

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+ or A++.



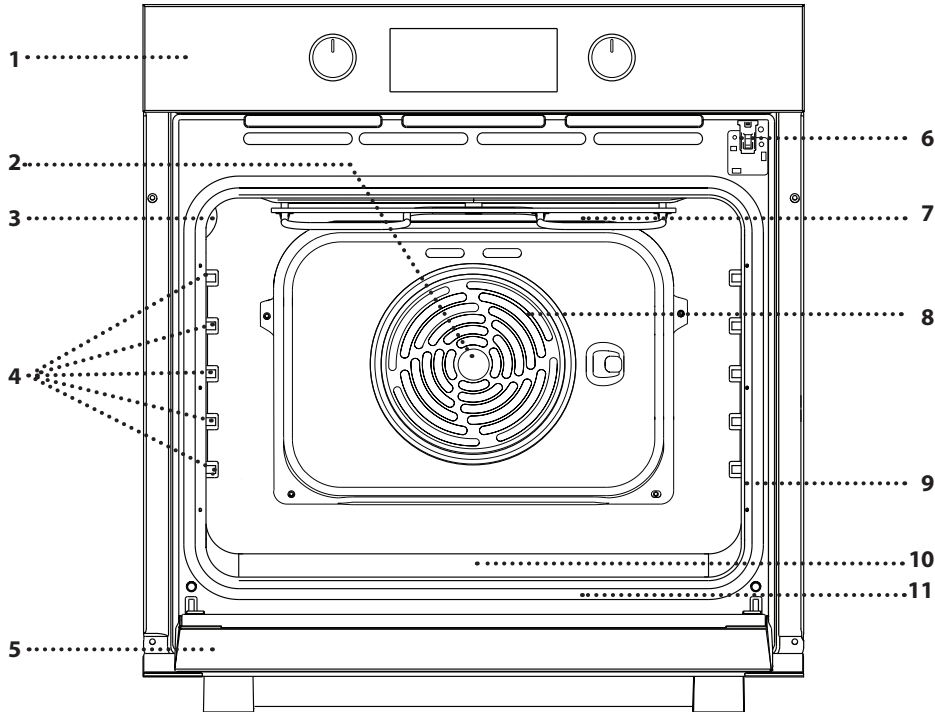


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



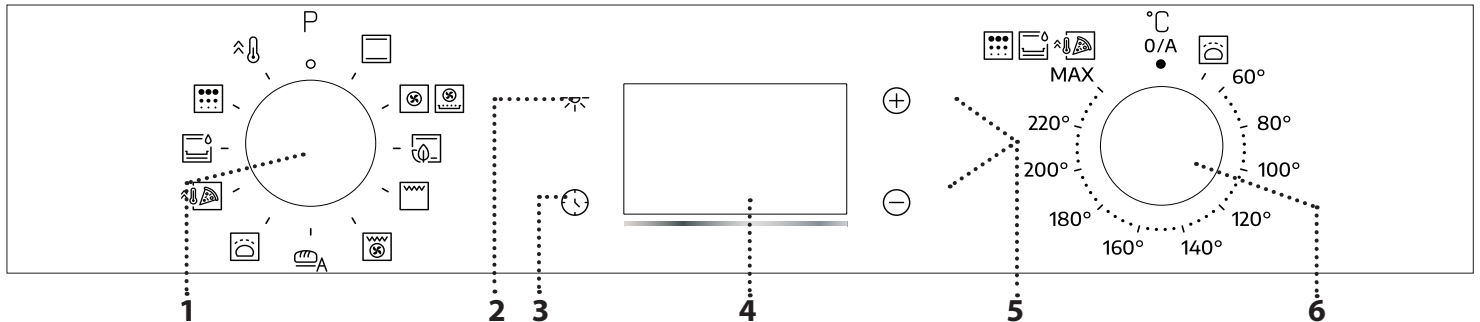
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

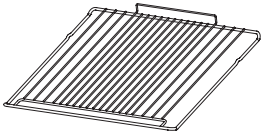
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

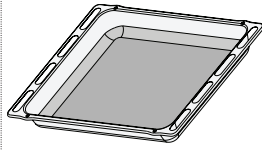
ACCESSORIES

WIRE SHELF



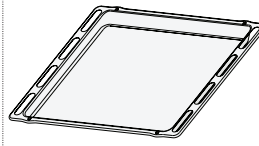
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



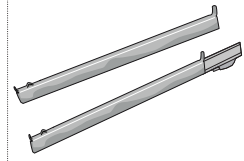
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

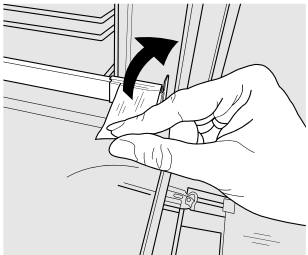
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

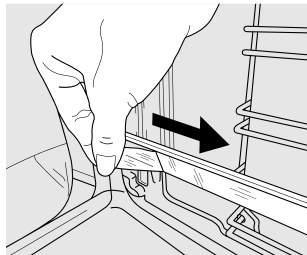
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



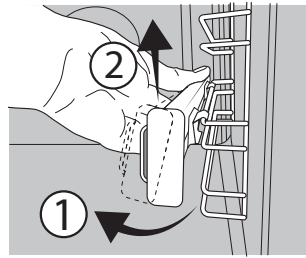
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

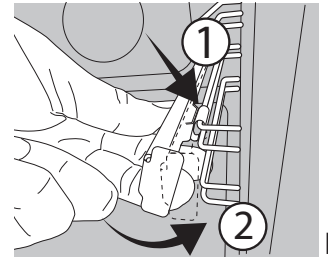
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]








[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES







1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS



TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



AIR FRY


The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.



ECO TOP AND BOTTOM HEATING

The Eco static function allows to cook leavened cakes, pastry and roast. Food keeps its moisture thanks to the gentle heating, avoiding to dry out. During cooking, the light will be switched off, but it can be switched on again by pressing  icon.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.




FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of

drinking water.



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.



DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.




PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at 300 °C, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.



STEAM CLEANING


The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



PYROLYSIS

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).

To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle. Carefully read instruction in the dedicated

pyrolysis section.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

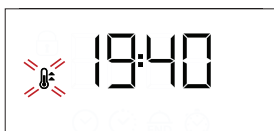
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.




Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


DOUGH PROVING

To start the "Dough Proving" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.



At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.




4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.




DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.





Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.


5. SETTING THE TIMER


This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is

off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use \oplus or \ominus to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use \ominus to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYROLYSIS


**Do not touch the oven during the Pyrolysis cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyrolysis cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyrolysis function.

Avoid activating the Pyrolysis cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyrolysis function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyrolysis cycle.

NOTES


















- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30 - 90	2/3
		Yes	160-180	30 - 90 ***	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	170-180	15 - 45	3
		Yes	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Choux buns		Yes	180 - 220	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 220	20 - 50 ***	4 2
Pizza thin		Yes	MAX	10-15	2
Tray Pizza/ Focaccia		Yes	MAX	15-20	2
Bread		-	-	60	2
Frozen pizza		Yes	MAX	10 - 15	3
		Yes	MAX	10 - 20 ***	3 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	40 - 60	3
		Yes	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 220	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5'	MAX	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - MAX	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	MAX	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3

FUNCTIONS							
	Top And Bottom Heating	Fan Heating	Pizza	Auto Bread	Grill	Fan Assisted Grill	Eco top and bottom heating













ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS							
	Top And Bottom Heating	Fan Heating	Pizza	Auto Bread	Grill	Fan Assisted Grill	Eco top and bottom heating
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

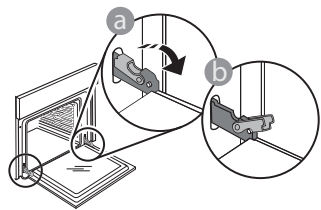
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

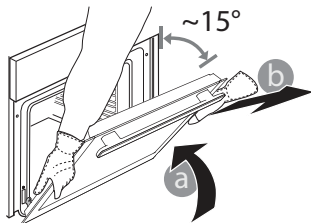
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



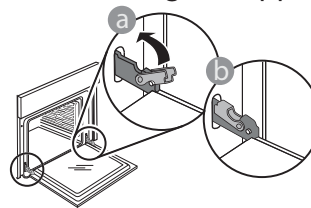
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

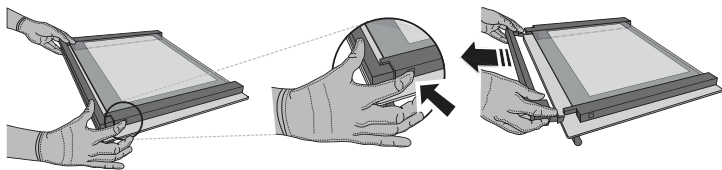
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

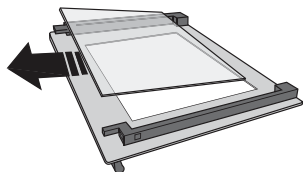
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

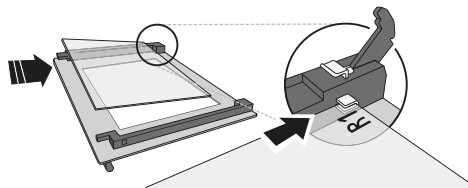
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



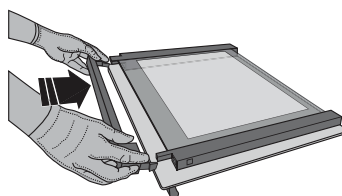
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



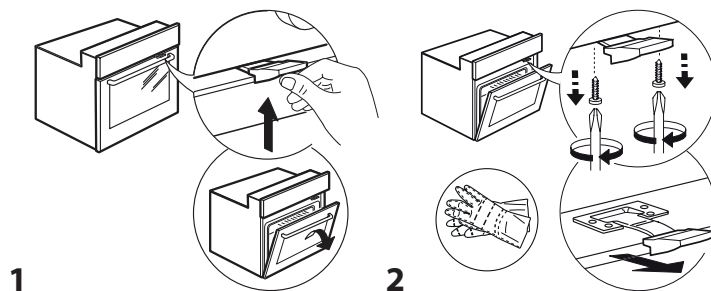
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



DOOR LOCK DEVICE*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (see Fig. 1).

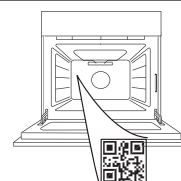
The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ Не докосвайте фурната по време на цикъла на пиролиза (самопочистване) - риск от изгаряния. Децата и домашните животни трябва да стоят далеч от фурната по време и след цикъла на пиролиза (до пълното проветряване на помещението). Преди почистващия цикъл вътрешността на фурната трябва да се почисти от разлети течности, особено мазнини и масла. Не оставяйте във фурната никакви принадлежности или материали по време на цикъла на пиролиза.

⚠ Ако фурната е монтирана под плот с котлони, уверете се, че всички горелки или електрически нагревателни плочи са изключени по време на цикъла на пиролиза - риск от изгаряния.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар.

Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещия въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

⚠ Храната не трябва да се оставя в или по продукта за повече от час преди или след готвенето.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели, помещения тип "легло със закуска" и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда - има опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица - има опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици при разопаковането и монтажа - има опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца - съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от

захранването преди монтажа – съществува опасност от токов удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – съществува опасност от токов удар. Активирайте уреда едва след завършване на инсталирането.

⚠ Извършете всичката работа по рязането на шкафа, преди да поставите уреда в нишата, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.

⚠ Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне инсталирането.

⚠ След инсталирането долната част на уреда не трябва да бъде повече достъпна - има опасност от изгаряния.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.

⚠ Ако уредът е монтиран под работния плот, не трябва да се пречи на минималното разстояние между работния плот и горния ръб на фурната – риск от изгаряния.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, ако сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или изпускан.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация.

⚠ В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен от захранването, преди да извършвате каквато и да било операция по обслужването. За избягване на риск от наранявания използвайте предпазни ръкавици (опасност от разкъсвания) и защитни обувки (опасност от контузия); уредът трябва да се пренася от двама души (за намаляване на товара); не използвайте пособия за почистване с пара (опасност от електрически удар). Непрофесионални ремонти, неодобрен от производителя, може да доведат до риск за здравето и безопасността, за което производителят не може да бъде държан отговорен. Всеки дефект или повреда, причинени от непрофесионални ремонти или обслужване, няма да бъдат покрити от гаранцията, условията на която са подчертани в документа, доставен с уреда.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да го почиствате или извършвате поддръжка. - опасност от изгаряния.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране ♻. Различните части от опаковката трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/EO относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората. Символът ♻ върху продукта или придружаващата го документация показва, че той не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в съответен център за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната. Стандартен цикъл (PYRO): подходящ за почистване на силно замърсена фурна. Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO): - само при някои модели - : консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Изпълнявайте го редовно (след готвене на месо 2 или 3 пъти един след друг).

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на: Изисквания за екодизайн на Европейски регламент 66/2014; Регламент за енергийно обозначение 65/2014; Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1. Този продукт може да съдържа източник(ци) на светлина от клас на енергийна ефективност A+ или A++.

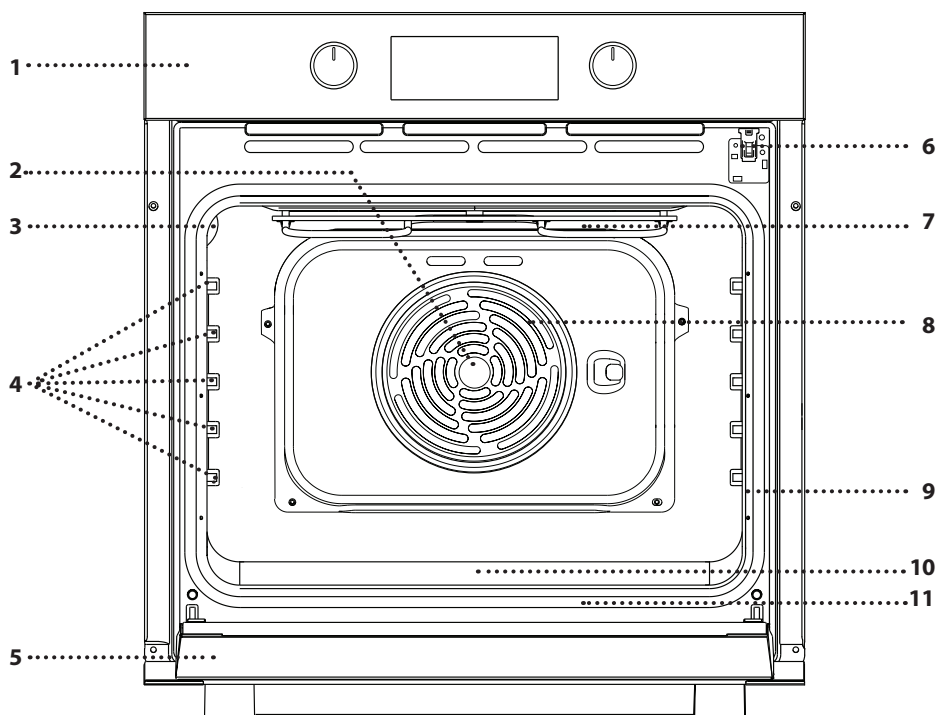


БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ НАШИЯ ПРОДУКТ



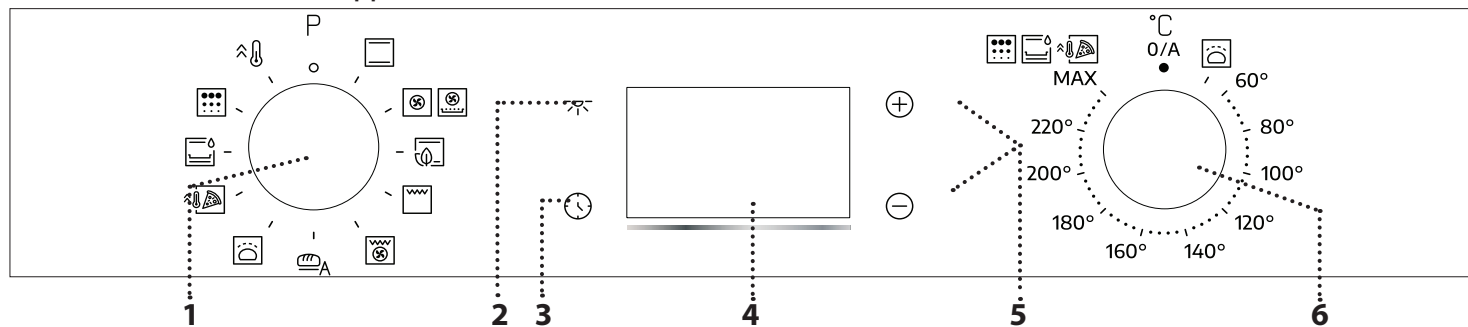
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете(нивото е указано на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Заклучване на вратичката (заклучва вратичката, докато трае автоматичното почистване и след това)
7. Горен нагревателен елемент/грил
8. Кръгъл нагревател (не се вижда)
9. Идентификационна табелка(да не се сваля)
10. място за наливане на питейна вода
11. Долен нагревател (не се вижда)


ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер.

За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

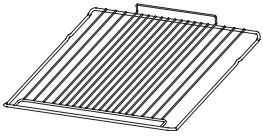
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

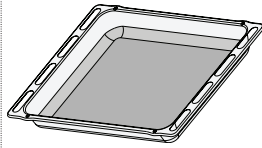
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



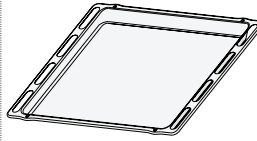
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



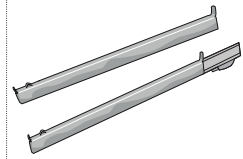
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други аксесоари могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

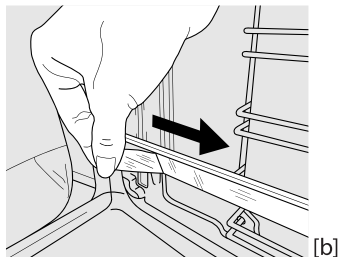
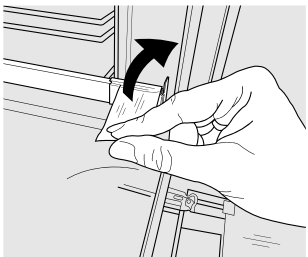
Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре).

След това го плъзнете хоризонтално по водачите до възможно най-крайно положение.

Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.

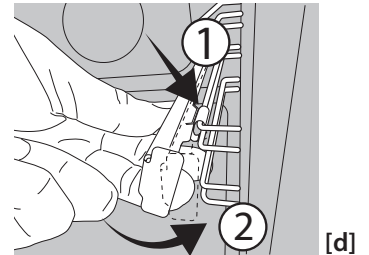
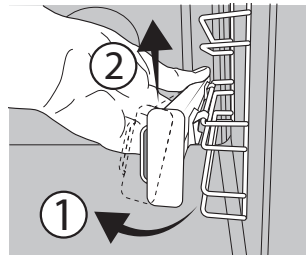


СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

Закачете горните куки върху водачите (1), след което натиснете долната част на плъзгачите към водачите, докато долните куки прищракат (2).








СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ НА РАФТОВЕ







1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.
2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.


УПОТРЕБА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за час  или  и часовника  започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с .
Двете цифри за минутите ще започнат да мигат.
Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ФУНКЦИИ



ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ВЕНТИЛАТОРНО НАГРЯВАНЕ

За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.




AIR FRY

Функцията Air Fry ви позволява да пригответе много видове храна с по-малко мазнина, което води до приятно хрупкави и здравословни ястия. Кухината на фурната се нагрява, докато вентилаторът циркулира горещ въздух.

За да я използвате, поставете храната на един слой върху кошницата за Air Fry, като избягвате припокриване, и следвайте инструкциите от таблицата за готвене на Air Fry. Поставете тавата върху теления рафт и поставете тава за печене на по-ниско ниво, за да събирате трошите и капките. Избягвайте да използвате няколко тави, за да осигурите равномерно готвене.



ЕКО ГОРЕН И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ

Функцията Еко статично нагряване позволява приготвянето на тестени изделия с мая, сладкиши и печено месо. Храната запазва влажността си благодарение на лекото нагряване, като не изсъхва. По време на готвене светлината ще бъде изключена, но може да се включи отново, чрез натискане на иконата .



ГРИЛ

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и

препичане на хляб.

Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.




ВЕНТИЛАТОРЕН ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тава за събиране на отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.



BREAD AUTO (ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА)

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. За да активирате функцията, поставете храната във фурната, завъртете копчето на термостата до 0 и копчето за функцията до  икона. За най-добри резултати се препоръчва да използвате ниво на готвене 2 или 3.



ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете *бутона на термостата* към иконата.




ПИЦА

Тази функция ви позволява да пригответе отлична домашна пица, както в ресторант. Специалният цикъл на готвене работи при 300 °C, осигурявайки пица с мек вътрешен слой, хрупкави краища и перфектно равномерно запичане.



ПОЧИСТВАНЕ С ПАРА


Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания

и остатъци от храна. Изсипете 100-120 мл питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете копчето за избор и копчето за термостат на иконата . Най-добре оставете функцията активирана за 35 минути.

Активирайте функцията, когато фурната е студена, и я оставете да се охлади за 15 минути след завършване на цикъла. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.



ПИРОЛИЗА

За отстраняване на следите от пръски чрез цикъл с много висока температура (над 400°C). За да активирате тази функция, завъртете бутона на термостата към . Позицията на иконата не съответства на действително достигнатата температура по време на цикъла на почистване. Внимателно прочетете инструкциите в специалния раздел за пироллиза.



БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.




Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *бутона за избиране*, или да регулирате температурата, като завъртите *бутона на термостата*. Функцията няма да се стартира, ако *копчето на термостата* ще бъде на **0**, можете да зададете времето за готвене, времето за приключване на готвенето (само ако сте задали време за готвене) и таймера.


ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

За да стартирате функцията „Втасване на тесто“, завъртете *копчето на термостата* до съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

3. ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите



във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.




4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.




ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.





Използвайте  или , изберете необходимото време за готвене и след това натиснете , за да потвърдите.




За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля, имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ОТЛОЖЕН СТАРТ)

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущият час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира

автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутон за избиране* на позиция 0.

Функцията за забавяне на стартирането не е налична за функциите Грил и Вентилаторен грил.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.





Завъртете *бутон за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0, за да изключите фурната.




Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.




5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  "00:00" и "00:00" започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с . Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

6. АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ПОЧИСТВАНЕ – ПИРОЛИЗА

Не докосвайте фурната по време на цикъла на Пиролиза.


Дръжте деца и животни далеч от фурната по време на и след приключване на цикъла на Пиролиза (докато помещението не е напълно проветрено).

Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимални резултати при почистване премахнете най-силните замърсявания с влажна гъба преди използване на функцията Пиролиза.

Избягвайте активирането на цикъла на почистване с Пиролиза при наличие на варовикови отлагания.

Препоръчваме да използвате функцията Пиролиза само ако уредът е силно замърсен или отделя неприятни миризми по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете *бутон за избиране* и *бутон на термостата* до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "Pyro".



След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата във фурната не се понижи до безопасно ниво. Проветрете помещението по време на и след приключване на цикъла на Пиролиза.

ЗАБЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	160-180	30 - 90	2/3
		Да	160-180	30 - 90 ***	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Бисквити / тарталети		Да	170-180	15 - 45	3
		Да	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Бухтички шу		Да	180 - 220	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
Пица / фокача		Да	190 - 220	20 - 50 ***	4 2
Тънка пица		Да	МАКС.	10-15	2
Пица в тава / Фокача		Да	МАКС.	15-20	2
Хляб		-	-	60	2
Замразена пица		Да	МАКС.	10 - 15	3
		Да	МАКС.	10 - 20 ***	3 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	175 - 200	40 - 60	3
		Да	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Vols-au-vents / крекери от бутер тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пилешко/заешко/патешко 1 kg		Да	200 - 220	50 - 100	2
Пуйка / гъска 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2
Препечен хляб		5'	МАКС.	2 - 6	5
Рибни филета / парчета		-	230 - МАКС.	15 - 30 *	4 3

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)							
	Горен и долен нагревател	Вентилаторно нагряване	Пица	Автоматичен режим за хляб	Грил	Вентилаторен грил	Еко горен и долен нагревател
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода		

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	МАКС.	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Агнешко краче / бутче		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Печено месо / пълнени плешки за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене(ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)							
	Горен и долен нагревател	Вентилаторно нагряване	Пица	Автоматичен режим за хляб	Грил	Вентилаторен грил	Еко горен и долен нагревател
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетъчен рафт	 Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / Тава за печене	 Тава за отцеждане / Тава за печене	 Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода	

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване. Не използвайте парочистачки. Не използвайте телена вата,

абразивни почистващи препарати или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете ръкавици. Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквото и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- Ако по вътрешните стени на фурната има

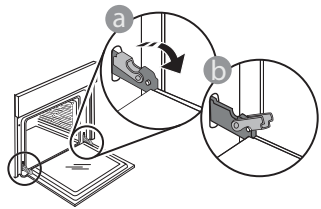
засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза. Преди да активирате самопочистването, отстранете котления камък по описания по-нагоре начин.

- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

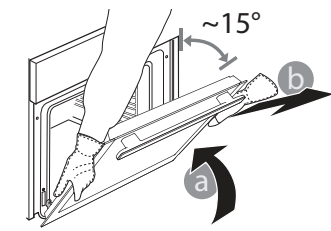
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТАТА



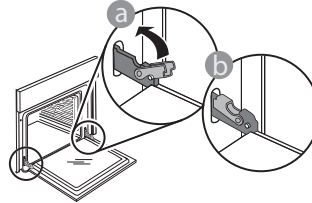
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете

нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. Поставете обратно вратичката, като я приближите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.



4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

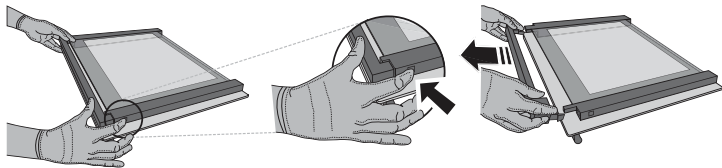
СМЯНА НА ЛАМПАТА

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
- Включете отново фурната към електрическата мрежа.

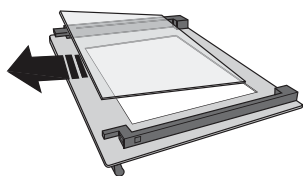
Моля, имайте предвид: Използвайте халогенни лампи 25 W/230 V тип G9, T300 °C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната, докато светлинният капак не бъде поставен отново.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

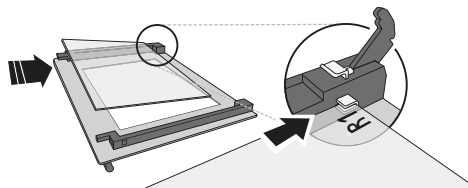
1. След като махнете вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате към себе си.



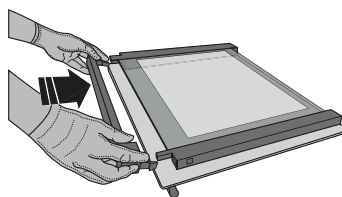
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "1R") преди да поставите отново вътрешното стъкло: За да позиционирате правилно стъклата, уверете се, че в левия ъгъл се вижда знакът "R". Първо вкарайте дългата страна на стъклото, маркирана с "R", в опорните гнезда, след което го спуснете на място. Повторете тази процедура и за двете стъкла.



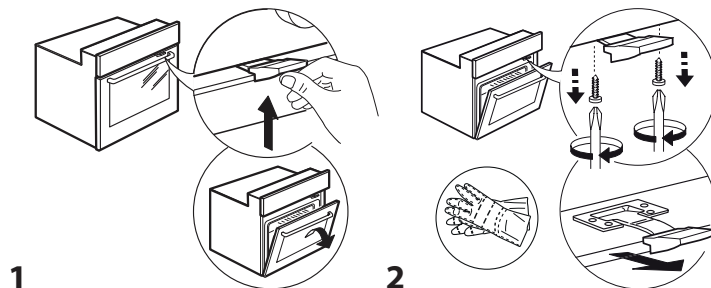
4. Монтирайте отново горния край: Щракване ще укаже правилно позициониране. Уверете се, че уплътнението е здраво, преди да монтирате отново вратата.



УСТРОЙСТВО ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТИЧКАТА*

Когато заключването на вратата е монтирано, вратата трябва да се затвори ръчно. За да отворите вратичката с устройството за заключване (вж. фиг. 1).

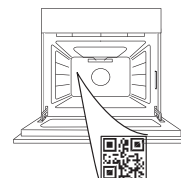
За да свалите предпазното устройство на вратичката, следвайте последователността, показана на илюстрациите (вижте фиг. 2).



ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.

При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



Prije upotrebe aparata pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam aparat sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladnu upotrebu uređaja ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ Nemojte dodirivati pećnicu tijekom ciklusa pirolize (samočišćenja): opasnost od opekotina. Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom ciklusa pirolize i nakon njega (sve dok se prostorija potpuno ne prozračí). Prije ciklusa pirolize višak prolivene tekućine, posebice masti i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice. U unutrašnjosti pećnice ne ostavljajte pribor ili bilo koji drugi materijal tijekom ciklusa pirolize.

⚠ Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, pazite da su svi plamenici ili električne grijaće ploče isključeni za vrijeme ciklusa pirolize: opasnost od opekotina.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijaće. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte

izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

⚠ Hrana se ne smije ostaviti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerac vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti aparat u vanjskim prostorima.

⚠ Nemojte odlagati eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje aparata upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio aparata, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Nemojte djeci dozvoliti da se približavaju mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Aparat se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja aparata ne oštetite električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Aparat uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove piljenja ormarića i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.

⚠ Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena

tek u trenutku postavljanja.

⚠ Nakon postavljanja dno uređaja više ne smije biti dostupno: opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj nemojte postavljati iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.

⚠ Ako uređaj trebate postaviti ispod radne površine, nemojte zatvarati minimalni potrební razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice: opasnost od opekotina.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosí. Uređaj nemojte upotrebljavati ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisera ili osobe sličnih kvalifikacija kako biste izbjegli opasnost – opasnost od strujnog udara.

⚠ Ako treba zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisom centru.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja. Upotrebljavajte zaštitne rukavice (opasnost od poderotina) i zaštitne cipele (opasnost od nagnječenja) da biste izbjegli opasnost od tjelesnih ozljeda; proizvodom uvijek moraju rukovati dvije osobe (smanjenje tereta); nikada nemojte upotrebljavati uređaje za čišćenje parom (opasnost od strujnog udara). Nestručni popravci koje proizvođač nije odobrio mogu dovesti do opasnosti po zdravlje i sigurnost za koje proizvođač ne može smatrati odgovornim. Sva oštećenja izazvana nestručnim popravcima ili zahvatima održavanja nisu pokrivena jamstvom čije su uvjeti navedeni u dokumentu koji je isporučen s proizvodom.



⚠ Nemojte upotrebljavati gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.

⚠ Provjerite da se uređaj ohladio prije čišćenja ili obavljanja održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja ♻. Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada.

ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol ♻ na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastavite će se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/EKO): samo na određenim modelima –: koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odabirite ga u redovitim intervalima (nakon 2 ili 3 uzastopna pečenja mesa).

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014; propise o označavanju energetske učinkovitosti 65/2014; propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj proizvod može sadržavati jedan ili više izvora svjetla energetske učinkovitosti klase A+ ili A++.

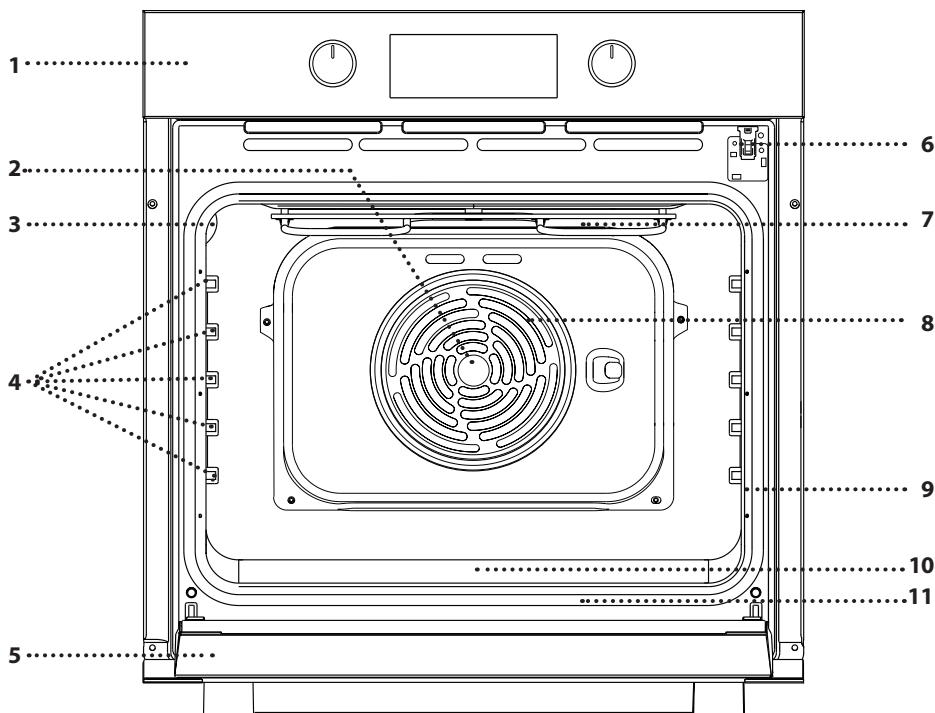


ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI NAŠEG
PROIZVODA



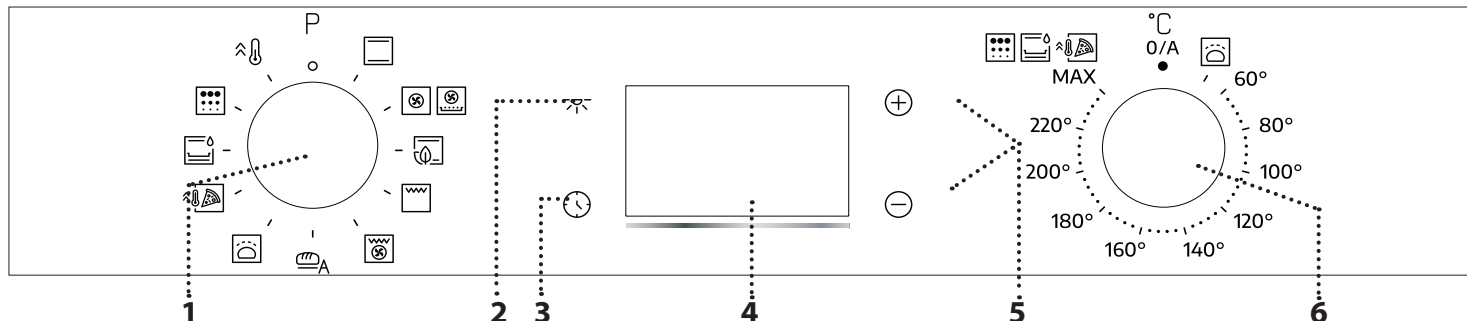
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe
uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/grill
8. Kružni grijač (ne vidi se)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Udubljenje za pitku vodu
11. Donji grijač (ne vidi se)


OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

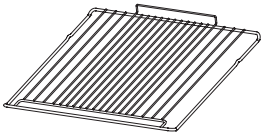
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napomena: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

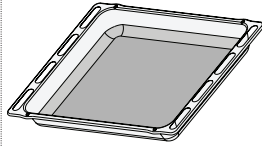
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



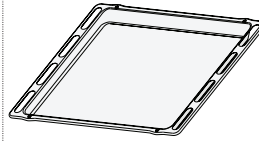
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



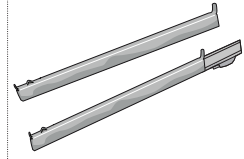
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

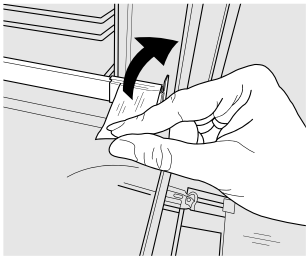
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

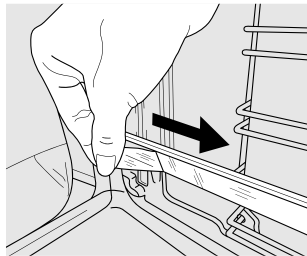
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



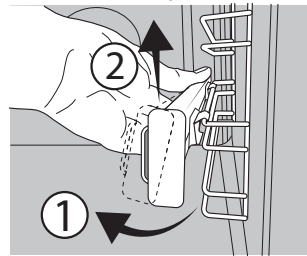
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

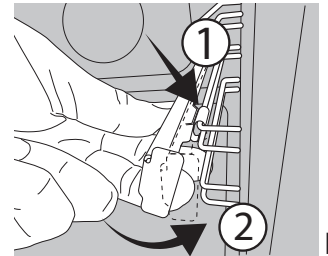
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]








[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI







1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.
2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata  ili  i sata  ne počnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje sata i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite  ili  za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg

nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.

Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



GORNJI I DONJI GRIJAČ

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



VENTILATORSKO GRIJANJE

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko policama (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



PRŽENJE NA ZRAKU


Funkcija Air Fry (Prženje na zraku) omogućava kuhanje brojnih namirnica s manje ulja pa se dobivaju ugodno hrskavi i zdravi obroci. Unutrašnjost pećnice zagrijava se dok ventilator pokreće cirkuliranje vrućeg zraka.

Da biste je upotrebljavali, namirnice složite u jednom sloju u košaru Air Fry (za prženje na zraku), izbjegavajući preklapanje i pratite upute iz tablice za kuhanje Air Fry (Prženje na zraku). Posudu stavite na žičanu rešetku i umetnite pliticu za pečenje da biste skupili mrvice ili sokove kuhanja.

Izbjegavajte upotrebljavati više posuda da biste osigurali ravnomjerno kuhanje.



EKO GORNJI I DONJI GRIJAČ

Statička funkcija Eko omogućuje pripremu kolača od dizanog tijesta, peciva i pečenja. Hrana zadržava svoju vlažnost zahvaljujući blagom zagrijavanju, čime se sprječava isušivanje. Tijekom pripreme hrane, svjetlo će se isključiti, ali ga je moguće ponovno uključiti pritiskom na ikonu .



ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.




FAN ASSISTED GRILL (ROŠTILJ S VENTILATOROM)

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Za aktivaciju funkcije stavite hranu u pećnicu, okrenite gumb termostata na 0 i gumb funkcije na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se upotreba razine kuhanja 2 ili 3.



DIZANJE TIJESTA

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. *Gumb termostata* okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.




PIZZA

Ova funkcija omogućuje pripremu izvrsne domaće pizze, poput one iz restorana. Namjenski ciklus pripreme hrane radi na temperaturi od 300 °C, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.



STEAM CLEANING (ČIŠĆENJE PAROM)


Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35 minuta.


Uključite funkciju dok je pećnica hladna i ostavite da se, po završetku ciklusa, hladi 15 minuta. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.



PIROLIZA

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature (preko 400 °C).

Ako želite uključiti ovu funkciju, pomaknite gumb termostata u položaj . Položaj ikone ne odgovara stvarnoj temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja. Pažljivo pročitajte upute u odjeljku posvećenom pirolizi.

 **FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAV.)**
Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

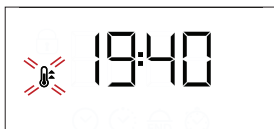
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.




Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumba za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako će *gumb termostata* biti uključen **0** možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako postavite vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.


DIZANJE TIJESTA

Pokrenite funkciju „Dizanje tijesta“ tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.




4. PROGRAMIRANJE PEČENJA




Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE



Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.




Upotrijebite  ili  za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomena: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme pripreme uključuje fazu zagrijavanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu.

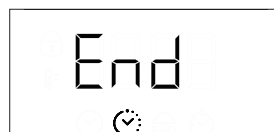
Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj **0**.

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Grill (Roštilj) i Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom).

KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.





Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u **0** kako biste isključili pećnicu.




Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.




5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim  sve dok ikona  "00:00" i "00:00" ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PIROLIZA

Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize.


Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne prozračí).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

Za optimalno čišćenje uklonite najtvrdokorniju nečistoću vlažnom spužvom prije upotrebe funkcije pirolize.

Izbjegavajte uključivanje pirolitičkog ciklusa čišćenja ako su prisutni ostaci kamenca.

Preporučujemo da funkciju pirolize primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise pri pripremi hrane.

Da biste uključili funkciju automatskog čišćenja, okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* na ikonu . Funkcija će se automatski uključiti, zaključati vrata i isključiti svjetlo u pećnici: Na zaslonu će se prikazivati vrijeme preostalo do završetka, naizmjenično s "Pyro".



Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. Prostoriju prozračujte tijekom i nakon ciklusa pirolize.



















NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijском folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	160 – 180	30 – 90	2/3
		Da	160 – 180	30 - 90 ***	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	35 - 90 ***	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	170 – 180	15 - 45	3
		Da	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Peciva za princez krafne		Da	180 – 220	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 - 45 ***	4 2
Poljupci		Da	90	150 – 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
Pizza/Focaccia		Da	190 – 220	20 - 50 ***	4 2
Tanka pizza		Da	MAKS	10 – 15	2
Pizza u limu / focaccia		Da	MAKS	15 – 20	2
Kruh		—	—	60	2
Zamrznuta pizza		Da	MAKS	10 – 15	3
		Da	MAKS	10 – 20 ***	3 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	175 – 200	40 – 60	3
		Da	175 – 200	45 - 60 ***	4 2
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	15 – 40 ***	4 2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 220	50 – 100	2
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Prepečeni kruh		5'	MAKS	2 – 6	5
Riblji fileti/komadi		—	230 – MAKS	15 – 30 *	4 3
Kobasice/ražnjići/ rebarca/pljeskavice		—	MAKS	15 – 30 *	5 4













FUNKCIJE							
	Gornji i donji grijač	Ventilatorsko grijanje	Pizza	Automatsko pečenje kruha	Grill	Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom)	Eko gornji i donji grijač
DODATNI PRIBOR							
	Žičana rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za sakupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2 1 
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50 **	3 
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90 **	3 
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3 
Zapečeno povrće		—	200 – 210	25 – 55	3 
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 - 100 ***	4 1 
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 1 
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1 
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	2 

* Okrenite hranu na polovici pečenja

*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

FUNKCIJE	 Gornji i donji grijač	 Ventilatorsko grijanje	 Pizza	 Automatsko pečenje kruha	 Grill	 Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom)	 Eko gornji i donji grijač
DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	 Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode		

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

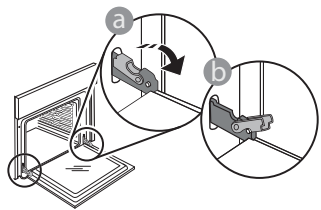
- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

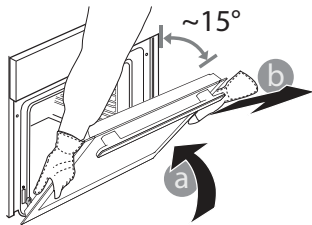
DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA



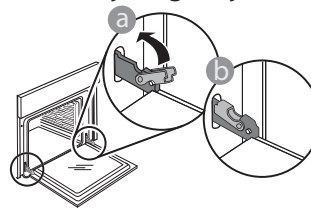
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne

otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.



4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

ZAMJENA ŽARULJE

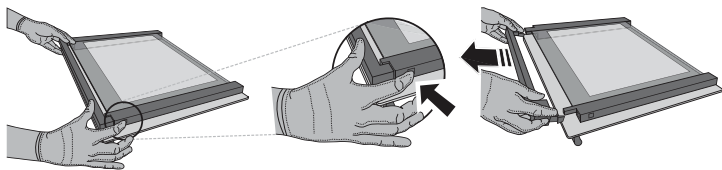
- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

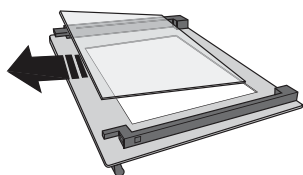
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

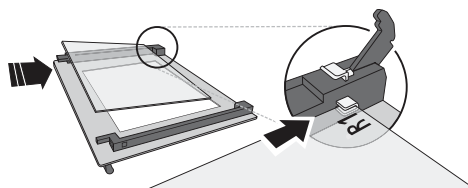


2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

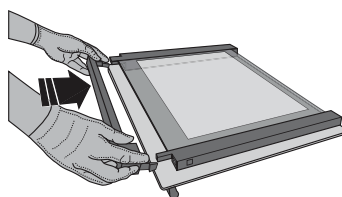


3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R")

prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



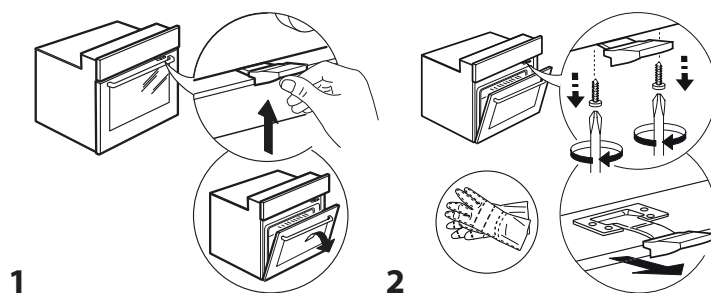
4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.



MEHANIZAM ZA ZAKLJUČAVANJE VRATA*

Ako je instalirano zaključavanje vrata, vrata se moraju ručno zatvoriti. Otvaranje vrata s mehanizmom za zaključavanje (pogledajte na sl. 1).

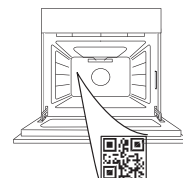
Sigurnosni uređaj za vrata može se ukloniti na način prikazan na slikama (pogledajte sl. 2).



RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Na zaslonu se prikazuje poruka „Hot“ (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.

Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης (αυτόματος καθαρισμός) - κίνδυνος εγκαυμάτων. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου). Πριν από την έναρξη του κύκλου πυρόλυσης πρέπει να αφαιρούνται τυχόν υλικά διαρροής, ειδικότερα τα λίπη και τα λάδια, από το θάλαμο του φούρνου. Μην αφήνετε κανένα εξάρτημα ή υλικό μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης.

⚠ Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος

πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μείνει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και σε άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος να κοπείτε.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να

αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε τη συσκευή στο περίβλημα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

⚠ Αφαιρείτε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου - κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη κάτω από τον πάγκο, μην φράζετε το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στον πάγκο και το άνω άκρο του φούρνου - κίνδυνος εγκαυμάτων.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φικς εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φικς, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από το τροφοδοτικό πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού, χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια (κίνδυνος σχισίματος) και παπούτσια ασφαλείας (κίνδυνος για μώλωπες), φροντίστε ο χειρισμός να γίνεται από δύο άτομα (μειώστε το φορτίο), ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό (κίνδυνος ηλεκτροπληξίας). Οι επισκευές από μη επαγγελματίες που δεν εγκρίνονται από τον κατασκευαστή θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε κίνδυνο για την υγεία και την ασφάλεια, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος. Τυχόν ελάττωμα ή ζημιά που προκλήθηκε από επισκευές ή συντήρηση που έγιναν από μη επαγγελματίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, οι όροι της οποίας περιγράφονται στο έγγραφο που παραδίδεται με τη μονάδα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης ♻. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανών βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Το σύμβολο ♻ πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουροχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου. Τυπικός κύκλος (PYRO): Είναι κατάλληλος για τον καθαρισμό ενός πολύ βρόμικου φούρνου. Κύκλος εξοικονόμησης ενέργειας (ΠΥΡΟ ΕΞΠΡΕΣ/ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ) - σε ορισμένα μόνο μοντέλα - : Καταναλώνει περίπου 25% λιγότερη ενέργεια από τον συνήθη κύκλο. Επιλέξτε τον σε τακτά χρονικά διαστήματα (μετά από μαγείρεμα κρέατος σε 2 ή 3 διαδοχικές περιστάσεις).

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014. Κανονισμός Ενεργειακής Σήμανσης 65/2014. Οικολογικός σχεδιασμός για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (ΕΕ Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1. Αυτό το προϊόν μπορεί να περιέχει πηγή(ες) φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης A+ ή A++.

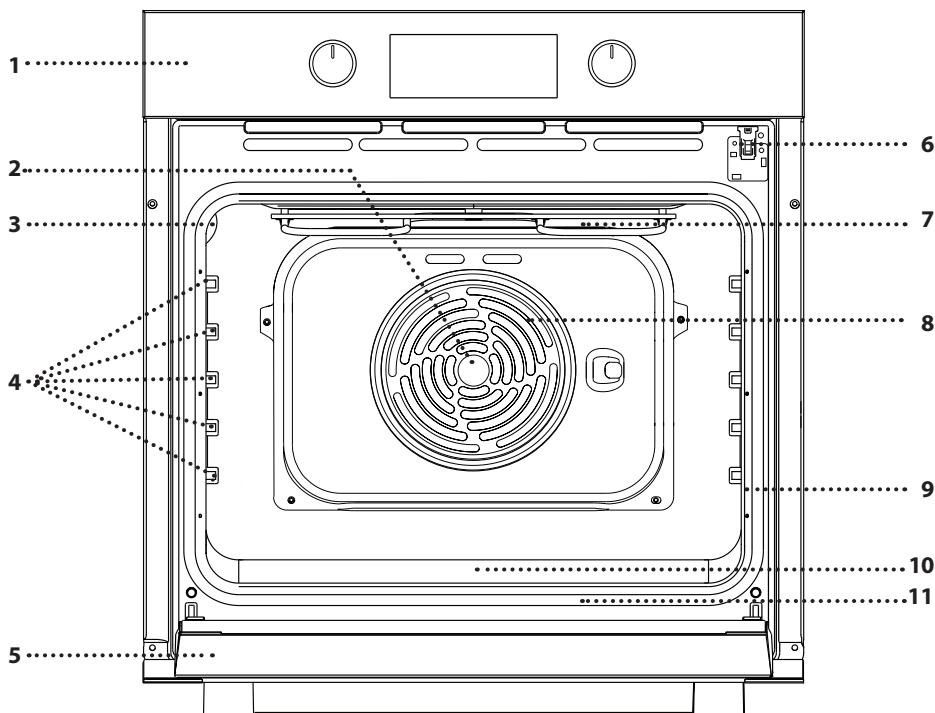


ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΑΣ



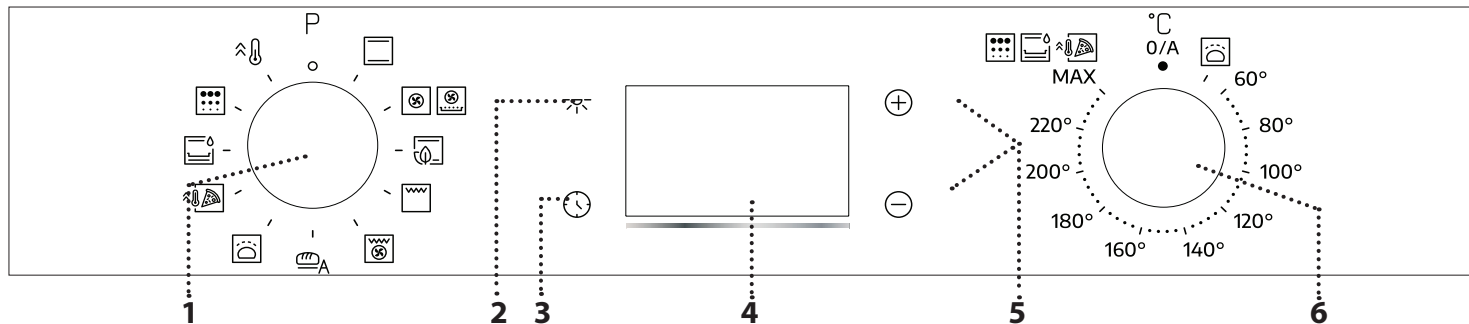
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλειδώμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Εσοχή για πόσιμο νερό
11. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιάστε  για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

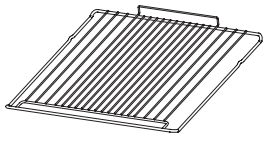
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

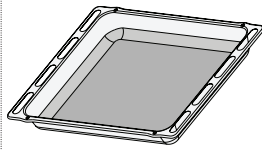
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



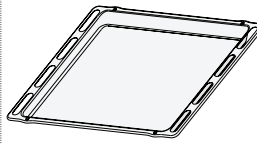
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



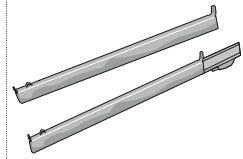
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

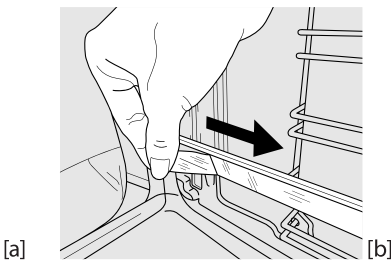
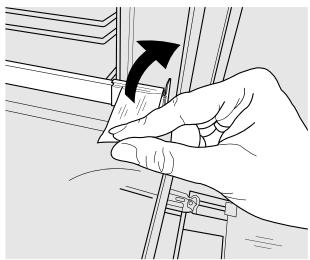
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.

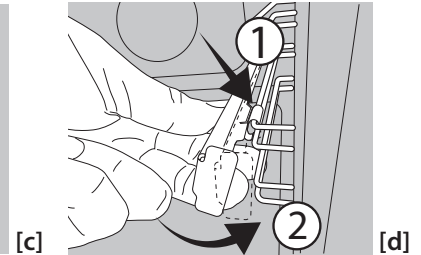
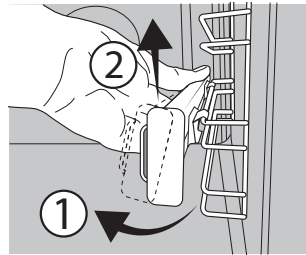


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).








ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ







1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας  ή  και του ρολογιού  αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία για τα λεπτά αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα

έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ


Η λειτουργία Air Fry σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πολλά είδη φαγητού με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να έχετε ευχάριστα τραγανά και υγιεινά πιάτα. Η κοιλότητα του φούρνου θερμαίνεται ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα.

Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το φαγητό σε μία μόνο στρώση στο καλάθι Air Fry, αποφεύγοντας οποιαδήποτε επικάλυψη, και ακολουθήστε τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος Air Fry. Τοποθετήστε το ταψί στη σχάρα και τοποθετήστε ένα ταψί σε χαμηλότερο επίπεδο για να μαζέψετε τυχόν ψίχουλα ή σταγόνες.

Αποφύγετε τη χρήση πολλαπλών δίσκων για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.



ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ECO

Η λειτουργία Eco static επιτρέπει το μαγείρεμα κέικ με προζύμι, ζύμες και ψητά. Τα τρόφιμα διατηρούν την υγρασία τους χάρη στην ήπια θέρμανση, αποφεύγοντας να στεγνώσουν. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η λυχνία θα σβήσει, αλλά μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πατώντας το εικονίδιο .



GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να

φρυγανίσετε ψωμί.

Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.




ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΨΩΜΙ ΑΥΤΟ

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στο 0 και το κουμπί της λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.



ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη.




ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, όπως σε ένα εστιατόριο. Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί στους 300 °C, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή

Θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 100-120 ml πόσιμο νερό στον πυθμένα του φούρνου και, στη συνέχεια, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής και τον διακόπτη του θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35 λεπτά.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15 λεπτά μετά το τέλος του κύκλου. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.




Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει εάν ο *διακόπτης θερμοστάτη* θα είναι στο **0** μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, το χρόνο λήξης μαγειρέματος (μόνο αν έχετε ορίσει χρόνο μαγειρέματος) και ένα χρονοδιακόπτη.


ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Φούσκωμα ζύμης", περιστρέψτε τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο σχετικό σύμβολο. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ


Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα  στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο



ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (πάνω από 400 °C).

Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση . Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες στην ειδική ενότητα για την πυρόλυση.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.




4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.




ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε παρατεταμένα το  έως ότου το εικονίδιο  και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.





Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.



Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το  για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και

πατήστε το ☺ για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στη θέση 0.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Γκριλ και Ψησταριά με ανεμιστήρα.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.



Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το ☺ έως ότου το ☺ και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το ⊕ ή το ⊖ για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το ☺ για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το ☺ έως ότου το εικονίδιο ☺ αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το ⊖ για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς

ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρόλυσης εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο εικονίδιο ☺. Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".



Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	160-180	30 - 90	2/3
		Ναι	160-180	30 - 90 ***	4 1
Κέικ γεμιστό (τοιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
		Ναι	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	170-180	15 - 45	3
		Ναι	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Σουδάκια		Ναι	180 - 220	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 220	20 - 50 ***	4 2
Λεπτή πίτσα		Ναι	ΜΕΓ	10-15	2
Πίτσα/Φοκάτσια σε δίσκο		Ναι	ΜΕΓ	15-20	2
Ψωμί		—	—	60	2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	ΜΕΓ	10 - 15	3
		Ναι	ΜΕΓ	10 - 20 ***	3 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κικ)		Ναι	175 - 200	40 - 60	3
		Ναι	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 220	50 - 100	2
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		5'	ΜΕΓ	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	230 - ΜΕΓ.	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		—	ΜΕΓ	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70 **	2 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Πάνω και κάτω αντίσταση	Θέρμανση με ανεμιστήρα	Πίτσα	Ψωμί Auto	Γκριλ	Ψησταριά με ανεμιστήρα	Πάνω και κάτω αντίσταση Eco

ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55**	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 1
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	2

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Πάνω και κάτω αντίσταση	Θέρμανση με ανεμιστήρα	Πίτσα	Ψωμί Auto	Γκριλ	Ψησταριά με ανεμιστήρα	Πάνω και κάτω αντίσταση Eco
ΑΞΕΣΟΥΑΡ							
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό		

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

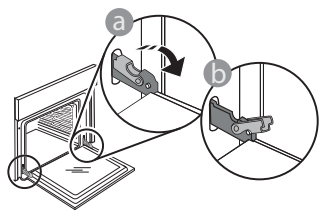
- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθαρίσμα του τζαμιού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

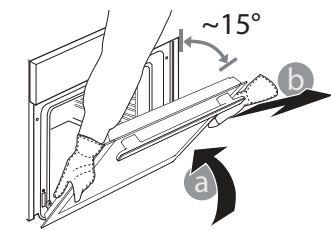
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ



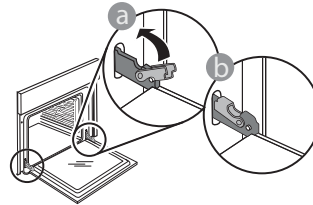
1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα

έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.



4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

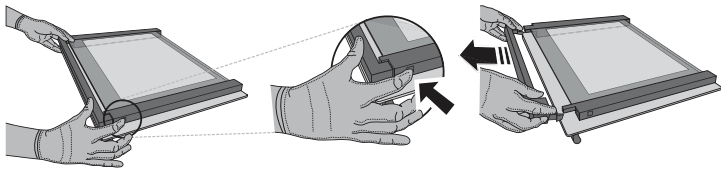
- Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

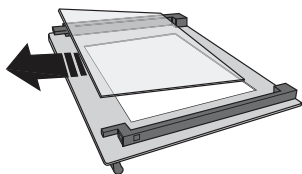
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.

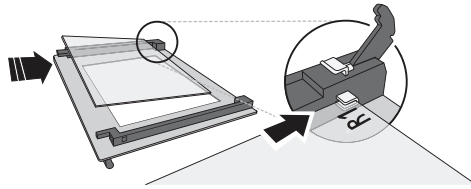


2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

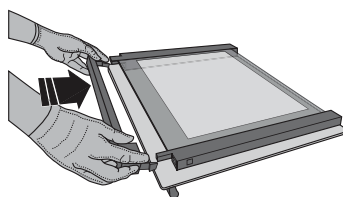


3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R")

πριν τοποθετήσετε ξανά το εσωτερικό τμήμα του τζαμιού: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



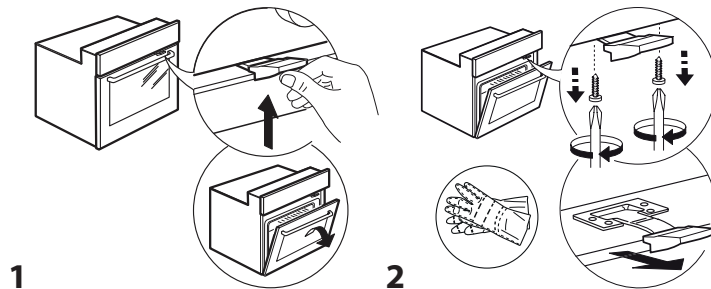
4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ*

Όταν διατηρείτε την κλειδαριά της πόρτας εγκατεστημένη, η πόρτα πρέπει να κλείνει με το χέρι. Για να ανοίξετε την πόρτα με τη συσκευή κλειδώματος πόρτας (δείτε την Εικ. 1).

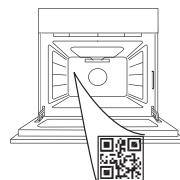
Μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (βλ. Εικ. 2).



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.

Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać je w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

Instrukcje te oraz samo urządzenie dostarczają ważnych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Nie dotykać urządzenia podczas pirolizy (samoczyszczenia) – ryzyko oparzenia. Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy), dopóki pomieszczenie nie zostanie całkowicie wywietrzone. Przed rozpoczęciem cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów. Podczas automatycznego czyszczenia (piroliza) w piekarniku nie może być żadnych akcesoriów lub materiałów.

⚠ Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy dopilnować, aby podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne były wyłączone - ryzyko oparzeń.

⚠ Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia, o ile nie są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji bezpiecznego użytkowania i zrozumieniu związanych z nim zagrożeń. Urządzenie nie służy do zabawy dla dzieci. Czynności czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność

podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcz, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w produkcji lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ OSTROŻNIE: Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączonego, np. programatora czasowego, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa wiejskie; samodzielna obsługa przez klientów hoteli, moteli, pensjonatów oferujących nocleg ze śniadaniem i innych tego typu miejsc do zamieszkania.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Nie używać urządzenia na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

INSTALACJA URZĄDZENIA

⚠ Przemieszczanie i montaż urządzenia wymaga udziału co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu należy używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza

zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed zamontowaniem urządzenia w zabudowie przycięć szafkę oraz usunąć wióry i trociny.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Po instalacji dno urządzenia nie może być już dostępne - ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Podzespoły elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używać urządzenia, jeśli jest się mokrym lub boso. Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa - ryzyko porażenia prądem.

⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.


⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego wykonane jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami w zakresie usuwania odpadów, określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika. Cykl standardowy (PIROLIZA): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika. Cykl energooszczędny (PIROLIZA EXPRESS/ECO) - tylko w niektórych modelach - : zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1. Ten produkt może zawierać źródła światła o klasie efektywności energetycznej A+ lub A++.

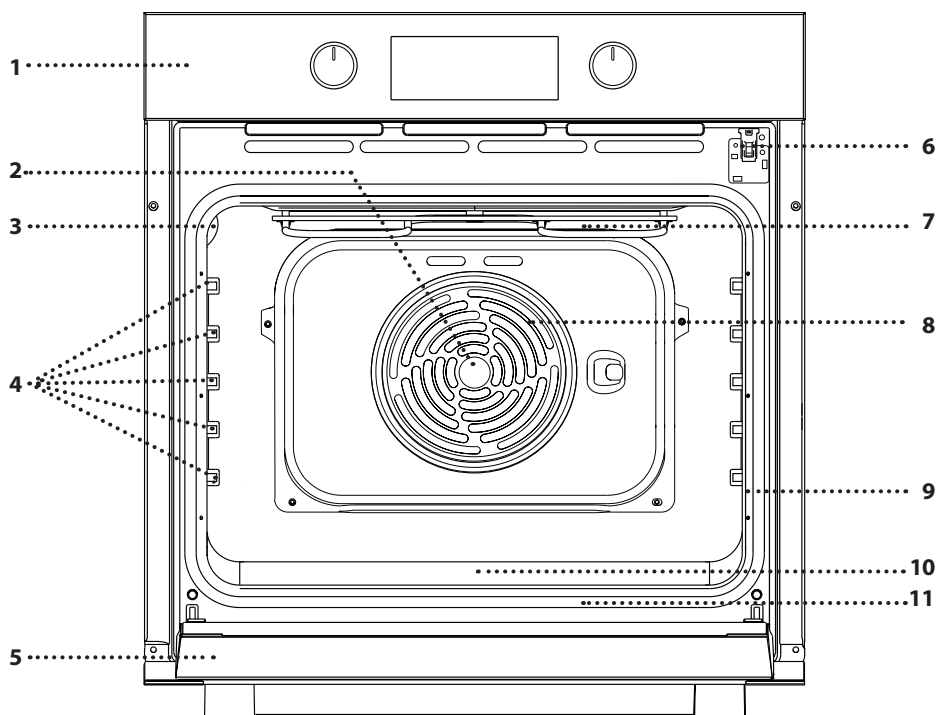


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU



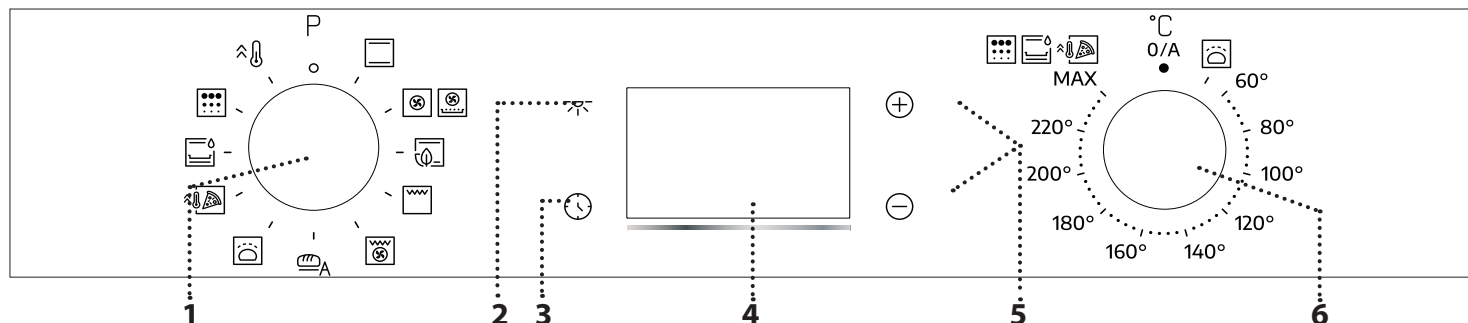
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Wytłoczenie na wodę pitną
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

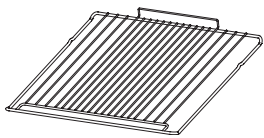
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

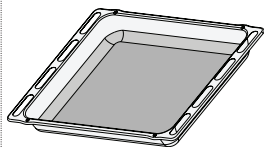
AKCESORIA

RUSZT



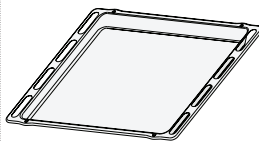
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



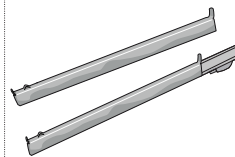
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie posprzedażnym.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

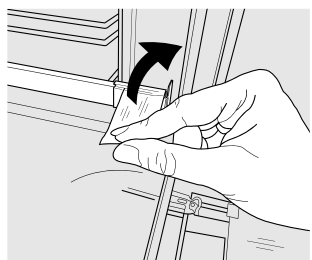
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

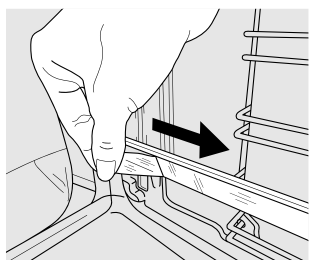
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



[b]

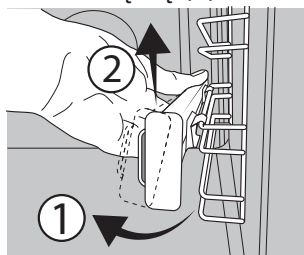
DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

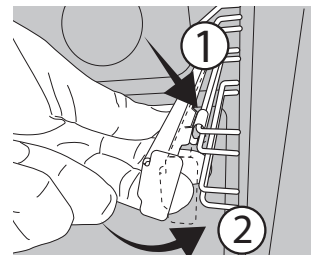
PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

[d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]








[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK







1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.


PIERWSZE UŻYCIĘ

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny  lub  oraz zegar .



Użyć  lub , by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą  lub  ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250°C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE



GRZANIE OD GÓRY I OD DOŁU

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRZANIE Z UŻYCIEM WENTYLATORA

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



AIR FRY


Funkcja Air Fry umożliwia przygotowanie wielu rodzajów potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, co pozwala uzyskać przyjemnie chrupiące i zdrowe dania. Komora piekarnika nagrzewa się, podczas gdy wentylator rozprawdza gorące powietrze.

Aby użyć funkcji, umieścić jedną warstwę jedzenia na koszu Air Fry, unikając nakładania się produktów, i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli gotowania Air Fry. Umieścić blachę na ruszcie i włożyć blachę do pieczenia na niższym poziomie, aby zebrać wszelkie okruszki lub krople.

Unikać używania wielu blach, aby zapewnić równomierne gotowanie.



GRZANIE OD GÓRY I OD DOŁU W TRYBIE ECO

Funkcja Eco static umożliwia pieczenie ciast na zakwasie, ciastek i opiekania. Żywność zachowuje wilgoć dzięki delikatnemu podgrzewaniu, co zapobiega jej wysychaniu. Podczas przygotowywania potrawy światło jest wyłączone, ale można je ponownie włączyć, naciskając ikonę .



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.




GRILL WSPOMAGANY WENTYLATOREM

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



CHLEB AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby aktywować funkcję, należy włożyć potrawę do piekarnika, przekręcić pokrętkę termostatu na ustawienie 0 a pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



WYRASTANIE CIASTA

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Przekręć *pokrętkę termostatu* na ikonę, aby aktywować tę funkcję.




PIZZA

Funkcja ta umożliwia przygotowanie wspaniałej pizzy domowej, jak w restauracji. Dedykowany cykl przygotowywania potraw działa w temperaturze 300°C, dzięki czemu pizza jest miękka w środku, chrupiąca na brzegach i idealnie równomiernie przyrumieniona.

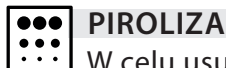


CZYSZCZENIE PAROWE

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Wlać 100-120 ml wody pitnej na dno piekarnika, a następnie obrócić pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu do ikony . Najlepiej jest używać funkcji

przez 35 minut.

Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.



PIROLIZA

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze

(ponad 400°C).

Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętko termostatu na ustawienie . Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia. Należy uważnie przeczytać wskazówki w sekcji poświęconej pirolizie.



SZYBKE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętko termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętki wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętki termostatu*. Funkcja nie uruchomi się, jeśli *pokrętko termostatu* będzie włączone. **0** można ustawić czas gotowania, czas zakończenia gotowania (tylko w przypadku ustawienia czasu gotowania) i minutnik.

WYRASTANIE CIASTA

Aby uruchomić funkcję „Sprawdzenie ciasta”, należy przekręcić *pokrętko termostatu* na odpowiedni symbol; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

3. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą lub ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętko termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą lub ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

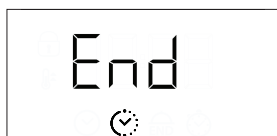
Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętko termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętko wyboru* na pozycji **0** .

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Grill wspomaganym wentylatorem.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.




Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.




5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż  i ikona "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć  lub , by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku  zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – PIROLIZA

Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy. Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Piroliza (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).


Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Piroliza.

Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętło wyboru* oraz *pokrętło termostatu*

w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Piroliza należy przewietrzyć pomieszczenie.

UWAGI












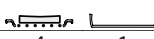

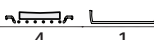

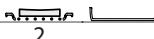


- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	160–180	30–90	2/3
		Tak	160–180	30–90 ***	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160–200	35–90	2
		Tak	160–200	35–90 ***	4 2
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	170–180	15–45	3
		Tak	160–180	20–45 ***	4 2
Choux buns (Ptysie)		Tak	180–220	30–40	3
		Tak	180–190	35–45 ***	4 2
Bezy		Tak	90	150–200	3
		Tak	90	140–200	4 2
Pizza/Focaccia		Tak	190–220	20–50 ***	4 2
Pizza na cienkim cieście		Tak	MAKS	10–15	2
Taca Pizza/Focaccia		Tak	MAKS	15–20	2
Chleb		-	-	60	2
Mrożona pizza		Tak	MAKS	10–15	3
		Tak	MAKS	10–20 ***	3 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	175–200	40–60	3
		Tak	175–200	45–60 ***	4 2
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180–190	15–40 ***	4 2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180–190	110–150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–220	50–100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190–200	100–160	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180–200	50–70	2
Tosty		5'	MAKS	2–6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - MAX	15–30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / kotlety / hamburgery		-	MAKS	15–30 *	5 4

FUNKCJE							
	Grzanie od góry i od dołu	Grzanie z użyciem wentylatora	Pizza	Chleb w trybie automatycznym	Grill	Grill wspomagany wentylatorem	Grzanie od góry i od dołu w trybie Eco













AKCESORIA						
	Ruszt	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200-220	55-70 **	2 1 
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200-210	35-50 **	3 
Udziec barani/golonka		Tak	200-210	60-90 **	3 
Pieczone ziemniaki		Tak	200-210	35-55**	3 
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200-210	25-55	3 
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45-100 ***	4 1 
Ryby i warzywa		Tak	180	30-50 ***	4 1 
Lazania i mięso		Tak	200	50-100 ***	4 1 
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100-150	2 

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

FUNKCJE	 Grzanie od góry i od dołu	 Grzanie z użyciem wentylatora	 Pizza	 Chleb w trybie automatycznym	 Grill	 Grill wspomagany wentylatorem	 Grzanie od góry i od dołu w trybie Eco
AKCESORIA	 Ruszt	 Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	 Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia		 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

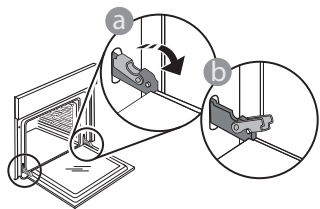
- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

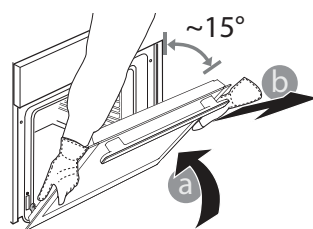
AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK



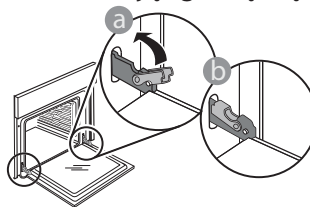
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie

wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.



4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

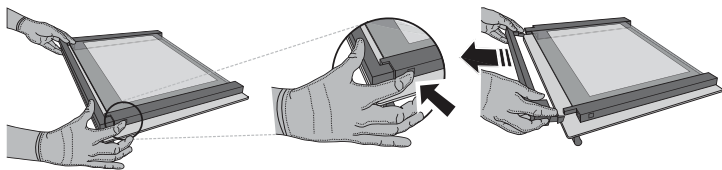
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

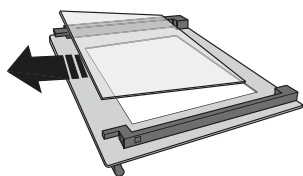
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

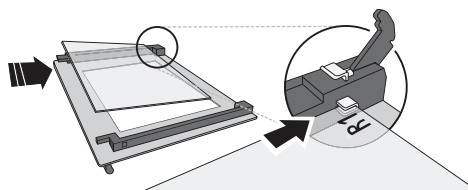
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



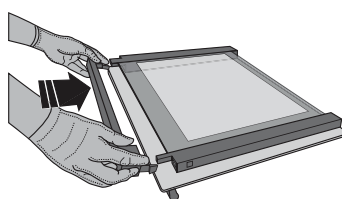
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R”) przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



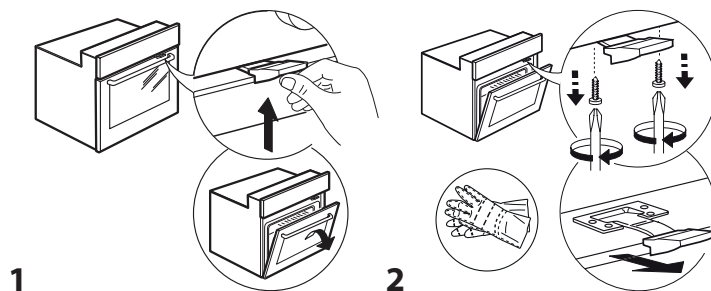
4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



BLOKADA DRZWICZEK*

Gdy blokada drzwi jest zainstalowana, drzwi należy zamykać ręcznie. Aby otworzyć drzwiczki z blokadą (patrz Rys. 1).

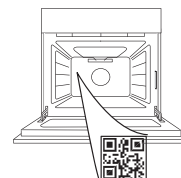
Zabezpieczenie drzwi można zdjąć. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami przedstawionymi na rysunku (patrz Rys. 2).



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Hot” [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.

W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic (de autocurățare) - pericol de arsuri. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și după finalizarea derulării ciclului pirolitic (până la finalizarea procesului de aerisire a încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de alimente, în special de grăsimi și ulei, acestea trebuie eliminate din interiorul cuptorului înainte de pornirea ciclului pirolitic. Nu lăsați accesorii sau ustensile în interiorul cuptorului în timpul ciclului pirolitic.

⚠ În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului pirolitic - pericol de arsuri.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși

pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate înăuntrul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la

rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendii sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

⚠ Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un centru de asistență tehnică autorizat.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere. Pentru a evita riscul vătămării personale, utilizați mănuși de protecție (risc de lacerare) și încălțăminte de protecție (risc de contuzie); asigurați-vă

că manevrarea se face de către două persoane (reducerea sarcinii); nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi (risc de electrocutare). Reparațiile neprofesionale neautorizate de producător pot rezulta în riscuri în ceea ce privește sănătatea și siguranța, pentru care producătorul nu poate fi considerat răspunzător. Orice defecțiune sau deteriorare cauzată de reparații sau operații de întreținere neprofesionale nu va fi acoperită de garanție, ai cărei termeni sunt prezentați în documentul livrat împreună cu unitatea.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.


⚠ AVERTISMENT: Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării ♻. Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO) - numai la unele modele - : consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014; Regulamentele din 2019 (leșire UE) (Amendamentul privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1.

Acest produs poate conține o sursă/mai multe surse de lumină cu eficiență energetică din clasa A+ sau A++.



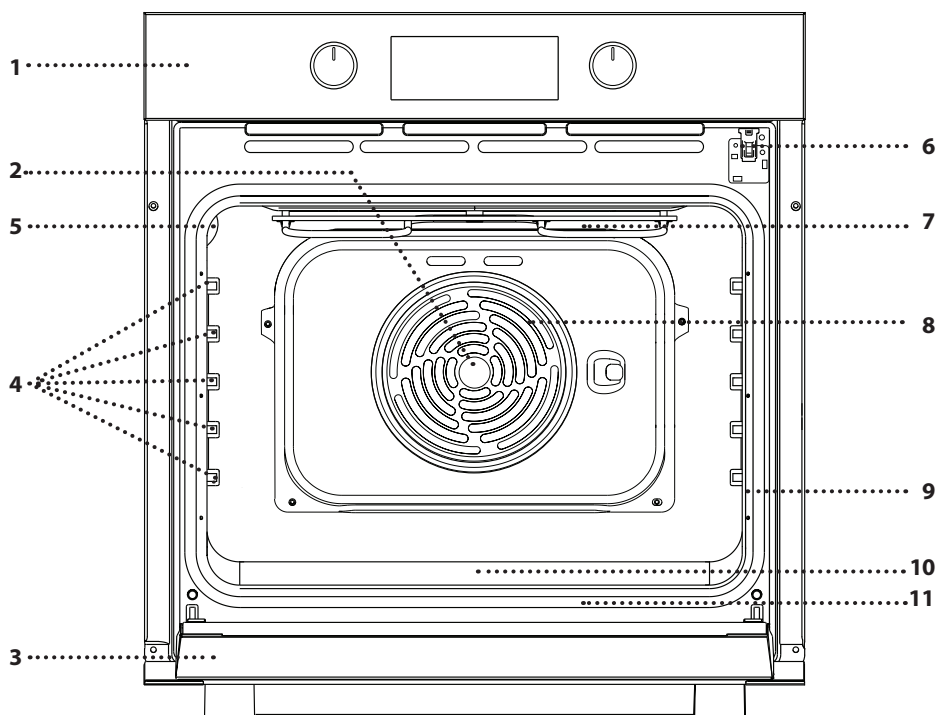


VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT
PRODUSUL NOSTRU



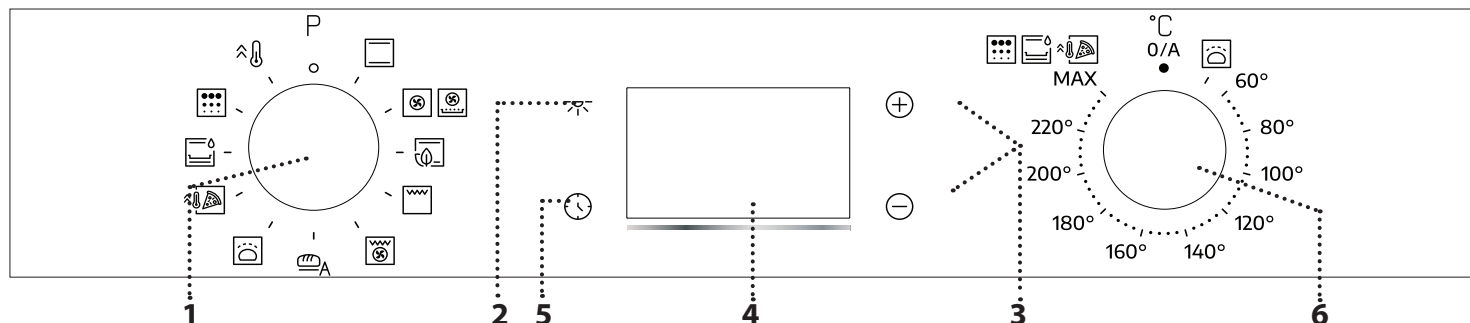
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție
instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă (blochează ușa în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Locaș pentru apă potabilă
11. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)


DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

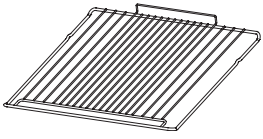
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

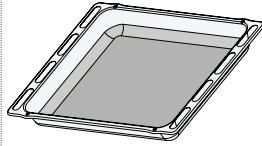
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



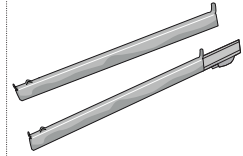
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

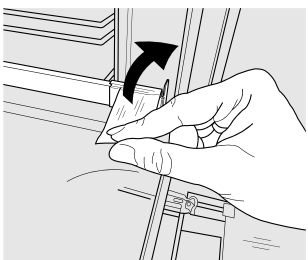
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

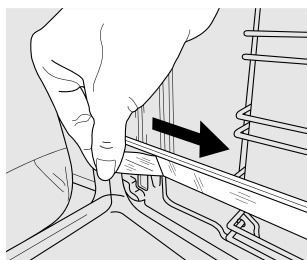
Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂTARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



[a]



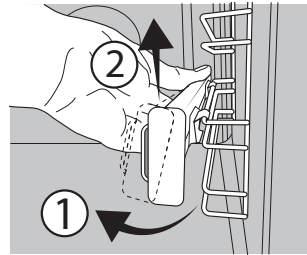
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

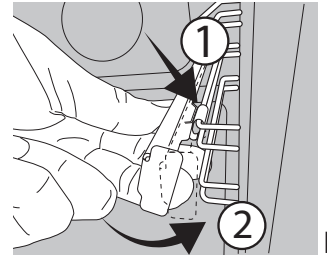
Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cupleză sonor (2).



[c]








[d]

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR







1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
2. Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.


PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei  sau  și ceasului  încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale

alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII



REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



ÎNCĂLZIRE CU VENTILATOR

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PRĂJIRE CU AER


Funcția Air Fry vă permite să gătiți multe tipuri de alimente cu mai puțin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută și sănătoase. Interiorul cuptorului se încălzește în timp ce ventilatorul circulă aerul cald.

Pentru utilizare, așezați alimentele într-un singur strat pe coșul Air Fry, evitând suprapunerea, și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu aer cald. Așezați tava pe grătarul metalic și introduceți o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.

Evitați utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.



REZISTENȚĂ ECO SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ

Cu funcția statică Eco puteți prepara torturi dospite, produse de patiserie și fripturi. Datorită încălzirii delicate, preparatele nu se usucă, ci rămân zemoase și suculente. În timpul procesului de coacere, lumina din interiorul cuptorului este stinsă, însă o puteți aprinde apăsând pe pictograma .



GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor și cărnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine.

Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.




PREPARARE PE GRILL ASISTATĂ DE VENTILATOR

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru a activa funcția, introduceți alimentele în cuptor, iar apoi rotiți butonul termostatului în poziția 0 și butonul de funcții în dreptul pictogramei . Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.



DOSPIREA ALUATULUI

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiți *butonul termostatului* la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.




PIZZA

Cu această funcție puteți prepara acasă pizze excelente, la fel de gustoase ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la o temperatură de 300 °C, astfel încât pizza să fie pufoasă la interior, crocantă pe margini și rumenită uniform.



CURĂȚARE CU ABURI

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor

de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcției timp de 35 de minute.

Activați funcția atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15 minute. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*.


Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* va fi în poziția **0**, puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă ați setat o durată de preparare) și un temporizator.


DOSPIREA ALUATULUI

Pentru a porni funcția „Dospire aluat”, rotiți *butonul termostatului* în dreptul simbolului corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

3. PREÎNCĂLZIRE

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj.


La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect



PIROLIZĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C).

Pentru a activa această funcție, rotiți butonul termostatului la . Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura reală atinsă în timpul ciclului de curățare. Citiți cu atenție instrucțiunile din secțiunea privind funcția de piróliză.



PREÎNC RAPIDĂ



Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

negativ asupra rezultatului de preparare final.




4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.




DURATA

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.





Utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma.




Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Preparare pe grill asistată de ventilator.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție diferită sau **0** pentru a opri cuptorul.




Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.




5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Apăsați în mod repetat  până când pictograma  și „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

6. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ – PIROLIZĂ

Nu atingeți cuptorul în timpul desfășurării ciclului de piroliză.

Nu permiteți accesul copiilor și animalelor de companie în apropierea cuptorului în timpul și imediat după încheierea ciclului de piroliză (până când încăperea este aerisită complet).


Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția de piroliză.

Evitați activarea ciclului de piroliză dacă există reziduuri de calcar.

Vă recomandăm să activați funcția de piroliză numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcția de curățare automată, rotiți

butonul de selectare și *butonul termostatului* la  pictogramă. Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.



Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului de piroliză.

NOTE














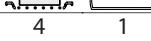






- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)		Da	160-180	30 - 90	2/3
		Da	160-180	30 - 90 ***	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscuiți / mini tarte		Da	170-180	15 - 45	3
		Da	160 - 180	20 - 45 ***	4 2
Choux à la crème		Da	180 - 220	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
Pizza/Focaccia		Da	190 - 220	20 - 50 ***	4 2
Pizza subțire		Da	MAX	10-15	2
Tavă pentru pizza/focaccia		Da	MAX	15-20	2
Pâine		-	-	60	2
Pizza congelată		Da	MAX	10 - 15	3
		Da	MAX	10 - 20 ***	3 2
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	175 - 200	40 - 60	3
		Da	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasagna/paste la cuptor/cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 220	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pâine prăjită		5'	MAX	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - MAX	15 - 30 *	4 3

FUNCȚII							
	Rezistență superioară și inferioară	Încălzire cu ventilator	Pizza	Funcție automată pentru pâine	Grill	Preparare pe grill asistată de ventilator	Rezistență Eco superioară și inferioară













ACCESORII						
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	MAX	15 - 30 *	5 4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3 
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3 
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3 
Legume gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 1 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1 
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	2 

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

FUNCȚII							
	Rezistență superioară și inferioară	Încălzire cu ventilator	Pizza	Funcție automată pentru pâine	Grill	Preparare pe grill asistată de ventilator	Rezistență Eco superioară și inferioară
ACCESORII							
	Grătar metalic	Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă		

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

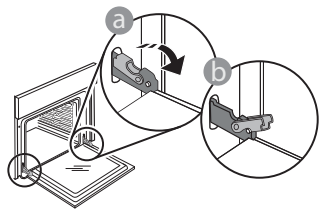
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolitic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului conform descrierii de mai sus.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

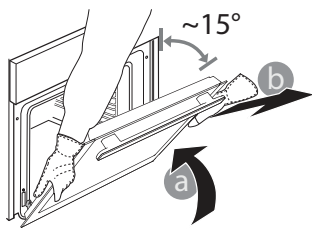
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII



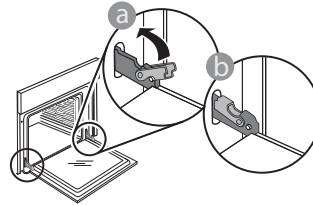
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș.

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.



4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

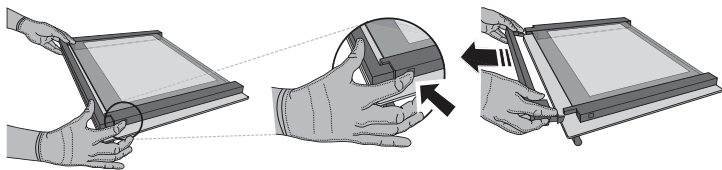
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

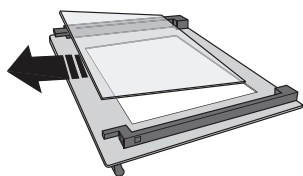
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

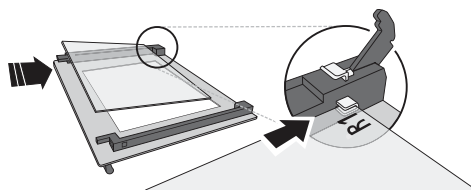
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



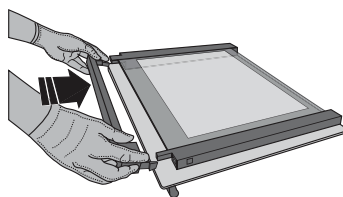
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



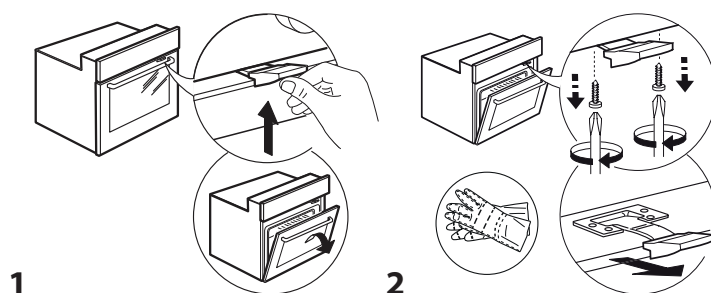
4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.



DISPOZITIVUL DE ÎNCUIERE A UȘII*

Atunci când mențineți încuietoarea ușii instalată, ușa trebuie să fie închisă manual. Pentru a deschide ușa cu dispozitivul de încuiere a ușii (consultați Fig. 1).

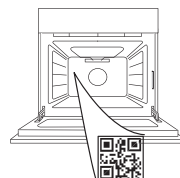
Dispozitivul pentru siguranța ușii poate fi îndepărtat prin parcurgerea secvenței următoare de imagini (consultați fig. 2).



REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defect cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește.	Temperatură prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția. Selectați o funcție diferită.

Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

U ovom uputstvu i na samom uređaju nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost kojih se treba stalno pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ Ne dodirujte rernu za vreme ciklusa pirolize (samočišćenje) – postoji rizik od opekotina. Decu i životinje treba držati podalje za vreme ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne izvetri). Veći ostaci prosute hrane, naročito masnoće i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre započinjanja ciklusa pirolize. Ne ostavljajte nikakav pribor niti bilo šta drugo u rerni za vreme ciklusa pirolize.

⚠ Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključeni tokom ciklusa pirolize – postoji rizik od opekotina.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3–8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje sudova i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ OPREZ: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; seoska gazdinstva; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili menjati delove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije ošteti tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) mora se čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen.

⚠ Uklonite sve drvene delove nameštaja pre ugradnje uređaja i uklonite svu piljevinu i strugotinu.

⚠ Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

⚠ Nakon ugradnje, donja strana uređaja ne sme više da bude pristupačna, jer postoji rizik od opekotina.

⚠ Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata –

postoji rizik od požara.

⚠ Ako uređaj ugrađujete ispod radne ploče, ne blokirajte minimalni razmak između radne površine i gornje ivice rerne – postoji rizik od opekotina.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bos. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ **UPOZORENJE:** Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje. Da biste izbegli rizik od telesne povrede, koristite zaštitne rukavice (rizik od posekotina) i zaštitne cipele (rizik od nagnječenja); u rukovanju treba da učestvuju dve osobe (manje opterećenje); nikada ne koristite opremu za čišćenje parom (postoji rizik od električnog šoka). Popravke od strane nestručnih lica, za koje proizvođač nije dao odobrenje, mogu dovesti do rizika po zdravlje i bezbednost, za koje proizvođač ne može biti odgovoran. Svaki kvar ili oštećenje nastali usled popravke ili održavanja od strane nestručnih lica neće biti pokriveni garancijom, za šta su uslovi istaknuti u dokumentu koji je isporučen sa uređajem.

⚠ Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

⚠ Vodite računa da uređaj bude ohlađen pre čišćenja ili održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ **UPOZORENJE:** Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom ♻. Zato različite delove ambalaže treba odgovorno odložiti i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol ♻ na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne. Ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO) – dostupan je samo kod određenih modela: troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Birajte ovu funkciju u redovnim intervalima (nakon spremanja mesa 2 ili 3 puta uzastopno).

IZJAVE O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahteve ekološkog dizajna Evropske odredbe 66/2014; Uredbe o energetsom označavanju 65/2014; Propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj proizvod može da sadrži izvor svetlosti klase A+ ili A++ energetske efikasnosti.



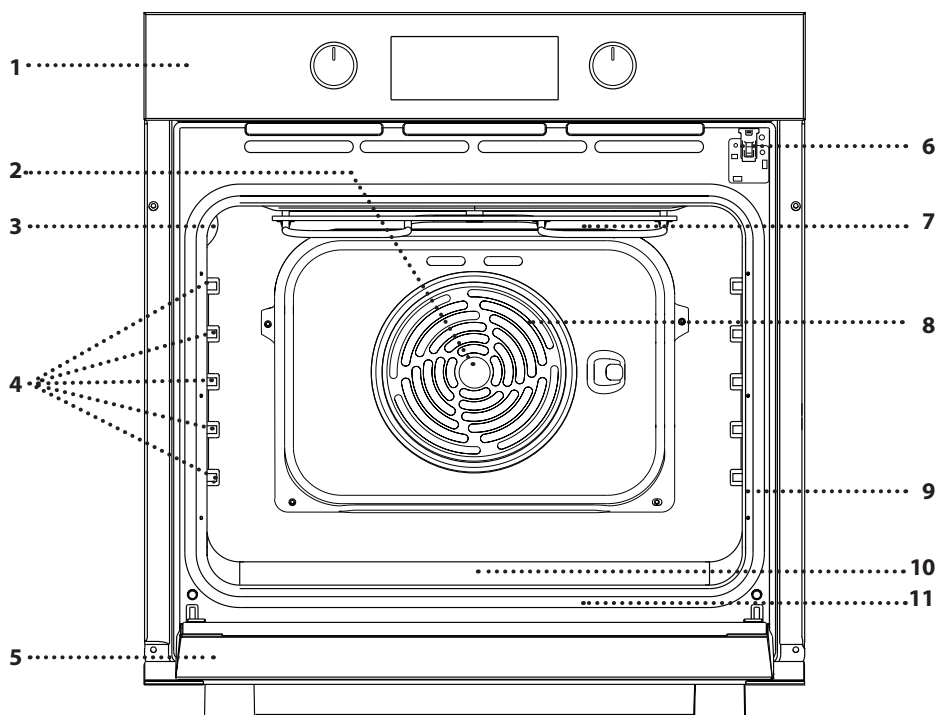


HVALA ŠTO STE KUPILI NAŠ PROIZVOD



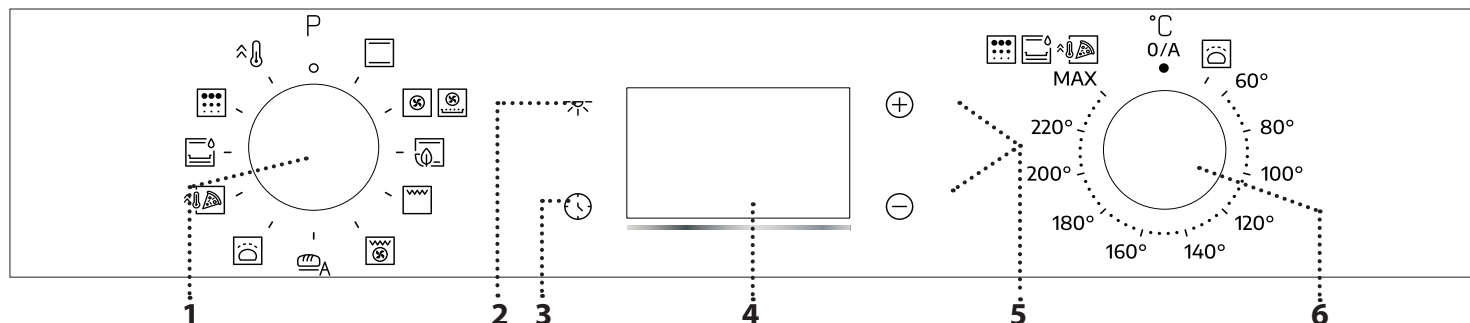
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)
7. Gornji grejač / roštilj
8. Kružni grejač (nije vidljiv)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Prorez za vodu za piće
11. Donji grejač (ne vidi se)


OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač 0 na položaj kako biste isključili rernu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

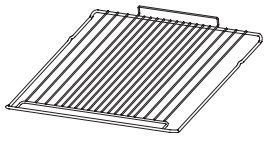
6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

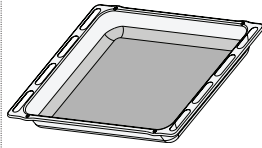
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



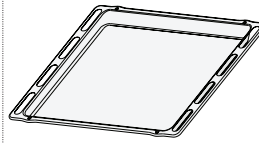
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



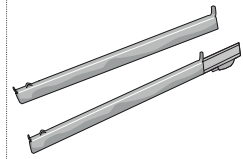
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

* Dostupno samo na određenim modelima
Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

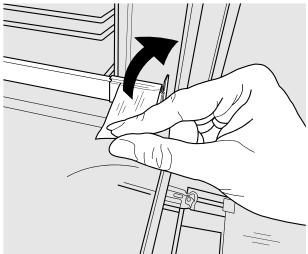
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

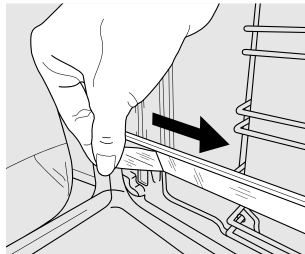
Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



[a]



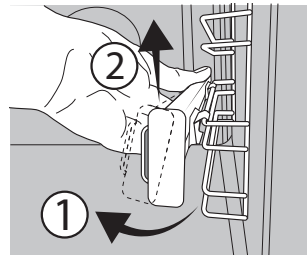
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

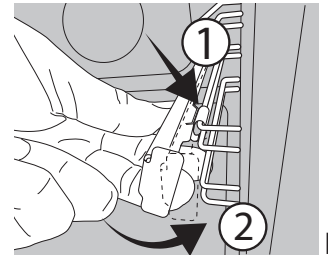
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]








[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA







1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.


PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte  dok ikona  i dve cifre za vreme  ili  i sat  ne počnu da trepere na ekranu.



Koristite  ili  da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite  ili  da podesite minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



GREJANJE ODOZGO I ODOZDO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



VENTILATORSKO GREJANJE

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



AIR FRY


Funkcija Air Fry omogućava da pripremate razne vrste hrane sa manje ulja, što za rezultat daje fino hrskave i zdrave obroke. Unutrašnjost rerne se zagreva dok ventilator obavlja cirkulaciju vrelog vazduha.

Za upotrebu, stavite hranu u jednom sloju u Air Fry korpu, tako da se ne preklapa i sledite uputstva iz Air Fry tabele za pripremu hrane. Stavite posudu na žičanu rešetku i ubacite pleh za pečenje na niži nivo kako bi sakupio mrve i kapanje.

Ne koristite više posuda kako bi pečenje bilo ujednačeno.



ECO GREJANJE ODOZGO I ODOZDO

Eco statička funkcija omogućava pečenje kolača sa kvascem, peciva i pečenja. Hrana zadržava svoju vlažnost zahvaljujući blagom zagrevanju, što sprečava da se isuši. Tokom kuvanja, svetlo će biti isključeno, ali se može ponovo uključiti pritiskom na ikonu .



GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjica i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju.

Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.




ROŠTILJ S VENTILATOROM

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



HLEB (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Da biste aktivirali funkciju, stavite hranu u rernu, uključite dugme termostata 0 i stavite funkcijsko dugme na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se nivo pečenja 2 ili 3.



DIZANJE TESTA

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite *dugme termostata* na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.




PICA

Ova funkcija vam omogućava da napravite odličnu domaću picu, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na 300 °C, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama.



ČIŠĆENJE PAROM

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta.

Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.



PIROLIZA

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću

ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C). Da biste aktivirali ovu funkciju, pomerite dugme termostata na . Položaj ikone se ne poklapa sa stvarnom temperaturom koja je dostignuta tokom

ciklusa čišćenja. Pažljivo pročitajte uputstva u odeljku o pirolizi.

BRZO ZAGREVANJE
Za brzo predzagrevanje pećnice.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašić se zvučni signal.



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako je *dugme termostata* na položaju 0. Možete da podesite vreme pečenja, vreme završetka pečenja (samo ako je podešeno vreme pečenja) i tajmer.

DIZANJE TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Dizanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

3. PREDZAGREVANJE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica na displeju označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite ili da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate sve dok ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite sve dok ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite ili da podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite za potvrdu.

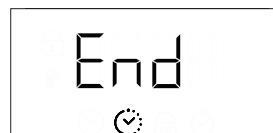
Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuć se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Potpomognuti roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.





Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da 0 biste isključili pećnicu.




Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.




5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Pritiskajte  dok  i ikona „00:00“ i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da biste podesili željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritisnete  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću  resetujte vreme na „00:00“.

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PIROLIZA

Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize.


Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa pirolize.

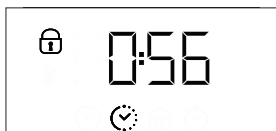
Uklonite sve dodatke – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrdje naslage vlažnim sunđerom pre korišćenja funkcije Piroliza.

Izbegavajte aktiviranje ciklusa čišćenja pirolizom kada ima ostataka kamenca.

Preporučujemo pokretanje funkcije Piroliza samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Da biste aktivirali funkciju automatskog čišćenja, okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na ikonu . Funkcija se aktivira automatski, vrata se zaključavaju, a svetlo u pećnici se isključuje: Na displeju se naizmenično prikazuju preostalo vreme do kraja i oznaka „Pyro“.



Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa pirolize.























NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	160–180	30–90	2/3
		Da	160–180	30–90 ***	4 1
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	35–90 ***	4 2
Biskviti / Tortice		Da	170–180	15–45	3
		Da	160–180	20–45 ***	4 2
Princes krofne		Da	180–220	30–40	3
		Da	180–190	35–45 ***	4 2
Puslice		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
Pica/Fokača		Da	190–220	20–50 ***	4 2
Tanka pica		Da	MAX (Maksimalna)	10–15	2
Pleh za picu/fokaču		Da	MAX (Maksimalna)	15–20	2
Hleb		–	–	60	2
Zamrznuta pica		Da	MAX (Maksimalna)	10–15	3
		Da	MAX (Maksimalna)	10–20 ***	3 2
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	175–200	40–60	3
		Da	175–200	45–60 ***	4 2
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	15–40 ***	4 2
Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200–220	50–100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		–	190–200	100–160	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	2
Tostirani hleb		5'	MAX (Maksimalna)	2–6	5
Riblji fileti / komadi		–	230–MAKS.	15–30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		–	MAX (Maksimalna)	15–30 *	5 4













FUNKCIJE							
	Grejanje odozgo i odozdo	Ventilatorsko grejanje	Pica	Hleb (Automatski)	Grill(roštilj)	Roštilj s ventilatorom	Eco grejanje odozgo i odozdo
DODACI							
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1  
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3 
Jagnjeći but / kolenica		Da	200–210	60–90 **	3 
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55**	3 
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	3 
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1  
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 1  
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1  
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	2 

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

FUNKCIJE	 Grejanje odozgo i odozdo	 Ventilatorsko grejanje	 Pica	 Hleb (Automatski)	 Grill(roštilj)	 Roštilj s ventilatorom	 Eco grejanje odozgo i odozdo
DODACI	 Žičana rešetka	 Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	 Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki		 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje		 Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje. Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice. Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

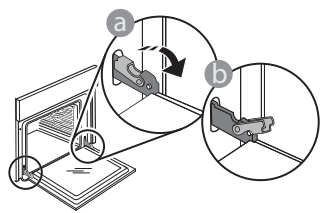
- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

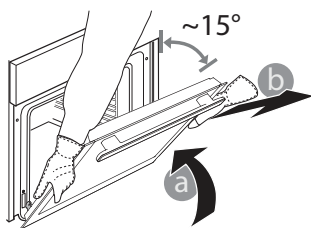
DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



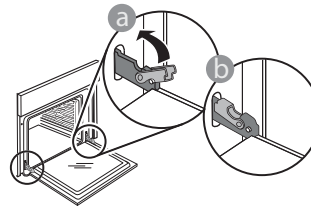
1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz

njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

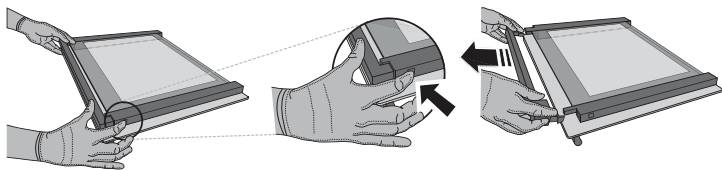
- Isključite pećnicu iz struje.
- Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
- Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

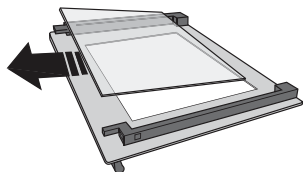
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

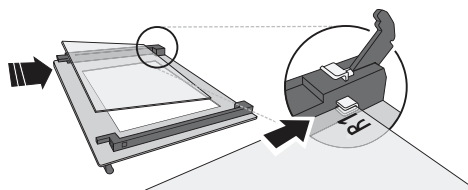
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



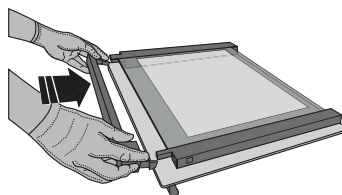
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „R“) pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



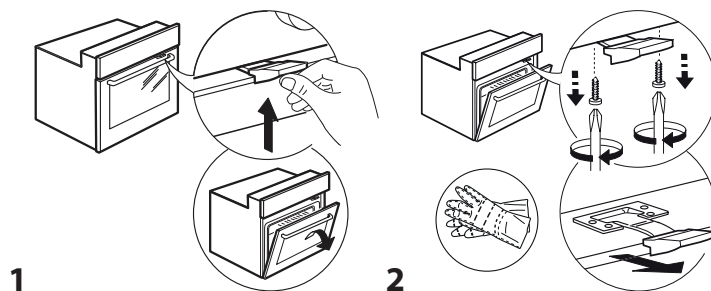
4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



UREĐAJ ZA ZAKLJUČAVANJE VRATA*

Kada je instaliran uređaj za zaključavanje vrata, ona moraju ručno da se zatvore. Da biste otvorili vrata kada je postavljen uređaj za zaključavanje vrata, (pogledajte sl. 1).

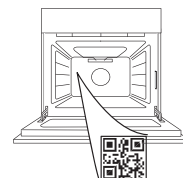
Bezbednosni uređaj za vrata može da se ukloni prateći redosled slika (vidite sl. 2).



OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ Med pirolizo (samodejnim čiščenjem) se ne dotikajte pečice, saj obstaja nevarnost opeklin. Med pirolizo in po njej se otroci in živali ne smejo približevati aparatu (prostor morate najprej popolnoma prezračiti). Pred začetkom pirolize je treba razlitja, še posebej maščobo in olje, odstraniti iz pečice. Med pirolizo v pečici ne sme biti pribora ali drugih predmetov.

⚠ Če je pečica nameščena pod kahalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali električne kahalne plošče med pirolizo izklopljeni, saj obstaja nevarnost opeklin.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Bodite previdni pri pripravi živil, bogatih z maščobo, oljem ali pri dodajanju alkoholnih pijač, saj lahko pride do požara. Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpustite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

⚠ Živila ne smejo ostati v ali na izdelku več kot eno uro pred ali po kuhanju.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanjimi upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.

NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadužitve. Preden aparat namestite, ga odklopite z električnega omrežja – nevarnost električnega udara. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla – nevarnost požara ali električnega udara. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata ter odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Podstavek iz stiropora odstranite šele pri nameščanju.

⚠ Ko je namestitev končana, spodnji del aparata ne sme biti več dosegljiv, saj lahko pride do opeklin.

⚠ Aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati, saj

lahko pride do požara.

⚠ Če je aparat nameščen pod pultom, ne prekrivajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice, saj obstaja nevarnost opeklin.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Uporabnik po namestitvi ne sme imeti dostopa do električnih komponent. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bos. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Za preprečevanje nevarnosti lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba – nevarnost električnega udara.

⚠ Če morate napajalni kabel zamenjati, se obrnite na pooblaščen servisno službo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ OPOZORILO: Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja. Uporabljajte zaščitne rokavice (nevarnost ureznin) in zaščitne čevlje (nevarnost zmečkanin), da preprečite telesne poškodbe. Postopek naj opravita dve osebi (manjše breme). Ne uporabljajte parnih čistilcev (nevarnost električnega udara). Nestrokovna popravila, ki jih ni odobril proizvajalec lahko povzročijo poškodbe in materialno škodo, za katero proizvajalec ne odgovarja. Morebitne okvare ali škoda, ki so posledica nestrokovnih popravil ali nestrokovnega vzdrževanja, so izključene iz garancije, katere pogoji so opisani v dokumentu, ki je priložen temu aparatu.

⚠ Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo počí.

⚠ Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da se je aparat ohladil. - nevarnost opeklin.

⚠ OPOZORILO: Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.


ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje ♻. Dele embalaže zato zavržite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavržite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

Standardni cikel (PYRO): primeren je za čiščenje zelo umazane pečice. Cikel z varčevanjem energije (PYRO EXPRESS/ECO) – samo pri nekaterih modelih: prihrani približno 25 % energije v primerjavi s standardnim ciklom. Izberite ga v enakomernih intervalih (po pripravi mesa 2- ali 3-krat zapored).

IZJAVE O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z: zahtevami za okoljsko primerno zasnovano uredbo Komisije (EU) št. 66/2014; delegirano uredbo Komisije (EU) št. 65/2014 v zvezi z označevanjem z energijskimi nalepkami; uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovane izdelke, povezanih z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

Ta izdelek lahko vsebuje enega ali več virov svetlobe razreda energijske učinkovitosti A+ ali A++.



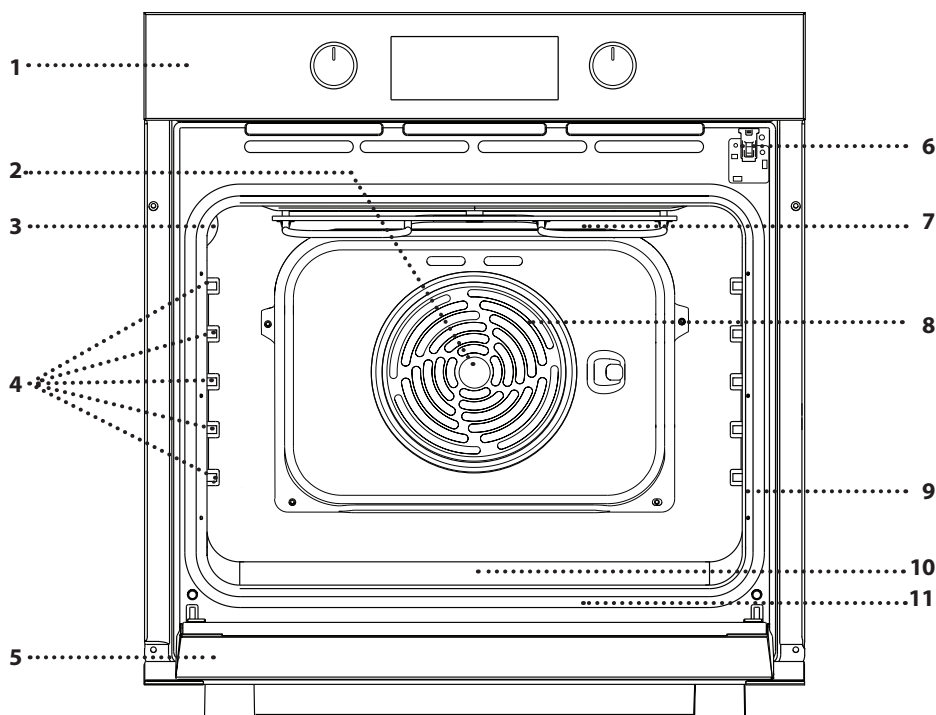


ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP NAŠEGA IZDELKA



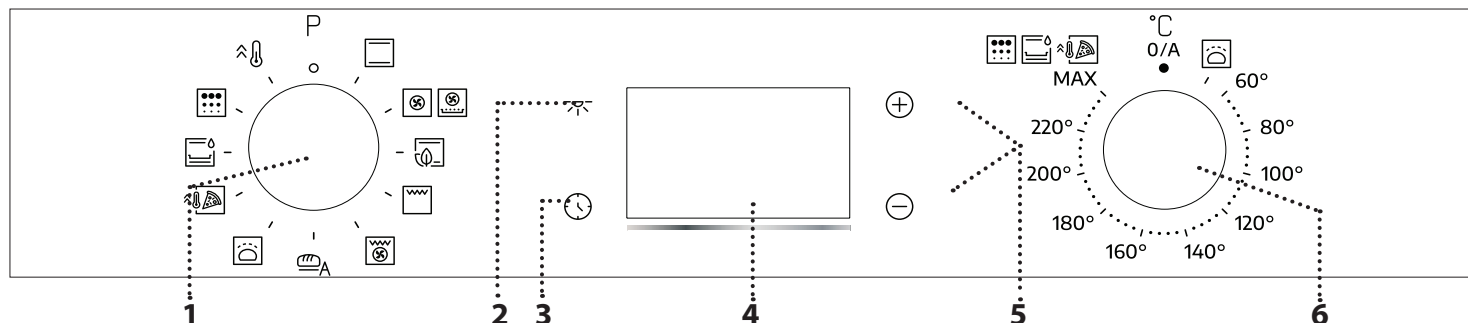
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zaklep vrat (vrata zaklene med samodejnim čiščenjem in po njem)
7. Zgornji grelnik/žar
8. Okrogli grelnik (ni viden)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Niša za pitno vodo
11. Spodnji grelnik (ni viden)


OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

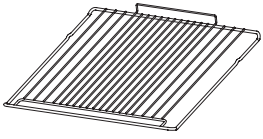
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprost.

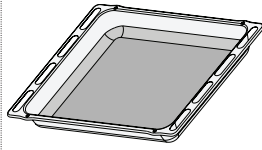
PRIBOR

REŠETKA



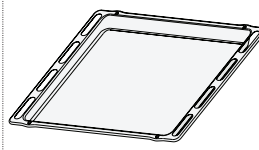
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



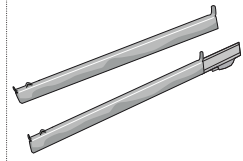
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

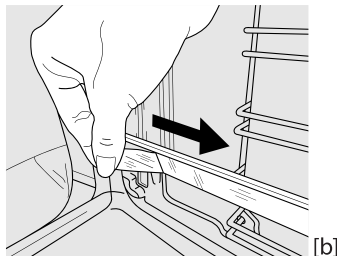
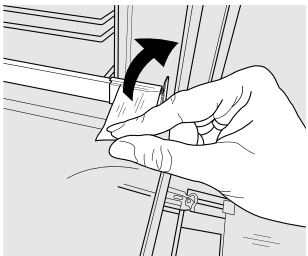
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrсне po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].

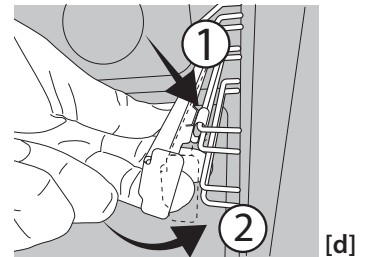
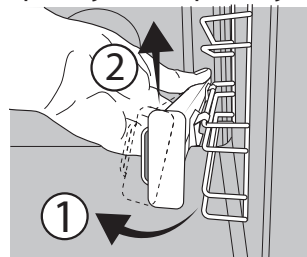


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).








ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL







1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz lukenj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.


PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler na zaslonu ne začnejo utripati ikona  in dve števki za uro  ali  ali uro .



Uporabite  ali  za nastavev ure in pritisnite  za potrditev. Števki za minute začneta utripati. Uporabite  ali  za nastavev minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE

ZGORNJE IN SPODNJE OGREVANJE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

OGREVANJE Z VENTILATORJEM

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.


ZRAČNO CVRTJE

Funkcija Zračno cvrtje omogoča pripravo številnih vrst živil z manj olja, zato so jedi prijetno hrustljave in zdrave. Prostor pečice se segreva, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka.

Za uporabo položite živila v eni plasti v košaro za zračno cvrtje, pri čemer se izogibajte prekrivanju, in sledite navodilom preglednice za pripravo z zračnim cvrtjem. Pekač postavite na rešetko in ga vstavite na nižjo višino, da lahko zbira drobtine ali sokove.

Izogibajte se uporabi več pekačev, da zagotovite enakomerno pečenje.

ECO ZGORNJE IN SPODNJE OGREVANJE

Funkcija Eco static omogoča pripravo kvašenega peciva, slaščic in pečenega mesa. Hrana zahvaljujoč rahlemu segrevanju ohrani svojo vlažnost in se ne izsuši. Med kuhanjem bo luč ugasnjena, vendar jo lahko znova vklopite s pritiskom na ikono .

ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.


Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

ŽAR Z VENTILATORJEM

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli

višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

SAMODEJNA PEKA KRUHA

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Če želite aktivirati funkcijo, postavite hrano v pečico, zavrtite gumb termostata na 0, funkcijski gumb pa na ikono . Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabiti 2. ali 3. stopnjo kuhanja.


VZHAJANJE TESTA

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije *gumb za nastavev temperature* zavrtite v položaj ikone.

PICA


S to funkcijo lahko pripravite odlično domačo pico, kot v restavraciji. Posebni cikl pečenja deluje pri 300 °C in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.

ČIŠČENJE S PARO

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice vlijte 100–120 ml pitne vode, nato pa gumb za izbiro in gumb za termostat obrnite na ikono . Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Funkcijo vklopite, ko je pečica še hladna, in dovolite, da se po končanem ciklu ohlaja 15 minut. položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

PIROLIZA

Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi (nad 400 °C).

Za aktiviranje te funkcije premaknite gumb termostata na . Položaj simbola ne sovпада z dejansko temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem. Pozorno preberite navodila v posebnem poglavju o pirolizi.

HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.




Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z *gumbom za nastavitev temperature*. Funkcija se ne bo začela, če bo *gumb termostata* na **0**. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo če ste nastavili čas priprave) in časovnik.


VZHAJANJE TESTA

Za zagon funkcije „Vzhajanje testa“ obrnite *gumb termostata* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.



Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.


4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.



TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.





Uporabite \oplus ali \ominus , da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.


Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom \ominus ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavitev časa konca priprave pritisnite \oplus ali \ominus in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Žar z ventilatorjem.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.





Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj **0**, da pečico izklopite.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.


5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati  in ikona „00:00“ s prikazom „00:00“.



Za nastavitev zelenega časa pritisnite \oplus ali \ominus in nato  za potrditev. Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite \oplus , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom \ominus ponastavite čas na „00:00“.

6. FUNKCIJA SAMODEJNEGA ČIŠČENJA – PIROLIZA


Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte. Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

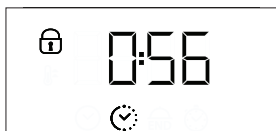
Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kahalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kahalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.

Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo.

Ne vklopite čistilnega pirolitičnega cikla v primeru prisotnosti ostankov vodnega kamna.

Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Če želite vklopiti funkcijo samodejnega čiščenja, zavrtite *izbirni gumb* in *gumb za nastavitev temperature* na ikono . Funkcija se bo vklopila samodejno, vrata se bodo zaklenila in lučka v pečici se bo izklopila: na zaslonu se bosta izmenično prikazovala preostali čas do konca in „Pyro“.



Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven. Med izvajanjem pirolitičnega čiščenja in po njem zračite prostor.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	160–180	30–90	2/3
		Da	160–180	30–90 ***	4 1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	35–90 ***	4 2
Piškoti/kolači		Da	170–180	15–45	3
		Da	160–180	20–45 ***	4 2
Princeske		Da	180–220	30–40	3
		Da	180–190	35–45 ***	4 2
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
Pica/fokača		Da	190–220	20–50 ***	4 2
Pizza Thin (Tanka pica)		Da	MAKS.	10–15	2
Pica v pekaču / Fokača		Da	MAKS.	15–20	2
Kruh		-	-	60	2
Zamrznjena pica		Da	MAKS.	10–15	3
		Da	MAKS.	10–20 ***	3 2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	175–200	40–60	3
		Da	175–200	45–60 ***	4 2
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	15–40 ***	4 2
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–220	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
Popečen kruh		5'	MAKS.	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	230–MAKS	15–30 *	4 3
Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji		-	MAKS.	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55–70 **	2 1

FUNKCIJE	Zgornje in spodnje ogrevanje	Ogrevanje z ventilatorjem	Pica	Samodejna peka kruha	Crisp (Žar)	Žar z ventilatorjem	Eco zgornje in spodnje ogrevanje
PRIBOR	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	2

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

FUNKCIJE	Zgornje in spodnje ogrevanje	Ogrevanje z ventilatorjem	Pica	Samodejna peka kruha	Crisp (Žar)	Žar z ventilatorjem	Eco zgornje in spodnje ogrevanje
PRIBOR	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode		

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.
Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali

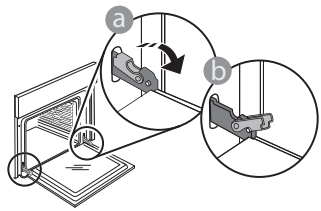
gobico.

- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

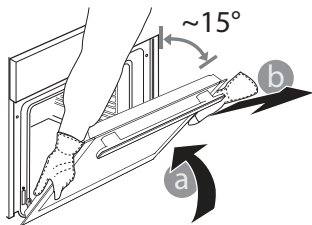
PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT



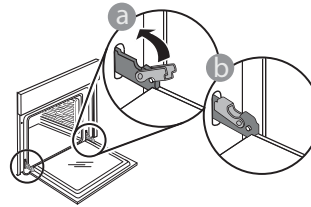
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete

navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj; prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

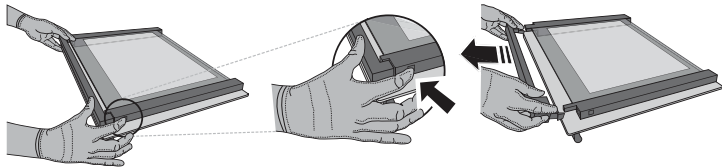
- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
- Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

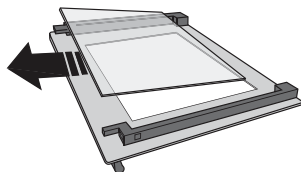
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

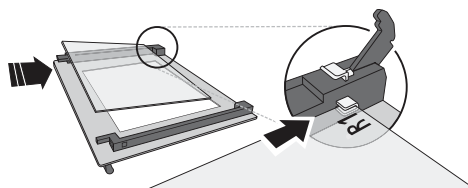
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



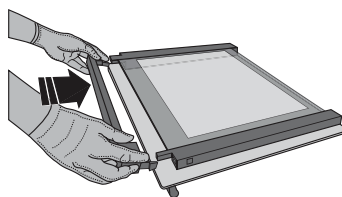
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „1R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezní položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



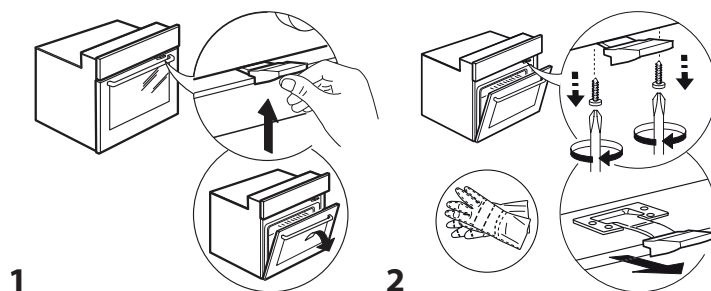
4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



NAPRAVA ZA ZAKLEPANJE VRAT*

Ko je zaklepanje vrat aktivno, je treba vrata zapreti ročno. Za odpiranje vrat z napravo za zaklepanje vrat (glejte sliko 1).

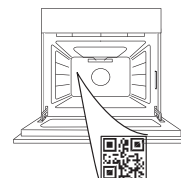
Varnostno napravo vrat lahko odstranite tako, da sledite zaporedju slik (glejte sliko 2).



ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ Не торкайтеся духової шафи під час піролітичного циклу (самоочищення) — існує ризик отримання опіків. Під час і після циклу піролізу (поки приміщення не буде повністю провітраним) не залишайте біля духової шафи дітей і тварин без нагляду. Перед початком піролітичного циклу з духової шафи необхідно видалити надлишки рідини, зокрема жиру та олії. Не залишайте будь-яке приладдя чи матеріали всередині духової шафи під час піролітичного циклу.

⚠ Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, переконайтеся, що під час піролітичного циклу всі газові та електричні конфорки вимкнено — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте прилад без нагляду під час сушіння продуктів. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв — існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся

прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи — існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духової шафи відкриті або знаходяться у нижньому положенні, слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

⚠ Їжу не можна залишати всередині виробу або на ньому більше ніж на одну годину до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикачів, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, невеликих пансіонах зі сніданком й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) всередині або поблизу приладу — існує ризик виникнення пожежі.

ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці – існує ризик порізів.

⚠ Встановлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця встановлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові

елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці — існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установа прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установа приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установа.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його дна — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Якщо прилад встановлено під стільницею, залишайте мінімальний просвіт між стільницею та верхнім краєм духової шафи — існує ризик отримання опіків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або осіб з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.



ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

⚠ Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Перш ніж очищувати прилад або виконувати технічне обслуговування, переконайтеся в тому, що прилад охолонув, оскільки існує ризик опіків. - існує небезпека опіків.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи — існує ризик ураження електричним струмом.

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконаватися, що прилад охолонув. його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): - тільки в окремих моделях - : у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).

ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1. Цей виріб може містити джерело (джерела) споживання класу енергоефективності A+ або A++.

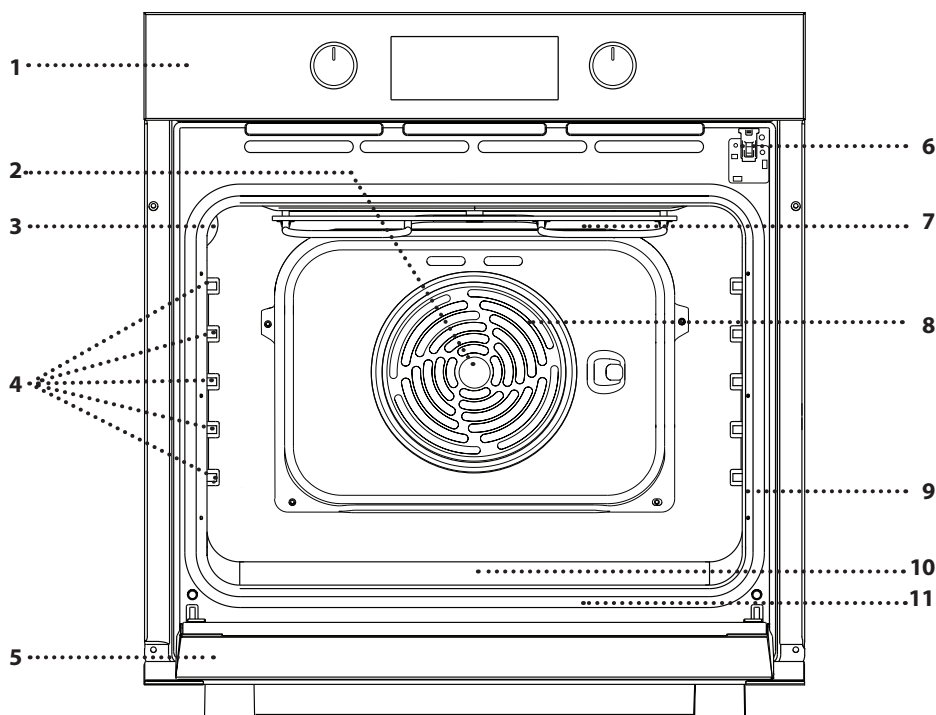


ДЯКУЄМО ЗА ПОКУПКУ НАШОГО ВИРОБУ



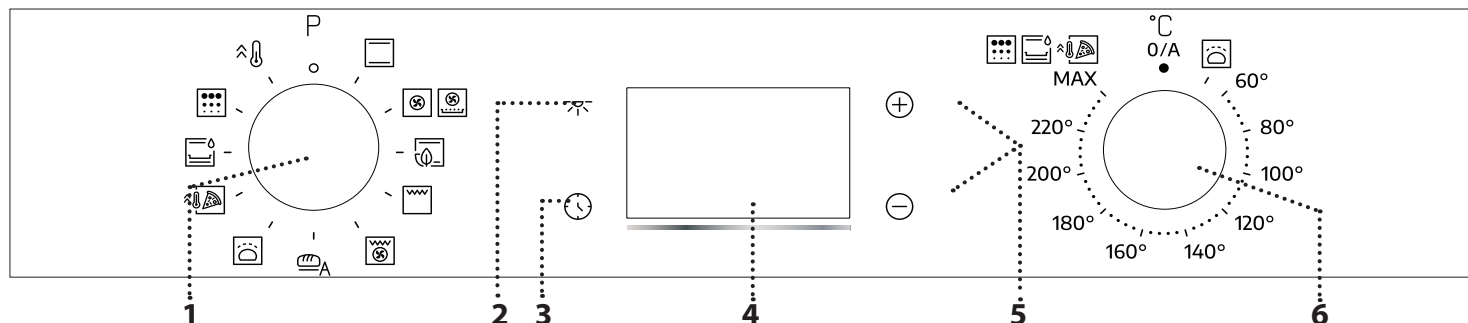
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищення та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Заглиблення для питної води
11. Нижній нагрівальний елемент (не видно)


ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

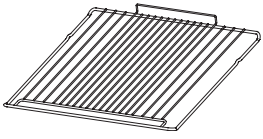
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

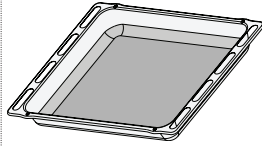
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



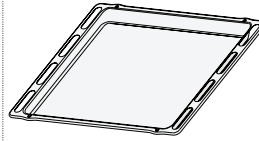
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



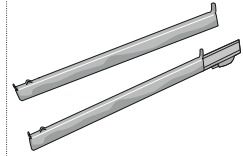
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

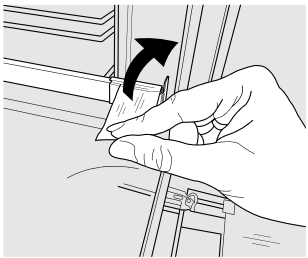
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

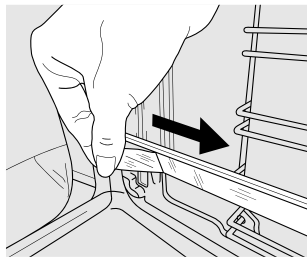
Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



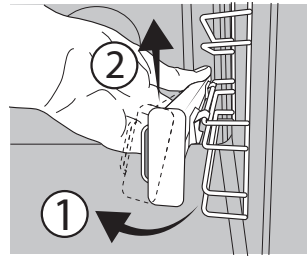
[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

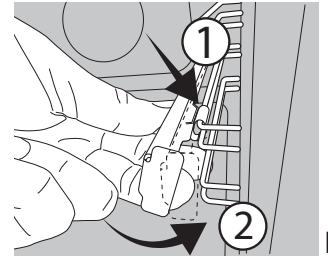
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]








[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ







1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин  або  та годинник  не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



НАГРІВ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



АЕРОГРИЛЬ


Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря.

Для використання розмістіть їжу одним шаром у кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтесь інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру.

Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.



ЕКО ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Функція Eco static дозволяє готувати дріжджову випічку, тісто та запечені страви. Завдяки м'якому нагріванню їжа зберігає свою вологу, не пересихаючи. Під час готування світло буде вимкнено, але його можна знову увімкнути, натиснувши на значок .



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування гринок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 200 мл питної води.




ФУНКЦІЯ ПРИМУСОВОЇ ВЕНТИЛЯЦІЇ ДЛЯ ГРИЛЯ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 200 мл питної води.



BREAD AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ)

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Щоб активувати функцію, покладіть їжу в духовку, увімкніть ручку термостата 0 і поверніть функціональну ручку на значок . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.



ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть *ручку термостата* на позначку, щоб активувати цю функцію.




ПИЦА

Ця функція дозволяє приготувати чудову домашню піцу, як у ресторані. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі 300 °C, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях і з ідеально рівномірним підрум'яненням.




STEAM CLEANING (ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ)

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу

очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте на дно духової шафи 100-120 мл питної води, потім встановіть ручку вибору й ручку термостата у положення . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Активуйте цю функцію, коли духовна шафа охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу. положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.



ПІРОЛІЗ

Для видалення бризок, що утворилися під час готування слід використовувати цикл з дуже високою температурою (понад 400 °C). Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення . Положення значка не відповідає фактичній температурі, досягнутій під час циклу очищення. Уважно прочитайте інструкцію у спеціальному розділі про піроліз.



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

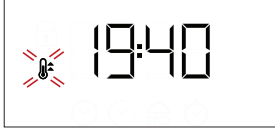
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.




Зверніть увагу: під час готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не запуститься, якщо *ручка термостата* буде на **0** можна вибрати час приготування, час закінчення приготування (тільки якщо встановлено час приготування) й таймер.


ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання тіста», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо в духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

3. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вказують на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.



У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал, і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовна шафа досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.




4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ




Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ



Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і "00:00".






За допомогою кнопок  та  встановіть бажаний час готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



Кнопкою  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію

буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Примусова вентиляція для гриля».

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.





Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0, щоб вимкнути духову шафу.




Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» і час, що залишився.




5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте , поки  і значок «00:00» не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення "00:00".

6. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.


Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усі аксесуари (включно з напрямними решітки) з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення.

За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації

піроциклу.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування. Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку . Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: на дисплеї відобразиться час до завершення виконання функції поперемінно з написом Pyro.



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30 - 90	2/3
		Так	160-180	30-90 ***	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2
		Так	160-200	35-90 ***	4 2
Печиво/тарталетки		Так	170-180	15 - 45	3
		Так	160 -180	20 - 45 ***	4 2
Заварні тістечка		Так	180 - 220	30 - 40	3
		Так	180 - 190	35 - 45 ***	4 2
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 - 200	4 2
Піца/фокача		Так	190 - 220	20 - 50 ***	4 2
Pizza thin		Так	МАКС	10-15	2
Піца на підносі/фокача		Так	МАКС	15-20	2
Хліб		-	-	60	2
Заморожена піца		Так	МАКС	10 - 15	3
		Так	МАКС	10 - 20 ***	3 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	175 - 200	40 - 60	3
		Так	175-200	45-60 ***	4 2
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 - 200	45-65	2
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
Курятина/кролик/качка 1 кг		Так	200 - 220	50 - 100	2
Індичка/гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		5'	МАКС	2 - 6	5
Рибне філе/скибки		-	230 - МАКС	15-30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/ поребрини/гамбургери		-	МАКС	15-30 *	5 4
Смажена курятина 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70 **	2 1

ФУНКЦІЇ							
	Верхній і нижній нагрів	Нагрів вентилятором	Піца	Автоматичне випікання хлібу	Гриль	Функція примусової вентиляції для гриля	Есо верхній і нижній нагрів






ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50 **	3 
Нога ягняти/гомілка		Так	200 - 210	60 - 90 **	3 
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3 
Овочева запіканка		-	200 - 210	25 - 55	3 
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1  
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1  
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 - 180	100 - 150	2 

* Переверніть страву по завершенні половини часу готування

** Переверніть страву по завершенні двох третин часу готування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ФУНКЦІЇ	 Верхній і нижній нагрів	 Нагрів вентилятором	 Піца	 Автоматичне випікання хлібу	 Гриль	 Функція примусової вентиляції для гриля	 Есо верхній і нижній нагрів
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Форма для випікання або форма для тортів на решітці	 Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	 Піддон/деко для випікання	 Піддон / деко для випікання з 200 мл води		

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

виробу.
Надягайте захисні рукавички.
Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

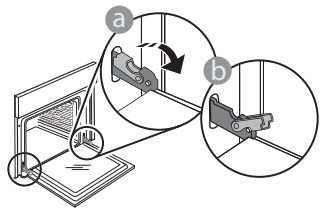
- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

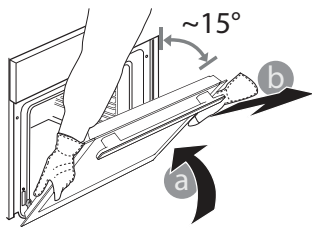
ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



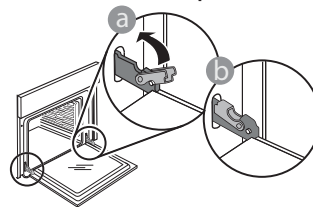
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не

звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.



4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцят й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

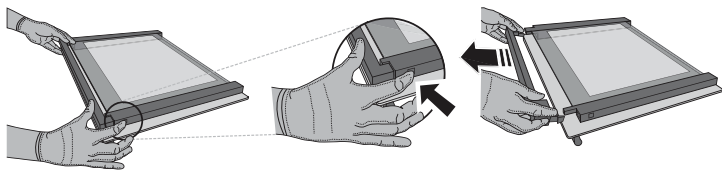
- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009).

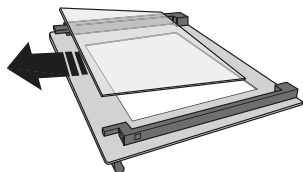
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

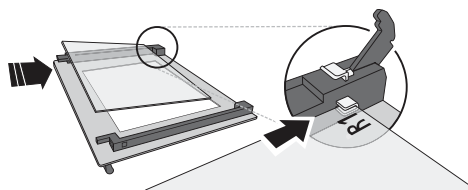
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



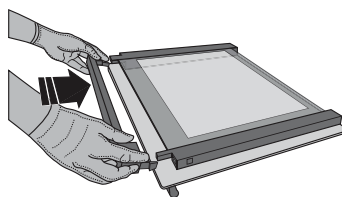
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



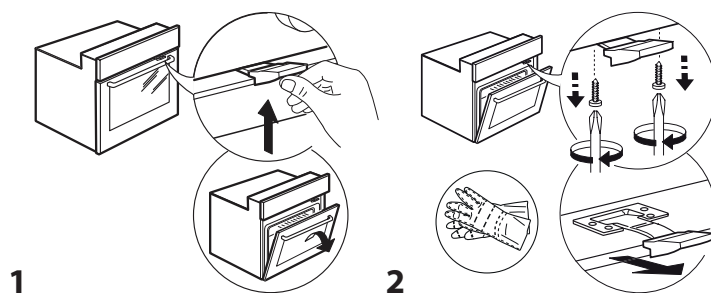
4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ПРИСТРІЙ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ*

Якщо встановлено пристрій блокування дверцят, дверцята необхідно закривати руками. Щоб відкрити дверцята за допомогою пристрою блокування (див. мал. 1).

Запобіжний пристрій дверцят можна зняти, виконавши послідовність дій, показану на рисунках (див. рис. 2).



ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера «F» й число або інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери «F».
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» (Гаряче), та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

