.
- Nu lăsați aparatul de gătit nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea pot lua foc, în caz de încălzire extremă. Nu turnați apă peste flăcări generate de ulei. Acoperiți oala sau tigaia cu capacul, pentru a înăbuși flacăra produsă în acest caz și opriți aparatul de gătit.
- Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați-l. Păstrați panoul principal stins.

De asemenea, când nu utilizați aparatul, închideți robinetul de gaz.

- 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 extra-se. Aveți grijă să nu se verse lichid fierbinte.
- Când ușa ori sertarul este deschis, nu așezați obiecte pe acesta. Există riscul ca aparatul electrocasnic să se dezechilibreze sau să se rupă capacul.
- Nu așezați obiecte grele sau combustibile, precum și obiecte inflamabile (nailon, pungi de plastic, hârtie, material etc.), în sertar. De asemenea, nu introduceți obiecte de bucătărie cu accesorii de plastic (ex. mânere).
- Nu atârnați prosoape, cârpe de vase sau haine pe aparat sau mânerurile sale.
- În timpul procesului de curățare și mentenanță
- Stingeți întotdeauna aparatul, înainte de operațiuni cum sunt curățarea și mentenanța. Aceste operațiuni se pot efectua după ce deconectați aparatul sau îl stingeți din butoane.
- 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 OPERĂTORII NOȘTRI AUTORIZAȚI DE SERVICII, ÎN CAZ DE NECESITATE.**

## **PREGĂTIRE PENTRU INSTALARE ȘI UTILIZARE**

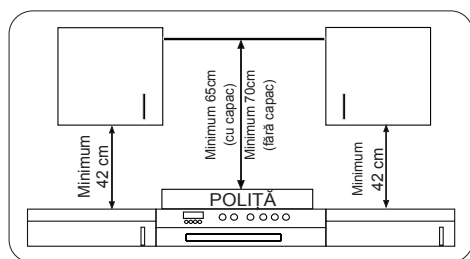
Produs cu cele mai bune piese și materiale, acest cuptor modern, funcțional și practic vă va satisface nevoile, în toate privințele. Citiți manualul pentru a obține rezultate bune și pentru a nu avea probleme, în viitor. Informațiile de mai jos cuprind reguli necesare pentru poziționarea corectă și activități de service. Acestea trebuie citite în întregime, în special de tehnicianul care poziționează aparatul.

## **CONTACTAȚI CENTRUL DE SERVICIILE AUTORIZAT SĂ INSTALEZE CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ!**

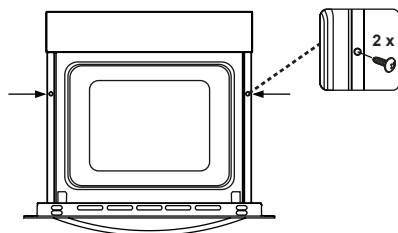
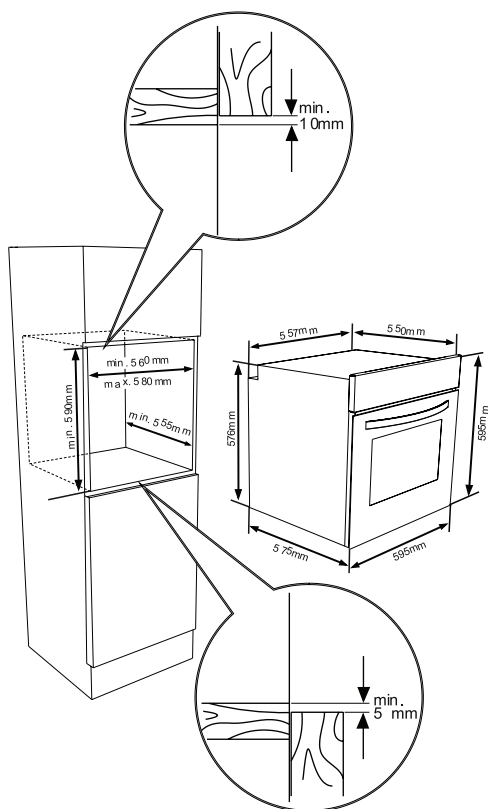
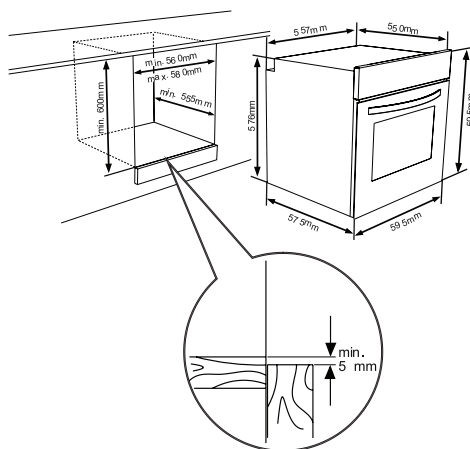
## **ALEGEREA UNUI LOC PENTRU CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ**

- Trebuie să acordați atenție mai multor aspecte când alegeți un loc pentru cuptorul dumneavoastră. Asigurați-vă că luați în considerare recomandările de mai jos, pentru a preveni apariția oricăror probleme și situații periculoase, care pot apărea ulterior!
- Când alegeți un loc pentru cuptor, trebuie să aveți grijă să nu existe în apropiere materiale inflamabile sau combustibile, cum sunt perdelele, uleiul, cârpele de bucătărie etc., care se pot aprinde repede.
- Mobila din jurul cuptorului trebuie să fie produsă din materiale rezistente la căldură, la temperaturi cu peste 50 C° peste temperatura din încăpere.

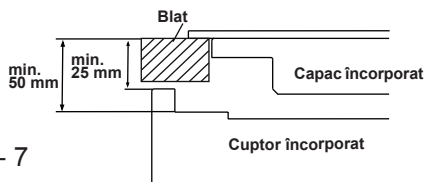
Modificările necesare pentru pereții dulapurilor și ventilatoarele de aerisire, deasupra produsului încorporat combinat, precum și înălțimile minime, de la panoul cuptorului, sunt prezentate în Figura 1. Astfel, ventilatorul de aerisire trebuie poziționat la o înălțime minimă de 65 de cm, în raport cu placa poliței. Dacă nu există ventilator de aerisire, înălțimea nu trebuie să fie mai mică de 70 de cm.



## INSTALAREA CUPTORULUI ÎNCORPORAT



Introduceți cuptorul încorporat în dulap și împingeți-l în față. Deschideți ușa cuptorului și introduceți două șuruburi în găurile amplasate în rama cuptorului. Strângeți șuruburile, când rama produsului atinge suprafața de lemn a dulapului.



Dacă instalați cuptorul sub o poliță, distanța între blatul de lucru și panoul de sus al cuptorului trebuie să fie de minimum 50 de milimetri, iar distanța între blatul de lucru și partea superioară a panoului de control trebuie să fie de minimum 25 de milimetri.

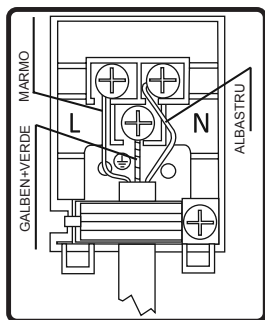
## **CABLAREA ȘI SIGURANȚA CUPTORULUI ÎNCORPORAT**

Instrucțiunile de mai jos trebuie urmate întocmai, în timpul cablării:

- Cablul de împământare trebuie racordat cu ajutorul unui șurub, la semnul de împământare. Racordarea cablului de alimentare trebuie efectuată ca în Figura 6. Dacă nu există priză împământată, ce respectă normele mediului de instalare, apălați imediat centrul autorizat de service.
- Priza împământată trebuie să se afle

în imediata vecinătate a aparatului. Nu utilizați niciodată cablu prelungitor.

- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafața fierbinte a produsului.
- În situația în care cablul de alimentare este avariat, apălați centrul autorizat de service. Cablul trebuie înlocuit de centrul autorizat de service.
- Cablajul aparatului trebuie efectuat de un centru autorizat de service. Pentru acest racord, trebuie utilizat un cablu flexibil, de tip H05VV-F.
- Cablarea incorectă poate afecta aparatul electrocasnic. Acest tip de defecțiuni nu vor fi acoperite de garanție.
- Aparatul este proiectat să fie racordat la alimentare electrică de 220-240V. Dacă valoarea este diferită de cea menționată mai sus, apălați imediat centrul autorizat de service.
- **Firma producătoare declară că nu își asumă sub nicio formă răspunderea pentru orice tip de defecțiuni și pierderi generate de nerespectarea normelor de siguranță!**
- Cablajul aparatului trebuie efectuat de un centru autorizat de service. electrocasnic este
- proiectat să fie racordat la alimentare electrică de Dacă valoarea rețelei de alimentare cu electricitate este diferită de cea menționată, apălați imediat Aparatul este proiectat să fie racordat la o rețea cu conexiune cu Este necesar să instalați un comutator cu dublu pol între produs și rețeaua de alimentare cu electricitate cu un spațiu de cel puțin 3 mm între contactele comutatorului. (tensiune de 20A, operare întârziată)



când acesta nu este utilizat.  
Protejați aparatul de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, nin-soare, praf etc.

### **3.4: AVERTISMENTE GENERALE ȘI MĂSURI DE PRECAUȚIE**

Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu instrucțiunile de siguranță relevante cu privire la aparatele electrice. Lucrările de mentenanță și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni autorizați pregătiți de firma producătoare. Lucrările de instalare și reparații efectuate fără a respecta instrucțiunile sunt periculoase.

În timpul funcționării aparatului, suprafețele exterioare se încălzesc. Elementele care încălzesc suprafața interioară a cuptorului și aburul provenit din cuptor sunt foarte fierbinți. Aceste secțiuni vor continua să păstreze căldura pentru un anumit timp chiar dacă aparatul este deconectat. Evitați accesul copiilor.

Pentru a găti în cuptorul dumneavoastră, funcția cuptorului și butoanele de setare a temperaturii trebuie reglate, iar temporizatorul cuptorului trebuie programat. În caz contrar, cuptorul nu va funcționa.

Când ușa este deschisă, nu așezați obiecte pe aceasta. Există riscul ca aparatul electrocasnic să se dezechilibreze sau să se rupă capacul.

Deconectați aparatul electrocasnic



## Utilizarea butonului de control al funcțiilor cuptorului.

### Funcțiile cuptorului

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



#### Lampă de cuptor:

Doar lampa de cuptor se va aprinde și va rămâne aprinsă în toate funcțiile de gătire.



#### Funcția de decongelare:

Luminile cuptorului se vor aprinde, ventilatorul va începe să funcționeze.

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



#### Funcția Turbo:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Funcția turbo distribuie căldura în mod egal în cuptor. Mâncarea de pe toate rafturile va fi gătită Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de aproximativ 10 minute.



#### Funcția de gătire statică:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția de gătire statică emite căldură, asigurând gătitul uniform a alimentelor de jos și de sus. 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 pregătiți alimente pe un singur raft, când utilizați această funcție.



#### Funcția ventilator:

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

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



### **Funcția de pizza:**

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel inferior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Funcția de ventilator și de încălzire inferioară sunt ideale pentru o coacere egală într-un timp scurt, cum ar fi pizza. În timp ce ventilatorul distribuie căldura,

elementul inferior de încălzire asigură coacerea aluatului.

### **ECONOMISIRE DE ENERGIE**

Reduce cantitatea de lichid sau de grăsime pentru a reduce timpii de gătire.

Ușa cuptorului nu trebuie deschisă des în timpul funcționării.



### **Funcția de grătar și rotisor pentru pui**

Această funcție este folosită pentru a găti alimente la grătar și rotisor. Pentru a realiza rotirea, folosiți "fusul de rotisor". Pentru a folosi grătarul, așezați alimentele pe grilaj, iar grilajul pe cel mai înalt raft. Puteți începe să gătiți la grătar după ce ați așezat tava cuptorului pe al 3-lea raft. Tava așezată pe al 3-lea raft va strânge grăsimile scurse de pe alimente. Rotiți comutatorul de căldură al cuptorului până în dreptul semnului pentru această funcție. Așezați alimentele în cuptor după ce l-ați preîncălzit timp de 5 minute. La sfârșitul gătirii, ca și în alte procese de gătire, opriți comutatorul cuptorului și comutatorul de căldură. Anulați programul de temporizare al cuptorului și scoateți din cuptor mâncarea gătită și așezați-o într-un loc sigur. Nu vă apropiați de cuptor până când nu s-a răcit și țineți copiii la distanță.



### **Funcția de arzător superior, grătar și frigere pentru pui**

Această funcție este folosită pentru a găti rapid alimente la grătar și pentru a frige puiul, gătit la rotisor. Pentru a realiza frigerea, folosiți "fusul de frigere". Pentru a folosi grătarul, așezați alimentele pe grilaj, iar grilajul pe cel mai înalt raft. Puteți începe să gătiți la grătar după ce ați așezat tava cuptorului pe al 3-lea raft. Tava așezată pe al 3-lea raft va strânge grăsimile scurse de pe alimente. Rotiți comutatorul de căldură al cuptorului până în dreptul semnului pentru această funcție. Așezați alimentele în cuptor după ce l-ați preîncălzit timp de 5 minute. La sfârșitul procesului de gătit, ca și în alte procese de gătit, opriți comutatorul cuptorului și comutatorul de căldură. Anulați programul de temporizare al cuptorului și scoateți din cuptor mâncarea gătită și așezați-o într-un loc sigur. Nu vă apropiați de cuptor până când nu s-a răcit și țineți copiii la distanță.



### **Funcția de grătar, frigere pui și ventilator**

În cadrul acestei funcții, grătarul și arzătorul superior și ventilatorul care asigură frigerea uniformă funcționează deodată și asigură gătirea. Această funcție este folosită și pentru a frige pui și pentru a găti alimente la rotisor. Pentru a realiza frigerea, folosiți "fusul de frigere". Pentru a folosi grătarul, așezați alimentele pe grilaj, iar grilajul pe cel mai înalt raft. Puteți începe să gătiți la grătar după ce ați așezat tava cuptorului pe al 3-lea raft. Tava așezată pe al 3-lea raft va strânge grăsimile scurse de pe alimente. Rotiți comutatorul de căldură al cuptorului până în dreptul semnului pentru această funcție.

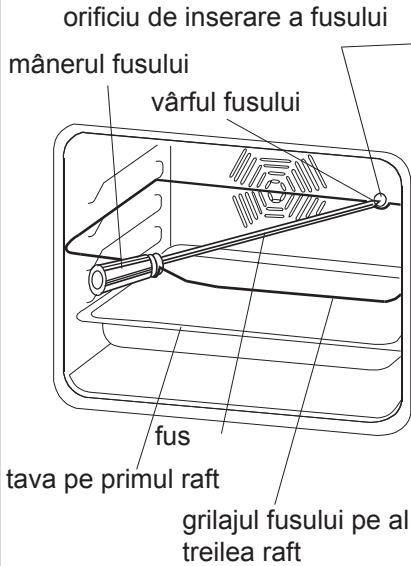
Așezați alimentele în cuptor după ce l-ați preîncălzit timp de 5 minute. La sfârșitul procesului de gătit, ca și în alte procese de gătit, opriți comutatorul cuptorului și comutatorul de căldură. Anulați programul de temporizare al cuptorului și scoateți din cuptor mâncarea gătită și așezați-o într-un loc sigur. Nu vă apropiați de cuptor până când nu s-a răcit și țineți copiii la distanță.



### **VapClean**

Setați funcția cuptorului la funcția statică la 90 ° C pentru a acționa funcția VapClean. Împrăștiați 200-250ml de apă la tava indicată pe baza cuptorului. start cuptorul și Vapclean vor dura aproximativ 20 de minute pentru a vă pregăti ușor cuptorul pentru curățare.

## Rotiserie



capac cu orificiu de inserare a fusului



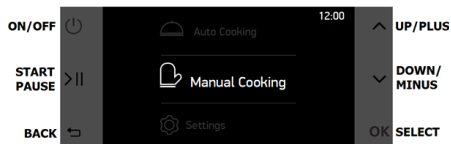
Folosiți accesoriile de rotiserie

Treceți țepușa prin pui și blocați clemele, inserați vârful țepușei în orificiul aflat în panoul din spate al cavității și asigurați-vă că se sprijină complet pe cadru și se potrivește în axul motorului. Pentru a realiza acest lucru, mai întâi trebuie să dați la o parte capacul aflat în fața orificiului de inserare a fusului, așa cum se arată în figură. După aceasta, introduceți fusul în grilajul său, pe care o să-l așezați pe al treilea raft. Scoateți mânerul fusului, dacă este instalat, și închideți ușa cuptorului. Mânerul trebuie atașat numai pentru scoaterea mâncării după gătitul la grătar.

Asigurați-vă că cuptorul nu este în funcțiune în timp ce realizați aceste operațiuni.

## 4.1. Unitatea de comandă monocromă

Unitatea de comandă monocromă include un ecran LCD monocrom de 4,3" și 6 butoane tactile diferite. Funcția butoanelor tactile ale unității de comandă monocrome este descrisă mai jos.



Unitatea de comandă monocromă este concepută de o așa manieră încât să determine amatorii să realizeze cu ușurință rețete profesionale, folosind funcțiile de preparare automată și încât să permită gospodinelor să realizeze propriile rețete cu funcții de preparare manuală combinate.

Meniurile unității de comandă monocrome, cum ar fi, prepararea manuală, prepararea automată și setările sunt descrise mai jos.

### Gătirea manuală:

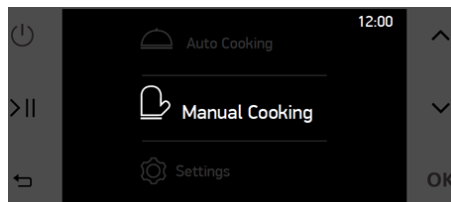
Fiecare setare de gătire poate fi selectată de utilizator la gătirea manuală. Se pot selecta 7 funcții de gătire diferite, temperatura, funcția de creștere, durata de gătire și ora de oprire a gătirii. Datorită flexibilității, orice rețetă poate fi realizată de utilizatori în funcție de gustul propriu.

Pentru a găti în meniul manual de gătire, urmați pașii enumerați mai jos.

- Folosiți butoanele SUS & JOS (UP & DOWN) pentru a naviga prin meniul

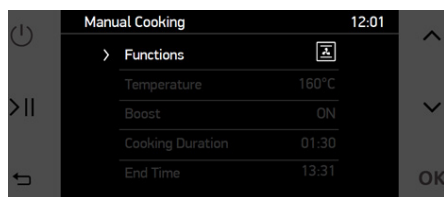
principal.

- Atingeți butonul OK la selectarea „Preparării manuale“.

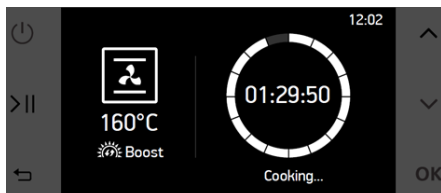


În meniul de preparare manuală, utilizatorul poate seta funcțiile de preparare, temperatura, funcția de amplificare, durata preparării și momentul de final al timpului de preparare. Pentru a modifica orice specificație, navigați folosind butoanele SUS & JOS (UP & DOWN) și selectați specificația folosind butonul OK. După atingere, specificația selectată luminează intermitent. În timpul iluminării intermitente, tastele SUS & JOS (UP & DOWN) sunt folosite pentru modificarea valorii specificației. Puteți finaliza selecția, atingând butonul OK.

NOTĂ: Dacă durata de gătire este setată la 00:00, gătitul continuă până când utilizatorul o oprește manual.



Pentru a începe prepararea, atingeți butonul START / PAUZĂ (START/PAUSE) și va apărea ecranul de preparare de mai jos.



Pe ecranul de preparare:

- Butonul START/PAUZĂ (START/PAUSE) poate fi folosit pentru a lua o pauză sau pentru a reporni prepararea,
- Temperatura poate fi modificată prin atingerea butoanelor SUS & JOS (UP & DOWN),
- În timpul activării oricărei funcții de preparare, puteți atinge butonul ÎNAPOI (BACK) pentru a naviga între funcția de cuptor, temperatură și timpul de gătire. În timp ce oricare dintre specificații luminează intermitent, valoarea acesteia poate fi modificată prin atingerea butoanelor SUS & JOS (UP & DOWN).
- Pentru a opri prepararea și pentru a reveni la meniul principal, atingeți butonul START/PAUZĂ (START/PAUSE), apoi atingeți butonul ÎNAPOI (BACK).

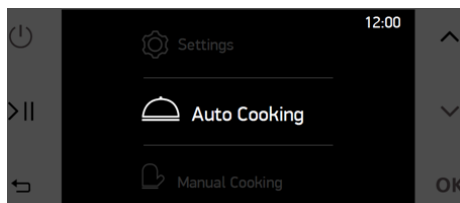
### Gătirea automată:

Rețetele prestabilite, pregătite de bucătari profesioniști, pot fi folosite de către utilizatorul final, accesând meniul de preparare automată. În meniul de preparare automată, utilizatorul selectează numai denumirea felului de mâncare, iar unitatea de comandă monocromă setează automat fiecare dintre setările de preparare, cum ar fi funcția de preparare, durata și temperatura.

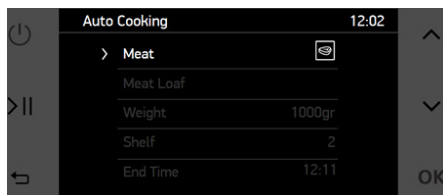
Pentru a realiza gătirea cu meniul de gătire automată, trebuie urmați pașii de

mai jos.

- Folosiți butoanele SUS & JOS (UP & DOWN) pentru a naviga prin meniul principal.
- Atingeți butonul OK la selectarea „Preparării automate“.



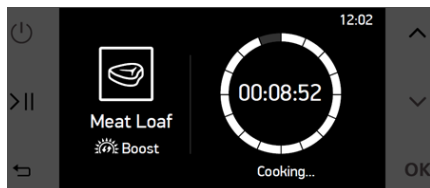
În meniul de preparare automată, utilizatorul selectează categoria, numele și greutatea rețetei. De asemenea, utilizatorul poate modifica ora de finalizare a preparării. Pentru a modifica orice specificație, navigați folosind butoanele SUS & JOS (UP & DOWN) și selectați specificația folosind butonul OK. După atingere, specificația selectată luminează intermitent. În timpul iluminării intermitente, tastele SUS & JOS (UP & DOWN) sunt folosite pentru modificarea valorii specificației. Puteți finaliza selecția, atingând butonul OK.



NOTĂ: Pentru a obține cea mai bună performanță în preparare, tava ar trebui amplasată pe raftul indicat.

Pentru a începe prepararea, atingeți

butonul START / PAUZĂ (START/PAUSE) și va apărea ecranul de preparare de mai jos.



Pe ecranul de preparare:

- Butonul START/PAUZĂ (START/PAUSE) poate fi folosit pentru a lua o pauză sau pentru a reporni prepararea,
- Pentru a opri prepararea și pentru a reveni la meniul principal, atingeți butonul START/PAUZĂ (START/PAUSE), apoi atingeți butonul ÎNAPOI (BACK).

### Setări:

În meniul setărilor, se pot ajusta ora, luminozitatea ecranului, tonul de alarmă și opțiunile de limbă. De asemenea, versiunea de software este afișată cu titlu informativ. Pentru a modifica orice specificație, navigați folosind butoanele SUS & JOS (UP & DOWN) și selectați specificația folosind butonul OK. După atingere, specificația selectată luminează intermitent. În timpul iluminării intermitente, tastele SUS & JOS (UP & DOWN) sunt folosite pentru modificarea valorii specificației. Puteți finaliza selecția, atingând butonul OK.



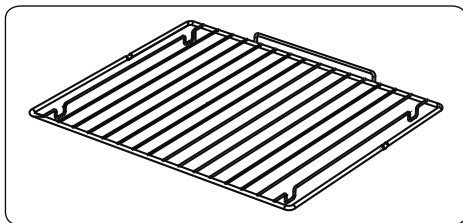
ALIMENTE	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILATOR INFERIOR-SUPERIOR			GRÁTAR		
	Poz. termostat (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)	Poz. termostat (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)	Poz. termostat (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)	Poz. termostat (min.)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)
Foietele	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Prăjituri	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biscuiți	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Chiftelute la gratar										200	7	10-15
Alimente lichide	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pui				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Collet										200	7-6	15-25
Friptura de vita										200	7	15-25

\* Gătire frigarui de pui fript...



## Accesorii

Produsul este prevăzut cu accesorii. De asemenea, puteți utiliza accesorii din alte surse, dar acestea trebuie să fie rezistente la căldură și flăcări. Puteți utiliza și vase de sticlă, forme de prăjitură și tăvi de cuptor adecvate pentru cuptor. Urmați instrucțiunile producătorului, când utilizați alte accesorii. În situația în care utilizați vase de dimensiuni mici, așezați-le pe grătarul metalic, în centrul acestuia. Dacă alimentele gătite nu acoperă complet tava de cuptor, dacă alimentele sunt scoase din congelator sau dacă tava este utilizată pentru colectarea sucurilor ce se scurg din alimente, în timpul prăjirii, se pot observa în tavă schimbări de formă. Acest lucru este generat de temperaturile ridicate, produse în timpul gătirii. Tava va reveni la forma inițială, când se răcește după gătire. Acesta este un fenomen fizic normal, care se produce în timpul transferului de căldură. Nu așezați tăvi și vase de sticlă fierbinți într-un mediu rece imediat ce sunt scoase din cuptor pentru a evita spargerea acestora. Nu le așezați pe suprafețe reci și ude. Așezați-le pe o cârpă de bucătărie uscată și lăsați-le să se răcească încet. Când utilizați grătarul în cuptor, recomandăm utilizarea grătarului inclus în pachetul produsului (unde e cazul). Când utilizați grătarul metalic, așezați o tavă pe unul dintre rafturile inferioare, pentru colectarea uleiului. Se poate adăuga apă în tavă, pentru a ajuta la curățarea ei. Așa cum s-a explicat în secțiunile corespunzătoare, nu încercați niciodată să utilizați arzătorul pe gaz, fără capacul de protecție a grătarului. Dacă aveți cuptor cu arzător pe gaz, dar lipsește protecția de grătar sau dacă aceasta este avariata și nu poate fi utilizată, solicitați una nouă, de la cel mai apropiat centru de service.



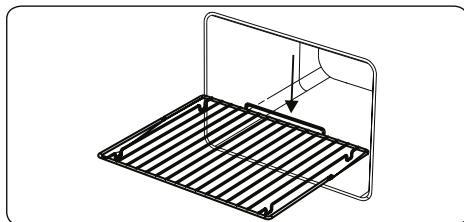
## Accesorii de cuptor

Accesoriile pentru cuptorul dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul dumneavoastră este diferit.

## Grătar metalic

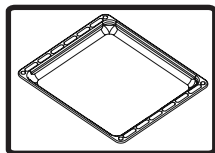
Grătarul metalic este utilizat pentru prăjire sau pentru a așeza diverse vase de gătit pe acesta.

**AVERTISMENT-** Introduceți grătarul în cuptor, pe orice raft, în poziție corectă, și împingeți-l în spate.



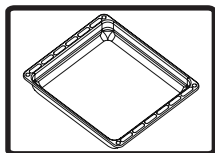
## Tavă joasă

Tava joasă este utilizată pentru coacerea produselor de patiserie, cum sunt tartele etc. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



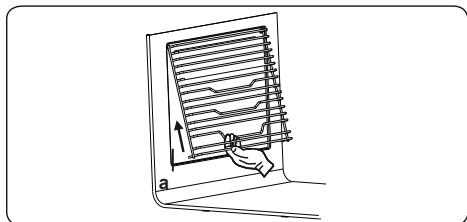
### Tavă înaltă

Tava înaltă este utilizată pentru pregătirea tocănițelor. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



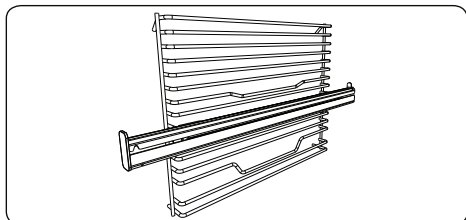
### Scoaterea raftului metalic

Trageți raftul metalic, așa cum este prezentat în imagine. După ce îl scoateți din clipuri, ridicați-l.



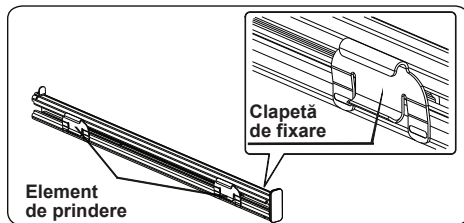
### Grilaj metalic cu șină telescopică cu extensie completă Easyfix

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

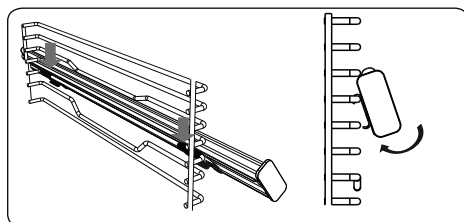


### Șine telescopice

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



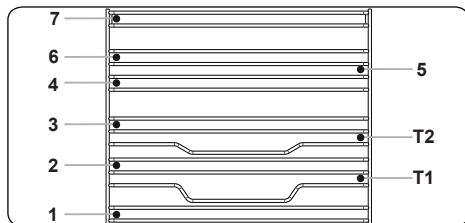
- Poziționarea șinelor telescopice pe grilajul metalic este securizată cu clapetele de fixare de pe elementele de prindere.
- Îndepărtați glisiera laterală. Consultați secțiunea „Scoaterea raftului metalic”.



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

## Grilajul metalic EasyFix

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



- Introduceți accesoriul în poziția corectă în cuptor.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 1 cm între capacul ventilatorului și accesoriile.
- Aveți grijă să scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Alimentele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.
- Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. După ce s-au răcit, își vor recăpăta aspectul și performanțele originale.
- Tăvile și grătarele metalice pot fi poziționate la orice nivel, de la 1 la 7.
- Șina telescopică poate fi poziționată la nivelele T1, T2.
- Nivelul 3 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel.
- Nivelul T2 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel cu șinele telescopice.
- Nivelul 2 și Nivelul 4 sunt recomandate pentru prepararea la două nivele.
- Grătarul metalic al rotisorului trebuie poziționat la Nivelul 3.
- Nivelul T2 este utilizat pentru poziționarea grătarului metalic al rotisorului cu șinele telescopice.

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

# **CURĂȚAREA ȘI MENTENANȚA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ**

## **CURĂȚARE**

Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la priză, că toate butoanele de control sunt în poziția stins și că aparatul s-a răcit. Scoateți aparatul din priză

Nu utilizați materiale de curățare ce conțin particule care pot zgâria elementele vopsite ale cuptorului. Utilizați agenți de curățare cremoși și lichizi, care nu conțin particule. Nu utilizați creme caustice, pudre de curățare abrazive, bureți de sârmă și instrumente dure, deoarece acestea pot zgâria suprafețele. În situația în care lichide vărsate în cuptor în exces ard, acestea pot afecta emailul. Curățați imediat lichidele vărsate. Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea cuptorului.

### **Curățarea interiorului cuptorului**

Asigurați-vă că deconectați cuptorul din priză, înainte de a începe să îl curățați. Veți obține cele mai bune rezultate, dacă efectuați curățarea părții interioare a cuptorului, când acesta este cald. După fiecare utilizare, ștergeți cuptorul cu o bucată moale de material înmuiat în apă cu săpun. Apoi, ștergeți-l din nou, de data aceasta cu o cârpă umeză și apoi cu o cârpă uscată. Curățare completă, cu ajutorul agenților de curățare uscați și de tip pudră. Pentru pro

duse cu rame de email catalitic, pereții din spate și pereții laterali ai ramei interioare nu necesită curățare. Totuși, în funcție de utilizare, se recomandă înlocuirea lor, după o anumită perioadă de timp.

## **MENTENANȚĂ**

### **Înlocuirea lămpii de cuptor**

Lampa de cuptor trebuie schimbată de un tehnician autorizat. Tensiunea becului trebuie să fie de 230V, 25Watt, Tip E14, T300. Cuptorul trebuie deconectat de la priză și lăsat să se răcească, înainte de a schimba lampa.

Designul lămpii este specific pentru utilizarea în aparate electrocasnice și nu este adecvat pentru iluminarea încăperilor.

## **SERVICE ȘI TRANSPORT**

### **CERINȚE ÎNAINTE DE TRANSMITERE CĂTRE SERVICE**

În cazul în care cuptorul nu funcționează:

Este posibil ca acesta să fie deconectat de la alimentarea electrică sau a fost o pană de curent. În cazul modelelor prevăzute cu temporizator, este posibil ca acesta să nu fie reglat.

În cazul în care cuptorul nu încălzește:

Este posibil că reglajul căldurii să nu fi fost efectuat cu butonul de control.

Dacă nu se aprinde lampa din interior:

Trebuie verificată alimentarea electrică. Trebuie controlat dacă lămpile sunt defecte. Dacă acestea sunt defecte, le puteți schimba, conform ghidului următor.

Gătirea (dacă partea inferioară-superioară nu gătește uniform):

Verificați poziționarea rafturilor, perioada de gătire și valorile de temperatură, conform manualului.

Cu excepția acestora, dacă aveți în continuare probleme cu produsul dumneavoastră, vă rugăm să apelați centrul autorizat de service.

### **INFORMAȚII CU PRIVIRE LA TRANSPORT**

Dacă aveți nevoie de transport:

Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în cutia originală, când este necesar. Urmați indicațiile de transport de pe cutie. Lipiți părțile superioare

ale aparatului, capace și capete și suporturi de vase, pe panourile de gătit.

Așezați o hârtie între capacul superior și panoul de gătit, acoperiți capacul superior și lipiți-l cu scotch de suprafețele laterale ale cuptorului.

Lipiți carton sau hârtie pe partea interioară a feței de sticlă a cuptorului, pentru ca tăvile și grătarul metalic din cuptor să nu îl lovească în timpul transportului. De asemenea, lipiți capacele cuptorului de pereții laterali.

Dacă nu are cutia originală:

Protejați suprafețele externe (sticlă sau suprafețe vopsite) ale cuptorului, împotriva posibilelor lovituri.

## **Spis treści**

Wygląd i wymiary urządzenia

Ostrzeżenia

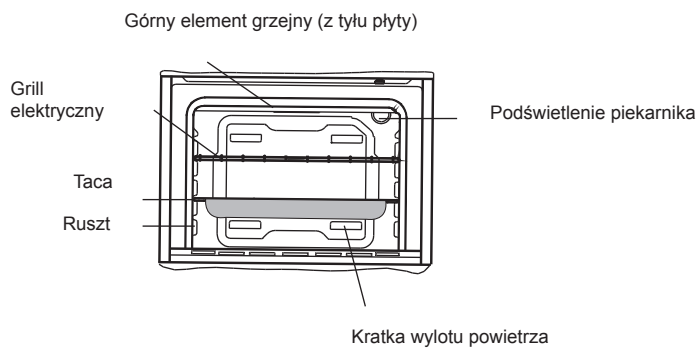
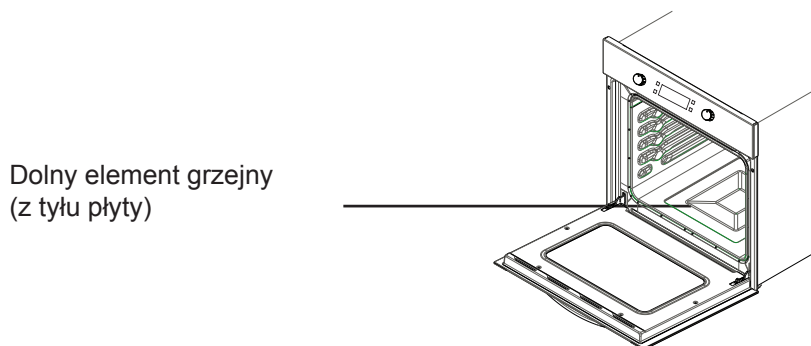
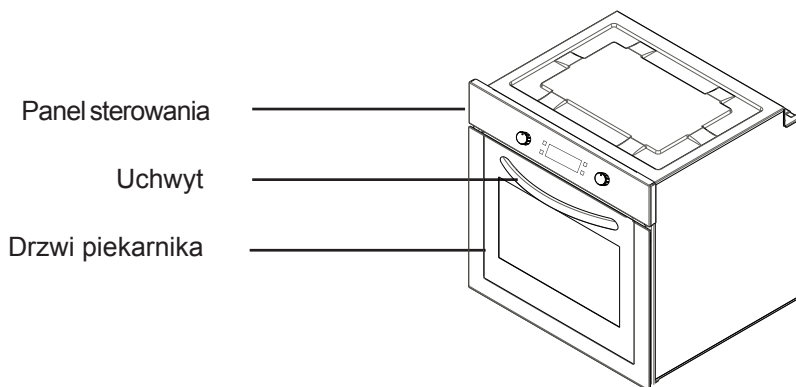
Przygotowanie do instalacji i obsługi

Korzystanie z piekarnika

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

Serwisowanie i przewożenie

## WYGLĄD I WYMIARY URZĄDZENIA



## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ, A NASTĘPNIE PRZECHOWYWAĆ JĄ W DOSTĘPNYM MIEJSCU NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI.

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZOSTAŁA OPRACOWANA Z MYŚLĄ O DLA KILKU MODELACH URZĄDZENIA. ZAKUPIONY PIEKARNIK MOŻE NIE OBSŁUGIWAĆ NIEKTÓRYCH FUNKCJI OPISANYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI. CZYTAJĄC INSTRUKCJE OBSŁUGI, NALEŻY ZWRACAĆ SZCZEGÓLNA UWAGĘ NA PODANE WARTOŚCI LICZBOWE.

### **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 nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże 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 możliwo-



ści porażenia prądem elektrycznym.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi 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.
- Podczas normalnej eksploatacji uchwyty wykorzystywane w krótkim czasie mogą się silnie nagrzewać.
- Nie należy stosować środków do szorowania ani innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklane drzwiczki lub inne powierzchnie piekarnika.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy sprawdź czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy piekarnika mogą być gorące. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- 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.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania potraw w gospodarstwie domowym i nie powinno być wykorzystywane w innych celach lub zastosowaniach, np. do użytku komercyjnego lub ogrzewania pomieszczenia.

- Nie należy unosić ani przesuwac urządzenia ciągnąc za uchwyt na drzwiczkach.
- Żeby zapewnić bezpieczeństwo, należy przeprowadzić wszystkie możliwe pomiary. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać powierzchni drzwiczek. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został ściśnięty podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego kabla 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.

### **Ostrzeżenia dotyczące instalacji**

- Nie wolno korzystać z urządzenia dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia i uruchomienie 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 itp.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (obudowa) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.

### **Podczas eksploatacji**

- Przy pierwszym uruchomieniu piekarnik może emitować pewien zapach z materiałów izolacyjnych i elementów grzejnych. Dlatego przed użyciem należy uruchomić pusty piekarnik na 45 minut przy maksymalnym ustawieniu temperatury. Równocześnie należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, w którym urządzenie zostało zainstalowane.
- Podczas pracy zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają. Otwierając drzwiczki piekarnika należy cofnąć się, aby uniknąć gorącej pary wydostającej się z wnętrza urządzenia. W przeciwnym razie może to doprowadzić do poparzenia.
- Podczas pracy piekarnika nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem stałych lub płynnych olejów. Oleje mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Nakryj rondel lub patelnię pokrywką, aby zadusić powstały ogień, a następnie wyłącz piekarnik.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez długi czas, należy

odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego. Główny włącznik należy ustawić w pozycji wyłączonej. Jeśli urządzenie nie jest wykorzystywane, należy również zakręcić zawór gazu.

- Sprawdź, czy pokrętki 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 gorącego płynu.
- Jeśli drzwiczki lub szuflada piekarnika są otwarte, nie wolno niczego zostawić na nich. Mogłoby to doprowadzić do zachwiania urządzenia lub uszkodzić pokrywkę.
- W szufladzie nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów lub łatwopalnych materiałów (nylon, plastikowe torby, papier, tkaniny itp.). Dotyczy to również naczyń kuchennych z plastikowymi elementami (np. trzonkami).
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.
- Podczas czyszczenia i konserwacji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy zawsze wyłączyć zasilanie urządzenia. Do powyższych czynności można przystąpić po odłączeniu przewodu zasilającego lub ustawieniu głównego włącznika w pozycji wyłączonej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- **ABY ZACHOWAĆ WYDAJNOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA, ZALECAMY KORZYSTANIE WYŁĄCZNIE Z ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH ORAZ USŁUG AUTORYZOWANEGO SERWISU W RAZIE KONIECZNOŚCI.**

## **PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI I OBSŁUGI**

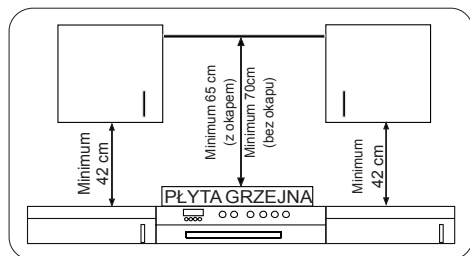
Ten nowoczesny, funkcjonalny i praktyczny piekarnik, wyprodukowany z najwyższej jakości elementów i materiałów, spełni Twoje oczekiwania pod każdym względem. Należy koniecznie przeczytać niniejszą instrukcję, aby prawidłowo korzystać z urządzenia i uniknąć ewentualnych problemów w przyszłości. Informacje podane poniżej obejmują zasady niezbędne do prawidłowego ustawienia i serwisowania urządzenia. Instrukcję powinny przeczytać osoby instalujące urządzenie.

## **SKONTAKTUJ SIĘ Z AUTORYZOWANYM SERWISEM W CELU INSTALACJI PIEKARNIKA**

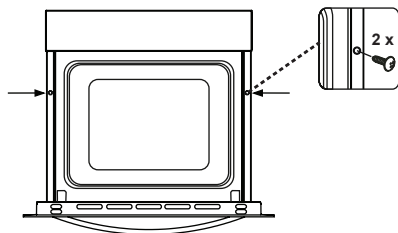
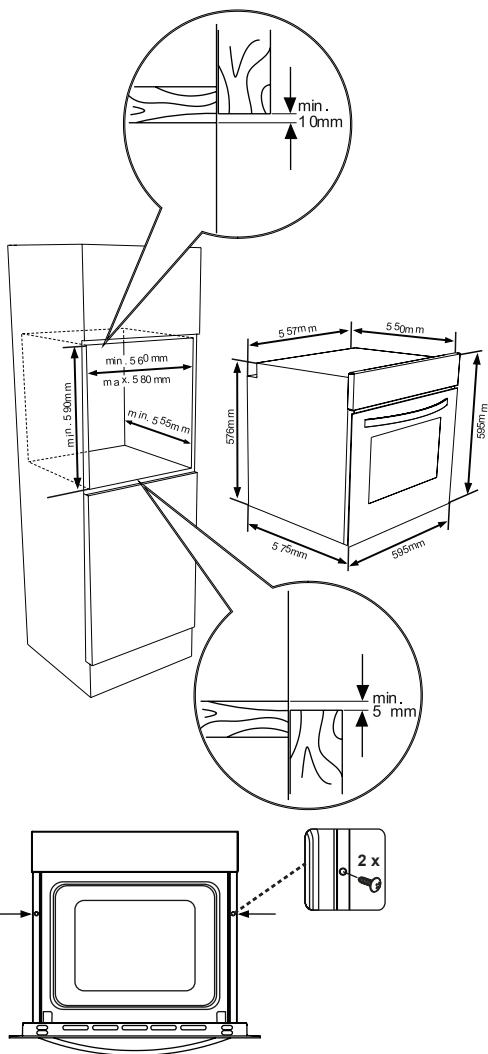
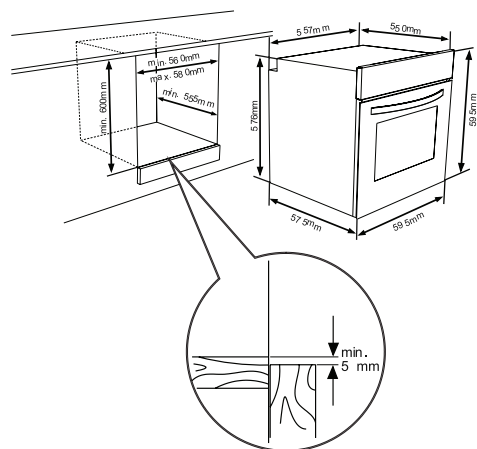
### **WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI PIEKARNIKA**

- Klika punktów wymaga szczególnej uwagi podczas wyboru miejsca instalacji piekarnika. Należy wziąć pod uwagę nasze poniższe zalecenia, aby uniknąć wszelkich problemów i niebezpiecznych sytuacji, której mogłyby się pojawić później!
- Wybierając miejsce instalacji piekarnika, należy pamiętać, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się łatwopalne lub wybuchowe materiały, jak zasłony, olej, tkaniny itp., które szybko mogą spowodować pożar.
- Meble otaczające piekarnik powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę powyżej 50°C.

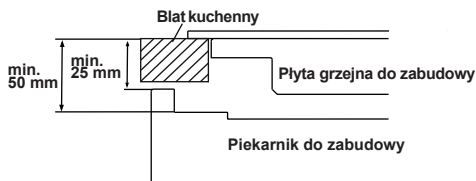
Wymagane zmiany szafek ściennych i wyciągów nad wbudowanym urządzeniem oraz minimalne odległości od płyty piekarnika zostały pokazane na Rys. 1. Odpowiedni wyciąg powinien znajdować się na wysokości minimum 65 cm od płyty grzejnej. W przypadku braku wyciągu ta wysokość nie powinna być mniejsza niż 70 cm.



## INSTALACJA PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY



Wsuń piekarnik do szafki, popychając ją do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręć śruby.



Jeśli piekarnik zostanie zainstalowany pod płytą grzejącą, odległość między blatem kuchennym i panelem górnym powinna wynosić minimum 50 mm, a odległość między blatem kuchennym i górną częścią panelu sterowania minimum 25 mm.

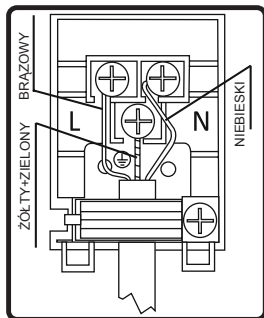
## **INSTALACJA ELEKTRYCZNA I ZABEZPIECZENIE PIEKARNIKA PRZEZNACZONEGO DO ZABUDOWY**

Podczas przeprowadzania instalacji elektrycznej należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej:

- Przewód uziemienia należy podłączyć przy pomocy śruby oznaczonej symbolem uziemienia. Podłączenie przewodu zasilającego powinno być zgodne z podanym na Rys. 6. W przypadku braku wyjścia uziemienia wymaganego zgodnie z przepisami w miejscu instalacji, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- Wyjście uziemienia powinno znajdować się w pobliżu urządzenia. Nie wolno stosować przedłużaczy.
- Kabel zasilający nie powinien stykać

się z gorącą powierzchnią urządzenia.

- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego należy porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Wymianę uszkodzonego kabla zasilającego należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu.
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Należy zastosować przewód zasilający typu H05VV-F.
- Nieprawidłowo przeprowadzona instalacja elektryczna może spowodować uszkodzenie urządzenia. Tego rodzaju uszkodzenia nie podlegają gwarancji.
- Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240 V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu.
- **Producent urządzenia oświadcza, że nie ponosi odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju uszkodzenia i straty powstałe na skutek niezgodności z normami dotyczącymi bezpieczeństwa!**
- Instalację elektryczną urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu.
- Urządzenia przystosowane jest do podłączenia do źródła zasilania o napięciu 220-240V~. Jeśli napięcie w sieci elektrycznej różni się od podanej powyżej wartości, należy natychmiast porozumieć się z personelem autoryzowanego serwisu. Opiswane urządzenie przeznaczone jest do użytku z wtyczką podłączoną do gniazdka elektrycznego lub stałym podłączeniem do źródła zasilania. Pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania konieczne jest zainstalowanie przełącznika 2-biegunowego, który posiada odstęp przy najmniej 3 mm między stykami (obciążenie 20 A, z funkcją opóźnienia).



przedmiotów. Mogłoby to zakłócić równowagę urządzenia lub spowodować uszkodzenie drzwiczek.

Jeśli urządzenie nie jest używane, odłącz je od źródła zasilania.

Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, pyłu itp.

### **3.4 OGÓLNE OSTRZEŻENIA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednimi środkami ostrożności dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Czynności konserwacyjne i naprawy urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu przeszkolony przez producenta. Instalacja i naprawy przeprowadzane z pominięciem tych zasad mogą być niebezpieczne.

Zewnętrzne powierzchnie piekarnika silnie się nagrzewają podczas pracy. Elementy nagrzewają wewnętrzną powierzchnię piekarnika i wydostająca się para jest bardzo gorąca. Te części piekarnika utrzymują wysoką temperaturę przez pewien czas nawet po wyłączeniu piekarnika. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Żeby korzystać z piekarnika, należy za pomocą przycisków ustawić funkcje i temperaturę oraz zaprogramować timer. W przeciwnym razie piekarnik nie będzie działać:

Na otwartych drzwiczkach piekarnika nie wolno umieszczać jakichkolwiek



## Korzystanie z przycisków sterujących funkcjami piekarnika

### Funkcje piekarnika

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



#### Podświetlenie piekarnika:

Zostanie włączone tylko podświetlenie piekarnika, które będzie świecić się podczas wszystkich trybów pracy.



#### Tryb rozmrażania:

Zostaną włączone światła ostrzegawcze, wentylator rozpocznie pracę.

Żeby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodą 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 i światła ostrzegawcze, okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Tryb Turbo umożliwia równomierny rozkład ciepła w piekarniku. Wszystkie potrawy umieszczone na ruszcie zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.



#### Tryb statyczny:

Zostaną włączone termostat oraz światła ostrzegawcze, dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia odpowiednie przygotowanie jedzenia umieszczonego w dolnej i górnej części piekarnika. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



#### Tryb termoobiegu:

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Ten 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 rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut.



### **Tryb pieczenia pizzy:**

Zostaną włączone termostat i światła ostrzegawcze, okrągły i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę.

Tryb termoobiegu i dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkich czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie ciasta na pizzę.

### **OSZCZĘDNOŚĆ**

**ENERGII** Zmniejszenie ilości płynu lub tłuszczu skraca czas przygotowania potrawy.

Należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas przygotowania potraw.



### **Grill i funkcja pieczenia kurczaka na rożnie obrotowym**

Funkcja służy do pieczenia kurczaka i innych potraw na rożnie obrotowym. Żeby wykorzystać funkcję obracania, należy użyć „rożen obrotowy”. Żeby grillować potrawę, należy umieścić ją na grillu, również na półce na najwyższym poziomie. Grillowanie można rozpocząć po umieszczeniu tacy na 3-ciej szynie. Taca umieszczona na 3-ciej szynie powinna zapewniać gromadzenie tłuszczu spływającego z potrawy. Obracaj pokrętko wyboru trybu pracy piekarnika, dopóki nie pojawi się oznaczenie tej funkcji. Umieść potrawę w piekarniku po wstępnym podgrzewaniu przez 5 minut. Po zakończeniu pieczenia i wszystkich innych procesów gotowania należy wyłączyć przełącznik piekarnika i przełącznik ustawienia poziomu ciepła. Anuluj ustawiony czas pracy piekarnika, a następnie wyjmij upieczoną potrawę z piekarnika i pozostaw w bezpiecznym miejscu. Nie wolno zamykać piekarnika, dopóki nie ostygnie. Dzieci nie powinny zbliżać się do gorącego urządzenia.





## **Górny element grzejny, grill i funkcja pieczenia kurczaka na rożnie**

Funkcja służy do szybkiego pieczenia kurczaka i innych potraw na rożnie obrotowym. Żeby upiec potrawę, należy użyć „rożna do pieczenia”. Żeby grillować potrawę, należy umieścić ją na grillu, również na półce na najwyższym poziomie. Grillowanie można rozpocząć po umieszczeniu tacy na 3-ciej szynie. Taca umieszczona na 3-ciej szynie powinna zapewniać gromadzenie tłuszczu spływającego z potrawy. Obracaj pokrętkę wyboru trybu pracy piekarnika, dopóki nie pojawi się oznaczenie tej funkcji. Umieść potrawę w piekarniku po wstępnym podgrzewaniu przez 5 minut. Po zakończeniu pieczenia i wszystkich innych procesów gotowania należy wyłączyć przełącznik piekarnika i przełącznik ustawienia poziomu ciepła. Anuluj ustawiony czas pracy piekarnika, a następnie wyjmij upieczoną potrawę z piekarnika i pozostaw w bezpiecznym miejscu. Nie wolno zamykać piekarnika, dopóki nie ostygnie. Dzieci nie powinny zbliżać się do gorącego urządzenia.



## **Grill, pieczenie kurczaka i funkcja termoobieg**

W tym trybie pracy grill, górny element grzejny i termoobieg działając razem zapewniają doskonałe efekty pieczenia. Funkcja służy również do grillowania i

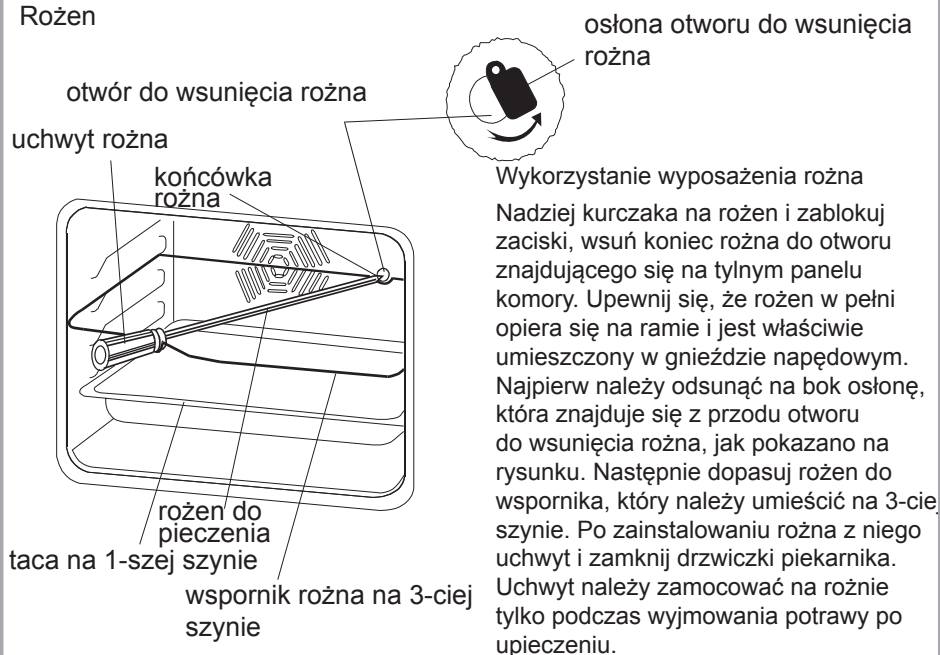
pieczenia kurczaka oraz innych potraw na rożnie do pieczenia. Żeby upiec potrawę, należy użyć „rożna”. Żeby grillować potrawę, należy umieścić ją na grillu, również na półce na najwyższym poziomie. Grillowanie można rozpocząć po umieszczeniu tacy na 3-ciej szynie. Taca umieszczona na 3-ciej szynie powinna zapewniać gromadzenie tłuszczu spływającego z potrawy. Obracaj pokrętkę wyboru trybu pracy piekarnika, dopóki nie pojawi się oznaczenie tej funkcji. Umieść potrawę w piekarniku po wstępnym podgrzewaniu przez 5 minut. Po zakończeniu pieczenia i wszystkich innych procesów gotowania należy wyłączyć przełącznik piekarnika i przełącznik ustawienia poziomu ciepła. Anuluj ustawiony czas pracy piekarnika, a następnie wyjmij upieczoną potrawę z piekarnika i pozostaw w bezpiecznym miejscu. Nie wolno zamykać piekarnika, dopóki nie ostygnie. Dzieci nie powinny zbliżać się do gorącego urządzenia.



## **VapClean**

W celu włączenia funkcji VapClean, ustaw piekarnik w trybie pracy stałej w temperaturze 90 °C. Wlej 200-250 ml wody do tacki ustawionej na spodzie piekarnika. Uruchoom piekarnik, a funkcja będzie działała przez ok. 20 minut, przygotowując go do łatwego czyszczenia.

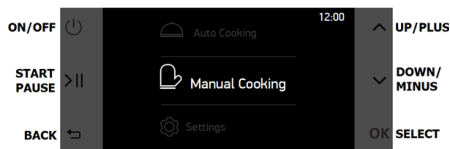
## Rożen



Przed przeprowadzeniem tych czynności upewnij się, że piekarnik nie pracuje.

## 4.1 Monochromatyczny panel sterowania

Monochromatyczny panel sterowania składa się z 4,3-calowego monochromatycznego ekranu LCD oraz 6 różnych przycisków dotykowych. Poniżej znajduje się opis funkcji przycisków dotykowych na monochromatycznym panelu sterowania.



Monochromatyczny panel sterowania został opracowany z myślą o umożliwieniu użytkownikom-amatorom korzystania z profesjonalnych przepisów kulinarnych przy pomocy funkcji automatycznego gotowania oraz osobom gotującym na własne potrzeby wdrażania własnych przepisów kulinarnych przy pomocy połączonych funkcji ręcznego gotowania.

Menu monochromatycznego panelu sterowania, takie jak gotowanie ręczne, gotowanie automatyczne i ustawienia, zostały opisane poniżej.

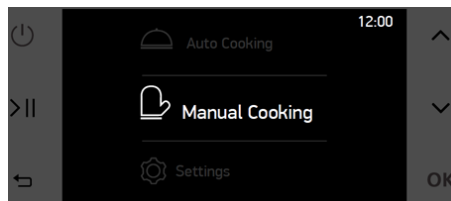
### Tryb ręcznego gotowania:

Użytkownik może w prosty sposób skonfigurować dowolne ustawienie w trybie ręcznego gotowania. Możesz wybrać 7 różnych funkcji gotowania, ustawienie temperatury, funkcję przyspieszonego podgrzewania (Boost), ustawienie czasu przygotowania potrawy i zakończenia procesu. Dzięki uniwersalności funkcji ręcznego gotowania użytkownik może przygoto-

wać dowolne danie według własnych upodobań kulinarnych.

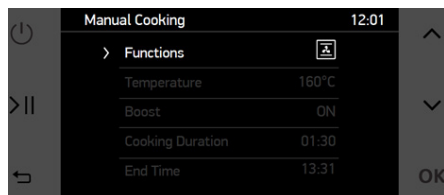
Żeby przygotować potrawę w trybie ręcznego gotowania, należy przeprowadzić poniżej wymienione czynności.

- Przyciski UP & DOWN umożliwiają wybór elementów w menu głównym.
- Po wybraniu opcji „Manual Cooking” (gotowane ręczne) naciśnij przycisk OK.

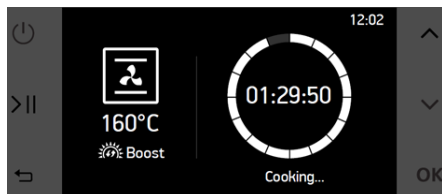


W menu gotowania ręcznego można ustawić funkcje gotowania, temperaturę, funkcję podgrzewania przyspieszonego (Boost), czas przygotowania potrawy i czas zakończenia przygotowania potrawy. Żeby zmienić dowolne ustawienie, przyciskami UP & DOWN ustaw żadaną opcję i wybierz ją, naciskając przycisk OK. Po naciśnięciu wybrane ustawienie zacznie pulsować. Jeśli dane ustawienie pulsuje, przyciskami UP & DOWN zmień wartość ustawienia. Możesz zatwierdzić wybór, naciskając przycisk OK.

UWAGA: Jeśli czas przygotowania potrawy zostanie ustawiony na 00:00, proces trwa dopóki użytkownik nie zatrzyma go ręcznie.



Żeby rozpocząć przygotowanie potrawy, naciśnij przycisk START/PAUSE. Wyświetli się okno gotowania.



W oknie gotowania:

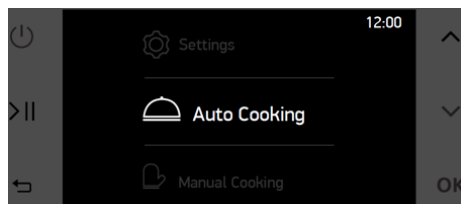
- Użyj przycisku START/PAUSE do włączenia pauzy lub wznowienia gotowania,
- Ustawienie temperatury można zmienić za pomocą przycisków UP & DOWN,
- Jeśli jakkolwiek funkcja gotowania jest aktywna, naciśnięcie przycisku BACK umożliwia wybór funkcji piekarnika, ustawienie temperatury i czasu trwania procesu. Jeśli dowolne ustawienie pulsuje, przyciskami UP & DOWN można zmienić jego wartość.
- Żeby zatrzymać proces i powrócić do menu głównego, naciśnij przycisk START/PAUSE, a następnie naciśnij przycisk BACK.

### Tryb automatycznego gotowania:

Istnieje możliwość wykorzystania gotowych przepisów kulinarnych, opracowanych przez profesjonalistów, przy pomocy programów automatycznego gotowania. W programach automatycznych użytkownik wybiera tylko nazwę potrawy. Wszystkie ustawienia procesu, jak funkcje gotowania, czas przygotowania potrawy, temperatura, konfigurowane są automatycznie przez monochromatyczny panel sterowania.

Żeby przygotować potrawę w trybie automatycznego gotowania, należy przeprowadzić poniżej wymienione czynności.

- Przyciski UP & DOWN umożliwiają wybór elementów w menu głównym.
- Po wybraniu opcji „Auto Cooking” (gotowane ręczne) naciśnij przycisk OK.



W programach automatycznych użytkownik wybiera kategorię, nazwę i wagę potrawy. Użytkownik może również zmienić czas zakończenia przygotowania potrawy. Żeby zmienić dowolne ustawienie, przyciskami UP & DOWN ustaw żądaną opcję i wybierz ją, naciskając przycisk OK. Po naciśnięciu wybrane ustawienie zacznie pulsować. Jeśli dane ustawienie pulsuje, przyciskami UP & DOWN zmień wartość ustawienia. Możesz zatwierdzić wybór, naciskając przycisk OK.

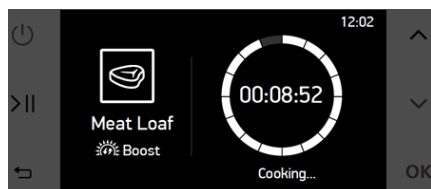


**UWAGA:** Żeby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, należy umieścić

tacę na wyświetlanej kratce.

Żeby rozpocząć przygotowanie potrawy, naciśnij przycisk START/PAUSE.

Wyświetli się okno gotowania.

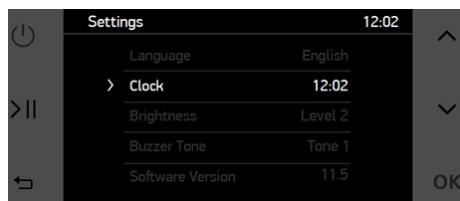


W oknie gotowania:

- Użyj przycisku START/PAUSE do włączenia pauzy lub wznowienia gotowania,
- Żeby zatrzymać proces i powrócić do menu głównego, naciśnij przycisk START/PAUSE, a następnie naciśnij przycisk BACK.

### Ustawienia:

W menu ustawień można skonfigurować czas, jasność ekranu, sygnał dźwiękowy i język menu. Wyświetlana jest również informacja o wersji oprogramowania. Żeby zmienić dowolne ustawienie, przyciskami UP & DOWN ustaw żadaną opcję i wybierz ją, naciskając przycisk OK. Po naciśnięciu wybrane ustawienie zacznie pulsować. Jeśli dane ustawienie pulsuje, przyciskami UP & DOWN zmień wartość ustawienia. Możesz zatwierdzić wybór, naciskając przycisk OK.



POTRAWY	TRYB TURBO				DOLNY-GÓRNY ELEMENT GRZEJNY				DOLNY-GÓRNY TERMOOBIEG				GRILL		
	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (°C)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)	Ustawienie termostatu (minuty)	Poz. kratki	Czas przygotowania (minuty)
Ciasło warstwowe	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35						
Ciasło	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35						
Ciasteczka	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35						
Grillowane klopsiki												200		7	10-15
Produkty wilgotne	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50						
Kurczak				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60			200		*	50-60
Kotlety												200		7-6	15-25
Befszyk												200		7	15-25

\* Nadziać na szpikulec do pieczenia kurczaka...

## Akcesoria

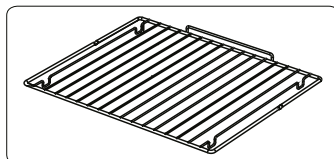
Urządzenie dostarczane jest razem z wyposażeniem. Możesz również używać akcesoriów innych producentów, ale muszą one być odporne na ciepło i ogień. Możesz również używać naczyń szklanych, form do ciasta oraz tac odpowiednich do użycia w piekarniku. Akcesoriów innych producentów używaj zgodnie z ich instrukcjami obsługi. Używając małych naczyń, umieść je na ruszcie, aby znalazły się dokładnie na jego środku. Jeśli jedzenie, które chcesz przygotować, nie zajmuje całego miejsca na blasze, jeśli przygotowujesz jedzenie głęboko zamrożone lub jeśli używasz tacy, by zebrać tłuszcz kapiący z grillowanych produktów, taca może się odkształcać. Jest to spowodowane wysokimi temperaturami podczas pieczenia. Taca odzyska kształt, gdy po jej użyciu wystygnie. Jest to normalny proces zachodzący podczas wymiany ciepła. Nie umieszczaj gorących szklanych tac ani naczyń w zimnie tuż po wyjęciu z piekarnika, aby uniknąć rozbicia tacy lub naczynia. Nie umieszczaj ich na zimnych i mokrych powierzchniach. Umieść naczynia na suchej ścierece kuchennej i pozwól im powoli wystygnąć. Podczas grillowania zalecamy (gdy jest to odpowiednie) używać rusztu dostarczonego z piekarnikiem. Podczas używania rusztu umieść tacę na jednym z niższych poziomów piekarnika, aby zebrać kapiący olej. Aby ułatwić czyszczenie, na tacę można nalać wody. Zgodnie ze wskazaniem w odpowiednich punktach nigdy nie używaj gazowego palnika grillowego bez pokrywy ochronnej. Jeśli Twój piekarnik ma grillowy palnik gazowy, ale brakuje pokrywy ochronnej lub pokrywa jest uszkodzona i niemożliwa do użycia, zwróć się do najbliższego

serwisu w celu otrzymania części zamiennej.

## Akcesoria

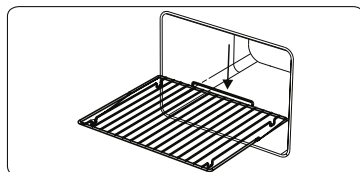
\* Akcesoria piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

## Ruszt



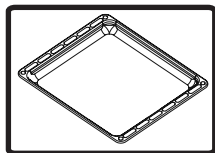
Ruszt jest używany do grillowania potraw lub umieszczania na nim różnych naczyń.

**UWAGA-** umieść ruszt dokładnie w szynach na odpowiednim poziomie piekarnika i popchnij do tyłu.



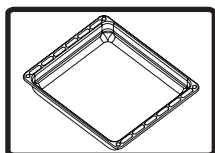
## Taca płytka

Taca płytka jest używana do pieczenia ciast, takich jak placki itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szynę na wybranych poziomie i popchnij do tyłu.



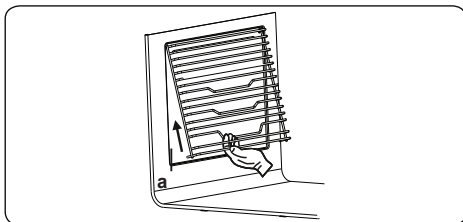
## Taca głęboka

Taca głęboka jest używana do przygotowywania gulaszy itp. Aby odpowiednio umieścić tacę w piekarniku, wsuń ją w szynę na wybranym poziomie i popchnij do tyłu.



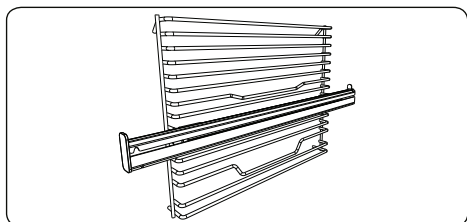
## Wymowanie kratki

Pociągnij kratkę w sposób pokazany na rysunku. Po zwolnieniu kratki z zaczepów unieś ją góry.



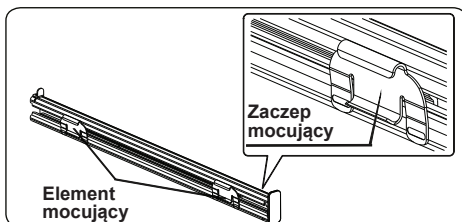
## Ruszt wyposażony w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe Easyfix

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

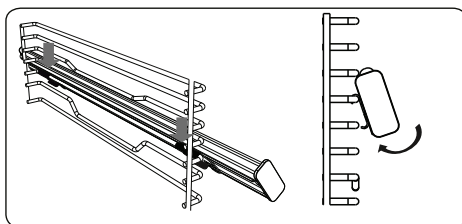


## Prowadnice teleskopowe

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 „Wymowanie półki drucianej”.

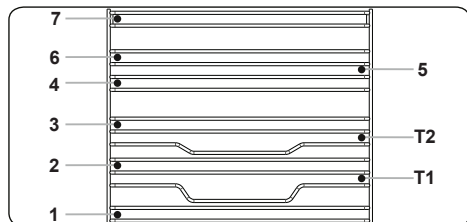


- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się górne i dolne elementy mocujące, które umożliwiają zmianę położenia prowadnic.
- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomej drucianej półce i jednocześnie dociskaj



## 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 ruszty 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.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

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

## **Czyszczenie i konserwacja urządzenia**

### **CZYSZCZENIE**

Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika upewnij się, że nie są wciśnięte żadne przyciski i że urządzenie jest zimne. Odłącz piekarnik od prądu.

Nie używaj produktów czyszczących z drobkami, które mogłyby zarysować emaliowane i malowane elementy piekarnika. Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących, proszków ścierających, wełny szklanej ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię piekarnika. Gdyby nadmiar płynów wylanych na piekarnik zapalił się, mogłoby to spowodować uszkodzenie emalii. Natychmiast sprzątnij rozlane płyny. Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować odkurzaczy parowych.

### **Czyszczenie wnętrza piekarnika**

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy koniecznie odłączyć piekarnik od źródła zasilania. Najlepsze rezultaty osiągniesz czyszcząc wnętrze piekarnika, gdy będzie on jeszcze delikatnie ciepły. Przetrzyj piekarnik miękką ściereczką, zamoczaną w wodzie z mydłem po każdym użyciu. Potem przetrzyj go raz jeszcze wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha. Pełne czyszczenie z użyciem suchych i proszkowanych środków czyszczących. W produktach z wnętrzem z emalii katalitycznej tylna i

boczne ścianki wnętrza piekarnika nie wymagają czyszczenia. Jednak zaleca się ich wymianę po pewnym czasie, zależnym od intensywności użytkowania urządzenia.

### **KONSERWACJA**

#### **Wymiana lampki oświetlającej piekarnik**

Wymiany lampki musi dokonać personel autoryzowanego serwisu. Żarówka powinna mieć następujące oznaczenia: 230 V, 25 W, typ E14, T300. Przed wymianą żarówki piekarnik powinien być odłączony od prądu i wystudzony.

Konstrukcja żarówki jest dostosowana do użytkowania w urządzeniach do gotowania. Żarówka tego typu nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń.

# SERWISOWANIE I PRZEWOŻENIE

## WYMAGANIA PRZED ODDANIEM DO SERWISU

Jeśli piekarnik nie działa:

Piekarnik może być odłączony od prądu, być może nastąpiła awaria zasilania. W modelach posiadających timer czas może być niewyregulowany.

Jeśli piekarnik nie nagrzewa się:

Pokrętko temperatury mogło nie zostać ustawione w odpowiedniej pozycji.

Jeśli wewnętrzne podświetlenie piekarnika nie zapala się:

Należy sprawdzić zasilanie. Należy sprawdzić, czy lampki nie są uszkodzone. Jeśli lampki są uszkodzone, należy wymienić je zgodnie z instrukcjami.

Podgrzewanie (jeśli dolna i górna warstwa jedzenia nie podgrzewają się równomiernie) :

Sprawdź z instrukcją obsługi zalecane położenie tac, czas przygotowania oraz temperaturę.

Jeśli po sprawdzeniu powyższych kwestii urządzenie nadal nie działa prawidłowo, zwróć się do Autoryzowanego Serwisu.

## INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU PIEKARNIKA

Jeśli musisz przetransportować urządzenie:

Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i przenieś w nim piekarnik, jeśli

musisz go przenieść. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Zabezpiecz górę kuchenki: palniki, kapturki i podstawki na garnki, przymocowując je do płyty taśmą klejącą.

Umieść papier pomiędzy górną pokrywą a płytą kuchenki, przykryj górną pokrywę, a następnie przyklej ją taśmą do boków piekarnika.

Do wnętrza szklanych drzwiczek piekarnika przytwierdź taśmą papier lub tekturę, by zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt i tace w czasie transportu. Drzwiczki piekarnika przyklej taśmą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania:

Zastosuj odpowiednie środki ochrony powierzchni zewnętrznych (szklanych i malowanych) piekarnika przed możliwymi uderzeniami.

## **Obsah**

Prezentácia a veľkosť produktu

Výstrahy

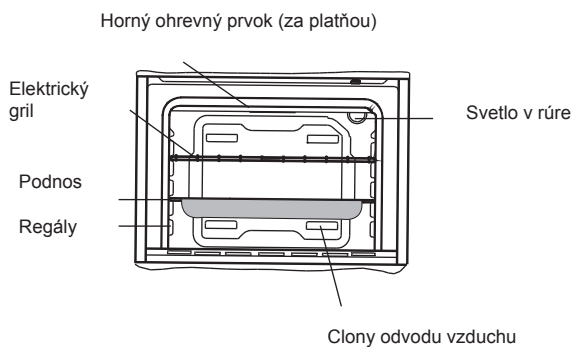
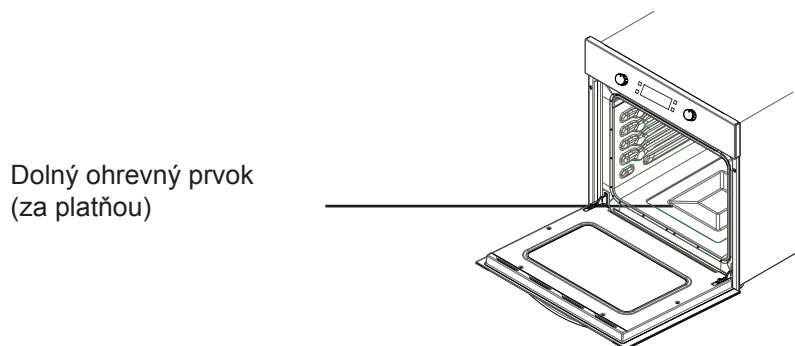
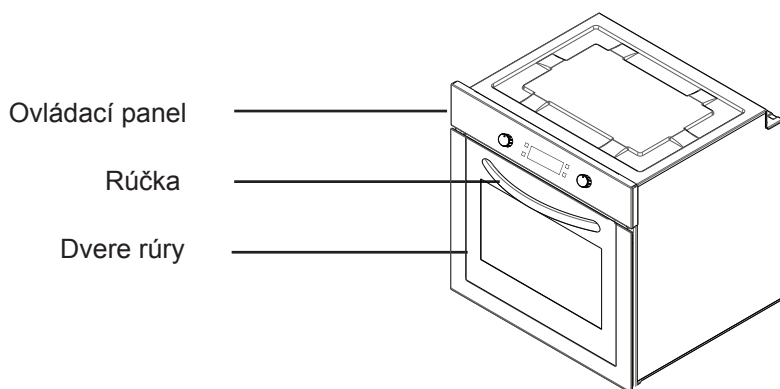
Príprava na inštaláciu a použitie

Používanie rúry

Čistenie a údržba vášho produktu

Servis a preprava

## PREZENTÁCIA A VEĽKOSŤ PRODUKTU



## **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**

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 POUŽITIE JE PRIPRAVENÝ PRE VIAC AKO JEDEN MODEL. VAŠE ZARIADENIE NEMUSÍ MAŤ NIEKTORÉ FUNKCIE, KTORÉ SÚ VYSVETLENÉ V TOMTO NÁVODE NA POUŽITIE. POČAS ČÍTANIA NÁVODU NA POUŽITIE DÁVAJTE POZOR NA VYJADRENIA S OBRÁZKAMI.

### **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 rizi-

ká. 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. Deti, ktoré majú menej ako 8 rokov, by ste mali udržiavať ďalej od zariadenia, pokiaľ na ne nepretržite nedohliadate.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte veci na variacích povrchoch.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie s externým časovačom

ani systémom diaľkového ovládania.

- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Počas používania sa rúčky môžu zahriať.
- Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškrabať a spôsobiť jeho rozbitie alebo poškodenie povrchu.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste sa vyvarovali úrazu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:**

Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Udržujte z dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť pre vás nebezpečná. Úprava a modifikácia špecifikácií zariadenia je nebezpečná.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítiku.
- **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla v interiéri domácnosti a nesmie sa používať na iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.
- Nepokúšajte sa dvíhať ani pohybovať zariadením ťahaním za rúčku dverí.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné bezpečnostné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškrabali. Zabráňte úde-

ru alebo klepnutiu na sklo s prísľušenstvom.

- Počas inštalácie zaistíte, aby sa napájací kábel nezaklinil. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby to bolo bezpečné.
- Keď sú dvere rúry otvorené, nedovoľte deťom štverať sa po dverách ani sadieť si na ne.

### **Výstrahy týkajúce sa inštalácie**

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik, ktorý ho uvedie aj do prevádzky. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Keďže 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 a pod.
- Okolité materiály pri zariadení (skrinka) musia byť schopné odolať teplote min. 100 °C.

### **Počas používania**

- Keď prvýkrát spustíte rúru, z izolačných materiálov a ohrevných

prvkov sa uvoľní určitý zápach. Z toho dôvodu pred použitím rúry ju nechajte spustenú pri maximálnej teplote po dobu 45 minút. Súčasne musíte dôkladne vetrať prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný.

- Počas používania sa vonkajšie a vnútorné povrchy rúry zahrievajú. Pri otváraní dverí rúry odstupte, aby vás neoparila horúca para vychádzajúca z rúry. Hrozí nebezpečenstvo popálenín.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Nenechávajte sporák bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnom ohreve sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Prekryte rajnicu alebo panvicu s ich pokrievkami, aby sa udusil plameň, ktorý sa vyskytol, a vypnite sporák.
- Ak zariadenie nebudete dlhšiu dobu používať, odpojte ho. Ponechajte prepínač hlavného ovládania vypnutý. Keď zariadenie nepoužívate, zatvorte plynový ventil.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Dajte si pozor, aby ste nerozliali horúcu kvapalinu.
- Keď sú dvere alebo zásuvka rúry otvorené, nič na nich nenechávaj-



te. Mohlo by dôjsť k strate rovnováhy vášho zariadenia alebo by ste mohli poškodiť kryt.

- Nedávajte do zásuvky ťažké predmety ani horľavé veci (nylon, plastovú tašku, papier, tkaninu...atď.). Týka sa to aj riadu s plastovým príslušenstvom (napr. rúčkami).
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky uteráky, utierky na riad ani šaty.
- Počas čistenia a údržby
- Pred čistením alebo údržbou vždy vypnite zariadenie. Môžete to urobiť tak, že odpojíte zariadenie z elektrickej siete alebo vypnete hlavné prepínače.
- 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.**

## **PRÍPRAVA NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE**

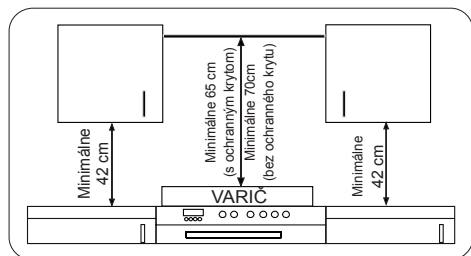
Táto moderná, funkčná a praktická rúra vyrobená z najkvalitnejších dielov a materiálov spĺňa všetky vaše potreby. Nezabudnite si prečítať návod na použitie, aby ste dosiahli uspokojivé výsledky a aby ste nemali žiadne problémy. Nižšie uvedené informácie obsahujú pravidlá, ktoré sú potrebné na správne umiestnenie a servis. Mali by ste si ich dôkladne prečítať, najmä technik, ktorý bude umiestňovať zariadenie.

## **AK CHCETE INŠTALOVAŤ RÚRU, OBRÁŤTE SA NA AUTORIZOVANÝ SERVIS!**

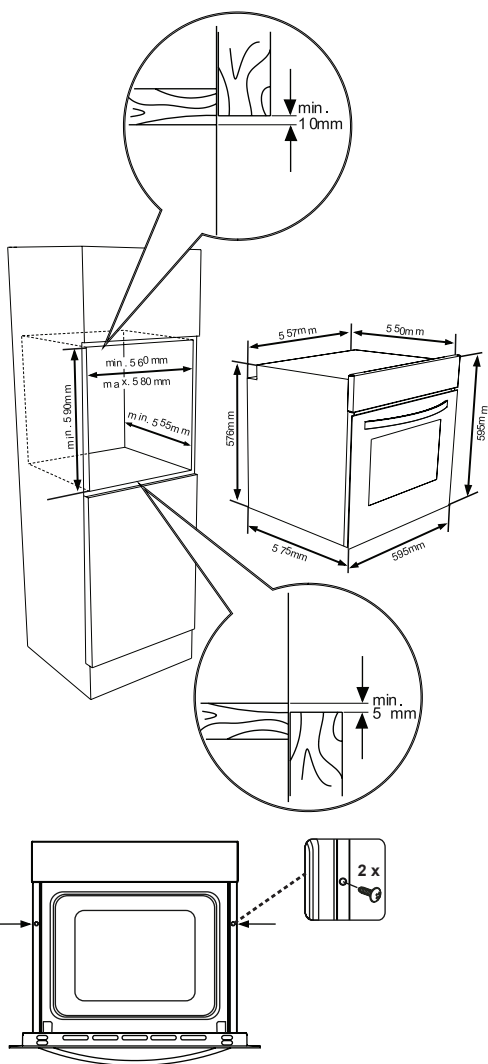
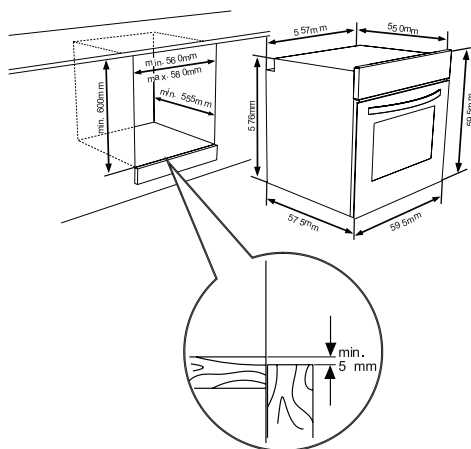
### **VÝBER MIESTA PRE RÚRU**

- Pri výbere miesta pre vašu rúru by ste mali dávať pozor na niekoľko bodov. Nezabudnite zobrať do úvahy naše nižšie uvedené odporúčania, aby ste zabránili výskytu problémov a nebezpečných situácií, ku ktorým by mohlo neskôr dôjsť!
- Pri výbere miesta pre rúru by ste mali dávať pozor na to, aby v blízkosti rúry neboli žiadne horľavé materiály, napríklad záclony, olej, šaty a pod. Tie totiž rýchlo začínajú horieť.
- Nábytok v okolí rúry musí byť vyrobený z materiálov odolných voči teplu väčšiemu ako 50 °C.

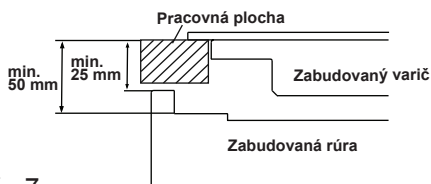
Na obrázku 1 sú zobrazené potrebné zmeny nástenných skriniek a vyfukovacích ventilátorov nad zabudovaným kombinovaným produktom a minimálne výšky od dosky rúry. Podľa toho musí byť vyfukovací ventilátor v minimálnej výške 65 cm od dosky variča. Ak nie je k dispozícii žiadny vyfukovací ventilátor, výška nesmie byť menšia ako 70 cm.



## INŠTALÁCIA ZABUDOVANEJ RÚRY



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.



Ak rúru inštalujete pod varič, vzdialenosť medzi pracovným povrchom a horným panelom rúry musí byť minimálne 50 mm a vzdialenosť medzi pracovným povrchom a vrchom ovládacieho panela musí byť minimálne 25 mm.

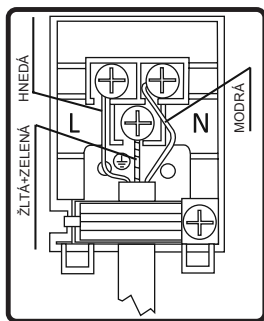
## **KABELÁŽ A ZABEZPEČENIE ZABUDOVANEJ RÚRY**

Počas manipulácie s kabelážou musíte dodržiavať nižšie uvedené pokyny:

- Uzemňovací kábel musí byť pripojený pomocou skrutky so značkou uzemnenia. Pripojenie napájacieho kábla sa musí zhodovať so zobrazením na obrázku 6. Ak nie je k dispozícii uzemnená zásuvka spĺňajúca nariadenia v mieste inštalácie, okamžite zavolajte autorizovaný servis.
- Uzemnená zásuvka sa musí nachádzať v blízkosti zariadenia. Nikdy nepoužívajte predĺžovací kábel.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať ho-

rúceho povrchu produktu.

- Ak sa napájací kábel poškodí, zavolajte autorizovaný servis. Kábel musí vymeniť autorizovaný servis.
- Vedenie kabeláže zariadenia musí urobiť autorizovaný servis. Musíte použiť napájací kábel typu H05VV-F.
- Nesprávne vedenie kabeláže môže spôsobiť poškodenie zariadenia. Na také poškodenie sa nevzťahuje záruka.
- Zariadenie je určené na pripojenie do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V. Ak má elektrická zásuvka iné parametre ako je vyššie uvedená hodnota, okamžite zavolajte autorizovaný servis.
- **Výrobca prehlasuje, že nenesie žiadnu zodpovednosť za ľubovoľné poškodenie a stratu spôsobené nedodržaním týchto bezpečnostných noriem!**
- Vedenie kabeláže zariadenia musí urobiť autorizovaný servis. Zariadenie je
  - určené na pripojenie do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V. Ak má elektrická zásuvka iné parametre ako je vyššie uvedená hodnota, okamžite zavolajte autorizovaný servis. Zariadenie je určené na použitie so zástrčkou alebo pevným pripojením k elektrickej sieti. Medzi produkt a elektrické napájanie (elektrickú sieť) musíte nainštalovať dvojpólový prepínač s otvorom kontaktov minimálne 3 mm. (s menovitým prúdom 20 A, typ oneskorenej prevádzky).



mi vplyvmi. Zabráňte pôsobeniu slnka, dažďa, snehu, prachu a pod. na rúru.

### **3.4. VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA**

Vaše zariadenie spĺňa všetky platné bezpečnostné pokyny týkajúce sa elektrických zariadení. Údržbu a opravy smú vykonávať iba technici autorizovaného servisu, ktorých vyškolil výrobca. Inštalácia a opravy bez dodržiavania pravidiel môžu byť nebezpečné.

Počas prevádzky vášho zariadenia sa zahrievajú vonkajšie povrchy. Prvky ohrievajúce vnútorný povrch rúry a vychádzajúca para sú mimoriadne horúce. Tieto časti budú istý čas po vypnutí zariadenia stále horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Udržiavajte mimo dosahu detí.

Aby ste mohli variť vo svojej rúre, musíte nastaviť tlačidlá nastavenia funkcie rúry a teploty a musíte naprogramovať časovač rúry. Inak rúra nebude fungovať.

Keď sú dvierka rúry otvorené, nič na ne nedávajte. Mohli by ste narušiť vyváženie zariadenia alebo poškodiť dvierka.

Keď zariadenie nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete.

Chráňte zariadenie pred poveternostný-

## Používanie tlačidla ovládania funkcie rúry

### Funkcie rúry

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



#### Svetlo v rúre:

Len sa zapne svetlo v rúre a zostane zapnuté pri všetkých funkciách varenia.



#### Funkcia rozmrazovania:

Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor.

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



#### Funkcia Turbo

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

Funkcia Turbo rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre. Všetky jedlá na všetkých regáloch sa upečú rovnomerne. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



#### Funkcia statického varenia:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje rovnomerný ohrev potravín dole aj hore. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lasaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť 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. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.



### **Funkcia Pizza:**

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa kruh, dolný ohrevný prvok a ventilátor.

Funkcia ventilátora a dolného ohrevu je ideálna na rovnomerné pečenie jedál, ako je pizza, za krátky čas. Ventilátor rovnomerne rozptyľuje teplo v rúre, zatiaľ čo dolný ohrevný prvok zaisťuje upečenie cesta.

### **ŠETRENIE ENERGIU**Na

zníženie doby varenia minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku.

Počas pečenia by ste nemali často otvárať dvierka rúry.



### **Funkcia Gril a otáčanie kurat'a**

Táto funkcia sa používa na grilovanie a otáčanie kurat'a, pripravovaného jedla na špíze. Na otáčanie použite „otáčací špíz“. Ak chcete grilovať, dajte jedlo na gril a gril na najvyššiu poličku. Grilovať môžete začať po umiestnení podnosu do rúry na tretiu poličku. Podnos umiestnený na tretiu poličku zaisťuje zber olejov, ktoré sa uvoľňujú z jedla. Otočte prepínač ohrevu rúry tak, aby bol zobrazený znak tejto funkcie. Po predhriatí rúry po dobu 5 minút dajte do rúry jedlo. Po ukončení varenia podobne ako pri všetkých ostatných postupoch varenia vypnite vypínač rúry a prepínač nastavenia ohrevu. Zrušte časový program rúry, vyberte pripravené jedlo z rúry a nechajte ho na bezpečnom mieste. Nebuďte v blízkosti rúry, kým nevychladne a udržiajte deti mimo dosahu.



### **Funkcia horného ohrevu, grilu a pečeného kurat'a**

Táto funkcia sa používa na rýchle grilovanie a pečenie kurat'a, pripravovaného jedla na špíze. Na pečenie použite „špíz na pečenie“. Ak chcete grilovať, dajte jedlo na gril a gril na najvyššiu poličku. Grilovať môžete začať po umiestnení podnosu do rúry na tretiu poličku. Podnos umiestnený na tretiu poličku zaisťuje zber olejov, ktoré sa uvoľňujú z jedla. Otočte prepínač ohrevu rúry tak, aby bol zobrazený znak tejto funkcie. Po predhriatí rúry po dobu 5 minút dajte do rúry jedlo. Po ukončení varenia podobne ako pri všetkých ostatných postupoch varenia vypnite vypínač rúry

a prepínač nastavenia ohrevu. Zrušte časový program rúry, vyberte pripravené jedlo z rúry a nechajte ho na bezpečnom mieste. Nebuďte v blízkosti rúry, kým nevychladne a udržiajte deti mimo dosahu.



## VapClean

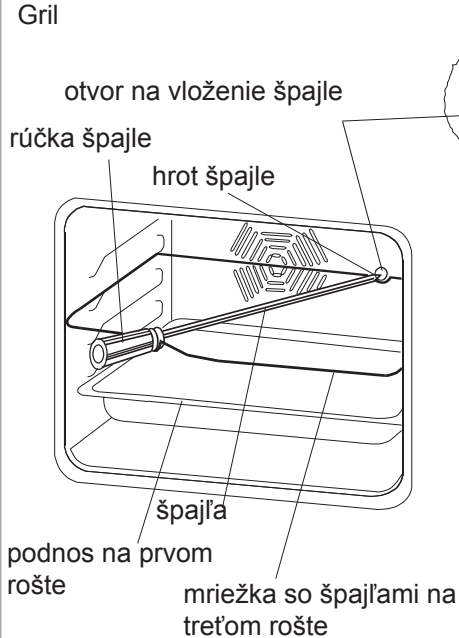
Nastavte funkciu rúry na statickú funkciu pri 90 °C na obsluhu funkcie VapClean. Nalejte 200 – 250 ml vody na podnos na základni rúry. Spustíte rúru, funkcia Vapclean bude trvať asi 20 minút. Pripraví vašu rúru na jednoduché čistenie.



## Funkcia grilovania, pečenia kurat'a a ventilátora

Pri tejto funkcii gril, horný ohrievač a ventilátor spolu pripravujú jedlo na zaistenie dobrého prepečenia. Používa sa aj na grilovanie, pečenie kurat'a a prípravu jedla na špíze. Na pečenie použijete „špíz na pečenie“. Ak chcete grilovať, dajte jedlo na gril a gril na najvyššiu policičku. Grilovať môžete začať po umiestnení podnosu do rúry na tretiu policičku. Podnos umiestnený na tretiu policičku zaistí zber olejov, ktoré sa uvoľňujú z jedla. Otočte prepínač ohrevu rúry tak, aby bol zobrazený znak tejto funkcie. Po predhriatí rúry po dobu 5 minút dajte do rúry jedlo. Po ukončení varenia podobne ako pri všetkých ostatných postupoch varenia vypnite vypínač rúry a prepínač nastavenia ohrevu. Zrušte časový program rúry, vyberte pripravené jedlo z rúry a nechajte ho na bezpečnom mieste. Nebuďte v blízkosti rúry, kým nevychladne a udržiajte deti mimo dosahu.

## Gril



veko otvoru na vloženie špajle

Použitie príslušenstva ku grilu

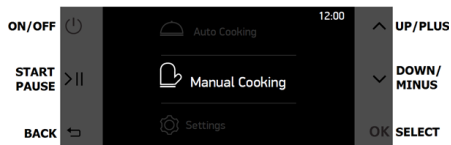
Prepichnete špajľou kurča a upevnite sponky, vložte hrot špajle do otvoru v zadnom paneli vnútra rúry a uistite sa, že úplne spočíva na ráme a zapadá do hriadeľa motora. Na to najprv musíte otočiť do strany veko, ktoré sa nachádza v prednej časti otvoru na vloženie špajle podľa zobrazenia na obrázku. Potom dajte špajľu na mriežku na špajle, ktorú dáte na tretí rošt. Odstráňte zo špajle rúčku, ak ju má, a zatvorte dverka rúry. Rúčka sa musí nasadiť iba pri vyberaní jedla po grilovaní.

Uistite sa, že počas týchto operácií rúra nie je zapnutá.



## 4.1 Monochromatická kontrolná jednotka

Monochromatická kontrolná jednotka sa skladá z 4,3" monochromatického LCD displeja a 6 rôznych dotykových tlačidiel. Funkcia dotykových tlačidiel monochromatickej kontrolnej jednotky je opísaná nižšie.



Monochromatická kontrolná jednotka je navrhnutá tak, aby amatéri mohli ľahko pripraviť profesionálne recepty pomocou funkcií automatického varenia. Tiež umožňuje ženám v domácnosti pripraviť ich vlastné recepty pomocou funkcií kombinovaného manuálneho varenia. Nižšie sú opísané ponuky monochromatickej kontrolnej jednotky, ako je manuálne varenie, automatické varenie a nastavenia.

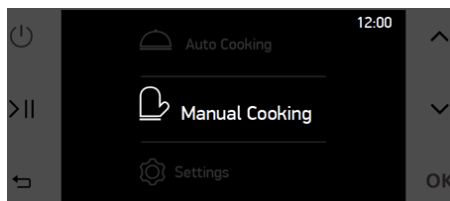
### Manuálne varenie:

Každé nastavenie varenia môže používateľ nastaviť v manuálnom varení. Môžete vybrať 7 rôznych funkcií varenia, teploty, funkcie posilnenia, doby varenia a koncového času varenia. Vďaka flexibilitě manuálneho varenia môžu používatelia ľubovoľne variť podľa svojej chuti.

Na varenie s manuálnym varením treba dodržať nižšie uvedené kroky.

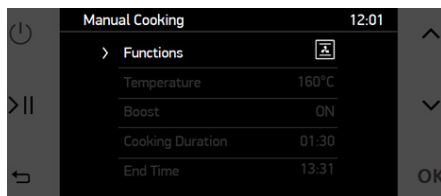
- Na prechádzanie v hlavnej ponuke použijete tlačidlá HORE a DOLE.
- Poklepte na tlačidlo OK, keď je vy-

braná voľba „Manuálne varenie“.

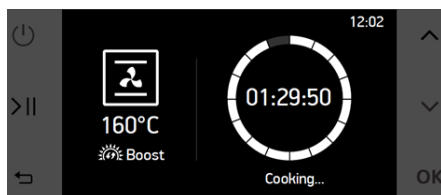


V ponuke manuálneho varenia môže koncový používateľ nastaviť funkcie varenia, teplotu, funkciu posilnenia, dobu varenia a koncový čas varenia. Ak chcete zmeniť ľubovoľný technický údaj, prejdite naň pomocou tlačidiel HORE a DOLE a pomocou tlačidla OK vyberte technický údaj. Po poklepaní zablíkajú zvolený technický údaj. Počas blikania môžete tlačidlá HORE a DOLE použiť na zmenu hodnoty technického údaj. Výber môžete dokončiť poklepaním na tlačidlo OK.

**POZNÁMKA:** Ak je doba varenia nastavená ako 00:00, varenie bude pokračovať, kým používateľ nezastaví varenie manuálne.



Ak chcete spustiť varenie, poklepte na tlačidlo ŠTART/PAUZA a zobrazí sa nižšie uvedená obrazovka varenia.



Na obrazovke varenia:

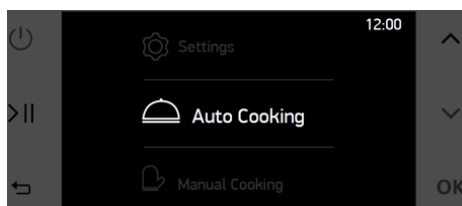
- Na pozastavenie alebo opätovné spustenie varenia môžete použiť tlačidlo ŠTART/PAUZA,
- Poklepaním na tlačidlá HORE a DOLE môžete zmeniť teplotu,
- Počas aktivácie ľubovoľnej funkcie varenia poklepte na tlačidlo SPÄŤ na prechod medzi funkciou rúry, teplotou a dobou varenia. Keď bliká ľubovoľný technický údaj, jeho hodnotu môžete zmeniť poklepaním na tlačidlá HORE a DOLE.
- Ak chcete zastaviť varenie a prejsť späť do hlavnej ponuky, poklepte na tlačidlo ŠTART/PAUZA a potom poklepte na tlačidlo SPÄŤ.

### Automatické varenie:

Pomocou ponuky automatického varenia môžete automaticky pripraviť vopred určené recepty, ktoré pripravili profesionálni kuchári. V ponuke automatického varenia používateľ zvolí iba názov jedla, všetky nastavenia varenia, ako je funkcia varenia, trvanie a teplota nastaví automaticky monochromatická kontrolná jednotka.

Ak chcete variť pomocou ponuky automatického varenia, dodržiavajte nižšie uvedené kroky.

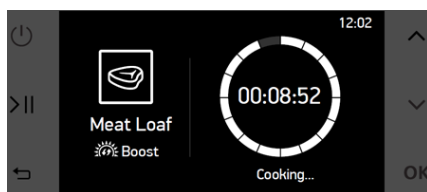
- Na prechádzanie v hlavnej ponuke použijete tlačidlá HORE a DOLE.
- Poklepte na tlačidlo OK, keď je vybraná voľba „Automatické varenie“.



V ponuke automatického varenia koncový používateľ vyberie kategóriu, názov a hmotnosť receptu. Koncový používateľ môže zmeniť aj koncový čas varenia. Ak chcete zmeniť ľubovoľný technický údaj, prejdite naň pomocou tlačidiel HORE a DOLE a pomocou tlačidla OK vyberte technický údaj. Po poklepaní zabliká zvolený technický údaj. Počas blikania môžete tlačidlá HORE a DOLE použiť na zmenu hodnoty technického údajja. Výber môžete dokončiť poklepaním na tlačidlo OK.



POZNÁMKA: Na dosiahnutie čo najlepšieho výsledku varenia by ste mali plech umiestniť do zobrazenej police. Ak chcete spustiť varenie, poklepte na tlačidlo ŠTART/PAUZA a zobrazí sa nižšie uvedená obrazovka varenia.



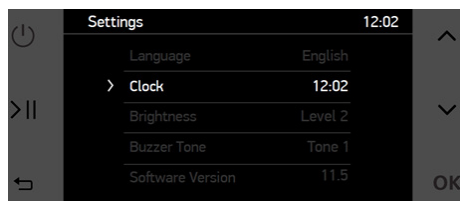
Na obrazovke varenia:

- Na pozastavenie alebo opätovné spustenie varenia môžete použiť tlačidlo ŠTART/PAUZA,
- Ak chcete zastaviť varenie a prejsť späť do hlavnej ponuky, poklepte na

tlačidlo ŠTART/PAUZA a potom poklepte na tlačidlo SPÄŤ.

### Nastavenia:

V ponuke nastavení môžete nastaviť čas, jas obrazovky, tón bzučiaka a možnosti jazyka. Informačne sa zobrazí aj verzia softvéru. Ak chcete zmeniť ľubovoľný technický údaj, prejdite naň pomocou tlačidiel HORE a DOLE a pomocou tlačidla OK vyberte technický údaj. Po poklepaní zabliká zvolený technický údaj. Počas blikania môžete tlačidlá HORE a DOLE použiť na zmenu hodnoty technického údajja. Výber môžete dokončiť poklepaním na tlačidlo OK.



RIAD	TURBO			DOLNÝ-HORNÝ			DOLNÝ-HORNÝ-VENTILÁTOR			GRIL		
	Položka termostatu (°C)	Položka regálu	Doba varenia (min.)	Položka termostatu (°C)	Položka regálu	Doba varenia (min.)	Položka termostatu (°C)	Položka regálu	Doba varenia (min.)	Položka termostatu (min.)	Položka regálu	Doba varenia (min.)
Vrstvené pečivo	170 – 190	1 – 2 – 3	35 – 45	170 – 190	1 – 2	35 – 45	170 – 190	1 – 2	25 – 35			
Koláč	150 – 170	1 – 2 – 3	30 – 40	170 – 190	1 – 2	30 – 40	150 – 170	1 – 2 – 3	25 – 35			
Pečivo	150 – 170	1 – 2 – 3	25 – 35	170 – 190	1 – 2	30 – 40	150 – 170	1 – 2 – 3	25 – 35			
Grilované masové gule										200	7	10 – 15
Vodnaté jedlo	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50			
Kura				200	1 – 2	45 – 60	200	1 – 2	45 – 60	200	*	50 – 60
Koňleľa										200	7-6	15 – 25
Bifteľ										200	7	15 – 25
Koláč na dva podnosy	160 – 180	1 – 4	30 – 40									
Pečivo na dva podnosy	170 – 190	1 – 4	35 – 45									

\* Varit s pečeným kuracím špízom...

## Príslušenstvo

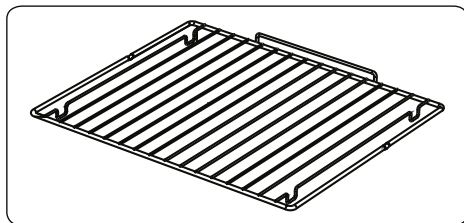
Produkt sa dodáva s príslušenstvom. Môžete použiť aj príslušenstvo zakúpené od iných výrobcov, ale musí byť odolné proti teplu a ohňu. Môžete použiť aj sklenený riad, formy na koláče a plechy do rúry, ktoré sú vhodné na použitie v rúre. Pri používaní príslušenstva iných výrobcov dodržiavajte pokyny výrobcu. Pri použití malého riadu ho dajte na mriežku tak, aby bol v strede mriežky. Ak potraviny, ktoré sa majú piecť, nepokrývajú úplne plech rúry, ak potraviny vyberiete z mrazničky alebo ak počas grilovania použijete na zber šťiav z potravín plech, plech sa môže zdeformovať. Stane sa tak vplyvom vysokých teplôt, ku ktorým dochádza počas pečenia. Plech sa vráti do pôvodnej formy, keď sa po pečení vychladí. Toto je bežný fyzikálny jav, ku ktorému dochádza pri prenose tepla. Nedávajte horúce sklenené podnosy a riad do studeného prostredia priamo po vybratí z rúry, aby sa podnos alebo riad nerozbili. Nedávajte na studené a mokré povrchy. Horúce podnosy alebo riad dajte na suchú kuchynskú utierku a nechajte pomaly vychladnúť. Keď v rúre používate gril, odporúčame (tam, kde je to vhodné) používať mriežku, ktorá bola dodaná s produktom. Keď používate mriežku, dajte na jednu z nižších poličiek plech, aby ste zbierali olej. Na pomoc pri čistení môžete do plechu pridať vodu. Ako je opísané v príslušných častiach, nikdy sa nepokúšajte použiť plynový gril bez ochranného veka na gril. Ak má vaša rúra plynový gril, ale na grile chýba tepelný štít, alebo ak je poškodený a nedá sa použiť, vyžiadajte si v najbližšom servisnom stredisku tento

náhradný diel.

## Príslušenstvo rúry

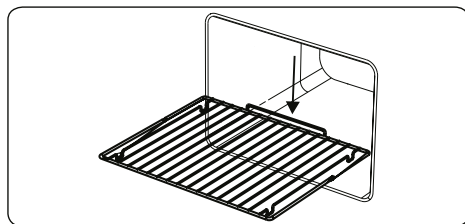
Príslušenstvo vašej rúry sa môže líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.

## Mriežka



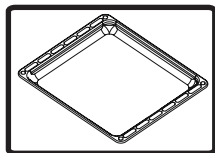
Na grilovanie alebo umiestnenie rôzneho riadu sa používa mriežka.

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



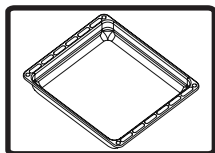
## Plytký plech

Plytké plechy sa používajú na pečenie koláčov, ako napríklad ovocného koláča a pod. Na správne umiestnenie plechu do rúry ho dajte do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu.



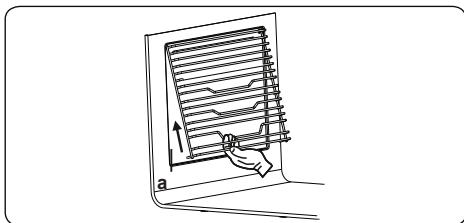
### Hlboký plech

Hlboký plech sa používa na prípravu duseného mäsa. Na správne umiestnenie plechu do rúry ho dajte do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu.



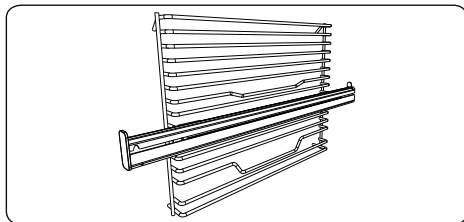
### Odstránenie kovového roštu

Ťahajte kovový rošt tak, ako je to zobrazené na obrázku. Po uvoľnení z objímok ho nadvihnite.



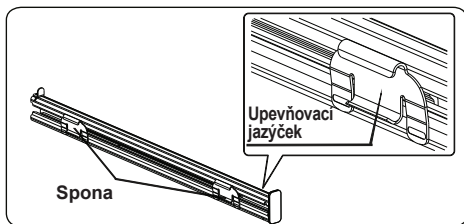
### Drôtený rošt s plne rozťahovacou teleskopickou koľajničkou Easyfix

Teleskopická koľajnička sa úplne rozťahuje pre jednoduchý prístup k jedlu.

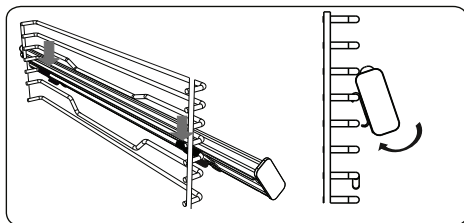


### Teleskopické koľajničky

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



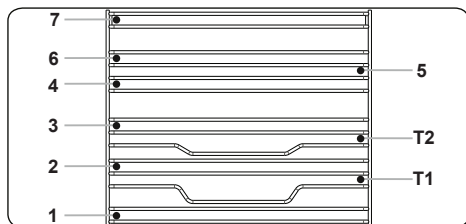
- Umiestnenie teleskopických koľajničiek na drôtenom rošte je zaistené upevňovacími jazýčkami na sponách.
- Odstráňte bočného bežca. Pozrite si časť „Odstránenie drôteného roštu“.



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

## 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 medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 7.
- Teleskopickú koľajničku môžete umiestniť na úrovne T1, T2.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Pri dvojurovňovom varení sa odporúča úroveň 2 a úroveň 4.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

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

# ČISTENIE A ÚDRŽBA VA- ŠEJ RÚRY

## ÚDRŽBA

### ČISTENIE

Pred začatím čistenia rúry nezabudnite vypnúť všetko ovládanie a nechajte ju vychladnúť. Odpojte zariadenie.

Nepoužívajte čistiace materiály, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškriabať smaltované a natrené časti rúry. Použite krémové alebo kvapalínové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte žieraviny, abrazívne čistiace prášky, drsnú drôtenku na riad ani tvrdé nástroje. Tie by mohli poškodiť povrch. Ak sa v rúre rozleje nadmerné množstvo kvapalín, môže to spôsobiť poškodenie smaltovania. Okamžite zotrite rozliate kvapaliny. Na čistenie rúry nepoužívajte parné čističe.

### Čistenie vnútra rúry

Pred čistením nezabudnite odpojiť napájací kábel rúry. Najlepšie výsledky dosiahnete tak, keď budete vnútro rúry čistiť ešte keď je rúra mierne teplá. Po každom použití utrite rúru mäkkou handričkou navlhčenou v mydlovom roztoku. Potom ju utrite znova, tentoraz navlhčenou handričkou a potom ju utrite dosucha. Úplné čistenie pomocou suchých a práškových čistiacich prostriedkov. Pri produkte s katalytickými smaltovanými rámami zadné a bočné steny vnútorného rámu nevyžadujú čistenie. V závislosti od používania sa však odporúča, aby ste ich po určitej dobe vymenili.

### Výmena žiarovky v rúre

Výmenu žiarovky v rúre musí vykonať autorizovaný technik. Žiarovka musí byť určená pre napätie 230 V, mať výkon 25 W, typ E14, T300. Pred výmenou žiarovky musíte rúru odpojiť a nechať vychladnúť.

Žiarovka je určená na použitie v domácych varných zariadeniach a nie je vhodná na osvetlenie miestnosti.



## **SERVIS A PREPRAVA**

### **POŽIADAVKY PRED ZVERENÍM DO SERVISU**

Ak rúra nefunguje:

Rúra je možno odpojená alebo došlo k výpadku dodávky elektrickej energie. Pri modeloch s časovačom nemôže byť čas správne odpočítavaný.

Ak rúra nehreje:

Možno nie je ovládačom ohrievača rúry nastavený ohrev.

Ak nesvieti žiarovka vo vnútri rúry:

Treba skontrolovať prívod elektrickej energie. Treba skontrolovať, či nie sú žiarovky poškodené. Ak sú poškodené, môžete ich vymeniť podľa pokynov v návode na použitie.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally):

Skontrolujte poličky, dobu prípravy a hodnoty ohrevu v návode na použitie.

Ak máte problém, ktorý sa tu nenachádza, zavolajte autorizovaný servis.

### **INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA PREPRAVY**

Ak potrebujete rúru preniesť:

Uschovajte si pôvodné balenie produktu a v prípade, že produkt potrebujete prepraviť, použite pôvodné balenie. Dodržiavajte prepravné značky na balení. Prilepte sporák na horných partiách, klobúky a panvice k varným panelom.

Dajte medzi horný kryt a varný panel papier, prekryte horný kryt a potom ho

prilepte k bočným plochám rúry.

Prilepte lepenku alebo papier na predný kryt na vnútornom skle rúry tak, aby počas prepravy plechy, mriežka a plechy v rúre nepoškodili kryt rúry. Tiež prilepte kryty rúry k bočným stenám.

Ak nemáte pôvodný obal:

Dávajte pozor na externé povrchy (sklo alebo nafarbené povrchy) rúry, aby nedošlo k ich poškodeniu.

## **Содржина**

Претставување и големина на производот

Предупредувања

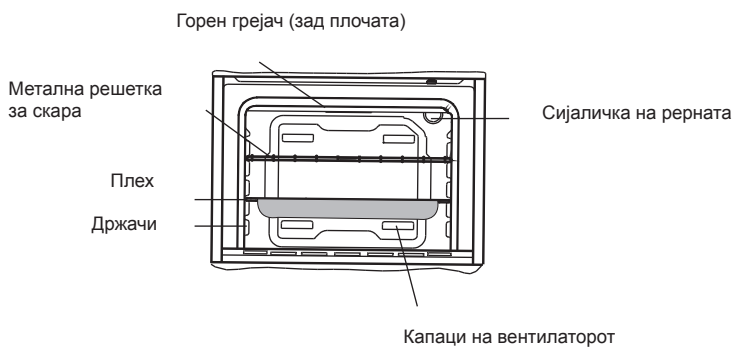
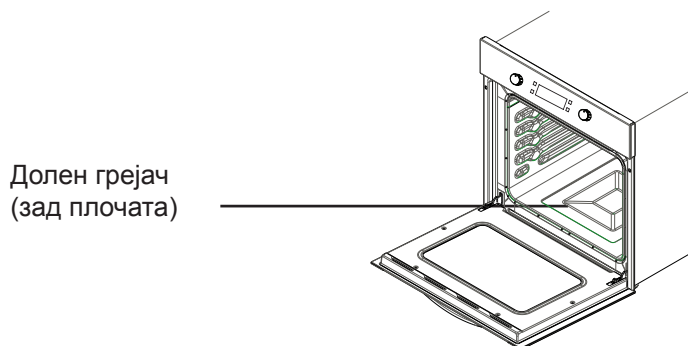
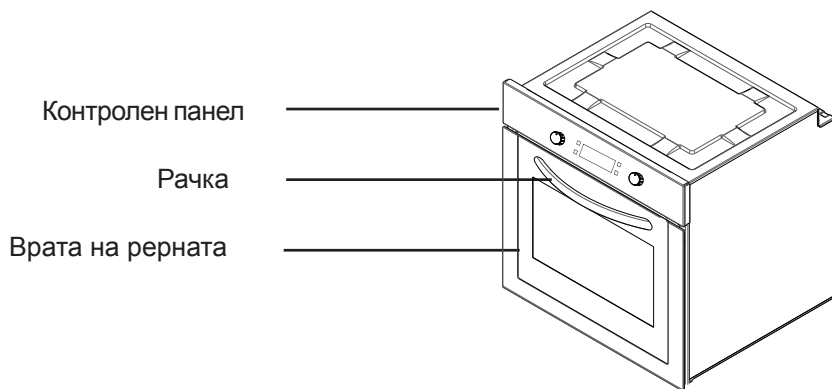
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

## ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



## **БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВА УПАТСТВО ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ АПАРАТОТ И ЧУВАЈТЕ ГО НА ПРАКТИЧНО МЕСТО ЗА ДА СЕ ПОСОВЕТУВАТЕ КОГА Е ТОА ПОТРЕБНО.

ОВА УПАТСТВО Е ПОДГОТВЕНО ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН ЗАЕДНИЧКИ МОДЕЛ. ВАШИОТ АПАРАТ МОЖЕ ДА ГИ НЕМА НЕКОИ ОД КАРАКТЕРИСТИКИТЕ КОИ СЕ ОБЈАСНЕТИ ВО УПАТСТВОТО. ОБРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ИЗРАЗИТЕ КОИ СОДРЖАТ БРОЈКИ, ДОДЕКА ГО ЧИТАТЕ УПАТСТВОТО ЗА РАБОТЕЊЕ.

### **Општи безбедносни предупредувања**

- Овој апарат може да се користи од деца на возраст од 8 години па нагоре, како и од лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или се обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените ризици. Децата не

смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат грејачите. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од струен удар.
- Апаратот не е наменет за да се управува со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско

управување.

- За време на употреба-та, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- За време на употреба-та, рачките кои се држат краткотрајно при нормална употреба можат да станат жешки.
- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото или оштетување на површината.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата за да се из-

бегне можноста од струен удар.

- **ВНИМАНИЕ:** Достапните делови може да бидат жешки кога во употреба е готвење или печење на скара. Малите деца треба да се држат настрана.
- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се направат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрозат животот. Опасно е да се преправаат или модификуваат спецификациите на апаратот на било каков начин.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата за овој апарат се наведени на етикетата.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството и не треба да се користи за друга намена или за било каква друга примена, како што е употребата вон домот или во комерцијална средина или за затоплување на соби.
- Не се обидувајте да го кревате

- или преместувате апаратот со привлекување на рачката на вратата.
- Преземени се сите можни заштитни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистењето за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропање на стаклото со додатоци.
  - Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен во текот на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
  - Додека вратата од рерната е отворена, не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат на неа.

### **Предупредувања за инсталацијата**

- Не ракувајте со апаратот пред да биде целосно инсталиран.
- Апаратот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор и пуштен во употреба. Производителот не е одговорен за било каква штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, осигурајте се дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиропор... итн.) може да предизвикаат штетни влијанија кај децата, истите треба веднаш да се соберат и да се отстранат.
- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се сонце, дожд, снег итн.
- Материјалите кои го опкружуваат апаратот (витрината) мора да бидат способни да издржат температура од минимум 100°C.

### **За време на употребата**

- Кога за прв пат ќе ја вклучите рерната, ќе се појави одредена миризма од материјалите за изолација и грејачите. Поради таа причина, пред да ја користите рерната, вклучете ја на празно на максимална температура во рок од 45 минути. Во исто време, треба правилно да ја проветрите средината во која е инсталиран производот.
- За време на употребата, надворешните и внатрешните површини на рерната се загреваат. Кога ја отворате вратата на рерната, потргнете се наназад за да ја избегнете жешката пареа која излегува од рерната. Може да постои опасност од изгореници.
- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали, во или близу апаратот додека тој работи.
- Секогаш користете ракавици за рерна за да ја вадите и заменуваат храната во рерната.
- Не го оставајте шпоретот додека готвите со цврсти или течни масла. Можат да се запалат во случај на прекумерно загревање. Никогаш не турувајте вода на пламењата кои се предизвикани од масло. Покријте ги тенџерето или тавата за пржење со соодветниот капак, со цел да се задуши пламенот кој се појавил во овој случај и исклучете го шпоретот.
- Ако нема да го користите апаратот подолг период, исклучете го

од струја. Главното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите апаратот, нека биде исклучен вентилот за гас.

- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
- Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не дозволите да се прелее жешка течност.
- Кога вратата или фиоката на рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да се неурамнотежи апаратот или да се скрши капакот.
- Не ставајте тешки предмети или запаливи или разгорувачки артикли (најлон, пластични кеси, хартија, крпи...итн.) во фиоката. Ова вклучува и садови со пластични додатоци (на пример, рачки).
- Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека на апаратот или неговите рачки.
- За време на чистењето и одржувањето
- Секогаш исклучувајте го апаратот пред операции како што се чистење и одржување. Можете да го направите тоа откако ќе го исклучите апаратот или откако ќе ги исклучите главните копчиња.
- Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.
- **ЗА ДА СЕ ЗАДРЖИ ЕФИКАСНОСТА И БЕЗБЕДНОСТА НА ВАШИОТ АПАРАТ, ВИ ПРЕПОРАЧУВАМЕ СЕКОГАШ ДА КОРИСТИТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ И ДА ГИ ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.**

## **ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА**

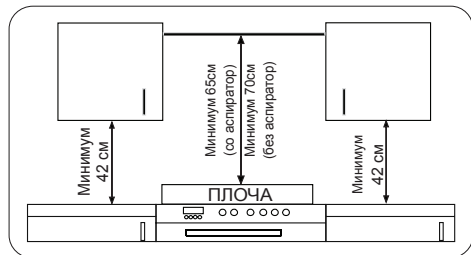
Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила кои се потребни за точно позиционирање и работење. Треба внимателно да се прочитаат, посебно од страна на мајсторот кој ќе го мести апаратот.

## **КОНТАКТИРАЈТЕ ГО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИСЕР ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА НА ВАШАТА РЕРНА!**

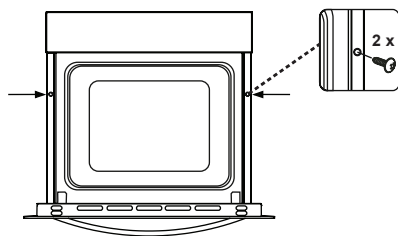
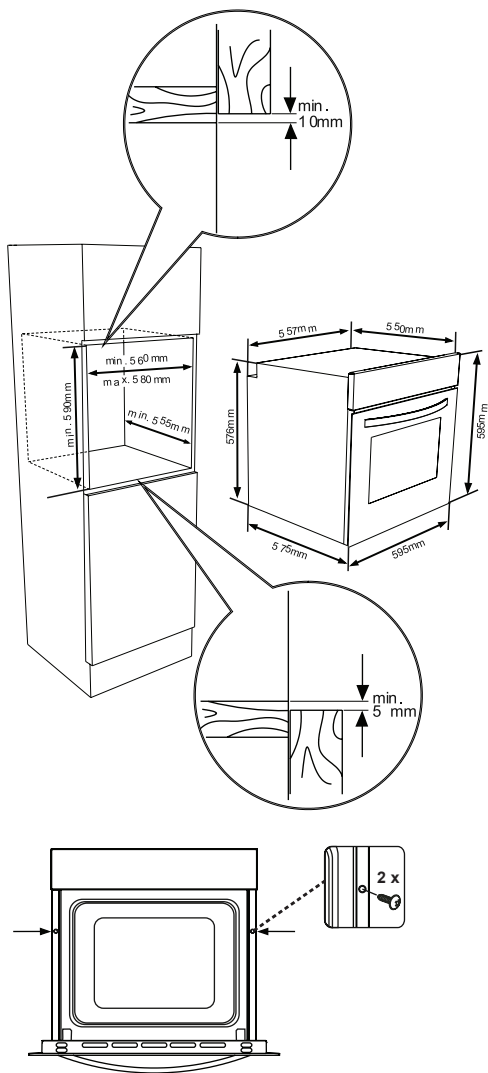
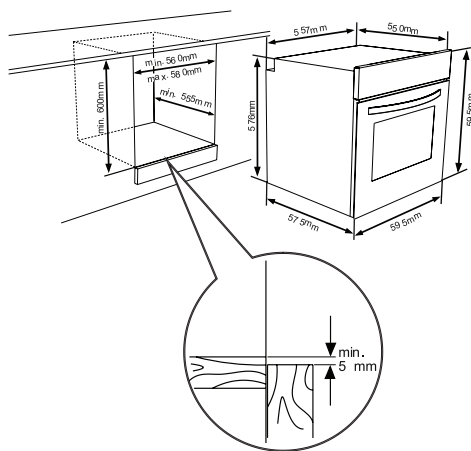
## **КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА**

- Постојат неколку точки на кои треба да обрнете внимание кога одбирате место за рерната. Не заборавајте да ги земете предвид нашите препораки дадени подолу за да се спречат било какви проблеми и опасни ситуации, кои би можеле да се случат подоцна!
- Кога одбирате место за рерната, треба да обрнете внимание да нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенини итн. кои брзо може да се запалат.
- Мебелот кој се наоѓа околу рерната мора да биде направен од материјали кои се отпорни на топлина поголема од 50 C° од собната температура.

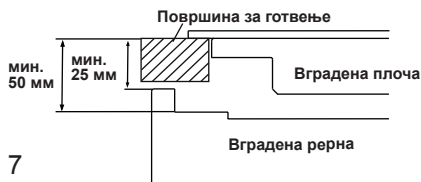
Потребните промени на сидните витрини и аспираторите над вградениот комбиниран производ, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см од плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од 70 см.



## ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА



Ставете ја рерната во витрината туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките кои се наоѓаат на рамката на рерната. Додека рамката на производот ја допира дрвената површина на витрината, затегнете ги шрафовите.





Ако рерната е инсталирана под грејна плоча, растојанието помеѓу површината за готвење и горниот панел на рерната мора да биде минимум 50 мм, а растојанието помеѓу површината за готвење и врвот на контролниот панел мора да биде минимум 25 мм.

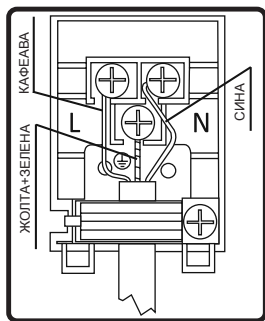
## **ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА**

Мора внимателно да се следат инструкциите дадени подолу за време на електричната инсталација:

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан преку шрафот со знакот за заземјување. Поврзувањето со кабел за напојување мора да биде како што е прикажано на слика 6. Ако нема заземјен штекер во согласност со прописите за средината на инсталирање, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Заземјениот штекер мора да биде во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете про-

должен кабел.

- Кабелот за напојување не треба да ја допира топлата површина на производот.
- Во случај на било какво оштетување на кабелот за напојување, не заборавате да се јавите во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Мора да се користи кабел за напојување од типот H05VV-F.
- Неправилната електрична инсталација може да го оштети апаратот. Таквата штета нема да биде покриена со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти; ако струјата е поразлична од вредноста дадена погоре, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- **Фирмата на производителот изјавува дека не сноси никаква одговорност за било какви штети и загуби кои настануваат од непочитувањето на правилата за безбедност!**
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Апаратот е
- дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти. Ако струјата е поразлична од дадената вредност, јавете се веднаш во овластениот сервис. Апаратот е наменет за користење со приклучок или за фиксно поврзување со електричната мрежа. Потребно е да инсталирате прекинувач со два пола помеѓу производот и изворот на електрична енергија (електрична мрежа), со минимално растојание од 3 мм помеѓу контактите на прекинувачот. (Моќност од 20 амperi, тип за одложено функционирање).



### **3.4. ОПШТО ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ И МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ**

Вашиот апарат е произведен во согласност со релевантните безбедносни упатства кои се однесуваат на електричните апарати. Одржувањето и поправките мора да се извршуваат само од страна на овластени сервисери обучени од фирмата на производителот. Инсталацијата и поправките кои се извршени без почитување на правилата можат да бидат опасни.

Надворешните површини се загреваат додека работи апаратот. Елементите што ја загреваат внатрешната површина на рерната и пареата што излегува се екстремно жешки. Овие делови сигурно ќе продолжат да ја зачувуваат својата топлина дури и ако се исклучи апаратот. Никогаш не ги допирајте жешките површини. Држете ги децата настрана.

За да готвите во вашата рерна, функцијата на рерната и копчињата за мesteње на температурата треба да се прилагодат, а тајмерот на рерната треба да се програмира. Инаку, рерната нема да работи.

Додека вратата од рерната е отворе-

на, не ставајте ништо врз неа. Може да ја нарушите рамнотежата на апаратот или да ја скршите вратата.

Исклучете го апаратот кога не е во употреба.

Заштитете го апаратот од атмосферски-те влијанија. Не го оставајте под влијание на сонце, дожд, снег, прашина итн.

## Користење на контролното копче за функции на рерната

### Функции на рерната

\* Функциите на рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.



#### Ламба на рерната:

Ќе се вклучи само сијаличката на рерната и ќе остане вклучена во сите функции за готвење.



#### Функција за одмрзнување:

Предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе почне да работи.

За да ја користите функцијата за одмрзнување, земете ја замрзнатата храна и ставете ја во рерната на полицата сместена во третиот отвор од дното. Се препорачува да ставите плех за рерна под храната што се одмрзнува, за да ја фати акумулираната вода што настанува поради топење на мразот. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, туку само ќе помогне таа да се одмрзне.



#### Турбо функција

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и вентилаторот ќе почнат да работат.

Турбо функцијата рамномерно ја распределува топлината во рерната. Сите јадења на сите држачи ќе бидат рамномерно зготвени. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.



#### Функција за статично готвење:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина, обезбедувајќи рамномерно готвење на храната од горе и од долу. Ова е идеално за подготвување на печива, торти, печени тестенини, лазањи и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица кај оваа функција.



#### Функција за вентилатор:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а горниот и долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат.

Оваа функција е многу добра за добивање резултати при печење на печива. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот кој овозможува струење на воздухот, што ќе ѝ даде на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.



### **Функција за пица:**

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат.

Вентилаторот и функцијата за готвење од долу се идеални за печење храна, како што е пица, рамномерно за кратко време. Додека вентилаторот рамномерно ја распределува топлината од рерната, долниот грејач го обезбедува печењето на тестото.

### **ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА**

Минимизирајте го количеството на течности или масти за да се намали времето потребно за готвење.

Вратата од рерната не треба да се отвора често за време на периодот на готвење.



### **Функција за приготвување на скара и вртење пилешко на ражен**

Оваа функција се користи за приготвување на скара и вртење пилешко или готвење храна на ражен. За вртење на ражен, користете го „раженот“. За приготвување на скара, ставете ја храната на решетката за скара, а пак решетката на полицата што се наоѓа на највисокото ниво. Може да почнете да приготвувате на скара откако ќе го ставите плехот на 3-тата полица. Плехот што е поставен на 3-тата полица ќе го обезбеди собирањето на маснотиите што паѓаат од храната. Вклучете го копчето за поставување на топлината на вашата рерна бидејќи тоа ќе го покаже знакот за оваа функција. Ставете ја храната во рерната откако претходно ќе ја загревате 5 минути. На крајот на готвењето, како и кај сите други процеси на готвење; исклучете ги копчето на рерната и копчето за поставување на температурата. Откажете ја програмата за време на рерната и извадете ја зготвената храна од рерната оставајќи ја на безбедно место. Не се приближувајте до рерната додека не се излади и држете ги децата подалеку.



### **Горен грејач, Функција за приготвување на скара и печење пилешко**

Оваа функција се користи за брзо приготвување на скара и печење пилешко или готвење храна на ражен. За печење, користете го „раженот за печење“. За приготвување на скара, ставете ја храната на решетката за скара, а пак решетката на полицата што се наоѓа на највисокото ниво. Може да почнете да приготвувате на скара откако ќе го ставите плехот на 3-тата полица. Плехот што е поставен на 3-тата полица ќе обезбеди собирање на маснотиите што паѓаат од храната. Вклучете го копчето за поставување на топлината на вашата рерна бидејќи тоа ќе го покаже знакот за оваа функција. Ставете ја храната во рерната откако претходно ќе ја загревате 5 минути. На крајот на процесот на готвење, како и кај сите други процеси на готвење; исклучете ги копчето на рерната и копчето за поставување на температурата. Откажете ја програмата за време на

рерната и извадете ја зготвената храна од рерната оставајќи ја на безбедно место. Не се приближувајте до рерната додека не се излади и држете ги децата подалеку.



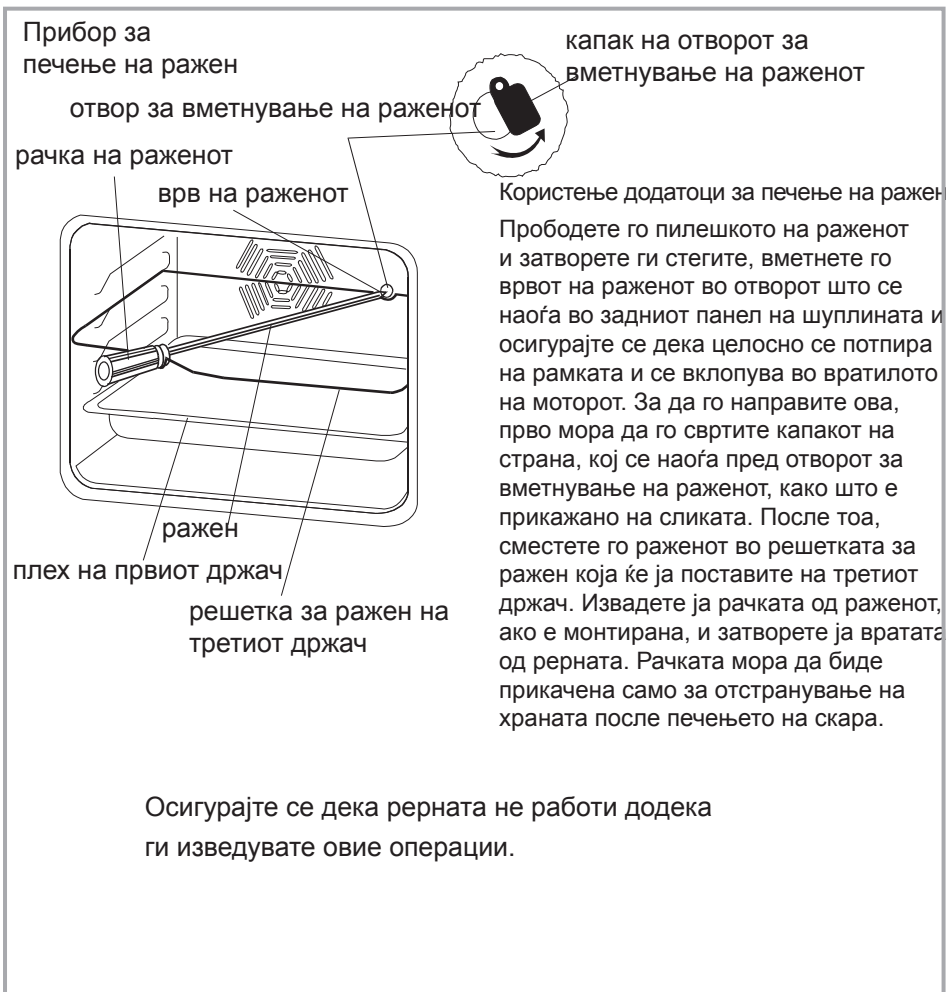
### **Функција за приготвување на скара, печење пилешко и работење на вентилаторот**

Кај оваа функција, скарата и горниот грејач, како и вентилаторот кој обезбедува совршено печење, работат заедно и готват. Исто така, се користи за приготвување на скара, за печење пилешко и готвење храна на ражен. За печење; користете го „раженот за печење“. За приготвување на скара, ставете ја храната на решетката за скара, а пак решетката на полицата што се наоѓа на највисокото ниво. Може да почнете да приготвувате на скара откако ќе го ставите плехот на 3-тата полица. Плехот што е поставен на 3-тата полица ќе обезбеди собирање на маснотиите што паѓаат од храната. Вклучете го копчето за поставување на топлината на вашата рерна бидејќи тоа ќе го покаже знакот за оваа функција. Ставете ја храната во рерната откако претходно ќе ја загревате 5 минути. На крајот на процесот на готвење, како и кај сите други процеси на готвење; исклучете ги копчето на рерната и копчето за поставување на температурата. Откажете ја програмата за време на рерната и извадете ја зготвената храна од рерната оставајќи ја на безбедно место. Не се приближувајте до рерната додека не се излади и држете ги децата подалеку.



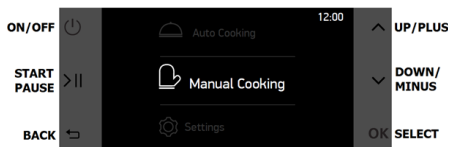
## VapClean

Поставете ја функцијата на рерната на статичка функција на 90 °C за да ракувате со функцијата за чистење со пара. Истурете 200-250мл вода во плехот што е поставен на подлогата на рерната. Пуштете ја рерната и на чистењето со пара ќе му се потребни приближно 20 минути за да ја подготви вашата рерна за лесно чистење.



## 4.1 Монохроматска контролна единица

Монохроматската контролна единица се состои од 4,3 инчен монохроматски LCD екран и 6 различни копчиња на допир. Функциите на копчињата на допир на монохроматската контролна единица се опишани подолу.



Монохроматската контролна единица е дизајнирана врз начела како што се поттикнување на аматерските корисници да можат лесно да имплементираат професионални рецепти со функциите за автоматско готвење, исто така, да им овозможат на домаќинките да ги имплементираат нивните сопствени инспирирани рецепти со комбинирани функции за рачно готвење.

Менијата на монохроматската контролна единица како што се рачно готвење, автоматско готвење и поставки се опишани подолу.

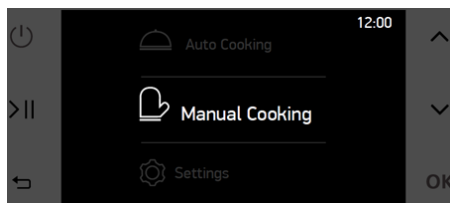
### Рачно готвење:

Секоја поставка за готвење може да се постави од страна на корисникот во рачното готвење. Може да се изберат 7 различни функции за готвење, температурата, функцијата за зголемување на моќта, времетраењето на готвењето и времето за завршување на

готвењето. Со флексибилноста на рачното готвење, секое готвење може да биде извршено од страна на корисниците во поглед на нивниот сопствен вкус.

За да се готви во менито за рачно готвење, треба да се следат подолу наведените чекори.

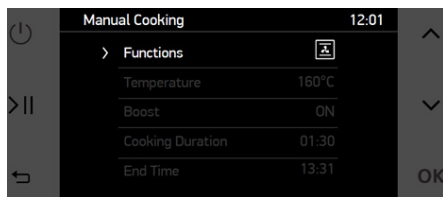
- Користете ги копчињата **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ** за да се движите во главното мени.
- Допрете го копчето **ОК** кога е избрано „Рачно готвење“.



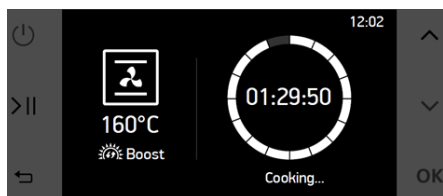
Во менито за рачно готвење, крајниот корисник може да ги постави функциите за готвење, температурата, функцијата за зголемување на моќта, времетраењето на готвењето и времето за завршување на готвењето. За да промените некоја спецификација, движете се со копчињата **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ** и изберете ја спецификацијата со копчето **ОК**. Откако ќе допрете, избраната спецификација ќе трепне. Додека трепка, копчињата **НАГОРЕ** и **НАДОЛУ** се користат за да се промени вредноста на спецификацијата. Можете да го утврдите изборот со допирање на копчето **ОК**.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Ако времетраењето на готвење е поставено како 00:00,

готвењето продолжува сè додека корисникот не го сопре рачно.



За да почнете да готвите, допрете на копчето СТАРТ/ПАУЗА и екранот за готвење ќе се појави како подолу.



На екранот за готвење;

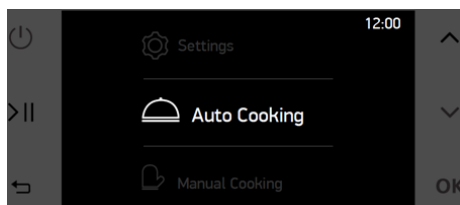
- Копчето СТАРТ/ПАУЗА може да се користи за да се паузира или рестартира готвењето,
- Температурата може да се промени со допирање на копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ,
- Додека било која функција за готвење е активирана, копчето НАЗАД се допира за да се движите помеѓу функцијата на рерната, температурата и времето на готвење. Кога некоја спецификација трепка, нејзината вредност може да се промени со допирање на копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ.
- За да го стопирате готвењето и да се вратите назад на главното мени, допрете на копчето СТАРТ/ПАУЗА, а потоа допрете на копчето НАЗАД.

## Автоматско готвење:

Однапред утврдените рецепти кои се подготвени од страна на професионални готвачи, крајниот корисник може да ги искористи со менито за автоматско готвење. Во менито за автоматско готвење, корисникот го избира само името на оброкот, а сите поставки за готвење како што се функцијата за готвење, времетраењето и температурата се поставуваат автоматски од страна на монохроматската контролна единица.

За да се готви со менито за автоматско готвење, треба да се следат подолу споменатите чекори.

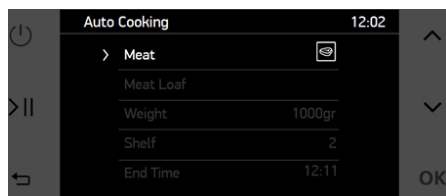
- Користете ги копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ за да се движите во главното мени.
- Допрете го копчето ОК кога е избрано „Автоматско готвење“.



Во менито за автоматско готвење, крајниот корисник ги избира категоријата, името и тежината на рецептот. Исто така, крајниот корисник може да го промени времето за завршување на готвењето. За да промените некоја спецификација, движете се со копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ и

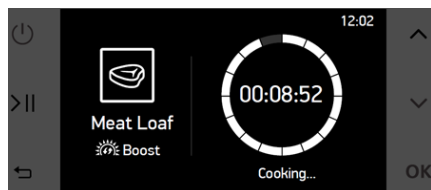


изберете ја спецификацијата со копчето ОК. Откако ќе допрете, избраната спецификација ќе трепне. Додека трепка, копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ се користат за да се промени вредноста на спецификацијата. Можете да го утврдите изборот со допирање на копчето ОК.



**ЗАБЕЛЕШКА:** За да се постигнат најдобри резултати за готвење, плехот треба да се постави на прикажаната полица.

За да почнете да готвите, допрете на копчето СТАРТ/ПАУЗА и екранот за готвење ќе се појави како подолу.



На екранот за готвење;

- Копчето СТАРТ/ПАУЗА може да се користи за да се паузира или рестартира готвењето,
- За да го стопирате готвењето и да се вратите назад на главното мени, допрете на копчето СТАРТ/ПАУЗА, а потоа допрете на копчето НАЗАД.

## Поставки:

На менито за поставки, може да се наместат времето, осветленоста на екранот, тонот на звучниот сигнал и опциите за јазик. Исто така, верзијата на софтверот се прикажува како информација. За да промените некоја спецификација, движете се со копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ и изберете ја спецификацијата со копчето ОК. Откако ќе допрете, избраната спецификација ќе трепне. Додека трепка, копчињата НАГОРЕ и НАДОЛУ се користат за да се промени вредноста на спецификацијата. Можете да го утврдите изборот со допирање на копчето ОК.



ЈАДЕЊА	ТУРЕО			ГОРЕ-ДОЛУ			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			СКАРА		
	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на соглевање (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на соглевање (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на соглевање (мин)	Позиција на термостатот (мин)	Позиција на држачот	Период на соглевање (мин)
Лиснати печива	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Торти	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Колачиња	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Кофтинџа на скара										200	7	10-15
Водеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пилешко				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Котлети										200	6-7	15-25
Бифтек										200	7	15-25

\* Гответе со ражен за печено пилешко...

## Додатоци

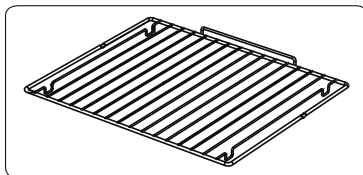
Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од друга страна, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот кога употребувате други додатоци. Во случај да се користат садови со мали димензии, ставете го садот врз металната решетка бидејќи целосно ќе се наоѓа на средниот дел од решетката. Ако храната што треба да се зготви не го покрива целосно плехот од рерната, ако храната е земена од длабоко замрзнување или ако плехот се користи за собирање на соковите од храната кои течат во текот на печењето, промените на формата ќе може да се забележат во плехот. Ова се должи на високите температури кои се јавуваат за време на готвењето. Плехот ќе се врати во својата првобитна форма кога ќе се излади по готвењето. Ова е нормален физички настан што се случува за време на пренос на топлина. Не ставајте вжештени стаклени тави и садови во ладна средина директно од рерната за да се спречи кршење на тавата или садот. Не ставајте на ладни и влажни површини. Поставете на сува кујнска крпа и дозволете полека да се излади. Кога ја користите скарата од рерната; препорачуваме (каде што е соодветно) да ја користите решетката која е испорачана со производот. Кога ја користите металната решетка; ставете плех врз една од долните полици за се овозможи собирање на маслото. Може да се додаде вода во плехот за да се помогне при чистењето. Како што е објаснето во соодветните точки, никогаш не се обидувајте да го користите потпалувачот за скара кој работи на гас без заштитниот капак на скарата. Ако вашата рерна има потпалувач за скара кој работи на гас, но недостасува топлотниот штит на скарата, или ако

е оштетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.

## Додатоци за рерна

Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.

## Метална решетка

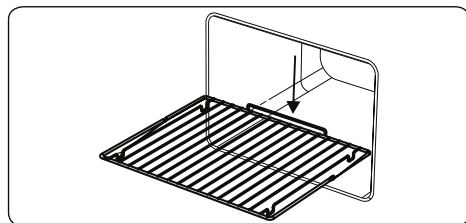


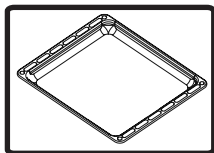
Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ-** Наместете ја решетката правилно на соодветниот држач во внатрешноста на рерната и турнете ја наназад.

## Плиток плех

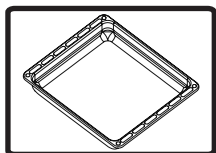
Плиткиот плех се користи за печење на печива како што се колачи и.т.н. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој држач и турнете го наназад.





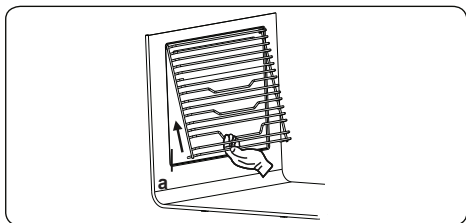
## Длабок плех

Длабокиот плех се користи за готвење на варива. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој држач и турнете го наназад.



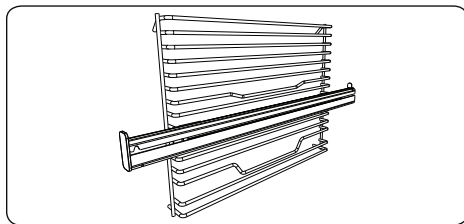
## Отстранување на жичаната полица

Повлечете ја жичаната полица како што е прикажано на сликата. Откако ќе ја ослободите од штипките, подигнете ја.



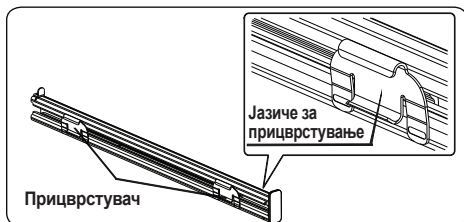
## Жичана решетка со телескопска шина Easyfix која целосно се протегнува

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

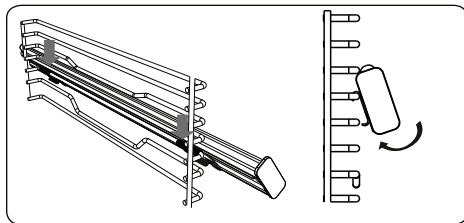


## Телескопски шини

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



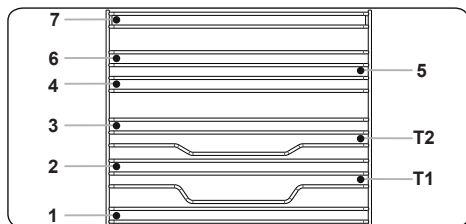
- Позиционирањето на телескопските шини на жичаната решетка е обезбедено со јазичињата за прицврстување на прицврстувачите.
- Отстранете ја страничната шипка на лизгање. Погледнете го делот „Отстранување на жичаната полица“.



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

## Жичана решетка EasyFix

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



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Dodatocite може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 7.
- Телескопската шина може да се позиционира на нивоата T1, T2.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопските шини.

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

# **ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА**

## **ЧИСТЕЊЕ**

Пред да почнете да ја чистите рерната, проверете дали сите контролни копчиња се исклучени и дали апаратот е изладен. Исклучете го апаратот.

Не користете средства за чистење кои содржат честиици што можат да ги изгребат емајлираните и бојадисани делови од рерната. Користете кремасти или течни средства за чистење, кои не содржат честиици. Бидејќи можат да ги оштетат површините, не користете корозивни кремове, абразивни прашоци за чистење, груби жици за чистење садови или тешки алати. Во случај вишокот течности кои се прелеваат на вашата рерна да почнат да горат, тоа може да предизвика оштетување на емајлот. Веднаш исчистете ги прелеаните течности. Не користете средства на пареа за чистење на рерната.

## **Чистење на внатрешноста на рерната**

Не заборавајте да ја исклучите рерната пред да почнете да ја чистите. Ќе добиете најдобри резултати ако ја чистите внатрешноста на рерната додека рерната е малку топла. Избришете ја рерната со меко парче ткаенина потопено во насапунета

вода после секоја употреба. Потоа повторно избришете, овој пат со намокрена крпа и добро исушете. Комплетно чистење со користење на суви и прашести средства за чистење. За производ со катализаторски емајлирани рамки, задните и страничните ѕидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

## **ОДРЖУВАЊЕ**

### **Менување на сијаличката на рерната**

Промената на ламбата на рерната мора да биде извршена од страна на овластен мајстор. Моќноста на сијалицата треба да биде 230 волти, 25 вати, тип E14, T300; пред менување на ламбата, рерната треба да биде исклучена и изладена.

Дизајнот на ламбата е специфичен за употреба во апарати за готвење во домаќинствата и не е погоден за осветлување на соби во домаќинствата.

## **СЕРВИС И ТРАНСПОРТ**

### **БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУВАЊЕ НА СЕРВИС**

Ако рерната не работи:

Рерната може да е исклучена бидејќи имало прекин на електричната енергија. На моделите кои се опремени со тајмер, може да не е регулирано времето.

Ако рерната не загрева:

Топлината може да не е прилагодена со копчето за регулирање на грејачот на рерната.

Ако внатрешната ламба за осветлување не се пали:

Мора да се регулира струјата. Мора да се изрегулира ако ламбите се неисправни. Ако се неисправни, може да ги смените според водичот.

Готвење (ако долниот и горниот дел не готват подеднакво):

Регулирајте ги местополжбата на полиците, времето на готвење и вредностите на топлината според упатството.

Освен овие, ако сè уште имате некаков проблем со производот, јавете се во „овластениот сервис“.

### **ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ**

Ако ви треба транспорт:

Чувајте ја оригиналната опаковка на производот и носете го со оригиналната опаковка кога треба да

се пренесува. Следете ги знаците за транспорт на опаковката. Залепете го шпоретот на горните делови, капаците и носачите на тенџериња со панелите за готвење.

Ставете хартија помеѓу горниот капак и панелот за готвење, покријте го горниот капак, а потоа залепете го со страничните површини на рерната.

Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на рерната бидејќи тоа ќе биде соодветно за плеховите, за металната решетка за скара и тавите во рерната за да не се оштети капакот на рерната за време на транспортот. Исто така, залепете ги капаците на рерната за страничните ѕидови.

Ако ја нема оригиналната опаковка:

Преземете мерки за надворешните површини (стаклени и бојадисани површини) на рерната за да се заштитат од можни удари.

## **Зміст**

Зовнішній вигляд і розміри виробу

Попередження

Підготовка до монтажу та експлуатації

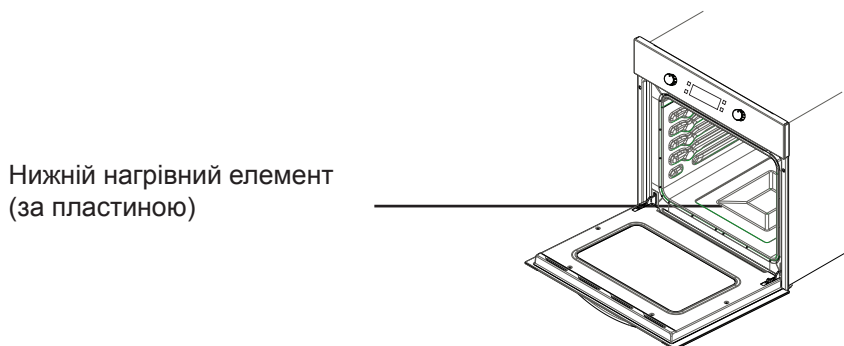
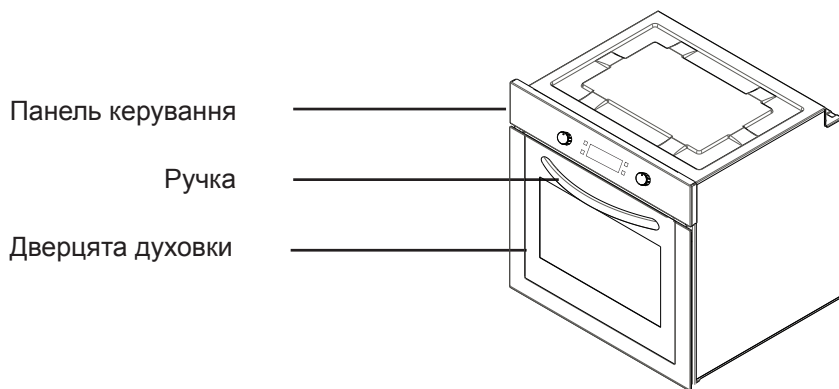
Користування духовкою

Чищення та технічне обслуговування виробу

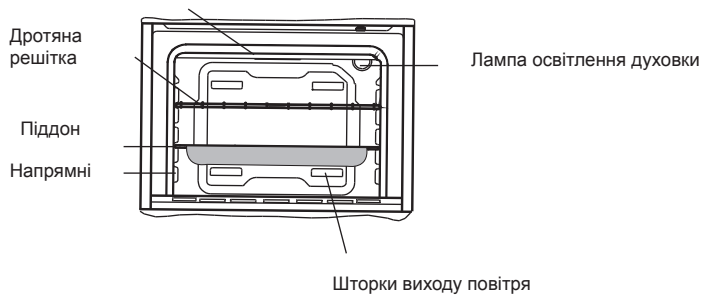
Сервіс і транспортування



## ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І РОЗМІРИ ВИРОБУ



Верхній нагрівний елемент (за пластиною)



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ**

УВАЖНО ТА ПОВНІСТЮ ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕ КЕРІВНИЦТВО, ПЕРШ НІЖ ПОЧИНАТИ КОРИСТУВАННЯ СВОЇМ АПАРАТОМ. ЗБЕРЕЖІТЬ КЕРІВНИЦТВО У ЗРУЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ЦЕ КЕРІВНИЦТВО Є СПІЛЬНИМ ДЛЯ ДЕКІЛЬКОХ МОДЕЛЕЙ. ДЕЯКІ ФУНКЦІЇ, ЯКІ ОПИСАНО В НЬОМУ, МОЖУТЬ БУТИ ВІДСУТНІ У ВАШОМУ АПАРАТІ. ЧИТАЮЧИ КЕРІВНИЦТВО, ЗВЕРТАЙТЕ УВАГУ НА ВИРАЗИ З ПОСИЛАННЯМИ НА РИСУНКИ.

### **Загальні попередження, що стосуються безпеки**

- Користуватись апаратом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань або досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з користуванням апарату, та навчає користуватись ним в безпечний спосіб. Діти не мають

гратися з апаратом. Заборонено дітям без нагляду здійснювати чищення та поточне обслуговування.

- УВАГА! Апарат і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрітих елементів. Дітей віком до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом, не слід допускати до апарату.
- УВАГА! Небезпека пожежі: Не складайте на варочні поверхні жодні предмети.
- УВАГА! У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть апарат, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Апарат не призначений для роботи під керуванням зовнішнього таймера чи

- окремої системи дистанційного керування.
- Під час користування апарат нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів, розміщених усередині духовки.
  - Під час користування ручки, до яких користувач короткочасно торкається під час звичайної експлуатації, можуть нагріватися до високої температури.
  - Не користуйтеся жорсткими абразивними засобами чи гострими металевими шкребками для чищення скла дверцят духовки та інших поверхонь: вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до пошкодження скла чи іншої поверхні.
  - Не користуйтеся для чищення апарату паровими очищувачами.
- **УВАГА!** Перед заміною лампочки вимикайте апарат, щоб не допустити ураження електричним струмом.
  - **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватися до високої температури. Малих дітей не слід допускати до плити.
  - Апарат виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
  - Технічне обслуговування та ремонт мусять здійснюватися тільки вповноваженими спеціалістами з обслуговування. Здійснення монтажних і ремонтних робіт неваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкції чи характеристиках апарату небезпечно.
  - Перед монтажем переконайтеся у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу, напруга та частота електроенергії) відповідають вимогам апарату. Ці вимоги апарату наведено на таблиці.
  - **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей апарат призначений лише для приготування їжі та використання в приміщенні; не слід використовувати апарат з іншою метою чи в інших умовах, наприклад, не для побутового приготування

їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень.

- Не користуйтеся ручкою дверцят для піднімання чи переміщення апарату.
- Під час виготовлення апарату 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 перегнути шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Коли відчинено дверцята, не дозволяйте дітям ставати чи сидіти на них.

### **Застереження щодо монтажу**

- Не користуйтеся апаратом до закінчення монтажу.
- Монтаж та введення в експлуатацію апарату має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальності за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши апарат, переконайтесь у тому, що його не було пошкоджено під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтеся апаратом, 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 поз-

бавтесь їх.

- Захистіть апарат від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу тощо.
- Матеріали, розташовані поряд із апаратом (його корпусом), мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.

### **Під час користування**

- Під час першого використання духовкою теплоізоляційні матеріали та нагрівні елементи видаватимуть певний запах. Через це, перш ніж починати користуватись духовкою, увімкніть її на максимальну температуру без жодних продуктів на 45 хвилин. Протягом цього часу необхідно добре вентилювати приміщення, в якому встановлено виріб.
- Під час користування зовнішні та внутрішні поверхні духовки нагріваються до високої температури. Відчиняючи дверцята, відступайте назад, щоб не потрапити в потік гарячої пари, що виходить із духовки. Вона може спричинити опіки.
- Під час роботи апарату 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 користуватись рукавичками для духовки.
- не залишайте плиту без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Ні в якому разі не гасіть полум'я олії водою. Загасіть це полум'я, накривши каструлю чи сковорідку кришкою, та вимкніть плиту.
- Якщо передбачається не користуватись апаратом протягом трива-

лого часу, вимкніть його з розетки. Не залишайте головний вимикач керування ввімкненим. Також, коли не користуєтесь апаратом, перекривайте газовий кран.

- Коли апарат не використовується, обов'язково переконуйтеся у тому, що ручки керування апаратом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахилиються. Будьте обережні, щоб не розлити гарячу рідину.
- Не ставте нічого на відчинені дверцята чи шухляду духовки. Це може призвести до втрати рівноваги та перекидання апарату.
- Не кладіть у шухляду важкі, легкозаймисті чи горючі предмети (з нейлону, пластику, паперу, тканин тощо). Зокрема, це стосується кухонного посуду з пластиковими деталями (наприклад, ручками).
- Не вішайте на апарат чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.
- Під час чищення та технічного обслуговування
- Перш ніж починати такі роботи як чищення чи технічне обслуговування апарату, його обов'язково слід вимкати. Це можна робити, вимкнувши апарат із розетки чи перевівши його вимикачі у положення «вимкнено».
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- **ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТА БЕЗПЕКИ АПАРАТУ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ЗАВЖДИ КОРИСТУВАТИСЬ ОРИГІНАЛЬНИМИ ЗАПАСНИМИ ЧАСТИНАМИ, А В РАЗІ ПОТРЕБИ ЗВЕРТАТИСЬ ТІЛЬКИ ДО ВПОВНОВАЖЕНИХ АГЕНТІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.**

## **ПІДГОТОВКА ДО МОНТАЖУ ТА КОРИСТУВАННЯ**

Ця сучасна, функціональна та зручна духовка, виготовлена з матеріалів і деталей найвищої якості, задовольнить усі ваші потреби. Щоб успішно користуватись апаратом і уникнути труднощів у майбутньому, обов'язково прочитайте це керівництво. Подальша інформація містить правила, дотримання яких необхідне для правильного розміщення та обслуговування. Особливо необхідно, щоб її прочитав спеціаліст, який займатиметься розміщенням апарату.

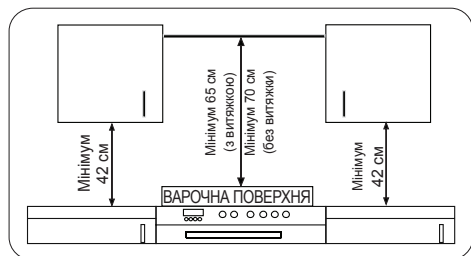
## **ДЛЯ МОНТАЖУ ДУХОВКИ ЗВЕРНІТЬСЯ В УПОВНОВАЖЕНЕ ПІДПРИЄМСТВО З ОБСЛУГОВУВАННЯ!**

## **ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ ДУХОВКИ**

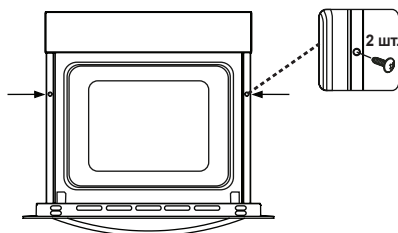
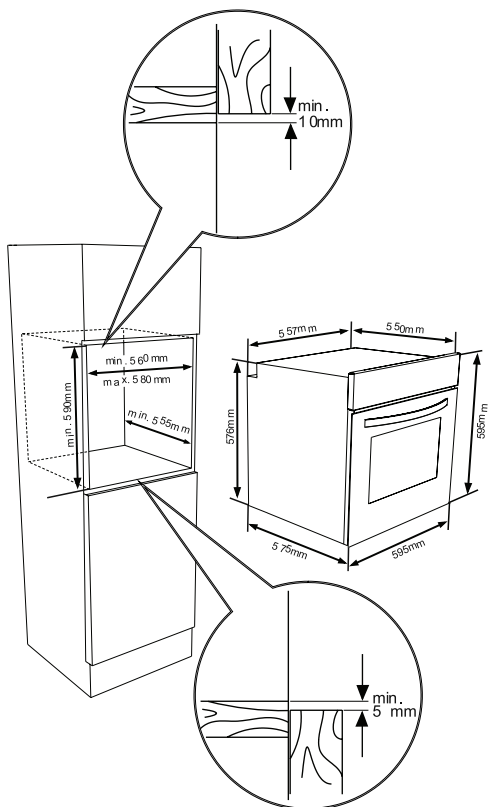
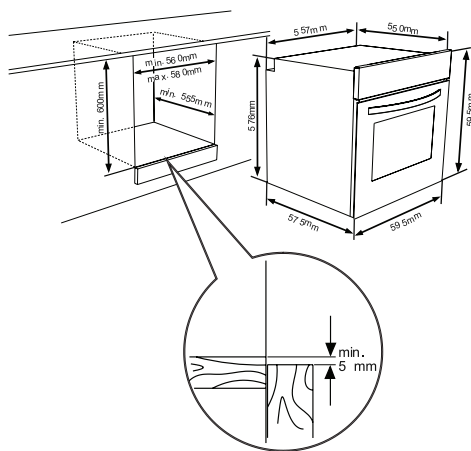
- Обираючи місце для розміщення духовки, слід звернути увагу на декілька пунктів. Обов'язково прийміть до уваги ці рекомендації, щоб уникнути труднощів і небезпечних ситуацій, які можуть виникнути в майбутньому!
- Обираючи місце для розміщення духовки, слід подбати про те, щоб поруч із нею не було легкозаймистих чи горючих матеріалів, наприклад штор, олії, одягу тощо, які можуть загорітися.
- Меблі, розташовані поруч із духовкою, мають бути виготовлені з матеріалів, стійких до температур, що перевищують кімнатну більш як на 50 °С.

На рисунку 1 показано зміни, які необхідно зробити у розташуванні настін-

них шаф і витяжних вентиляторів над вбудованим комбінованим виробом, а також мінімальну висоту над панеллю духовки. Згідно з ним, витяжний вентилятор має бути розташований над варочною поверхнею на висоті не менш ніж 65 см. Якщо витяжки немає, висота над панеллю духовки має становити не менш ніж 70 см.



## МОНТАЖ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ



Вставте духовку в тумбу, штовхаючи її вперед. Відчиніть дверцята і вставте в отвори в рамі духовки два гвинти. Коли рама виробу торкнеться до дерев'яної поверхні тумби, затягніть гвинти.



Якщо духовка встановлюється під варочною поверхнею, відстань від робочою поверхнею та духовкою має бути не менше ніж 50 мм, а між робочою поверхнею та верхом панелі керування — не менше ніж 25 мм.

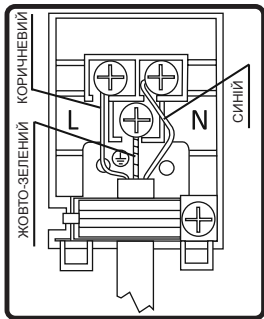
## **ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА БЕЗПЕКА ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ**

Під час підключення слід беззастережно дотримуватись наступних вказівок:

- Провідник заземлення має бути підключено гвинтом із знаком заземлення. Кабель живлення має бути під'єднано, як показано на рисунку 6. Якщо у місці монтажу нема заземленої розетки, яка відповідає б чинним правилам, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.
- Близько до апарату має бути розміщено заземлену розетку. Ні в якому разі не слід користуватися подовжувачем.
- Кабель живлення не має торкатись

до гарячої поверхні виробу.

- У разі пошкодження кабелю живлення обов'язково слід звернутися в уповноважене підприємство з обслуговування. Заміну кабелю має провести вповноважене підприємство з обслуговування.
- Підключення апарату має провести вповноважене підприємство з обслуговування. Живлення апарату має здійснюватись через кабель живлення типу H05VV-F.
- Неправильне підключення може призвести до пошкодження апарату. Таке пошкодження не підлягає гарантійному відшкодуванню.
- Апарат призначений для підключення до електромережі напругою 220–240 В зм. струму. Якщо напруга в мережі виходить за межі цього діапазону, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.
- **Виробник знімає з себе відповідальність за будь-які пошкодження та втрати, що виникли внаслідок порушення норм безпеки!**
- Підключення апарату має провести вповноважене підприємство з обслуговування. Апарат призначений
- для підключення до електромережі напругою 220 – 240 В зм. струму. Якщо напруга електромережі відрізняється від цього значення, слід негайно звернутись у вповноважене підприємство з обслуговування. Підключення апарату до електромережі має здійснюватись вилкою чи стаціонарним способом. Виріб має бути підключено до електромережі двополюсним вимикачем із зазором між контактами не менш ніж 3 мм (із номінальним струмом 20 А, з затримкою на спрацювання).



чи поломки дверцят.

Коли апарат не використовується, ви-микайте його з мережі.

Захистіть апарат від атмосферних явищ. Не залишайте його під дією сонця, дощу, снігу, пилу тощо.

### **3.4. ОСНОВНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ І ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ**

Апарат вироблено з дотриманням чинних вимог до безпеки електроприладів. Роботи з технічного обслуговування та ремонту мають здійснювати лише технічні спеціалісти вповноваженого підприємства з обслуговування, навчені виробником. Виконання монтажних та ремонтних робіт без дотримання цих правил може бути небезпечним.

Під час роботи апарату його зовнішні поверхні нагріваються. Елементи, що нагрівають внутрішню поверхню духовки і відпарювача, мають надзвичайно високу температуру. Ці деталі зберігають тепло й протягом певного часу після вимкнення апарату. Ні в якому разі не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте до апарату дітей.

Для приготування їжі в духовці потрібно відрегулювати положення ручок вибору функції духовки та регулятора температури, а також запрограмувати таймер духовки. Інакше духовка не працюватиме.

Поки дверцята духовки відчинено, не ставте на них нічого. Це може призвести до порушення рівноваги апарату



## Користування ручкою вибору функції духовки

### Функції духовки

\* Функції духовки можуть відрізнятися відповідно до моделі виробу.



#### Лампа освітлення духовки:

Буде ввімкнено лише лампу освітлення духовки; вона залишиться ввімкненою протягом усього часу приготування.



#### Функція розморожування:

Буде ввімкнено попереджальні індикатори духовки, почне роботу вентилятор.

Для користування функцією розморожування потрібно взяти заморожені продукти, покласти їх у духовку 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»

Термостат і індикатори духовки буде ввімкнено, почне роботу нагрівний елемент грилю.

Функція «турбо» рівномірно розподіляє тепло по камері духовки. Усі продукти на всіх полицях нагріватимуться однаково. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



#### Функція звичайного приготування:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи. Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі знизу вгору. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермішелі, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.



#### Функція конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу верхній і нижній нагрівні елементи.

Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час варіння вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духовки та вентилятор, який створює штучну конвекцію повітря, завдяки якій на їжі утворюється тонка скоринка. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.



### **Функція «піца»:**

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу кільцевий та нижній нагрівні елементи.

Функція нижнього підігріву з конвекцією ідеально пасує для швидкого та рівномірного випікання їжі, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по камері духовки, а нижні нагрівні елементи забезпечують випікання продуктів чи тіста..

### **ЕКОНОМІЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ**

Для скорочення часу приготування слід звести до мінімуму кількість рідини чи жиру.

Протягом приготування не слід часто відчиняти дверцята духовки.



### **Функція грилю та обертання вертела**

Ця функція використовується для грилювання курки з обертанням, готування страв на вертелі. Для обертання використовується функція обертання вертела. Для грилювання слід покласти продукти на решітку, а решітку поставити на верхню полицю. Щоб почати користуватися грилем, потрібно поставити піддон на 3-тю полицю. Піддон на третій полиці служить для збирання крапель жиру, який стікатиме з продуктів. Поверніть перемикач режиму термообробки жару духовки так, щоб він вказував на значок цієї функції. Розігрівши духовку протягом 5 хвилин, покладіть у неї продукти. Закінчивши готувати страву, так само як і в інших режимах приготування, вимкніть духовку вимикачем і перемикачем режиму термообробки. Скасуйте програму таймера духовки, вийміть із неї приготовану страву та відійдіть на безпечну відстань. Не наближайтеся до духовки і не дозволяйте дітям підходити до неї, поки вона не охолоне.



### **Функції верхнього нагрівача, грилю та смаженої курки**

Ця функція використовується для швидкого грилювання та смаження курки, готування страв на вертелі. Для обсмажування використовується функція обсмажування на вертелі. Для грилювання слід покласти продукти на решітку, а решітку поставити на верхній рівень. Щоб почати користуватися грилем, потрібно поставити піддон на 3-тю полицю. Піддон на третій полиці служить для збирання крапель жиру, який стікатиме з продуктів. Поверніть регулятор жару духовки так, щоб він вказував на позначення цієї функції. Розігрівши духовку протягом 5 хвилин, покладіть у неї продукти. Закінчивши готувати страву, так само як і в інших режимах приготування, вимкніть духовку вимикачем і перемикачем режиму термообробки. Скасуйте програму таймера духовки, вийміть із неї приготовану страву та відійдіть на безпечну відстань. Не наближайтеся до духовки і не дозволяйте дітям підходити до неї, поки вона не охолоне.



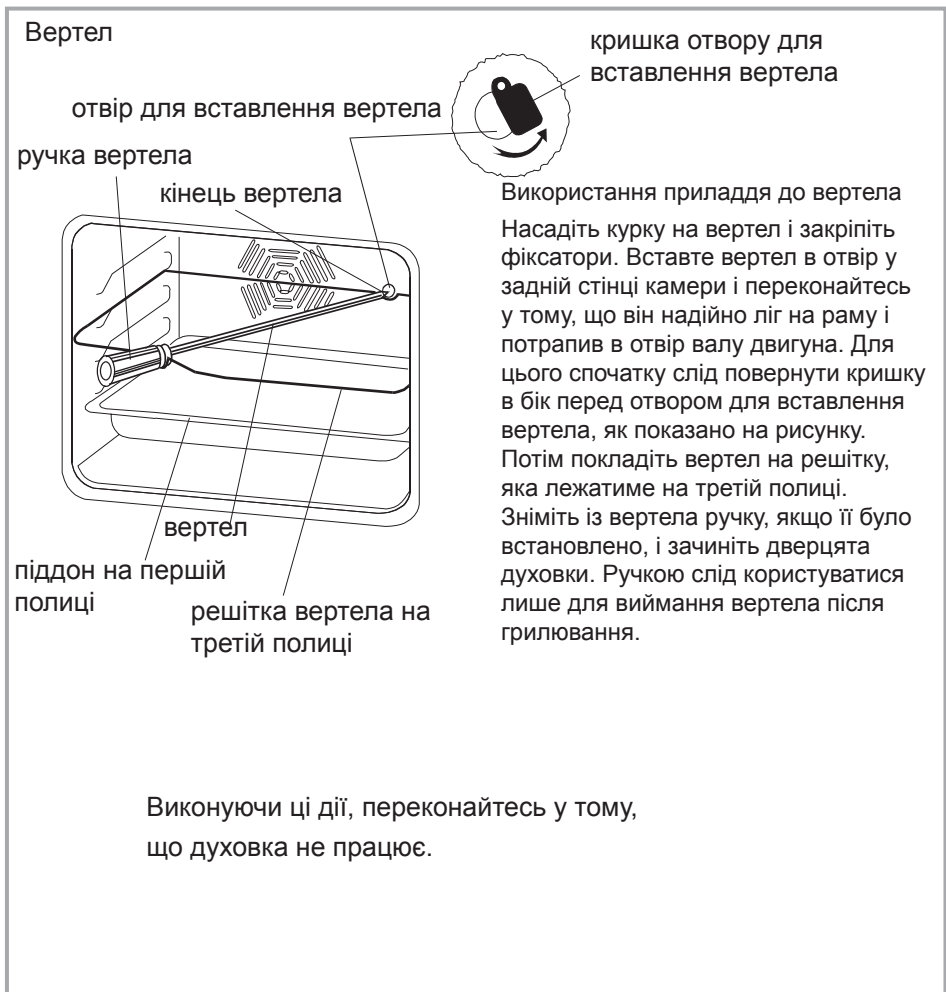
### **Функція грилю, смаження курки і конвекції**

Ця функція передбачає одночасну роботу грилю, верхнього нагрівача і вентилятора, які забезпечують ідеальне обсмажування. Ця функція використовується для грилювання, смаження курки і готування страв на вертелі. Для обсмажування використовується функція обсмажування на вертелі. Для грилювання слід покласти продукти на решітку, а решітку поставити на верхню полицю. Щоб почати користуватися грилем, потрібно поставити піддон на 3-тю полицю. Піддон на третій полиці служить для збирання крапель жиру, який стікатиме з продуктів. Поверніть регулятор жару духовки так, щоб він вказував на позначення цієї функції. Розігрівши духовку протягом 5 хвилин, покладіть у неї продукти. Закінчивши готувати страву, так само як і в інших режимах приготування, вимкніть духовку вимикачем і перемикачем режиму термообробки. Скасуйте програму таймера духовки, вийміть із неї приготовану страву та відійдіть на безпечну відстань. Не наближайтеся до духовки і не дозволяйте дітям підходити до неї, поки вона не охолоне.



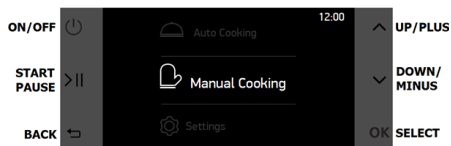
## VarClean

Встановіть функцію духовки на статичну функцію при 90 ° C, щоб керувати функцією VarClean.  
Розлийте 200-250мл води на піддон, який вказаний на базі печі.  
Початок піч і Varclean займе приблизно 20 хвилин, щоб приготувати піч для чищення.



## 4.1 Монохромний блок керування

На монохромному блоці керування розташовано монохромний рідкокристалічний екран розміром 4,3 дюйма та 6 сенсорних кнопок. Далі наведено опис сенсорних кнопок монохромного блока керування.



Монохромний блок керування створено так, щоб непрофесійні користувачі за допомогою функцій автоматичного приготування могли легко втілювати професійні рецепти, а господині — готувати за власними рецептами, користуючись функціями вибору комбінованих режимів термообробки.

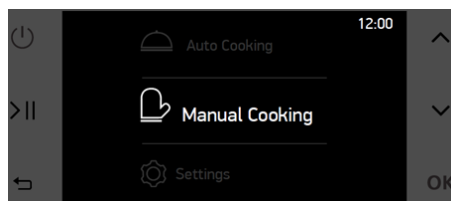
Нижче описано систему меню монохромного блока керування, яка містить пункти Manual cooking (Ручне приготування), Auto cooking (Автоматичне приготування) і Settings (Налаштування).

### Manual Cooking (Ручне приготування):

У режимі ручного приготування користувач може налаштувати будь-які параметри приготування. Існує можливість встановити 7 різних режимів термообробки, температуру, функцію посиленого нагрівання, тривалість приготування і кінцевий час приготування. Завдяки гнучким можливостям ручного приготування користувач може готувати їжу на власний смак.

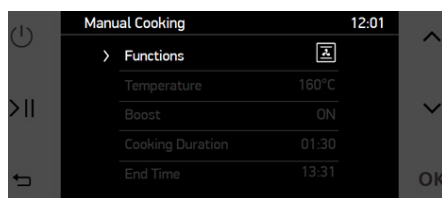
Для приготування їжі за допомогою меню Manual Cooking (Ручне приготування) слід діяти наступним чином.

- Для переходу між пунктами головного меню слід користуватися кнопками «вгору» та «вниз».
- Вибравши пункт Manual Cooking (Ручне приготування), натисніть кнопку «ОК».

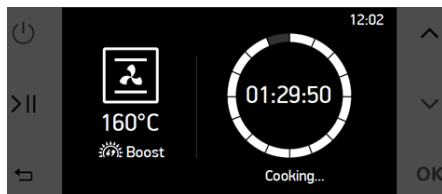


У меню ручного приготування користувач може встановити режими термообробки, температуру, функцію посиленого нагрівання, тривалість приготування і кінцевий час приготування. Для зміни якогось параметра слід перейти до нього, натискаючи кнопки «вгору» та «вниз», та вибрати цей параметр, натиснувши кнопку «ОК». Після натискання цієї кнопки вибраний параметр блимне. Поки вона блимає, значення цього параметра можна змінити, натискаючи кнопки «вгору» та «вниз». Щоб завершити процес вибору, слід натиснути кнопку «ОК».

ПРИМІТКА. Якщо задати тривалість приготування 00:00, воно триває, доки не буде припинено вручну.



Щоб почати приготування, доторкніться до кнопки START/PAUSE (Пуск/Стоп). Тоді відкриється екран приготування, який показано нижче.



На екрані приготування:

- Щоб призупинити чи відновити приготування, можна натиснути кнопку «Пуск/пауза».
- Щоб змінити температуру, потрібно доторкнутися до кнопок «вгору» та «вниз».
- Коли ввімкнено будь-який режим термообробки, для переходу на екрани налаштування функцій духовки, температури і часу приготування потрібно доторкнутися до кнопки «назад». Коли блимає назва якогось параметра, його значення можна змінити, доторкаючись до кнопок «вгору» та «вниз».
- Щоб припинити приготування їжі та повернутися в головне меню, потрібно доторкнутися до кнопки «Пуск/пауза», а потім до кнопки «назад».

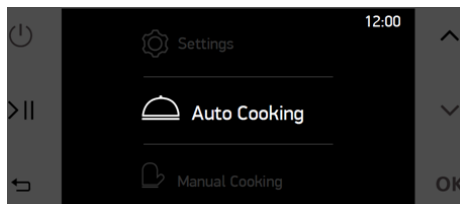
### **Auto Cooking (Автоматичне приготування):**

Завдяки меню автоматичного приготування кінцевий користувач може використовувати наперед задані рецепти, створені професійними кухарями. У меню автоматичного приготування користувачу слід лише

обрати назву страви; всі інші параметри приготування, як-от функція приготування, тривалість, температура, автоматично встановлює монохромний блок керування.

Для приготування їжі за допомогою меню Auto Cooking (Автоматичне приготування) слід діяти наступним чином.

- Для переходу між пунктами головного меню слід користуватися кнопками «вгору» та «вниз».
- Вибравши пункт Auto Cooking (Автоматичне приготування), натисніть кнопку «ОК».

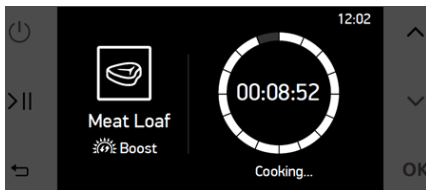


У меню автоматичного приготування кінцевому користувачу слід обрати категорію, назву та масу рецепту. Також кінцевий користувач може змінити час закінчення приготування. Для зміни якогось параметра слід перейти до нього, натискаючи кнопки «вгору» та «вниз», та вибрати цей параметр, натиснувши кнопку «ОК». Після натискання цієї кнопки вибраний параметр блимне. Поки вона блимає, значення цього параметра можна змінити, натискаючи кнопки «вгору» та «вниз». Щоб завершити процес вибору, слід натиснути кнопку «ОК».



ПРИМІТКА: Для отримання найкращих результатів піддон слід ставити на вказану полицю.

Щоб почати приготування, доторкніться до кнопки START/PAUSE (Пуск/Стоп). Тоді відкриється екран приготування, який показано нижче.



На екрані приготування:

- Щоб призупинити чи відновити приготування, можна натиснути кнопку «Пуск/пауза».
- Щоб припинити приготування їжі та повернутися в головне меню, потрібно доторкнутися до кнопки «Пуск/пауза», а потім до кнопки «назад».

### Settings (Налаштування):

У меню Settings (Налаштування) можна встановити час, яскравість екрана, звуковий сигнал і мову. Крім того, відображається версія програмного забезпечення для довідки. Для зміни якогось параметра слід перейти до нього, натискаючи кнопки «вгору» та «вниз», та вибрати цей

параметр, натиснувши кнопку «ОК». Після натискання цієї кнопки вибраний параметр блимне. Поки вона блимає, значення цього параметра можна змінити, натискаючи кнопки «вгору» та «вниз». Щоб завершити процес вибору, слід натиснути кнопку «ОК».



СТРАВИ	TURBO			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положення температура, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення температура, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення температура, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення температура, °С	Поліція	Час пригот., хв.
Листкове печиво	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Тістечко	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Булочка	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Фрикадельки гриль										200	7	10-15
Страви з великим вмістом води	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курка				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Відбивні										200	7-6	15-25
Біфштекс										200	7	15-25

\* Готувати з вертелом для смаження курки...



## Додаткове приладдя

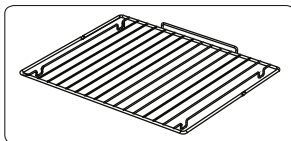
Виріб комплектується додатковим приладдям. Разом із ним можна використовувати приладдя інших виробників, але воно має бути стійким до дії високої температури та полум'я. Можна також користуватися скляними тарілками, формами для печива та деками, придатними для використання в духовці. Використовуйте таке приладдя згідно з інструкціями виробників. Якщо використовуються малі тарілки, їх слід ставити на дротяну решітку точно посередині. Якщо деко не накрите стравою повністю, якщо продукти щойно взято з морозильної камери чи якщо деко використовується як піддон для збирання соків, які стікають під час грилювання, воно може змінювати форму. Це відбувається через високу температуру під час приготування їжі. Охолоджуючись, воно набуде початкової форми. Це звичайне фізичне явище, яке відбувається внаслідок теплопередачі. Не ставте скляні дека та тарілки з духовки одразу в холодне місце – це може призвести до руйнування посуду. Не ставте їх на холодні та мокрі поверхні. Їх слід ставити на сухий кухонний рушник і охолоджувати поступово. Під час грилювання в духовці рекомендується користуватись решіткою, яка входить у комплект виробу. Якщо використовується дротяна решітка; ставте на одну з нижніх полиць піддон для збирання крапель олії. Щоб деко легше відмивалося, у нього можна додати воду. Як пояснено у відповідних правилах, ні в якому разі не слід користуватись газовим грилем без захисної сітки. Якщо духовка має газовий гриль, але захисної сітки нема чи вона пошкоджена і непридатна для використання, замовте запасну частину в найближчо-

му центрі обслуговування.

## Приладдя до духовки

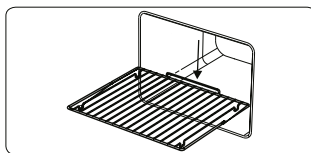
Духовки різних моделей можуть комплектуватись різним приладдям.

### Дротяна решітка



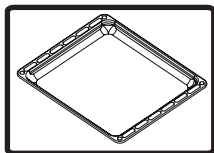
Дротяна решітка використовується для грилювання чи розміщення різного посуду.

**УВАГА!** Решітку слід належним чином вставити у будь-які відповідні напрямні духовки та просунути аж до задньої стінки.



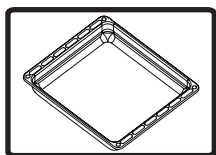
### Порожнисте деко

Порожнисте деко для випікання, наприклад, відкритих пирогів. Щоб правильно встановити піддон у порожнину, слід вставити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



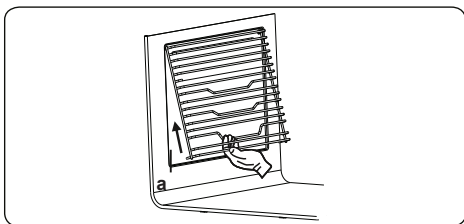
### Глибокий піддон

Глибокий піддон використовується для тушіння. Щоб правильно вставити його в порожнину, слід вставити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



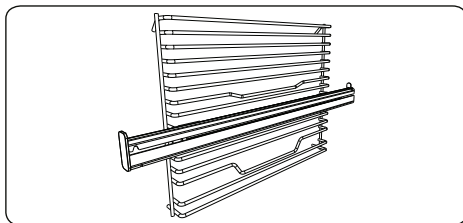
### Зняття дротяної решітки

Вийміть дротяну решітку, як показано на рисунку. Звільніть її з фіксаторів і підійміть.



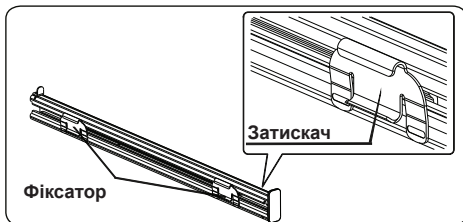
### Решітка з повністю висувною телескопічною рейкою Easyfix

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

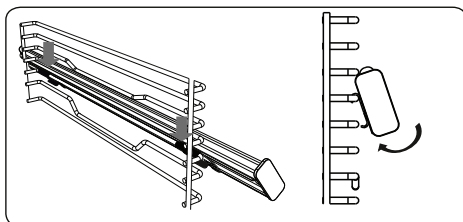


### Телескопічні рейки

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



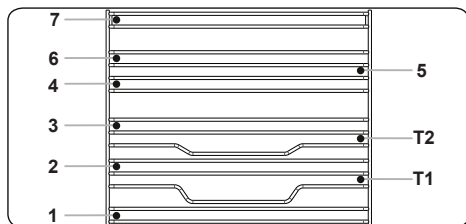
- Телескопічні рейки на дротяній решітці закріплюються затискачами на фіксаторах.
- Зніміть бічну напрямну. Див. розділ «Зняття дротяної решітки».



- Кожна телескопічна рейка має верхні і нижні фіксатори, за допомогою яких можна переставляти рейки.
- Підвісьте верхні кріплення телескопічної рейки на опорний пруток бокової решітки, що відповідає потрібному рівню, і одночасно притисніть нижні кріплення, аж поки вони з характерним клацанням не зафіксуються на кріпильному прутку бокової решітки, що відповідає тому ж рівню.
- Щоб зняти телескопічну рейку, потрібно, притримуючи її за передній кінець, виконати описані вище дії у зворотному порядку.

## Каркас EasyFix

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



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 7.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1 і T2.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Для готування їжі на двох рівнях рекомендується користуватись рівнем 2 і рівнем 4.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

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

# **ЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ**

## **ЧИЩЕННЯ**

Перш ніж починати чищення духовки, переконайтесь у тому, що всі кнопки керування переведено у стан «вимкнено», а апарат охолонув. Вимкніть апарат з мережі.

Не користуйтеся засобами для чищення, які містять частинки, здатні подрпати емальовані та пофарбовані деталі духовки. Користуйтеся кремами для чищення чи рідкими засобами для чищення, які не містять частинок. Не користуйтеся їдкими кремами, абразивними порошками для чищення, жорсткі дротяні мочалки та жорсткі інструменти — вони можуть пошкодити поверхні. Займання розлитої на поверхню духовки рідини може призвести до пошкодження емалі. Негайно витирайте розлиті рідини. Не користуйтеся для чищення духовки паровими очищувачами.

## **Чищення духовки зсередини**

Перш ніж починати чищення духовки, обов'язково вимкніть її з мережі. Найкращих результатів у чищенні внутрішніх поверхонь духовки можна досягнути, коли духовка трохи тепла. Кожного разу після користування духовкою витріть її м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього протріть її мокрою тканиною, а потім

витріть насухо. Повне чищення з застосуванням сухих та порошкових засобів. У виробках із емальованими каталітичними панелями задню і бічні стінки внутрішньої рами чистити не слід. Однак, залежно від інтенсивності використання, їх слід час від часу замінювати.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **Заміна лампочки освітлення духовки**

Заміну лампочки освітлення духовки має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Для заміни слід використовувати лампу з наступними параметрами: 230 В, 25 Вт, цоколь типу Е14, Т300. Перед заміною лампочки духовку слід вимкнути з розетки і вона повинна охолонути.

Лампи цієї конструкції призначені виключено для використання в побутових апаратах для приготування їжі та непридатні для побутового освітлення.

## **СЕРВІС І ТРАНСПОРТУВАННЯ**

### **ВИМОГИ ДО АПАРАТІВ ПЕРЕД ВІДПРАВЛЕННЯМ У СЕРВІСНУ СЛУЖБУ**

Якщо духовка не працює:

Духовку може бути вимкнено з мережі; можливо, нема електроенергії. У моделях із таймером, можливо, не встановлено час.

Якщо духовка не нагрівається:

Можливо, на вимикачі керування духовкою не встановлено температуру.

Якщо не світиться внутрішнє освітлення:

Слід перевірити наявність електричної напруги. Слід перевірити, чи справні лампочки. Якщо вони несправні, їх можна замінити з дотриманням цього керівництва.

Приготування їжі (у разі нерівного нагрівання нижньої та верхньої частини):

Перевірте розташування полиць, час приготування та температуру відповідно до керівництва.

Якщо ці заходи не допомогли і усунути проблеми з виробом не вдалося, зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.

### **ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТРАНСПОРТУВАННЯ**

Якщо потрібно транспортувати апарат:

Збережіть оригінальну упаковку виробу; якщо виріб потрібно транспор-

тувати, покладіть його в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь знаків щодо транспортування, які нанесено на упаковку. Закріпіть липкою стрічкою до варочних панелей верхні деталі плити, ковпаки та головки, а також решітки столу.

Покладіть аркуші паперу між верхньою кришкою та варочною панеллю; накрийте верхню кришку та прикріпіть її липкою стрічкою до бічних стінок плити.

Прикріпіть липкою стрічкою лист картону до передньої кришки та внутрішнього скла духовки, щоб у ній зручно було розташувати дека і щоб вони разом з дротяною решіткою не пошкодили під час транспортування кришки духовки. Також липкою стрічкою прикріпіть кришки духовки до бічних стінок.

Якщо оригінальної упаковки нема:

Захистіть зовнішні поверхні духовки (скло та пофарбовані поверхні) від можливих ударів.



# Service & Support

Visit Our Website

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

52294196

**SHARP**

Be Original.