

User Instructions OVENS	EN	2
Instrukcje użytkownika PIEKARNIKI	PL	17
Pokyny pro uživatele TROUBY	CZ	32
Navodila za uporabnika PEČICE	SL	47
Инструкции за потребителя ФУРНИ	BG	62
Upute za korisnike OVENS	HR	77
Uputstva za upotrebu PEĆNICE	SR	92
Instrucțiuni de utilizare CUPTOARE	RO	107

Summary

3	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
10	Display description
12	Cooking Modes
13	General notes on cleaning
13	Maintenance
16	Troubleshooting
122	Installation

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface

and cause the glass to shatter.

- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG:
- HE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.

The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.

The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:

The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of in-

compatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F.
- This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is di-

rected upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.

- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- WARNING: Never remove the oven door seal.
- CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/ or special containers.
- WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:
 - Clean the oven door;
 - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
 - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
 - Do not place tea towels.
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- If a hob has been fitted above the oven, never use the hob while the Pyrolizer is working, this will prevent the hob from overheating.

General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

Recommendations

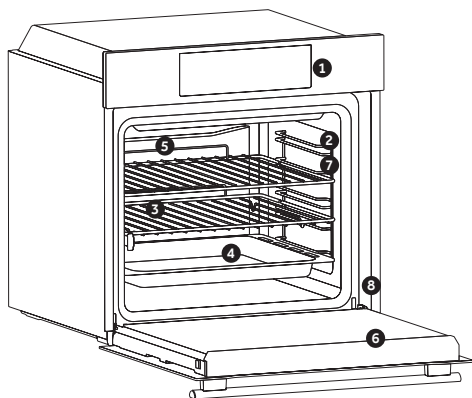
After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean. Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

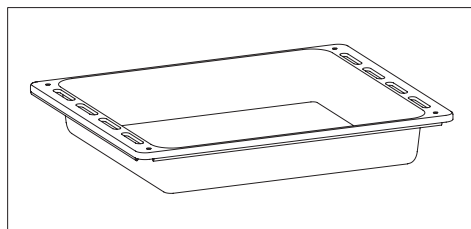
Product description



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

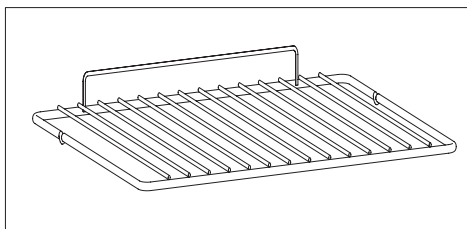
ACCESSORIES

Drip tray



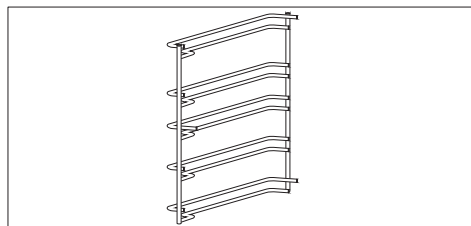
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)

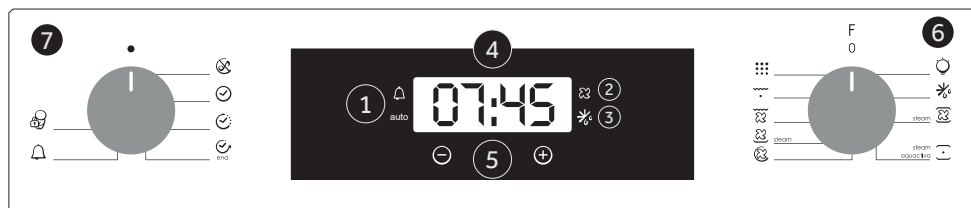


Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

First Use

PRELIMINARY CLEANING: Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Display description









1. Timer/automatic mode
2. Fan function
3. Defrost mode
4. Temperature or clock display
5. LCD display adjustment controls
6. Function selector knob
7. Programme selector knob

WARNING!










The first operation to carry out after installation, or after a power cut, is to set the time of day (a power cut has occurred if the display is flashing 12:00).

200°-> The temperature LED "°" flashes until the displayed temperature is reached.

HOT -> When a programme finishes, if the oven is still hot, the display shows "HOT", alternating with the time, even if the knobs are positioned to OFF.

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
SILENCE MODE 	Rotate the left function selector to the position "Silence mode"	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to turn off the sound of the minute minder.	To turn off the sound of the minute minder
SET THE TIME 	Rotate the left function selector to the position "Set the time". Use the buttons "+" or "-" to set the time	Rotate the function selector to the position OFF.	Enables you to set the time which appears on the display	To set the time NB : Set the time when you first install your oven or just after a black out (the clock is showing a pulsating 12.00)
COOKING DURATION 	Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "Cooking Time Duration" Set the time of cooking by using buttons "+" and "-" Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically and the alarm rings for few seconds To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF or set the time on 00.00; by rotating the function selector to Cooking Time Duration and by using the buttons "+" and "-"	It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to Cooking Time duration.	For cooking the desired recipes.
END OF COOKING 	Turn the right function selector to a cooking function Rotate the left function selector to the position "End of cooking" Set the end time of cooking by using buttons "+" and "-" Lighting Auto appears	When the cooking time has elapsed, the oven switch off automatically. To stop the cooking functions early, turn the function control to OFF	It allows to preset the end of cooking time you want. When the cooking time is set, turn the function selector to OFF to go back to actual time. To view the cooking time selected, turn the left function selector to End of cooking Time NOTE: Delayed cooking feature is not available for following cooking modes: Fan Grill & Grill	This function is normally used with the COOKING DURATION function For example, the desired food needs to cook for 45 minutes and I want it to be ready for 12.30; in this case: at the end of the set time, the oven automatically switches off and an alarm sounds. Select the desired cooking function. Set the cooking duration to 45 minutes ("-" "+"). Set the end of cooking to 12:30 ("-" "+"). Cooking will automatically begin at 11:45 (12:30 minus 45 minutes), at the end of the set cooking time, the oven will automatically switch off. WARNING: by setting only the end of cooking time, and not the cooking duration, the oven will immediately switch on and switch off at the end of the set cooking time.
MINUTE MINDER 	Turn the left function selector to the position Minute Minder. Set the time of cooking by using buttons "+" and "-"	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button "-"	Emits an audible signal at the end of a set time. During operation, the display shows the remaining time.	Allow to use the oven as alarm even if the oven is switch off
CHILD SAFETY LOCK 	Turn the left function selector to the position Child lock. Press the button "+" during 7 seconds Child lock is available when "STOP" appears on display	Turn back the left function selector to Child lock and press button "+" during 7 seconds. Indication STOP disappears.	The oven cannot be used.	This function is useful when there are children in the house.

Cooking Modes

Symbol	T °C de-fault	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
 steam	210	50 ÷ 240	CONVENTION + FAN + STEAM: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. This cooking method enhances the tenderness and flavors of each dish, especially roasting and red meat.
 steam aquaactiva	220	50 ÷ 280	* CONVENTIONAL + STEAM: Both top and bottom heating elements will be switched on using the water inside the cavity to generate steam. It is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this homogeneous cooking performance.
	180	50 ÷ 240	* MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
 steam	210	50 ÷ 230	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. For the steam generation, it is necessary to add 150 ml of water in the cavity and rotate the knob to this function. The steam option together with the bottom heating and the fan, ensures a perfect leavening and cooking to bread.
	200	150 ÷ 220	GRILL + FAN : use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

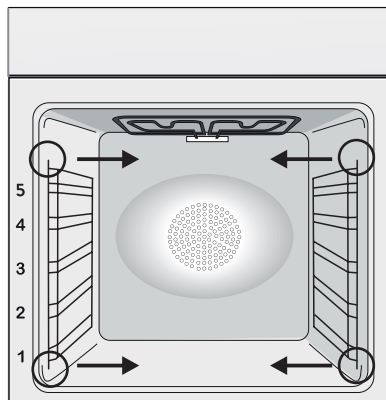
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered "clean" by passing over a Pyrolyser wick starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes. Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before executing a pyrolytic cycle:


- **Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.**
- **Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.**
- **Close the oven door.**
- **Excess spillage must be removed before cleaning.**
- **Clean the oven door;**
- **Remove large or coarse food residues from**

the inside of the oven using a damp sponge.

Do not use detergents;

- **Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);**
- **Do not place tea towels.**

Using the pyrolytic cycle:

1- Rotate the function selector to the position "  ". On the display, appears the indication "ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90 min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommended to increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4- Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperature is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:



1- Rotate the function selector into position pyrolysis. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" + " or " - " key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.

2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater

3. Set the temperature to the Aquactiva icon

4. Allow the program to operate for 30 minutes.

5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.

6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.

Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.

Use distilled or drinkable water.



Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Spis treści

17	Instrukcje bezpieczeństwa
22	Instrukcje ogólne
24	Opis produktu
25	Opis wyświetlacza
27	Tryby pieczenia
28	Czyszczenie i konserwacja piekarnika
28	Konserwacja
31	Rozwiązywanie problemów
122	Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEK-

TRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nad napięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką: Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiaczy.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiaczy nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia

łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- **OSTRZEŻENIE:** przed rozpoczęciem automatycznego cyklu czyszczenia:
 - Czyszczenie drzwiczek piekarnika;
 - Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
 - Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwanych rusztów (o ile występuje);
 - Nie wkładać papierowych ręczników.
- W piekarnikach z termosondą do pomiaru temperatury mięsa, przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki, gdy termosonda nie jest używana.
- W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- Jeśli nad piekarnikiem zamontowano płytę kuchenną, podczas pracy pirolizera nie wolno używać płyty kuchennej. Zapobiegnie to jej przegrzaniu.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem

neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

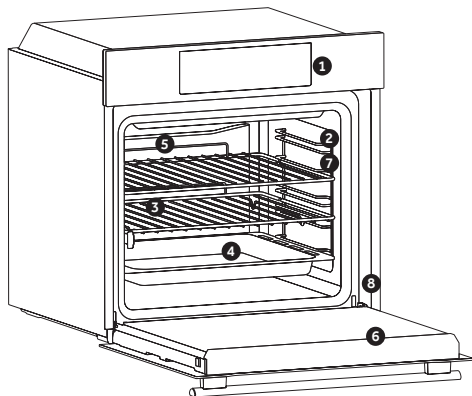
Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

Opis produktu

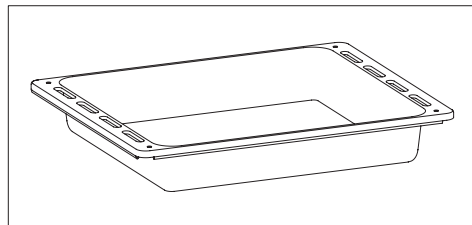


1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)

8. Numer seryjny

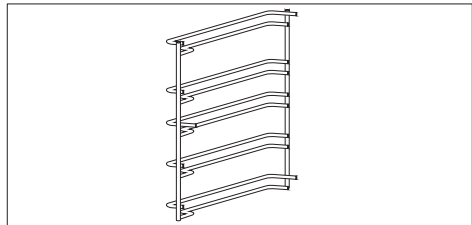
AKCESORIA

Taca ociekowa



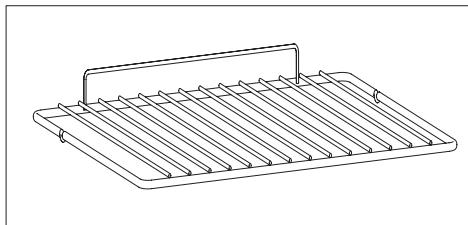
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Siatka metalowa



Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Opis wyświetlacza



1. Timer/tryb automatyczny
2. Funkcja wentylatora
3. Tryb rozmrażania
4. Wyświetlacz temperatury lub zegara
5. Sterowanie regulacją wyświetlacza LCD
6. Pokrętło wyboru funkcji
7. Pokrętło wyboru programu

OSTRZEŻENIE!










Pierwszą czynnością, którą należy wykonać po instalacji lub po przerwie w dostawie prądu, jest ustawienie godziny (wystąpiła przerwa w dostawie prądu, jeśli wyświetlacz miga 12:00).

200°-> Dioda temperatury "o" miga do momentu osiągnięcia wyświetlanej temperatury.

HOT -> Po zakończeniu programu, jeśli piekarnik jest nadal gorący, wyświetlacz pokazuje "GORĄCY" na przemian z czasem, nawet jeśli pokrętła są ustawione w pozycji OFF.

FUNKCJE	WŁĄCZANIE	WYŁĄCZANIE	SPOSÓB DZIAŁANIA	PRZEZNACZENIE
TRYB WYCISZENIA 	<p>Obróć lewe pokrętkę do pozycji "Tryb cichy".</p> <p>Blokada rodzicielska jest dostępna, gdy dioda LED blokady rodzicielskiej zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się napis „STOP”</p>	<p>Obróć pokrętkę wyboru funkcji do pozycji OFF.</p> <p>Wskaźnik STOP znika, a dioda LED gaśnie</p> <p>Blokada rodzicielska zaczyna migać.</p>	<p>Umożliwia to wyłączenie dźwięku minutnika.</p>	<p>Wyłącza dźwięk minutnika.</p>
USTAWIANIE GODZINY 	<p>Obróć lewe pokrętkę do pozycji „Ustawianie czasu”</p> <p>Użyj przycisków „+” lub „-”, aby ustawić czas.</p> <p>Podczas tej operacji miga dolna, prawa dioda LED.</p>	<p>Obróć pokrętkę wyboru funkcji do pozycji OFF.</p>	<p>Umożliwia to ustawienie czasu pokazywanego na wyświetlaczu.</p>	<p>Ustawianie czasu Informacja: Ustaw czas, kiedy instalujesz piekarnik po raz pierwszy lub tuż po zaniku napięcia (zegar pulsuje, wskazując godzinę 12.00).</p>
CZAS TRAWAIA PIECZENIA 	<p>Obróć prawe pokrętkę do pozycji Funkcja pieczenia.</p> <p>Obróć lewe pokrętkę do pozycji „Czas trwania pieczenia”</p> <p>Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.</p> <p>Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.</p>	<p>Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i przez kilka sekund dzwoni alarm. Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF lub przestaw czas na 00.00, obracając pokrętkę do pozycji Czas pieczenia i używając przycisków „+” i „-”.</p>	<p>Pozwala na zaprogramowanie czasu pieczenia wymaganego dla wybranej przepisu.</p> <p>Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętkę w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu.</p> <p>Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętkę na Czas pieczenia.</p>	<p>Pieczenie potraw</p>
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	<p>Obróć prawe pokrętkę do pozycji Funkcja pieczenia.</p> <p>Obróć lewe pokrętkę do pozycji „Koniec pieczenia”.</p> <p>Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.</p> <p>Podczas tej operacji miga lewa górna dioda LED.</p>	<p>Po upływie czasu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie.</p> <p>Aby zatrzymać wcześniej funkcję pieczenia, ustaw sterownik w pozycji OFF.</p>	<p>Pozwala to na zaprogramowanie żądanego czasu pieczenia.</p> <p>Po ustawieniu czasu pieczenia ustaw pokrętkę w pozycji OFF, aby powrócić do aktualnego czasu.</p> <p>Aby wyświetlić wybrany czas pieczenia, obróć lewe pokrętkę do pozycji Koniec pieczenia.</p> <p>UWAGA: Funkcja opóźnionego gotowania nie jest dostępna w następujących trybach gotowania: Grill i grill z termoobieg</p>	<p>Funkcja ta jest zwykle używana z funkcją czasu pieczenia.</p> <p>Przykładowo potrawę należy piec przez 45 minut, a chcemy, aby była gotowa na godzinę 12.30. W tym przypadku po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm. Wybierz żądaną funkcję pieczenia. Ustaw czas pieczenia na 45 minut („-” „+”), Ustaw koniec pieczenia na 12:30 („-” „+”). Pieczenie rozpocznie się automatycznie o godzinie 11:45 (12:30 minus 45 minut). Po upływie ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie.</p> <p>OSTRZEŻENIE: po ustawieniu tylko czasu pieczenia, a nie czasu trwania pieczenia, piekarnik natychmiast się włączy i wyłączy po upływie ustawionego czasu pieczenia.</p>
MINUTNIK 	<p>Obróć lewe pokrętkę do pozycji Minutnik.</p> <p>Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”.</p> <p>Podczas tej operacji miga prawa górna dioda LED.</p>	<p>Ustaw czas na 00.00, przekręcając lewe pokrętkę do pozycji Minutnik i używając przycisku „-”.</p>	<p>Na koniec ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy.</p> <p>Podczas pracy na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.</p>	<p>Użycie piekarnika do sygnalizacji upływu czasu (alarm), nawet jeśli piekarnik jest wyłączony.</p>
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI 	<p>Obróć lewe pokrętkę do Blokada rodzicielska.</p> <p>Naciśnij przycisk „+” na 7 sekund.</p> <p>Blokada dla dzieci jest dostępna, gdy na wyświetlaczu pojawia się „STOP”.</p>	<p>Obróć lewe pokrętkę z powrotem po pozycji blokady rodzicielskiej i naciśnij przycisk „+” na 7 sekund.</p> <p>Wskaźnik STOP znika.</p>	<p>Wyłącza używanie piekarnika.</p>	<p>Zapewnienie bezpieczeństwa, gdy w domu są dzieci.</p>

Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślne	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
			ROZMRAŻANIE: Gdy pokrętko jest ustawione w tym położeniu. Wentylator wprawia w obieg powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się ona w ciągu kilku minut bez wpływu na zawarte w pożywieniu białko.
 steam	210	50 ÷ 240	OGRZEWANIE DOLNE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz piekarnika. Do wytworzenia pary konieczne jest dodanie 150 ml wody do wnęki i przekręcenie pokrętki do tej funkcji. Opcja parowa wraz z dolnym ogrzewaniem i wentylatorem zapewnia doskonałe zakwaszenie i gotowanie chleba.
 steam aquaactiva	220	50 ÷ 280	* KONWENCJONALNE + PAROWE: Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy będą włączane przy użyciu wody wewnątrz komory do wytwarzania pary. Konieczne jest dodanie 150 ml wody do komory i obrócenie pokrętki, aby uzyskać jednolitą wydajność gotowania.
	180	50 ÷ 240	* WIELOPOZIOMOWO: Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
 steam	210	50 ÷ 230	TERMOOBIEG + PARA : Gorące powietrze jest rozprowadzane po różnych piętrach, dzięki czemu funkcja ta jest idealna do pieczenia jednocześnie różnych rodzajów żywności, bez mieszania smaków i zapachów. Naciskając przycisk PARA, opcja pary pracuje w harmonii z tradycyjnym ciepłem, gwarantując Twoim potrawom maksymalny smak, perfekcyjne wyrośnięcie ciast oraz najlepszą konsystencję. Tryb ten nadaje się do wypieku ciastek francuskich, ciast drożdżowych, chleba i pizzy, pieczonego mięsa i ryb.
	200	150 ÷ 220	WENTYLATOR ASYSTENT GRILL: użyj grilla z zamkniętymi drzwiami. Górny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Podgrzewanie jest konieczne dla czerwonych mięs, ale nie dla białych mięs. Idealny do gotowania grubych produktów spożywczych, całych kawałków, takich jak pieczeń wieprzowa, drób itp. Umieść produkty do grillowania bezpośrednio na półce centralnej, na środkowym poziomie. Wsuń tacę ociekową pod półkę, aby zbierać soki. Upewnij się, że jedzenie nie jest zbyt blisko grilla. Przekręć jedzenie w połowie gotowania.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL: Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLITYCZNE

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek druczanych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyłóżonej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek pieka-

rnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

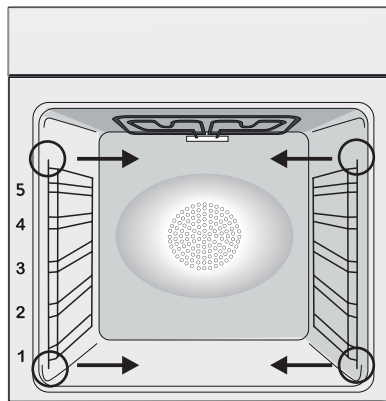
Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1- Wyjąć ruszty druczane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).

2- Aby wyczyścić ruszty druczane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.

3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druczane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.

3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

Pyrolityczne

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pyrolitycznego, który niszczy pozostałości żywności w wysokiej temperaturze. Czynność ta wykonywana jest automatycznie przy użyciu programatora.

Powstające dymy są „oczyszczane”, kiedy przechodzą przez pirolizer, który uruchamia się tuż po rozpoczęciu pieczenia. Ponieważ pirolizer wymaga bardzo wysokiej temperatury, drzwiczki piekarnika wyposażone są w blokadę zabezpieczającą. Pirolizer można w dowolnym momencie wyłączyć. Drzwiczek nie można otworzyć, dopóki wyświetlana jest blokada bezpieczeństwa.

UWAGA: Jeśli nad piekarnikiem zainstalowana jest płyta kuchenna, nigdy nie należy używać palników gazowych lub ceramicznych płyt elektrycznych podczas działania pirolizera, co zapobiegnie przegrzaniu płyty.

Można wstępnie ustawić DWA CYKLE CZYSZCZENIA PYROLITYCZNEGO:

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE ECO: Czyści umiarkowanie zabrudzony piekarnik. Działa przez 90 minut.

CZYSZCZENIE PYROLITYCZNE SUPER: Czyści mocno zabrudzony piekarnik. Działa przez 120 minut. Nigdy nie używaj dostępnych na rynku produktów czyszczących w piekarniku z pirolizerem!

Typ: Przeprowadzenie czyszczenia pyrolitycznego natychmiast po pieczeniu pozwala na wykorzystanie ciepła reszkowego, co oszczędza energię.

Przed wykonaniem czyszczenia pyrolitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, ponieważ nie są przystosowane do wysokich temperatur stosowanych podczas cyklu czyszczenia pyrolitycznego; w szczególności wyjąć kratki, ruszty i prowadnice teleskopowe (patrz rozdział WYJĘCIE KRATEK I RUSZTÓW). W piekarnikach z sondą do pomiaru temperatury mięsa przed wykonaniem cyklu czyszczenia należy zamknąć otwór za pomocą dostarczonej nakrętki.

- Wyczyścić każde duże rozlane płyny lub plamy, ponieważ usunięcie ich zajmie dużo czasu. Ponadto zbyt duże ilości tłuszczu mogą się zapalić, gdy zostaną poddane bardzo wysokim temperaturom w cyklu pyrolitycznym.


- Zamknąć drzwiczki piekarnika.

- Nadmiar rozlanych płynów musi być usunięty przed czyszczeniem.

- Czyszczenie drzwiczek piekarnika;

- Usunąć duże lub grube resztki żywności z wnętrza piekarnika, używając wilgotnej gąbki. Nie używać detergentów;
- Wyjąć wszystkie akcesoria i zestaw przesuwnych rusztów (o ile występuje);
- Nie wkładać papierowych ręczników.

Stosowanie cyklu pyrolitycznego:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”. Wstępnie ustawiony czas to 90 min, może on być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) za pomocą programatora (przycisk ustawienia „+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo zabrudzony, zaleca się zwiększenie czasu do 120 minut, jeśli piekarnik jest umiarkowanie brudny, skrócić czas cyklu czyszczenia do 90 minut.

2- Możliwe jest opóźnienie czasu rozpoczęcia cyklu pyrolitycznego poprzez zmianę czasu ZAKOŃCZENIA za pomocą programatora.

3- Po kilku minutach, gdy piekarnik osiągnie wysoką temperaturę, drzwiczki zablokują się automatycznie. Cykl pyrolityczny można zatrzymać w dowolnym momencie przez obrócenie przełącznika funkcji z powrotem na „0” (napis OFF będzie wyświetlany przez 3 sekundy).

4- Po zakończeniu cyklu pyrolitycznego pirolizer wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu wyświetlane jest wskazanie „END” (Koniec), dopóki drzwiczki są zablokowane, a następnie „0--n”. 5- Można obrócić przełącznik funkcji z powrotem w położenie „0”, ale jeśli temperatura jest nadal wysoka, pojawi się wskazanie „0--n” aby poinformować, że drzwiczki są zablokowane.



Użycie cyklu pyrolitycznego w piekarnikiem z dotykowym panelem sterowania:

1- Obrócić przełącznik funkcji w położenie czyszczenia pyrolitycznego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „ECO” lub „SUP”

2- Wstępnie ustawiony czas to 90 min, ale może być zmieniany w zakresie od 90 min (tryb Eco) do 120 min (tryb Sup) przy użyciu programatora („+” lub „-”). Jeśli piekarnik jest bardzo brudny, czas powinien zostać zwiększony do 120 minut, natomiast jeśli piekarnik jest jedynie lekko zabrudzony, zmniejszyć cykl czyszczenia do 90 minut.

Funkcja Aquactiva

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.

1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne () lub dolna () grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

Ostrzeżenie:

Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.

Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawi-

era zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elek-

tronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjmować bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Shrnutí

33	Bezpečnostní pokyny
37	Obecné pokyny
39	Popis výrobku
40	Popis displeje
42	Režimy vaření
43	Čištění a údržba trouby
43	Údržba
46	Řešení potíží
122	Installation

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.

- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:
 SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
 Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdále-

ností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalacími předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková

fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

Sécurité électrique

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více pólů, v závislosti na právních

předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnici svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací. Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě. Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

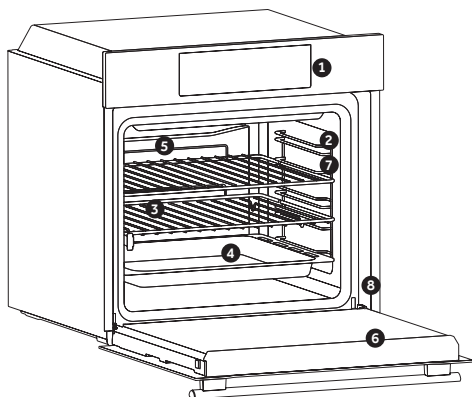
Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

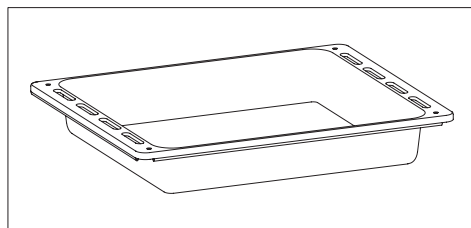
Popis výrobku



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo

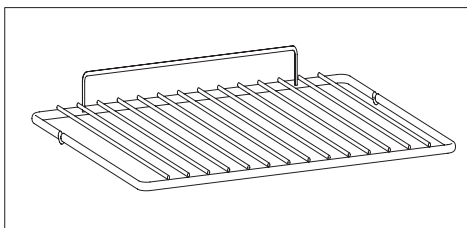
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



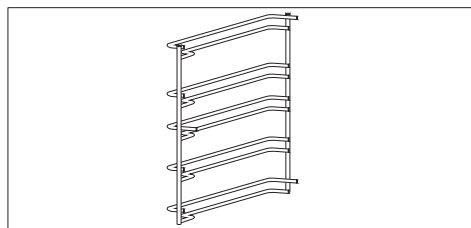
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

Boční drátěné rošty

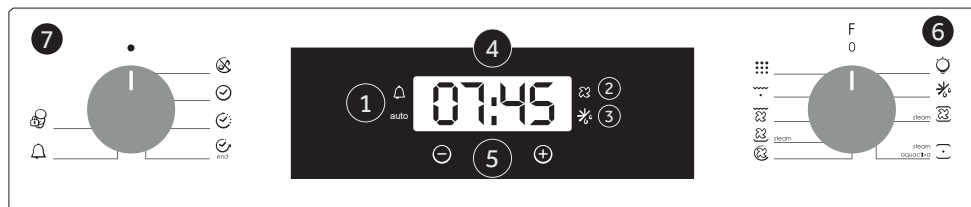


Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ: Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

Popis displeje



1. Časovač/automatický režim
2. Funkce ventilátoru
3. Režim odmrazování
4. Zobrazení teploty nebo hodin
5. Ovládací prvky nastavení LCD displeje
6. Knoflík voliče funkcí
7. Knoflík voliče programu

VAROVÁNÍ!










První operací, kterou je třeba provést po instalaci nebo po výpadku proudu, je nastavení denního času (k výpadku proudu došlo, pokud na displeji bliká 12:00).

200° -> LED teplota „°“ bliká, dokud není dosažena zobrazená teplota.

HOT -> Po dokončení programu, pokud je trouba stále horká, se na displeji zobrazí „HOT“ střídavě s časem, i když jsou knoflíky v poloze OFF.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK DEAKTIVOVAT	CO TO DĚLÁ	PROČ JE TO POTŘEBA
TICHÝ REŽIM 	<p>Otočte levým voličem funkci do polohy "Tichý režim"</p> <p>Dětský zámek je k dispozici, když se rozsvítí LED kontrolka dětského zámku a na displeji se zobrazí "STOP"</p>	<p>Otočte volič funkci do polohy VYPNUTO.</p> <p>Indikace STOP zmizí a LED kontrolka zhasne. Dětský zámek začne blikat.</p>	<p>Umožňuje vypnout zvuk minutky.</p>	<p>Vypnutí zvuku minutky.</p>
NASTAVENÍ HODIN 	<p>Otočte levý volič funkce do polohy "Nastavení hodin".</p> <p>Čas nastavte tlačítky "+" nebo "-".</p> <p>V průběhu této operace spodní pravá kontrolka bliká.</p>	<p>Otočte volič funkci do polohy VYPNUTO.</p>	<p>Umožňuje nastavit čas, který se zobrazuje na displeji.</p>	<p>Nastavení času:</p> <p>Nastavte čas při první instalaci trouby nebo při obnově napájení po výpadku proudu (zobrazuje se blikající čas 12:00).</p>
ČAS PEČENÍ 	<p>Otočte pravý volič funkci do polohy pro pečení.</p> <p>Otočte levý ovladač funkci do polohy „Doba trvání pečení“</p> <p>Nastavte čas pečení tlačítky "+" a "-".</p> <p>V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.</p>	<p>Po uplynutí doby pečení se trouba automaticky vypne a několik sekund zvoní alarm. Pokud chcete ukončit pečení dříve, otočte volič funkci do polohy VYPNUTO nebo nastavte čas na 00:00 otáčením voliče funkci do polohy Doba trvání pečení a pomocí tlačítek "+" a "-".</p>	<p>To umožňuje nastavení doby pečení vyžadovanou zvoleným receptem.</p> <p>Po nastavení doby pečení otočte volič funkci do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas.</p> <p>Pokud chcete zobrazit zvolenou dobu pečení, otočte levý volič funkci do polohy Čas pečení.</p>	<p>Pečení podle receptů.</p>
KONEC PEČENÍ 	<p>Otočte pravý volič funkci do polohy pro pečení.</p> <p>Otočte levý volič funkci do polohy „Konec pečení“.</p> <p>Nastavte čas konce pečení tlačítky "+" a "-".</p> <p>V průběhu této operace bliká horní levá kontrolka.</p>	<p>Po uplynutí doby pečení se trouba vypne automaticky.</p> <p>Pokud chcete pečení ukončit dříve, otočte voličem funkci do polohy vypnuto.</p>	<p>To umožňuje nastavit čas konce pečení podle vašeho přání.</p> <p>Po nastavení doby pečení otočte volič funkci do polohy VYPNUTO a zobrazí se aktuální čas.</p> <p>Pokud chcete zobrazit vybraný čas pečení, otočte levý volič funkci do polohy Konec pečení.</p> <p>POZNÁMKA: Funkce odloženého vaření není k dispozici pro následující režimy vaření: gril s ventilátorem a gril.</p>	<p>Tato funkce se zpravidla používá s funkcí Doba pečení.</p> <p>Například, pokrm se potřebuje péct 45 minut a chcete, aby byl připraven ve 12:30; v takovém případě: na konci stanovené doby se trouba automaticky vypne a zní alarm. Vyberte požadovanou funkci pečení. Nastavte dobu pečení na 45 minut („+“, „-“). Nastavte čas konce pečení na 12:30 („+“, „-“). Pečení začne automaticky v 11:45 (12:30 - 45 minut). Na konci nastavené doby pečení se trouba automaticky vypne.</p> <p>VAROVÁNÍ: Pokud nastavíte pouze čas ukončení pečení a ne dobu pečení, trouba se okamžitě zapne a vypne se v nastaveném čase konce pečení.</p>
MINUTKA 	<p>Otočte levý volič funkci do polohy pro Minutku.</p> <p>Tlačítky "+" a "-" nastavte dobu pečení.</p> <p>V průběhu této operace horní pravá kontrolka bliká.</p>	<p>Otočte levý volič funkci na Minutku a nastavte čas na 00:00 pomocí tlačítka "-".</p>	<p>Na konci nastavené doby se ozve zvukový signál.</p> <p>V průběhu operace displej zobrazuje zbývající čas.</p>	<p>Lze použít troubu pro upozornění, i když je trouba vypnutá.</p>
DĚTSKÁ POJISTKA 	<p>Otočte levý volič funkci do polohy Dětské pojistky.</p> <p>Do 7 sekund stiskněte tlačítko "+".</p> <p>Když je dětská pojistka aktivní, na displeji se zobrazí "STOP".</p>	<p>Otočte levý volič funkci zpět na Dětskou pojistku a do 7 sekund stiskněte "+".</p> <p>Nápis STOP zmizí.</p>	<p>To zakáže použití trouby.</p>	<p>Pro bezpečnost, když jsou v domě děti.</p>

Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce
			SVĚTLO : Zapne světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ : Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
 steam	210	50 ÷ 240	SPODNÍ TOPENÍ + VENTILÁTOR + PÁRA: Používá se spodní topné těleso s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Pro vytvoření páry je nutné přidat 150 ml vody do dutiny a otočit knoflíkem na tuto funkci. Možnost páry spolu se spodním ohřevem a ventilátorem zajišťují dokonalé kynutí a propečení chleba.
 steam aquactiva	220	50 ÷ 280	* KONVENČNÍ + PÁRA: Horní i spodní topné těleso bude zapnuto pomocí vody uvnitř dutiny, aby se vytvořila pára. Do komory je nutné přidat 150 ml vody a otáčením knoflíku dosáhnout tohoto homogenního varného výkonu.
	180	50 ÷ 240	* VÍCEÚROVŇOVÉ : Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
 steam	210	50 ÷ 230	PŘÍPRAVA POKRMŮ S VENTILACÍ + PÁRA : Horký vzduch je rozložen do různých pater, což umožňuje tuto funkci ideálně využívat pro současné vaření/pečení různých pokrmů, aniž by se mísily chutě a vůně. Při stisknutí tlačítka PÁRA bude funkce páry pracovat v souladu s klasickým teplem a zaručí Vaším pokrmům maximální chuť, dokonalé vykynutí a tu nejlepší konzistenci. Tento mód je vhodný pro pečení pečiva z listového těsta, kynutých sladkostí, chleba a pizzy, grilovaného masa a ryb.
	200	150 ÷ 220	GRIL + VENTILÁTOR: používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL : používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozzhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYZA

*Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy

Čištění a údržba trouby

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

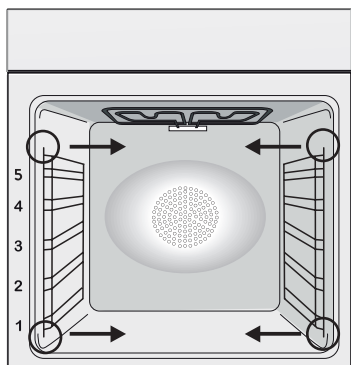
ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED).

Pyrolyza

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, jenž vysokou teplotou ničí zbytky potravin. Tato funkce se provádí automaticky pomocí programátoru. Výsledné výpary jsou „vyčištěny“ tím, že projdou pyrolyzérem, jenž se spustí ihned poté, co začne pečení. Vzhledem k tomu, že pyrolyza využívá velmi vysokou teplotu, jsou dvířka trouby opatřeny bezpečnostním zámkem. Pyrolyzér lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazen bezpečnostní zámek.

POZNÁMKA: Pokud byl nad troubu osazen sporák, během pyrolyzy nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo elektrické varné plotýnky. Nedoje tak k přehřátí sporáku.

Jsou přednastaveny DVA PYROLYTICKÉ CYKLY:

ECO PYROCLEAN: Čistí mírně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Čistí značně znečištěnou troubu. Trvá po dobu 120 minut. U trouby vybavené pyrolyzérem nikdy nepoužívejte běžně dostupné čisticí přípravky!

Tip: Pokud pyrolyzu provedete ihned po přípravě jídla v troubě, budete moci využít zbytkového tepla v ní, a tím ušetřit energii.

Před spuštěním pyrolytického cyklu:

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství. To totiž nevydrží vysokou teplotu použitou při pyrolytickém čistícím cyklu. Především z trouby vyjměte mřížky, postranní držáky a teleskopická vodítka (viz kapitola VYJMUTÍ MŘÍŽEK A POSTRANNÍCH DRŽÁKŮ). U trub s jehlovým teploměrem je nutné před spuštěním čistícího cyklu uzavřít otvor, a to maticí, která je součástí dodávky.

- **Odstraňte veškeré velké zbytky jídla či skvrny** - odstranit je by trvalo příliš dlouho. Nadměrné množství tuku by se mohlo vznítit, pokud by bylo vystaveno vysokým teplotám, při nichž dochází během cyklu pyrolyzy.

- **Zavřete dvířka trouby.**

- **Před čištěním je nutno odstranit nadbytečné zbytky potravin.**

- **Vyčistěte dvířka trouby;**

- **Velké či hrubé zbytky jídla zevnitř trouby odstraňte pomocí navlhčené houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky;**

- **Vyjměte veškeré příslušenství a sadu výsuvných držáků (je-li jí trouba osazena);**

- **Nevkládejte utěrky na nádobi.**

Použití pyrolytického cyklu:

1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy "  ".

Na displeji se objeví nápis "ECO" nebo "SUP". Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení "+" nebo "-") je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, doporučujeme zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čistícího cyklu na 90 minut.

2- Start pyrolytického čistícího cyklu je možné odložit tak, že změníte čas konce (END) prostřednictvím programátoru.

3- Po několika minutách, když trouba dosáhne vysoké teploty, se automaticky zamknou dvířka. Pyrolytický cyklus může být kdykoli zastaven tak, že otočíte voličem funkcí zpět do pozice "0" (na displeji se na 3 sekundy objeví slovo OFF).

4- Po skončení pyrolytického cyklu se pyrolyza sama automaticky vypne. Po dobu, kdy jsou dvířka zamknutá, bude na displeji zobrazeno "END", poté se objeví "0--n".

5- Můžete otočit voličem funkcí zpět do pozice "0", ale pokud bude teplota stále vysoká, objeví se "0—n", což značí, že dvířka jsou zamčená.



Použití pyrolytického cyklu u trouby Touch Control:

1- Knoflík výběru funkcí nastavte do polohy pyrolyza. Na displeji se objeví buď nápis „ECO“, nebo „SUP“.

2- Výchozí nastavení času je 90 minut, ale prostřednictvím programátoru (tlačítka nastavení „+“ nebo „-“) je možné nastavit čas od 90 minut (režim ECO) do 120 minut (režim SUP). Je-li trouba silně znečištěná, je vhodné zvýšit čas na 120 minut; pokud je trouba středně znečištěná, snižte dobu čistícího cyklu na 90 minut.

Funkce Aquactiva

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický () nebo Spodní () ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistíte vnitřek trouby utěrkou.

Varování:

Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte

nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí
Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Sommario

48	Varnostna Navodila
52	Splošna navodila
54	Opis izdelka
55	Opis zaslona
57	Načini kuhanja
58	Čiščenje in vzdrževanje pečice
58	Vzdrževanje
61	Odpravljanje težav
122	Installation

Varnostna Navodila

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo pečice segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji.
- OPOZORILO: Pred izvajanjem kakršnega koli dela ali vzdrževanja napravo izklopите iz električnega omrežja.
- OPOZORILO: da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pikanje stekla.

- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA:

NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.

Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja

- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA:

Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdržljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste.

Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni. Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice bodisi prek dodatno vgrajenega stikala, nameščene-ga skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.
- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca.
- Pri vstavljanju rešetkastega pladnja pazite, da je protizdrsni rob nameščen nazaj in navzgor.

- OPOZORILO: Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.
- OPOZORILO: Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.
- POZOR: Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.
- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.
- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s rešetkami in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- OPOZORILO: pred zagonom samodejnega cikla čiščenja:
 - Očistite vrata pečice.
 - Odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice z vlažno gobico. Ne uporabljajte detergentov.
 - Odstranite vse dodatke in komplet drsnih vodil (če je nameščen).
 - Ne obešajte kuhinjskih krp.
- Pri pečicah s sondo za meso, morate pred ciklom čiščenja zapreti odprtino za sondo za meso s priloženo matico.
- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, nikoli ne uporabljajte kahalne plošče, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kahalne plošče.

Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si za beležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblice) hranite izven dosega otrok.

Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

Sicurezza Elettrica

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kon-

tinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

Priporočila

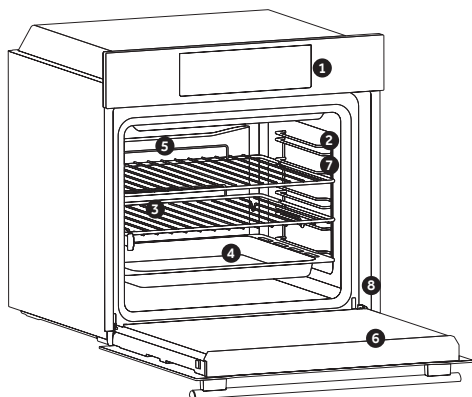
- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

Installation

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Opis izdelka

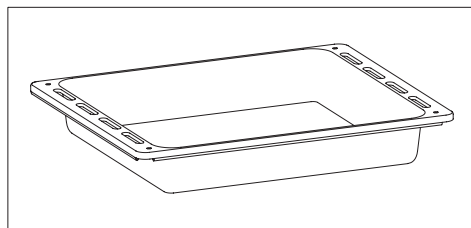


1. Nadzorna plošča
2. Položaji polic (bočna žična mreža, če je vključena)
3. Mreže
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske žične mreže (če obstajajo: samo za ravno votlino)

8. Serijska številka

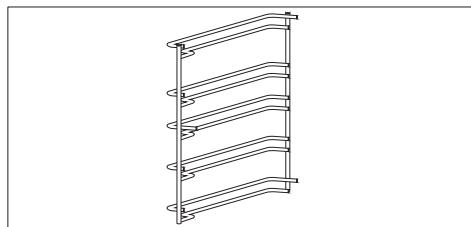
Dodatna oprema

Ponev



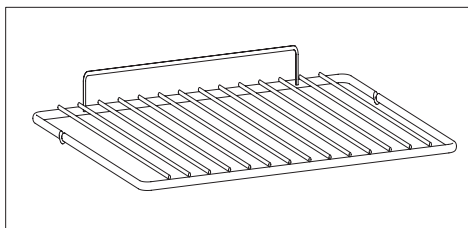
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetek in pladnja za kapljanje.

Kovinska rešetka

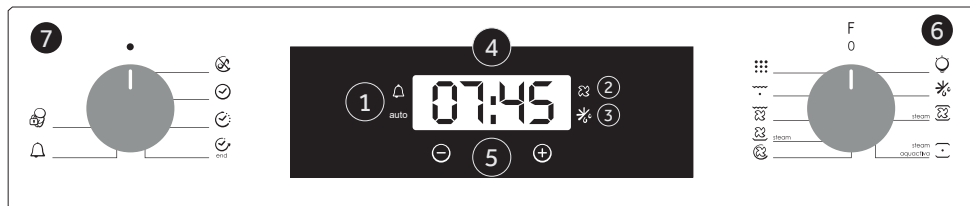


Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite. Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo. Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode. Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

Opis zaslona









1. Tajmer/automatski način rada
2. Funkcija ventilatora
3. Način odmrzavanja
4. Prikaz temperature ili sata
5. Kontrole za podešavanje LCD zaslona
6. Gumb za odabir funkcije
7. Gumb za odabir programa

UPOZORENJE!

Prva operacija koju treba izvršiti nakon instalacije ili nakon nestanka struje je postavljanje doba dana (prekid struje je došlo ako zaslon treperi u 12:00).

200° -> LED indikator temperature "o" treperi dok se ne postigne prikazana temperatura.

VRUĆE -> Kada program završi, ako je pećnica još vruća, na zaslonu se prikazuje "HOT", naizmjenično s vremenom, čak i ako su gumbi postavljeni na OFF.

FUNKCIJA	KAKO VKLOPITI	KAKO IZKLOPITI	KAJ JE NJENA NALOGA	ZAKAJ SE JE ZAKLJUČILA
TIHO DELOVANJE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za tiho delovanje.	Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	Omogoča izklop zvoka minutnega opomnika.	Izklop zvoka minutnega opomnika.
NASTAVITEV URE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj "Nastavi čas". Za nastavev časa uporabite gumba "+" ali "-". Med tem postopkom utripa spodnja desna luč LED.	Gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za IZKLOP.	Omogoča nastavev časa, ki se prikaže na zaslonu.	Za nastavev časa OPOMBA: Čas nastavite ob prvi namestitvi pečice ali takoj po izpadu elektrike (ura utripa in kaže 12.00).
ČAS PRIPRAVE JEDI 	Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Čas priprave jedi«. Za nastavev časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	Po preteku časa priprave se pečica samodejno izklopi, alarm pa nekaj sekund piska za predčasen izklop funkcije priprave jedi. Funkcijo IZKLOPITE ali z gumbom za izbiro funkcije na čas priprave in z uporabo gumbov »+« ali »-«, čas nastavite na 00.00.	Omogoča nastavev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept. Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na čas priprave jedi.	Za pripravo zelenih receptov.
KONEC PRIPRAVE JEDI 	Gumb za izbiro funkcij obrnite v desno na funkcijo za pripravo jedi. Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj »Konec priprave jedi«. Za nastavev konca časa priprave jedi uporabite gumba »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja leva luč LED.	Po preteku časa kuhanja se pečica samodejno izklopi. Za predčasno zaustavitev funkcije priprave jedi, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP.	Omogoča prednastavev zelenega konca časa priprave jedi. Ko je čas kuhanja nastavljen, gumb za izbiro funkcije obrnite na IZKLOP, da se vrnete na trenutni čas. Če si želite ogledati izbrani čas priprave jedi, obrnite levi gumb za izbiro funkcije na konec časa priprave jedi. OPOMBA: Funkcija odloženega kuhanja ni na voljo za naslednje načine kuhanja: Ventilatorski žar in žar	Ta funkcija se običajno uporablja s funkcijo časa priprave jedi. Na primer, zelena jed se mora peči 45 minut in želim, da je pripravljena ob 12.30; v tem primeru: ob izteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi in zasliši se alarm. Izberite zeleno funkcijo priprave jedi. Trajanje priprave jedi nastavite na 45 minut (+«,-«). Konec priprave jedi nastavite na 12.30 (+«,-«). Priprava jedi se bo samodejno začela ob 11.45 (12.30 minus 45 minut), ob koncu nastavljenega časa peke pa se bo pečica samodejno izklopila. OPOZORILO: S tem, ko nastavite samo konec časa priprave in ne trajanja priprave, se pečica vklopi in izklopi takoj ob koncu nastavljenega časa priprave jedi.
MINUTNI OPOMNIK 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj za minutni opomnik. Čas priprave jedi nastavite z gumboma »+« ali »-«. Med tem postopkom utripa zgornja desna luč LED.	Nastavite čas na 00.00, tako da levi gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj minutni opomnik in uporabite gumb »-«.	Na koncu nastavljenega časa odda zvočni signal. Med delovanjem se na zaslonu prikaže preostali čas.	Uporaba pečice kot alarma, tudi če je le-ta izklopljena.
VARNOSTNA KLJUČAVNICA ZA OTROKE 	Levi gumb za izbiro funkcij obrnite v položaj ključavnice za otroke. Pritisnite tipko »+« v 7 sekundah. Otroška ključavnica je na voljo, ko se LED otroška ključavnica vklopi in se na zaslonu prikaže "STOP".	Levi gumb za izbiro funkcije obrnite nazaj na ključavnico za otroke in v 7 sekundah pritisnite tipko »+«. Indikacija STOP ugasne in LED lučka Otroška ključavnica začne utripati.	To onemogoči uporabo pečice.	Za varnost, ko so doma otroci.

Načini kuhanja

Funkcije	T °C default	Privzeto T °C	Funkcije
			LAMP: Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			ODTALJEVANJE: Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
 steam	210	50 ÷ 240	SPODNJE OGREVANJE + VENTILATOR + PARA: Spodnji grelni element se uporablja z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Za proizvodnjo pare je potrebno v votlino dodati 150 ml vode in zavrtni gumb za to funkcijo. Možnost pare skupaj s spodnjim gretjem in ventilatorjem zagotavlja popolno vzhajanje in peko kruha.
 steam aquactiva	220	50 ÷ 280	* KONVENCIONALNO + PARA: Tako zgornji kot spodnji grelni element se vklopita z uporabo vode v votlini za ustvarjanje pare. V votlino je treba dodati 150 ml vode in zavrtni gumb za enakomerno pečenje.
	180	50 ÷ 240	* VENTILIRANA PEČICA : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladici, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
 steam	210	50 ÷ 230	VENTILACIJSKO PEČENJE + PARA : Vroči zrak se razporedi na različnih ravneh, zaradi česar je ta funkcija idealna za sočasno pečenje različnih vrst hrane, brez kakršnega koli mešanja okusov in vonjav. S pritiskom tipke "PARA" deluje funkcija pare v kombinaciji s klasično toploto, kar zagotavlja jedem najboljši okus, popolno vzhajanje in najboljšo čvrstost. Ta način je primeren za pečenje peciva iz listnatega in kvašenega testa, kruha in pice, mesa in rib v pečici.
	200	150 ÷ 220	ŽAR + VENTILATOR: pri zaprtih vratih pečice. Grelce segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	L3	L1 ÷ L5	ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PYROLYSIS

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

Čiščenje in vzdrževanje pečice

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

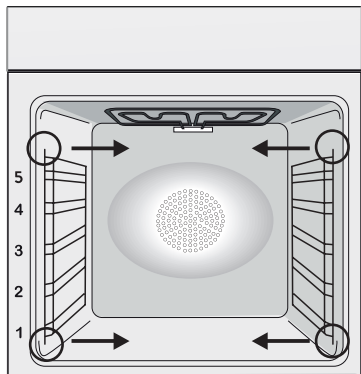
PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

- 1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
- 2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
- 3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.



ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.

Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energijske učinkovitosti G (žarnica)/F (10 LED).

Piroliza

Pečica je opremljena s pirolizatorskim čistilnim sistemom, ki pri visoki temperaturi uniči ostanke hrane. Operacija se izvede samodejno s pomočjo programatorja. Nastali hlapi postanejo "čisti" s prehodom čez pirolizator, ki se začne takoj, ko se kuhanje začne. Ker pirolizator zahteva zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena z varnostno ključavnico. Pirolizator se lahko kadar koli ustavi. Vrata ni mogoče odpreti, dokler se ne prikaže varnostna ključavnica.

OPOMBA: Če je nad pečico nameščena kuhalna plošča, nikoli ne uporabljajte plinskih gorilnikov ali električnih kuhalnih plošč, medtem ko pirolizator deluje, saj tako preprečite pregrevanje kuhalne plošče.

DVA PIROLITIČNA CIKLA sta vnaprej nastavljena:

ECO PYROCLEAN : Očisti zmerno umazano pečico. Deluje 90 minut.

SUPER PYROCLEAN: Očisti močno umazano pečico. Deluje 120 minut.

Nikoli ne uporabljajte komercialno dostopnih čistilnih sredstev za pirolitično pečico!

Nasvet : Pirolitično čiščenje izvedete takoj po kuhanju, vam omogoča, da izkoristite preostalo toploto in tako prihranite energijo.

Pred izvedbo pirolitičnega cikla:

- **Iz pečice odstranite vse dodatke, ker ne prenašajo visokih temperatur, uporabljanih med ciklom pirolitičnega čiščenja; zlasti odstranjevanje rešetk, stranskih nosilcev in teleskopskih vodil (glejte poglavje ODSTRANITEV MREŽ IN STRANIH NOŽIL) . V pečicah s sondo za meso je potrebno pred ciklom čiščenja zapreti luknjo s priloženo matico.**

- **Odstranite vse večje razlitje ali madeže, saj bi njihovo uničenje trajalo predolgo. Tudi prevelike količine maščobe se lahko vnamejo, če so izpostavljene zelo visokim temperaturam pirolitičnega cikla.**

- **Zaprte vrata pečice.**

- **Presežek razlitja je treba odstraniti pred čiščenjem.**

- **Očistite vrata pečice;**


- **Z vlažno gobo odstranite velike ali grobe ostanke hrane iz notranjosti pečice. Ne upo-**

rabljajte detergentov;

- **Odstranite vso dodatno opremo in komplet drsnih regalov (kjer so prisotni);**

- **Ne odlagajte kuhinjskih brisač.**

Uporaba pirolitičnega cikla:

1- Zavrtite izbirnik funkcij v položaj "  ". Na prikazovalniku se prikaže oznaka "ECO" ali "SUP". Prednastavljeni čas je 90 min, ki ga lahko spreminjate od 90 min (način Eco) do 120 min (način Sup) prek programatorja (gumb za nastavitev " + " ali " - "). Če je pečica zelo umazana, priporočamo, da povečate čas na 120 min, če je pečica zmerno umazana, skrajšajte čas cikla čiščenja na 90 min.

2- Možno je odložiti čas začetka cikla piroclean s spreminjanjem časa KONCA prek programatorja.

3- Po nekaj minutah, ko pečica doseže visoko temperaturo, se vrata samodejno zaklenejo. Cikel piročiščenja lahko kadar koli ustavite tako, da gumb za izbiro funkcij obrnete nazaj na '0' (beseda OFF bo prikazana za 3 sekunde).

4- Ko je cikel piročiščenja končan, se bo piroliza samodejno izklopila. Na prikazovalniku se prikaže napis "END", dokler se vrata ne zaklenejo, nato pa "0--n".

5- Izbirnik funkcij lahko obrnete nazaj na " 0 ", če pa je temperatura še vedno visoka, se prikaže indikator "0--n", ki obvešča, da so vrata zaklenjena.



Uporaba pirolitičnega cikla v pečicah z upravljanjem na dotik:

1- Zavrtite izbirnik funkcij v položaj pirolize. Na zaslonu bo prikazano "ECO" ali "SUP"

2- Vnaprej nastavljen čas je 90 minut, vendar se lahko spreminja od 90 minut. (Eko način) do 120 min. (način Sup) s programatorjem (tipka "+" ali "-"). Če je pečica zelo umazana, je treba čas povečati na 120 min., če pa je pečica le malo umazana, zmanjšajte cikel čiščenja na 90 min.

Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijete 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična () pečica ali Gretje () spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

Opozorilo: Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki

jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

Odpravljanje težav

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.

Обобщение

62	Техника на безопасност
67	Общи Мерки За Безопасност
69	Описание на продукта
70	Описание на дисплея
72	Инструкции за работа
73	Общи бележки по почистването
73	Поддръжка
76	Отстраняване на проблеми
122	Installation

Техника на безопасност

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и достъпните части стават горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещят, когато се използва фурната. Малките деца трябва да се държат на безопасно разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи или поддръжка по него.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Не допускате деца да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за тази фурна.
- Не използвайте почистващ уред с пара или уред за пръскане под високо налягане за почистване.
- Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:
УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА

ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ С КУПЛУНГ ИЛИ ГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържа максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

- Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг: Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени гнездото с друг, подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържа максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или

омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухнята
- Когато поставяте тавичката на решетките, обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на

- вратата на фурната.
- **ВНИМАНИЕ:** Не допълвайте дъното на кухината с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
 - За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.
 - Фурната може да бъде разположена нависоко, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.
 - За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** преди инициране на цикъл на автоматично почистване:
 - Почистете вратата на фурната;
 - Отстранете големи или груби остатъци от храна от вътрешността на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати;
 - Отстранете всички принадлежности и комплекта странична стойка (където има такава);
 - Не поставяйте кухненски кърпи.
 - При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролизното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато термометърът за месо не се използва.
 - По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
 - Ако над фурната има монтирани котлони, никога не използвайте котлоните докато работи пиролизатора, така няма да се допусне прегряване на котлоните.

Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не добра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактено гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клема на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

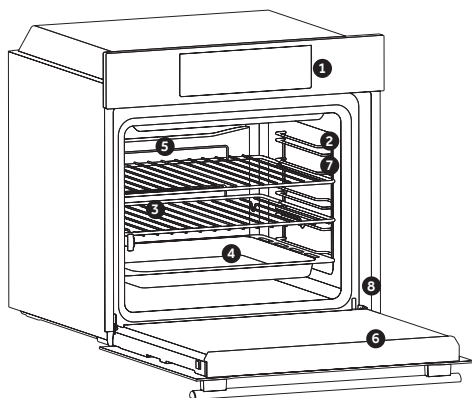
Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

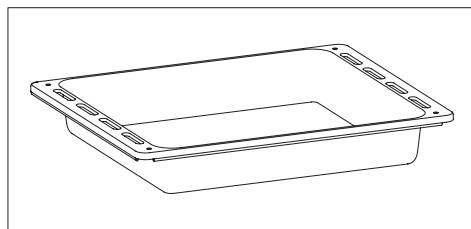
Описание на продукта



1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скери
4. Тави
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
8. **Сериен номер**

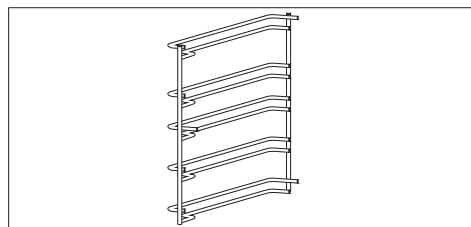
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за отцеждане



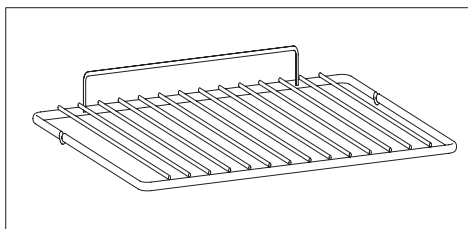
Събира остатъци, които прокапват при готвена на храна на гриловете.

Телена страница



Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

Метална скара



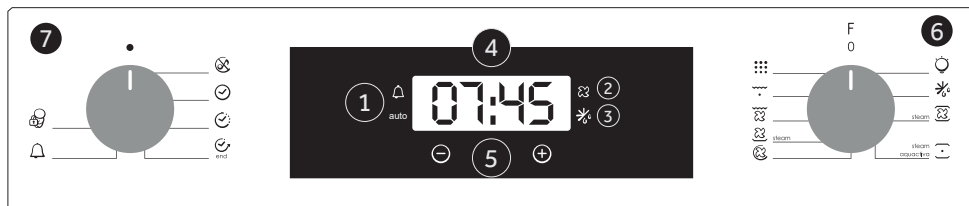
Държи тави и други съдове за печене.

Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на "ново".

Описание на дисплея



1. Таймер/автоматичен режим
2. Готвене с вентилатор
3. Режим за размразяване
4. Дисплей за температурата или часа
5. Бутони за настройка на LCD дисплея
6. Копче за избор на функция
7. Копче за избор на програма

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ










Първото нещо, което трябва да направите след монтажа или след прекъсване на захранването, е да настроите часовника (ако е имало прекъсване на захранването, часовникът ще мига и ще показва 12:00).

200° -> Индикаторът за температурата "200°" ще мига, докато не бъде достигната зададената температура.

HOT -> Когато някоя програма приключи, ако фурната все още е гореща, на дисплея се показва надписът "HOT", който се редува с часа, дори копчетата да са в изключена позиция.

ФУНКЦИЯ	КАК ДА АКТИВИРАМЕ	КАК ДА ИЗКЛЮЧИТЕ	КАКВО ПРАВИ	ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА
ТИХ РЕЖИМ 	Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за тих режим.	Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.	Позволява да изключите звуковия сигнал за напомняне	За да изключите звуковия сигнал за напомняне.
НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА 	<p>Завъртете копчето за избор на функция (вляво) до позицията за настройка на часовника.</p> <p>Използвайте бутоните "+" и "-", за да настроите часовника.</p>	Завъртете копчето за избор на функция в изключена позиция.	Позволява да настроите часовника, който се показва на дисплея.	<p>За да настроите часовника.</p> <p>ВАЖНО: Настройте часовника, след като монтирате фурната или след спиране на тока (часовникът мига и показва 12:00).</p>
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ 	<p>Натиснете централния бутон 2 пъти.</p> <p>Натиснете бутони "-" или "+" за да изберете продължителност</p> <p>освободете всички бутони</p> <p>Изберете функция със селектора</p>	<p>Когато времето за готвене изтече, фурната се изключва автоматично и алармата звъни за няколко секунди. За да спрете функциите за готвене по-рано, завъртете контрола на функциите в положение OFF или задайте часа на 00.00; чрез завъртане на функционалния селектор на</p> <p>Продължителност на времето за готвене и чрез използване на бутоните "+" и "-"</p>	<p>Позволява предварително да зададете времето за готвене, необходимо за избраната рецепта.</p> <p>Когато времето за готвене е зададено, завъртете селектора на функциите в положение OFF, за да се върнете към действителното време.</p> <p>За да видите избраното време за готвене, завъртете левия селектор на функциите на Продължителност на времето за готвене.</p>	<p>Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.</p>
КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО 	<p>Завъртете десния селектор за функция към функцията за готвене</p> <p>Завъртете левия селектор на функциите до позицията „Край на готвенето“</p> <p>Задайте крайния час на готвенето с помощта на бутони "+" и "-"</p> <p>Появява се Автоматично осветление</p>	<p>В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция О.</p>	<p>Позволява ви да зададете края на времето за готвене.</p> <p>За да проверите предварително зададеното време натиснете</p> <p>централния бутон 3 пъти За промяна настройките SELECT + "-" "+"</p> <p>ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията за отложено готвене не е налична за следните режими на готвене: "Грил с вентилатор" и "Грил"</p>	<p>Тази функция обикновено се използва с функцията ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ</p> <p>Например желаната храна трябва да се готви за 45 минути и аз искам да е готова за 12.30; в този случай: в края на зададеното време фурната се изключва автоматично и се чува аларма. Изберете желаната функция за готвене. Задайте продължителността на готвене на 45 минути ("-" "+"). Задайте края на готвенето на 12:30 ("-" "+"). Готвенето ще започне автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути), в края на зададеното време за готвене фурната ще се изключи автоматично.</p> <p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: като зададете само края на времето за готвене, а не продължителността на готвене, фурната веднага ще се включи и изключи в края на зададеното време за готвене.</p>
ТАЙМЕР 	<p>•Натиснете централния бутон 1 път</p> <p>•Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време</p> <p>•освободете всички бутони</p>	Задайте часа на 00.00, като завъртите левия функционален селектор в позиция Minute Miner и използвайте бутон "-"	<p>Аларма в края на времето.</p> <p>По време на работа се показва ост. време</p>	Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
ЗАКЛЮЧВАНЕ 	<p>Завъртете левия функционален селектор в позиция Заклучване за деца.</p> <p>Натиснете бутон "+" за 7 секунди</p> <p>Заклучване срещу деца" е налично, когато на дисплея се появят светодиодите за включване на "Заклучване срещу деца" и "STOP"</p>	<p>Завъртете обратно левия селектор на функциите на Заклучване за деца и натиснете бутон "+" в продължение на 7 секунди.</p> <p>Индикацията „STOP“ изчезва и светодиодите на "Заклучване срещу деца" започват да примигват.</p>	<p>Фурната не може да се използва.</p>	Тази функция е полезна, когато в къщата има деца.

Инструкции за работа

Селектор на функции	Термостат селектор	Диапазон на T °C	ФУНКЦИИ
			LAMP: включва светлината на интериора.
			Включва осветлението на фурната. Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
 steam	210	50 ÷ 240	ДЪЛНО ОТОПЛЕНИЕ + ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: Долният нагревателен елемент се използва с вентилатора, който циркулира въздуха във фурната. За генериране на пара е необходимо да добавите 150ml вода в кухнята и да завъртите копчето за тази функция. Оpcionията за пара, заедно с долното отопление и вентилатора, осигурява перфектно втасване и приготвяне на хляб.
 steam aquactiva	220	50 ÷ 280	* КОНВЕКЦИЯ : Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	180	50 ÷ 240	* МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ: Използват се долни и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна подобре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
 steam	210	50 ÷ 230	КОНВЕНЦИЯ + ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: Избирайки тази функция, долният и горният нагревателни елементи работят заедно с вентилатора за равномерно готвене на всички нива. Необходимо е да добавите 150 ml вода в кухнята и да завъртите копчето за тази функция. Този метод на готвене подобрява нежността и вкуса на всяко ястие, особено печеното и червеното месо.
	200	150 ÷ 220	ГРИЛ + ВЕНТИЛАТОР : Използвайте турбо грил със затворена врата. Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	L3	L1 ÷ L5	ГРИЛ : Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
	ECO	ECO ÷ SUPER	ПИРОЛИЗА

* Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

Общи бележки по почистването

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА

ФУРНАТА

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Почиствайте приспособленията с мокра насапунисана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ

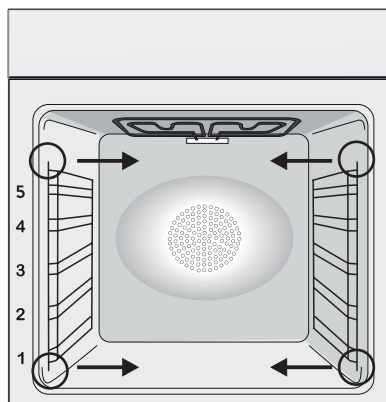
След като използвате грила, свалете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в контейнер и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и течност за почистване.

Ако останат мазни остатъци, потопете тавата във вода и детергент. Друга възможност е да измиете тавата в съдомиялната машина или да използвате обикновен детергент. Никога не поставяйте мръсна тава обратно във фурната.

Поддръжка

Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки

1. Извадете металните скари, като ги издърпате по посока на стрелките (виж по-долу).
2. За да почистите металните скари ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, а след това се уверете, че са подсушени.
3. След почистване поставете металните скари в обратния ред.





СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от захранването.
2. Свалете стъкления капак, развийте крушката и я подменете с нова от същия тип.
3. След като подмените изгорялата крушка, поставете обратно стъкления капак.

Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)/F (10 Led осветление).

Aquaactiva функция

Процедурата по Aquaactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquaactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static () или Войот () нагряване.
3. Настройте температурата Aquaactiva icon.
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



Пиролиза

Фурната разполага с пиролитична система за почистване, която унищожава остатъците от храна с нагряване до висока температура. Операцията се извършва автоматично и се избира от копчето за програма. Отделяният при процеса дим се "пречиства", като преминава през пиролизатор, който се включва веднага щом започне готвенето. Тъй като пиролизаторът изисква много висока температура, вратата на фурната се заключва с оглед Вашата безопасност. Пиролизаторът може да бъде спряен по всяко време. Вратата не може да бъде отворена, докато символът за заключване свети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако над фурната е монтиран плот за вграждане, никога не включвайте нито газовите, нито електрическите котлони, докато пиролизаторът работи, защото в противен случай плотът ще прегрее.

Предварително зададени са ДВА ПИРОЛИТИЧНИ ЦИКЪЛА:
ЕКО ПИРОЛИЗА – за почистване на средно замърсена фурна. Процедурата продължава 90 минути.

СУПЕР ПИРОЛИЗА – за почистване на силно замърсена фурна. Процедурата продължава 120 минути.

Никога не използвайте продавани в търговската мрежа препарати за почистване на пиролитична фурна!

Съвет: Ако стартирате пиролитичното почистване веднага след приключване на готвенето, ще можете да се възползвате от остатъчната топлина и така да спестите енергия.

Преди да включите пиролитично почистване:

Извадете от фурната всички приспособления, защото те не могат да издържат на високата температура, при която се извършва пиролитичното почистване. По-конкретно извадете скарата, страничните стойки и телескопичните водачи (вж. раздел "ИЗВАЖДАНЕ НА СКАРАТА И СТРАНИЧНИТЕ СТОЙКИ"). При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролитичното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка.

- Отстранете разлети течности и големите петна, тъй като премахването им ще отнеме твърде много време. Възможно е твърде големите количества мазнина да се възпламенят, когато бъдат подложени на много високите температури на пиролитичното почистване.

- Затворете вратата на фурната.

- Преди почистване отстранете големите петна или разлети течности.

- Почистете вратата на фурната.

- Отстранете едрите остатъци от храна от вътрешността на фурната с влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати.

- Извадете всички приспособления и плъзгащата се стойка (ако има такава).

- Не използвайте кърпи за почистване на съдове.

Стартиране на пиролитичното почистване:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позиция "ECO" или "SUP". На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP". Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променена от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка " + " и " - "). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е средно замърсена – да го намалите на 90 мин.

2- Възможно е да отложите началото на почистването, като промените времето за край (END) с програматора.

3- След няколко минути, когато температурата във фурната се повиши, вратата ще се заключи автоматично. Пиролитичното почистване може да бъде спряно по всяко време, като завъртите копчето за избор на функция обратно на позиция "0" (на дисплея ще се изпише "OFF" за 3 секунди).

4- Когато почистването приключи, пиролизаторът ще се изключи автоматично. На дисплея ще се появи надпис "END", който ще остане, докато вратата е заключена. След това ще се изпише "0--n".

5. Можете да завъртите копчето за избор на функция обратно на "0", но ако температурата продължава да е висока, ще се появи надпис "0--n", за да укаже, че вратата е заключена.

Използване на пиролитичното почистване при фурни със сензорно управление:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позицията за пиролиза. На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP".

2- Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променена от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка " + " и " - "). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е леко замърсена – да го намалите на 90 мин.

Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки

Sažetak

78	Sigurnosne upute
82	Opće upute
84	Opis proizvoda
85	Opis zaslona
87	Upute Za Uporabu
88	Opće napomene o čišćenju
88	Održavanje
91	Rješavanje problema
122	Installation

Sigurnosne upute

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Uređaj odspojite s mrežnog napajanja prije obavljanja radova na uređaju ili održavanja.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre

metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
- Upotrebljavajte isključivo termometar za meso koji je preporučen za ovaj uređaj.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- **AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA:**
UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.

Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.

Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja

- **AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:**

Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor na-

pajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladno sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak prolijevanog materijala.
- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti. Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice.
- UPOZORENJE: Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može

- dovesti do otapanja ili propadanja emajla.
- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
 - OPREZ: Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
 - Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.
 - Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.
 - Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.
 - UPOZORENJE: prije pokretanja ciklusa automatskog čišćenja:
 - očistite vrata pećnice;
 - uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz unutrašnjosti pećnice pomoću vlažne spužve. Nemojte koristiti deterdžente;
 - uklonite sve dodatke i klizne vodilice (ako ih ima);
 - nemojte stavljati krpe.
 - Kod pećnica koje imaju sondu za meso potrebno je prije ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor uvijek mora biti zatvoren čepom.
 - Površine se tijekom pirolitičkog postupka čišćenja mogu zagrijati više nego obično, stoga djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
 - Ako je iznad pećnice postavljena ploča za kuhanje nemojte ju nikada upotrebljavati tijekom rada pirolizatora kako biste spriječili pregrijavanje ploče.

Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremiti ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.

Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepljivom izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovala upute sadržane u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.

Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220-240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjerачu,
- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode

Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

NAPOMENA: Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

Preporuke

Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.

Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

Instalacija

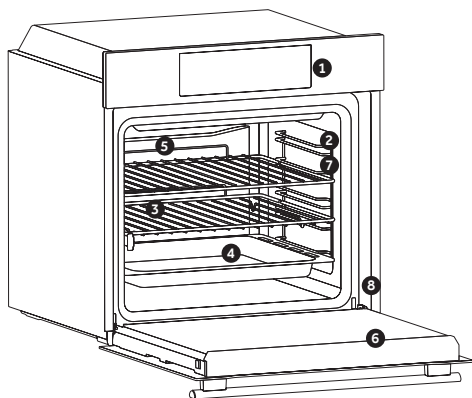
Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče. Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogućí pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

Opis proizvoda

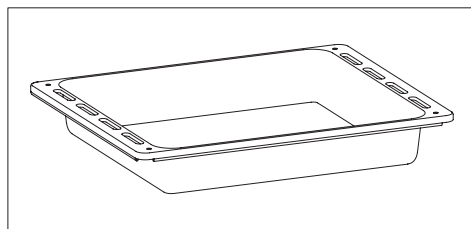


1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)

8. Serijski broj

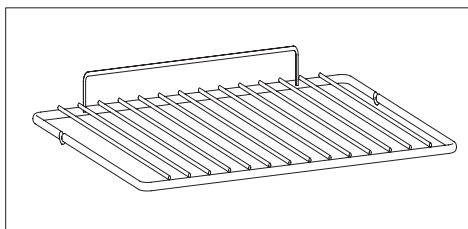
PRIBOR

Plitica za prikupljanje sokova



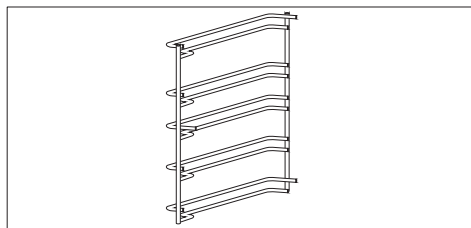
Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

Metalna rešetka



Drži posude za pečenje i plitice.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Prvo Korištenja

PRETHODNO ČIŠĆENJE

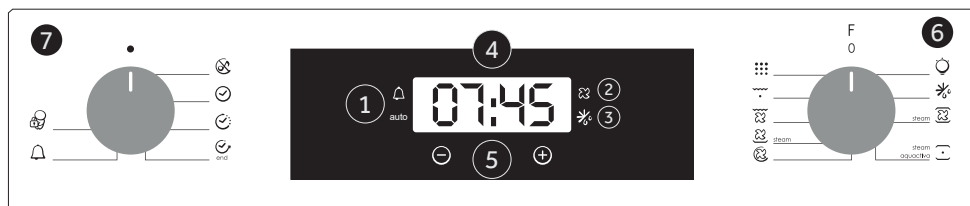
Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,

Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,

Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetravanje prostorije.

Opis zaslona









1. "Timer" / automatski način rada
2. Funkcija ventilatora
3. Funkcija odleđivanja
4. Prikaz temperature ili prikaz sata
5. Kontrole za podešavanje LCD ekrana
6. Gumb za izbor funkcija
7. Gumb za izbor programa

VAŽNA NAPOMENA:










Prvi postupak koji se provodi nakon što je pećnica instalirana ili ako je došlo do prekida električne energije je podešavanje tocnog vremena (to se prepoznaje ako ekran trepti i prikazuje 12:00).

200° -> Svjetlosni indikator temperature trepti sve dok se ne postigne podešena temperatura.

HOT -> Nakon što završite s kuhanjem, pećnica je još neko vrijeme vruća, svjetlosni indikator HOT prikazivat će se na ekranu naizmjenično s prikazom vremena čak i kada su gumbi na položaju ISKLJUCENO (OFF).

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	NAMJENA	ZA ŠTO JE POTREBNA
TIHI NAČIN RADA 	<p>Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Tihi način rada“</p>	<p>Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.</p>	<p>Omogućuje se isključivanje zvuka tajmera.</p>	<p>Za isključivanje zvuka tajmera.</p>
POSTAVKA SATA 	<p>Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj "Postavi vrijeme"</p> <p>Upotrijebite gumb "+" ili "-" za postavljanje vremena.</p> <p>Donji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</p>	<p>Okrenite izbornik funkcije na položaj ISKLJUČENO.</p>	<p>Omogućuje se postavljanje vremena koje se prikazuje na zaslonu.</p>	<p>Za postavljanje vremena:</p> <p>Postavite vrijeme pri prvoj instalaciji pećnice ili odmah nakon prekida napajanja (na satu se prikazuje, u pulsirajućem obliku, 12.00)</p>
VRIJEME KUHANJA 	<p>Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja.</p> <p>Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj „Vrijeme trajanja kuhanja“</p> <p>Postavite vrijeme kuhanja uz pomoć gumba "+" i "-".</p> <p>Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</p>	<p>Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje i alarm se aktivira na nekoliko sekunda kako bi se funkcije kuhanja ranije zaustavile, okrenite upravljač funkcije na ISKLJUČENO ili postavite vrijeme na 00.00; tako da okrenete izbornik funkcije na Vrijeme kuhanja i uz pomoć gumba "+" i "-".</p>	<p>Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.</p> <p>Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme.</p> <p>Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Vrijeme kuhanja.</p>	<p>Za kuhanje željenih recepata.</p>
ZAVRŠETAK KUHANJA 	<p>Okrenite izbornik desne funkcije na funkciju kuhanja.</p> <p>Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj "Završetak kuhanja"</p> <p>Postavite završetak kuhanja uz pomoć gumba "+" i "-".</p> <p>Gornji lijevi indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</p>	<p>Nakon što je isteklo vrijeme kuhanja, pećnica se automatski isključuje.</p> <p>Kako biste ranije zaustavili funkciju kuhanja, okrenite upravljač kuhanja na ISKLJUČENO.</p>	<p>Omogućuje vam prethodno postavljanje željenog vremena završetka kuhanja.</p> <p>Nakon što ste postavili vrijeme kuhanja, okrenite izbornik funkcije na ISKLJUČENO, kako biste se vratili na stvarno vrijeme.</p> <p>Kako biste vidjeli odabrano vrijeme kuhanja, okrenite izbornik lijeve funkcije na Završetak kuhanja.</p> <p>NAPOMENA: Značajka vremenski odgođenog pripremanja nije dostupna za sljedeće načine pripremanja: Roštilj s ventilatorom i roštilj</p>	<p>Ova se funkcija obično upotrebljava s funkcijom Vrijeme kuhanja.</p> <p>Primjerice, željenu je hranu potrebno kuhati 45 minuta i želite da bude gotova do 12.30; u tom slučaju: po završetku postavljenog vremena, pećnica se automatski isključuje i oglašava se alarm. Odaberite željenu funkciju kuhanja. Postavite trajanje kuhanja na 45 minuta („-“ „+“). Postavite završetak kuhanja na 12.30 („-“, „+“). Kuhanje automatski počinje u 11:45 (12:30 minus 45 minuta), nakon završetka postavljenog vremena kuhanja, pećnica se automatski isključuje.</p> <p>UPOZORENJE: ako postavite samo vrijeme završetka kuhanja, a ne trajanje kuhanja, pećnica će se automatski uključiti i isključiti po završetku postavljenog vremena kuhanja.</p>
TAJMER 	<p>Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer.</p> <p>Postavite Vrijeme kuhanja uz pomoć gumba "+" i "-".</p> <p>Gornji desni indikator LED treperi tijekom ovog postupka.</p>	<p>Postavite vrijeme na 00.00 tako da okrenete izbornik lijeve funkcije na položaj Tajmer i upotrijebite gumb „-“.</p>	<p>Emitira se zvučni signal po završetku postavljenog vremena.</p> <p>Tijekom postupka, na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.</p>	<p>Za uporabu pećnice kao alarma, čak i kada je pećnica isključena.</p>
SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU 	<p>Okrenite izbornik lijeve funkcije na položaj Blokada za djecu.</p> <p>Pritisnite gumb "+" na 7 sekunda.</p> <p>Sigurnosna blokada za djecu dostupna je kada se uključi lampica LED sigurnosne blokade za djecu i kada se na zaslonu pojavi "STOP"</p>	<p>Vratite izbornik lijeve funkcije natrag na Blokada za djecu i pritisnite gumb "+" na 7 sekunda.</p> <p>Indikacija STOP nestaje, a lampica LED sigurnosne blokade za djecu počinje treperiti.</p>	<p>Onemogućuje se uporaba pećnice.</p>	<p>Radi sigurnosti, kada se u kući nalaze djeca.</p>

Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termo-stata	T ° C opseg	Funkcija
			LÁMPA: Kiderült a sütő világítása.
			ODLEDIVANJE: kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelanchevina u hrani bude promijenjen.Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.
 steam	210	50 ÷ 240	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA: Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i zakrenuti gumb za ovu funkciju. Opcija pare zajedno s donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i pečenje kruha.
 steam aquactiva	220	50 ÷ 280	* KONVENCIONALNO + PARA: I gornji i donji grijači elementi bit će uključeni korištenjem vode unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okretati gumb za ovu homogenu izvedbu kuhanja.
	180	50 ÷ 240	* KUHANJE ZRAKOM: I gornji i donji grijači oriste se kada ventilator cirkulira zrak unutar pećnice. Preporučujemo ovaj način koristite za piletinu, da peciva, ribu i povrće. Toplina prodire bolje u namirnice te se skraćuje i kuhanje i zagrijavanje. Možete kuhati različitu hranu istovremeno s istim ili bez istog pripravljanja u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja omogućava ravnomjernu raspodjelu topline i sprječava miješanje mirisa. Pričekajte dodatnih desetak minuta ako se namirnice kuhaju istovremeno.
 steam	210	50 ÷ 230	VENTILATOR I DONJI GRIJAČ + STEAM : Vrući zrak se distribuira na različite police, što ovu funkciju čini idealnom za istovremeno kuhanje različitih vrsta hrane, bez ikakvog miješanja okusa i mirisa. Pritiskom na tipku STEAM, opcija pare djeluje s tradicionalnom toplinom, osiguravajući najbolji ukus i teksturu vaših jela i savršeno kvasac. Ovaj je način pogodan za kuhanje lisnatih peciva, slastica na bazi kvasca, kruha i pizza, pečenog mesa i ribe.
	200	150 ÷ 220	ROŠTILJ I VENTILATOR: koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad. Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje policu a ispod postavite pliticu za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.
	L3	L1 ÷ L5	ROŠTILJ: roštilj koristite sa zatvorenim vratima. Gornji grijač koristi se sam i možete podesiti temperaturu. Kako bi se grijači zagrijali do usijanja potrebno je pet minuta zagrijavanja. Uspjeh je zajamčen za roštilj, kebab i gratinirana jela. Bijelo meso može se staviti razmaknuto od roštilja; kuhanje traje dulje, no meso će biti sočnije. Možete staviti crveno meso i riblji file na policu s posuđom za kapanje koja je stavljn na ispod.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZA

* Proverjeno u suglasnosti s CENELEC EN 60350-1. korišteno za određivanje energetske klase.

Opće napomene o čišćenju

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na osnovi bjelila (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterdžentom i dobro iscijeđenu. Potom isperite vodom.

BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

PRIBOR

Pribor očistite mokrom spužvom i sapunicom prije nego ga isperete i osušite: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

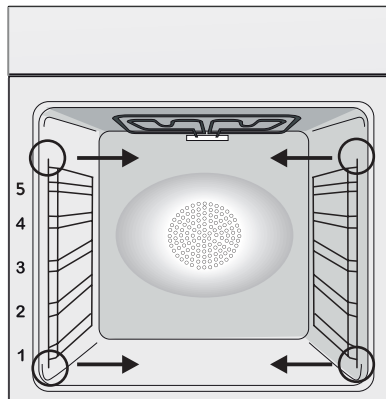
PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE

Nakon uporabe rešetke za pečenje, izvadite pliticu iz pećnice. Vruću masnoću ulijte u spremnik i operite pliticu vrućom vodom uz pomoć spužve i sredstva za pranje posuđa. Ako masne naslage ostanu, uronite pliticu u vodu i deterdžent. Alternativno možete pliticu oprati u perilici posuđa ili uporabiti komercijalno sredstvo za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu.

Održavanje

БҮЙІРЛІК СӨРЕЛЕРДІ АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ НҰСҚАУЫ

1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.



ZAMJENA ŽARULJICE IZ SVJETILJKE

1. Válassza le a sütőt az erősáramú.
2. Az üveg borítás, csavarja ki az izzót és cserélje ki egy új izzót az azonos típusú.
3. Ha a hibás izzót cserélni, helyére az üvegbura.

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (Svjetiljka)/F (10 Led lampica).

Opće napomene o čišćenju

Pecnica je opremljena sustavom čišćenja pod nazivom „piroliza“ koji pomoću vrlo visoke temperature uništava svu prljavštinu i ostatke masnoće. Ovaj postupak izvest će se automatski nakon što se pripadajući gumb okrene na oznaku te funkcije. Prilikom čišćenja nastaju dim i pare koje se pročišćavaju prolaskom kroz „pirolizer“ koji se uključuje čim postupak započne. Zbog vrlo visokih temperatura koje su potrebne za ovaj postupak vrata pećnice opremljena su sigurnosnom „blokadom“. Piroliza se može zaustaviti u bilo kojem trenutku a vrata se ne mogu otvoriti sve dok je prikazan svjetlosni indikator sigurnosne „blokade“.

UPOZORENJE: kada se izvodi postupak pirolize, nikada nemojte istovremeno koristiti i ugrađenu ploču za kuhanje ako je ugrađena iznad pećnice, to će spriječiti pregrijavanje ploče za kuhanje.

Tvornički su predpodešena DVA NACINA PIROLIZE:

ECO PIROLIZA: za čišćenje umjereno prljave pećnice, postupak traje 65 minuta.

SUPER PIROLIZA: za čišćenje jako prljave pećnice, postupak traje 90 minuta.


Nikada nemojte koristiti uobičajena sredstva za čišćenje zajedno s postupkom pirolize!

Savjet: provedite postupak pirolize odmah nakon korištenja pećnice, time ćete iskoristiti preostalu toplinu i uštedjeti na potrošnji električne energije.

Prije provedbe postupa pirolize:

- Uklonite sav pribor iz pećnice jer se može oštetiti pri visokim temperaturama tijekom postupka pirolize.
- Prethodno ocistite svu vječnu nečistoću ili veće ostatke hrane/prolivljenih tekućina koji su preveliki da budu uništeni. Veće naslage masnoće mogu planuti pod djelovanjem visoke temperature koju stvara postupak pirolize.
- Zatvorite vrata pećnice.

Pokretanje postupka pirolize:

1. Okrenite gumb za izbor funkcija "  " na položaj na ekranu će se prikazati oznaka "ECO" ili "SUP".

Predpodešeno vrijeme je od 65 minuta (za

ECO-čišćenje umjereno prljave) do 90 minuta (za SUP-čišćenje jako prljave pećnice), podešavanje se izvodi tipkama "+" ili "-".

2. Početak postupka pirolize moguće je odgoditi, tako da promijenite vrijeme KRAJA gumbom programatora.

3. Nakon nekoliko minuta, kada pećnica postigne vrlo visoku temperaturu, vrata pećnice će se automatski „blokirati“. Postupka pirolize može se zaustaviti u bilo koje vrijeme tako da se gumb za izbor funkcija okrene na položaj "0" (oznaka OFF prikazat će se na ekranu na 3 sekunde).

4. Nakon što se postupak izvede, piroliza će se automatski isključiti. Sve dok su vrata pećnice „blokirana“.

Na ekranu će biti prikazano "END" sve dok su vrata pećnice „blokirana" a zatim "0--n".

5. Okrenite gumb za izbor funkcija natrag na položaj „0“, ako je temperatura još uvijek previsoka, prikaz oznake "0--n" znači da su vrata još uvijek „blokirana“.



Pokretanje postupka "pirolize" na pećnicama s kontrolnim tipkama osjetljivim na dodir

1. Okrenite gumb za izbor funkcija na položaj „pirolize“, na ekranu će se prikazati oznaka "ECO" ili "SUP".

2. Predpodešeno vrijeme je od 65 minuta (za ECO-čišćenje umjereno prljave) do 90 minuta (za SUP-čišćenje jako prljave pećnice), podešavanje se izvodi tipkama "+" ili "-".

Funkcija "Aquactiva"

Postupak "Aquactiva" koristi paru za uklanjanje masnoca i drugih ostataka iz pecnice.

1. Nalijte 300 ml vode u spremnik "Aquactiva" na dnu pecnice.
2. Podesite pecnicu na funkciju za tradicionalno pečenje () ili samo donji grijac ().
3. Postavite gumb za odabir funkcija pecnice na oznaku "Aquactiva"
4. Pustite da se izvede "Aquactiva" postupak u trajanju od 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite funkciju i ostavite pecnicu da se potpuno ohladi.
6. Kada se pecnica ohladi, ocistite unutarnje površine pecnice krpom.

UPOZORENJE:

Prije brisanja unutarnjih površina provjerite da je pecnica potpuno ohladena. Budite oprezni i obratite posebnu pažnju na sve vruće površine jer postoji opasnost od opekline.

Za ovaj postupak možete koristiti destiliranu ili pitku vodu.



Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronička oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronička oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane

tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.

- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

Rješavanje problema

Problem	Mogući Uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljene funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj

Sadržaj

93	Bezbednosne Napomene
97	Opšta upozorenja
99	Opis proizvoda
100	Opis komandne table
102	Programi pečenja
103	Generalne napomene o čišćenju
103	Održavanje
106	Troubleshooting
122	Installation

Bezbednosne Napomene

- Tokom kuvanja može da se kondenzuje vlaga unutar rerne ili na staklenim vratima. To je normalno stanje. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre stavljanja hrane u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rer-na dostigne temperaturu kuvanja.
- Kuvajte povrće u posudi sa poklopcem umesto u otvorenoj posudi.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja više od 15/20 minuta.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.
- UPOZORENJE: delovi kojima se može pristupiti mogu postati vreli pri upotrebi rerne. Držite malu decu na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Isključite uređaj sa mrežnog napajanja električnom energijom pre nego što počnete sa nekom popravkom ili održavanjem.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i ako razumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim

- sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Pre uklanjanja odvojivih delova rerna mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.
 - Koristite isključivo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.
 - Za čišćenje nemojte koristiti paročistač ili sprej pod visokim pritiskom.
 - UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SME BITI PRIKLJUČEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI DIREKTNO PRIKLJUČEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalifikovani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, rerna mora biti povezana samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Omnipolarni prekidač koji se koristi za priključivanje na električnu mrežu mora biti lako dostupan nakon što je rerna ugrađena. Priključak na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja. Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja
 - UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU SA UTIKAČEM: Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi. Priključivanje na električnu

mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena. Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

- Ako se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.
- Tip kabla za napajanje H05V2V2-F. Ovu radnju treba da izvrši stručnjak sa odgovarajućim kvalifikacijama. Kabl za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih delova.
- Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
- Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
- Duži prekid napajanja električnom energijom tokom aktuelne faze kuvanja može dovesti do kvara monitora. U tom slučaju obratite se službi za kupce.
- Uređaj ne sme da bude postavljen iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada postavite policu unutra, vodite računa da graničnici budu okrenuti nagore i unazad u unutrašnjosti rerne. Polica mora u potpunosti da bude ubačena u otvor rerne.
- Kada ubacujete rešetku, obratite pažnju na to da neklizajuća ivica bude postavljena unazad i naviše.
- **UPOZORENJE:** Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom fo-

lijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu upotrebu koje su dostupne u prodavnicama. U direktnom kontaktu s vrelinama, aluminijska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla sa unutrašnje strane.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte uklanjati zaptivku vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati spremnik na dnu rerne vodom tokom kuvanja niti dok je rerina zagrejana.
- Nije potreban dodatan rad/postavke da biste koristili uređaj na nominalnim frekvencijama.
- Rerina se može postaviti visoko na stub ili ispod radne ploče. Pre nego što fiksirate rerinu, morate se postarati da prostor za nju ima dobru ventilaciju koja će omogućiti odgovarajuću cirkulaciju svežeg vazduha neophodnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore kao što je navedeno na poslednjoj strani u skladu sa vrstom uređaja.
- Za pravilno korišćenje rerne ne preporučuje se stavljanje hrane direktno na rešetke i plehove već korišćenje papira za pečenje i/ili posebnih posuda.
- UPOZORENJE: pre uvođenja ciklusa automatskog čišćenja:
 - Očistite vrata rerne;
 - Uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne pomoću vlažnog sunđera. Nemojte koristiti deterdžente;
 - Uklonite sve dodatke i klizne vođice (ukoliko ih ima);
 - Nemojte staviti krpe.
- Kod rerne koje imaju sondu za meso potrebno je pre ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor mora da bude zatvorena čepom.
- Tokom procesa pirolitičkog čišćenja površine se mogu zagrejati više nego inače stoga deca moraju biti na sigurnom odstojanju.
- Ako je iznad rerne postavljena ploča za kuvanje, nikada je nemojte koristiti dok traje piroliza čime ćete sačuvati ploču od pregrevanja.

Opšta upozorenja

Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.

Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.

Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazumnom upotrebom. Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila:

- nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice;
- ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;
- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.

Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonom države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.

POVEZIVANJE NA MREŽU

Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 VAC, snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:

- napon naznačen na merilo
- podešavanje diskonektora.

Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.

UPOZORENJE

Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proveri ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.

NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

Preporuke

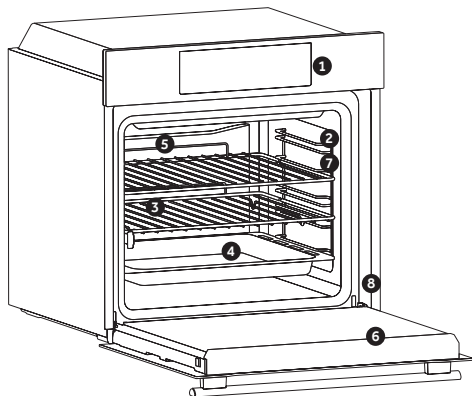
Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.

Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog serviser, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti praćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu. Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C. Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

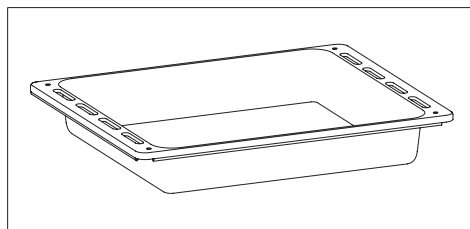
Opis proizvoda



1. Upravljačka ploča
 2. Položaji polica (bočna žičana mreža ako je uključena)
 3. Mreže
 4. Pladnjevi
 5. Ventilator (ako postoji)
 6. Vrata pećnice
 7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
- 8. Serijski broj**

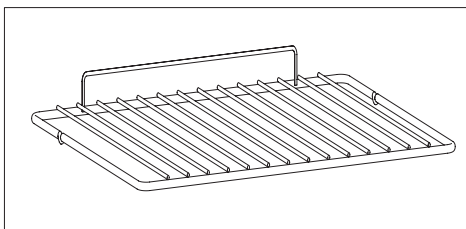
DODACI

Drip pan



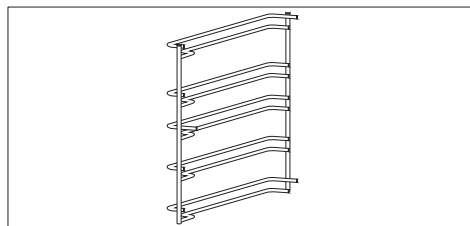
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metalna rešetka



Holds baking trays and plates.

Bočna žičana rešetka (samo ako je prisutan)

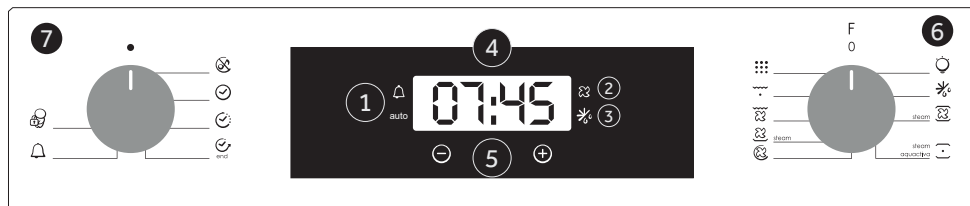


Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE: Očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljašnje površine sa vlažnom mekom krpom. Operite sve dodatke i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom vode i malo deterdženta za ručno pranje sudova, a potom isperite. Potom uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko sat vremena, kako bi se sagoreli industrijski ostaci.

Opis komandne table






1. Timer/automatski režim
2. Funkcija ventilator
3. Funkcija odmrzavanja
4. Prikaz vremena/temperature
5. Kontrole ekrana
6. Selektor funkcija
7. Selektor dodatnih funkcija

UPOZORENJE!










Prva operacija koju treba izvršiti nakon instalacije ili nestanka struje jeste podešavanje vremena (na ekranu će treptati 12:00)

200° -> Indikator LED "o" treperi dok se zadata temperatura ne dostigne.

HOT -> Ovi simboli na ekranu prikazuju da je rena još topla. Prikazuje se naizmenično sa vremenom.

OPCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO DEAKTIVIRATI	ŠTA RADI	ČEMU SLUŽI
TIHI REŽIM 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone	Okrenite selektor funkcija na poziciju OFF	Omogućava Vam da isključite zvuk nakon isteka vremena tajmera	Isključuje zvuk tajmera
PODESI VREME 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Koristite " + " ili " - " za podešavanje vremena	Okrenite selektor funkcija na poziciju OFF	Omogućava podešavanje tačnog vremena	Za podešavanje vremena Napomena: Pri prvom uključivanju ili nakon nestanka struje, vreme se resetuje na 12:00
TRAJANJE KUVANJA 	Okrenite desni selektor na željenu funkciju pečenja. Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Podesite vreme pečenja korišćenjem tastera " + " i " - " Osvetljenje će se automatski pojaviti	Kada vreme istekne, rerna se automatski gasi i pušta zvučni signal na nekoliko sekundi. Ukoliko želite da ugasite rernu ranije, jednostavno okrenite selektor na OFF ili korišćenjem tastera " + " i " - " smanjite vreme na 0:00.	Omogućava ograničavanje vremena rada rerne. Kada vreme istekne, vratite selektor na poziciju OFF. Kako bi videli preostalo vreme kuvanja (u slučaju da ste u međuvremenu izabrali neku drugu funkciju), okrenite tajmer na ovu poziciju.	Za kuvanje prema željenim receptima sa naznačenim vremenom. Označava isključivo trajanje samog procesa kuvanja / pečenja.
KRAJ KUVANJA 	Okrenite desni selektor na željenu funkciju pečenja. Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Podesite vreme kraja pečenja korišćenjem tastera " + " i " - " Osvetljenje će se automatski pojaviti	Kada vreme istekne, rerna se automatski gasi i pušta zvučni signal na nekoliko sekundi. Ukoliko želite da ugasite rernu ranije, jednostavno okrenite selektor na OFF	Omogućava da unapred podesite kraj vremena kuvanja koje želite. Kada je vrijeme kuvanja podešeno, okrenite birač funkcija na OFF da biste se vratili na stvarno vrijeme. Da vidite odabrano vrijeme kuvanja, okrenite lijevi birač funkcija na Kraj vremena kuvanja NAPOMENA: Funkcija odloženo kuvanje nije dostupna za sledeće režime kuvanja: Gril sa ventilatorom i gril	Ova funkcija se uglavnom koristi u kombinaciji sa funkcijom TRAJANJE KUVANJA. Na primer, recimo da želimo da nam se hrana peče 45 minuta i da želimo da nas sačeka gotova u 12:30, nakon čega će se rerna isključiti i pustiti zvučni signal. Prvo ćemo izabrati funkciju kuvanja, potom podesiti vreme trajanja kuvanja na 45 minuta (" - " " + " tasterima). Tek nakon svega toga ćemo na ovoj funkciji podesiti kraj kuvanja na 12:30 (" - " " + " tasterima). Kuvanje će automatski početi u 11:45 (45 minuta pre 12:30), nakon čega će se rerna automatski ugasiti. UPOZORENJE: u slučaju da funkcija trajanje kuvanja prethodno nije postavljena, rerna će odmah početi da peče i ugasiće se kada dođe do zadatog vremena.
TAJMER 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone Podesite odbrojavanje tasterima " + " i " - "	Set the time on 00.00 by turning the left function selector to the position Minute Minder, and using the button " - "	Emituje zvučni signal po isteku vremena. Tokom rada, displej pokazuje preostalo vreme.	Omogućava nezavisno odbrojavanje vremena, čak i kada je rerna isključena.
BEZBEDNOSNA ZAŠTITA 	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone i držite taster " + " 7 sekundi. Indikacija STOP će se pojaviti na displeju. Funkcija „Zaključano za decu“ dostupna je kada je LED indikator za "Zaključano za decu" uključen i kada se na ekranu pojavi "STOP"	Okrenite levi selektor do pozicije naznačene ikonicom iz leve kolone i držite taster " + " 7 sekundi. Indikacija STOP će nestati. Indikacija "STOP" nestaje a LED indikator za "Zaključano za decu" počinje da treperi.	Rernu ne možete koristiti.	Ova funkcija je korisna za sve situacije kada bi rerna mogla biti neželjeno uključena. (npr. deca se igraju)

Programi pečenja

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	Funkcija
			SVETLO: Uključuje svetlo unutar rerne.
			ODMRZAVANJE: Ventilator okreće vazduh na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za nekoliko minuta bez da sadržaj belančevina u hrani bude promenjen. Temperatura je unapred podešena na 40°C.
 steam	210	50 ÷ 240	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA: Donji grijač se koristi sa ventilatorom koji cirkuliše zrak unutar pećnice. Za stvaranje pare potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Opcija na paru zajedno sa donjim grijanjem i ventilatorom osigurava savršeno dizanje i kuhanje kruha.
 steam aquaactiva	220	50 ÷ 280	* KONVENCIONALNO + PARA: I gornji i donji grijači elementi će se uključiti korištenjem vode unutar šupljine za stvaranje pare. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu homogenu izvedbu kuvanja.
	180	50 ÷ 240	* VIŠE NIVOA: Koriste se oba grejača zajedno sa ventilatorom koji okreće vruć vazduh u unutrašnjosti rerne. Ovaj način kuvanja preporučujemo za živinu, peciva, ribu i povrće. Ovim načinom kuvanja postižemo bolje prodiranje toplote, a vrijeme zagrijavanja i kuvanja su kraći. Kuvanje pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuvate zajedno u isto vreme na različitim položajima u rerni uz jednaku raspodelu toplote, a bez opasnosti od mešanja ukusa i mirisa. Kada kuvate različitu hranu u isto vreme, kuvajte 10 minuta duže.
 steam	210	50 ÷ 230	KONVENCICIJA + VENTILATOR + PARA: Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim nivoima. Potrebno je dodati 150 ml vode u šupljinu i okrenuti dugme za ovu funkciju. Ova metoda kuvanja poboljšava nježnost i okuse svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
	200	150 ÷ 220	GRILUZUPOTREBUVENTILATORA: Koristite turbo-gril sa zatvorenim vratima. Gornji grejač se koristi sa ventilatorom koji širi vazduh u rerni. Predzagrevanje je neophodno kod crvenih mesa, ali ne i kod belih. Idealno za pripremanje debljih komada hrane, kao što su pečena prasetina, živinsko meso, itd. Stavite hranu koja treba da bude grilovana direktno na centralni deo rešetke, na srednjem nivou. Postavite pleh za sakupljanje masnoće/soka ispod rešetke kako bi se u njemu skupljali sokovi. Proverite da hrana nije preblizu rešetki. Kada protekne polovina vremenapotrebnog za pripremanje, okrenite hranu na drugu stranu.
	L3	L1 ÷ L5	GRIL: Koristi se gornji grejač. Uspeh je zagarantovan za razne vrste mesa, ražnjiće, čevapčice, kobasice i sl. Gril treba unapred zagrejati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Belo meso treba uvek biti postavljeno malo dalje od grejača grila, vreme kuvanja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti na policu, a ispod stavite pleh za sakupljanje masti.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZA

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

Generalne napomene o čišćenju

Životni vek aparata može biti produžen regularnim čišćenjem. Sačekajte da se rerna ohladi pre nego što krenete sa ručnim čišćenjem. Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

STAKLENI DELOVI

Preporučujemo da staklo rerne očistite sa debelom kućnom krpom nakon svakog korišćenja rerne. Kako bi uklonili skorelije fleke, možete koristiti sunder natopljen deterdžentom (dobro isceden), a potom isprati vodom..

GUMA RERNE

U slučaju da je prljava, gumu lako možete obri-

sati vlažnim sunderom.

DODACI

Očistite dodatke sa mokrim sunderom i deterdžentom za sudove. Dobro isperite i osušite; nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

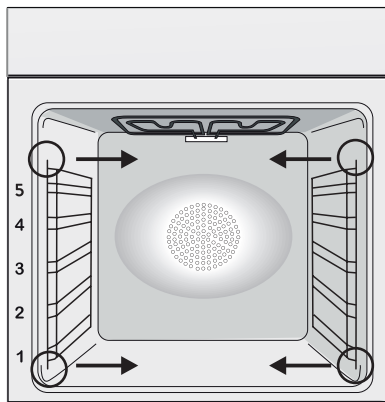
PLEH ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon grilovanja (roštiljanja), izvucite pleh iz rerne. Toplu mast i tečnosti izručite i operite pleh u toploj vodi, korišćenjem sundera i deterdženta za sudove. U slučaju da masni ostaci ostanu, potopite pleh u vodu i deterdžent. Takođe, pleh možete oprati u mašini za sudove ili profesionalnim sredstvom za čišćenje rerne. Nikada nemojte vraćati prljav pleh u rernu.

Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH ŠINA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi dole).
2. Da biste očistili žičane rešetke, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili ih očistite vlažnim sunderom, a potom ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja, vratite žičane rešetke u rernu obrnutim redosledom.



ZAMENA SIJALICA

1. Isključite rernu iz struje.
2. Odšrafite stakleni poklopac, a potom i sijalicu. Stavite novu sijalicu i zašrafite.
3. Nakon postavljanja nove sijalice, zavrtnite stakleni poklopac.

Ovaj proizvod ima jedan izvor svetlosti ili više njih čija je energetska efikasnost klase G (svetiljka) / F (10 LED).

Piroliza

Ova rerna je opremljena pirolitičkim sistemom čišćenja koji uništava ostatke masti i ostale hrane na visokoj temperaturi. Ova funkcija se izvršava automatski, izborom adekvatnog programa. Sve preostale nečistoće postaju "čiste" zahvaljujući kompletnom sagorevanju. Kako program dostiže jako visoke temperature, vrata rerne su opremljena sistemom za zaključavanje. Program možete prekinuti u bilo kom trenutku. Vrata ne mogu biti otvorena dok bezbednosni indikator ne odobri.

VAŽNA NAPOMENA: U slučaju da se rerna nalazi ispod ploče za kuvanje, nikako je ne koristite dok rerna radi program pirolize. Ovo će sprečiti ploču od pretravanja.

POSTOJE 2 DEFINISANA programa:

ECO PIROLIZA : Čisti normalno zaprljanu reru. Radi 90 minuta.

SUPER PIROLIZA : Čisti veoma zaprljanu reru. Radi 120 minuta.

Nikada ne koristite bilo kakve hemijske proizvode za pirolitički program!

Savet: Korišćenje pirolitičkog programa odmah nakon pečenja omogućava da iskoristite preostalu toplotu, pa samim tim i uštedu energije.

Pre korišćenja pirolitičkog ciklusa:

• Izvucite sve dodatke iz rerne. Ni jedan dodatak nije napravljen od materijala koji mogu izdržati visoke temperature pirolitičkog ciklusa; posebno obratite pažnju da izvučete sve rešetke, vođice plehova i slično. U slučaju da je rerna opremljena temperaturnom sondom, zatvorite otvor odgovarajućim poklopcem koji je dopremljen uz reru.

• Sve veće nečistoće i velike ostatke hrane očistite iz rerne. Tako velike nečistoće bi zahtevale previše vremena za uništenje. Takođe, prevelika gomila masti može da se zapali.

• Zatvorite vratna rerne.

• Preveliki ostaci hrane/tečnosti moraju biti uklonjeni.


• Očistite vrata rerne;

• Preostale ostatke hrane očistite vlažnim sunderom. Ne koristite deterdžente;

• Izvadite sve dodatke kao i vođice (gde su prisutne);

• Nemojte stavljati kuhinjske krpe unutra.

Korišćenje pirolitičkog ciklusa:

1- Okrenite selektor funkcija do ikonice "  ". Na ekranu, " ECO " ili " SUP " će se pojaviti. Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja " + " ili " - "). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

2- Moguće je promeniti početak rada programa podešavanjem programa KRAJ KUVANJA.

3- Nakon nekoliko minuta, kada rerna dostigne temperaturu, vrata rerne se zaključavaju automatski.

Pirolitički ciklus može biti zaustavljen u bilo kom trenutku tako što ćete okrenuti selektor programa nazad na '0' (reč OFF će biti prikazana na displeju 3 sekunde).

4 - Kada pirolitički ciklus bude završen, sistem pirolize će označiti automatski kraj. Na displeju će se pojaviti indikacija "END" dok su vrata zaključana na "0--n".

5- Možete okrenuti selektor funkcije na " 0 " ali u slučaju da je temperatura unutra i dalje visoka, "0--n " će označavati da je su vrata i dalje zaključana.



Korišćenje pirolitičkog ciklusa sa rernama sa Touch Kontrolom:

1- Okrenite selektor na poziciju za pirolizu. Displej će prikazati "ECO" ili "SUP"

2- Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja " + " ili " - "). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

Funkcija Aquactiva

Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

1. Sipajte 300 ml vode u spremnik Aquactiva u dnu rerne.
2. Podesite funkciju rerne na statični () ili donji () grejač.
3. Podesite temperaturu na ikonicu Aquactiva
4. Ostavite program da radi 30minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje:

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete. Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu za piće.



Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i povratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno

važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:

- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;
- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu. U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. avoid preheating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

Troubleshooting

Problem	Mogući Razlog	Rešenje
Rerna ne greje	Sat nije podešen.	Podesite tačno vreme.
Rerna ne greje	Zaštita ekrana je aktivna.	Deaktivirajte blokadu.
Rerna ne greje	Funkcija ili temperatura nisu dobro podešene.	Pobrinite se da je rerna pravilno podešena.

Rezumat

108	Atenționări generale
112	Instrucțiuni generale
114	Descrierea produsului
115	Descrierea afișajului
117	Moduri de gătit
118	Note generale privind curățarea
118	Întreținere
121	Curățarea și întreținerea cuptorului
122	Installation

Atenționări generale

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- AVERTISMENT: aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- AVERTISMENT: pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.

- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate părțile detașabile. După curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.
- Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.

• ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR:

APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE UTILIZÂND ȘTECĂRUL SAU PRIZE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător. Pentru a avea o instalație conformă cu legislația actuală în materie de siguranță, cuptorul trebuie conectat numai prin amplasarea unui disjunctor omipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare. Disjunctorul omipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Disjunctorul omipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil atunci când aparatul este instalat. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și a sursei de alimentare.

Deconectarea trebuie realizată încorporând un întrerupător în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

• ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:

Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare galben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează

instalarea. Conectarea la sursa de alimentare se poate face și prin plasarea unui disjuncteur omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care respectă legislația în vigoare. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjuncteur. Priza sau disjuncteurul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat. Deconectarea se poate realiza dacă ștecărul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.
- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.
- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.
- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus.
- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu

sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.

- **AVERTISMENT:** Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.
- **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Cuptorul poate fi amplasat într-o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilație a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau recipiente speciale.
- **AVERTISMENT:** Înainte de a începe ciclul de curățare automată:
 - Curățați ușa cuptorului;
 - Îndepărtați reziduurile de alimente mari sau grunjoase din interiorul cuptorului utilizând un burete umed. Nu utilizați detergenți;
 - Îndepărtați toate accesoriile și setul de suporturi glisante (dacă există);
 - Nu plasați prosoape de bucătărie.
- În cuptoarele cu sondă de carne este necesar să închideți orificiul cu piulița furnizată, înainte de a efectua ciclul de curățare. Închideți întotdeauna orificiul cu piulița atunci când nu este utilizată sonda de carne.
- În timpul procesului de curățare pirolitică, suprafețele pot deveni mai fierbinți decât de obicei și, prin urmare, copiii trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată plita în timp ce pirolizatorul funcționează, acest lucru va preveni supraîncălzirea plitei.

Instrucțiuni generale

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru obținerea celor mai bune rezultate cu cuptorul dvs., trebuie să citiți acest manual cu atenție și să îl păstrați pentru o referință viitoare. Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie pe care îl puteți da personalului din cadrul departamentului de servicii clienți dacă sunt necesare reparații. După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați să nu fi fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu utilizați cuptorul și consultați un tehnician calificat pentru sfaturi. Nu lăsați materialele din ambalaje (pungi de plastic, polistiren, cuie) la îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, poate apărea un miros puternic de fum, cauzat de lipiciul de pe panourile de izolare care înconjoară cuptorul ce se încălzește pentru prima dată. Acest lucru este absolut normal, și dacă are loc, trebuie să așteptați ca fumul să dispară înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul în care instrucțiunile incluse în acest document nu sunt respectate.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicații privind siguranța

Utilizați cuptorul numai în scopul pentru care a fost destinat, și anume pentru gătitul alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu ca sursă de căldură, se consideră a fi necorespunzătoare și prin urmare periculoasă. Producătorul nu pot fi considerat răspunzător pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nejustificată.

Utilizarea aparatelor electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză;
- nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele umede;
- în general, nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple și a prelungitoarelor;
- în caz de funcționare defectuoasă și/sau funcționare deficitară, opriți aparatul și nu îl forțați.

Siguranța electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE.

Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru nicio daună provocată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de alimentare cu o priză de perete cu împământare sau la un disjuncteur cu poli multipli, în funcție de legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Alimentarea electrică trebuie protejată prin siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care poate asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONEXIUNEA

Cuptorul este furnizat împreună cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de alimentare cu o putere de 220 - 240 VCA 50 Hz între faze sau între fază și nul. Înainte de a conecta cuptorul la o sursă de alimentare, este important să verificați:

- tensiunea indicată pe cuplu;
- reglajul disjuncteurului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie legat la împământarea sursei de alimentare.

AVERTISMENT

Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, solicitați unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de alimentare. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru accidente sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o împământare care prezintă continuitate defectă.

NOTĂ: deoarece cuptorul ar putea necesita lucrări de întreținere, este recomandabil să se păstreze o altă priză de perete disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la acesta dacă este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de curent trebuie înlocuit numai de către personalul departamentului de servicii tehnice sau de către tehnicieni cu o calificare echivalentă.

Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la păstrarea cuptorului în perfectă de curățare.

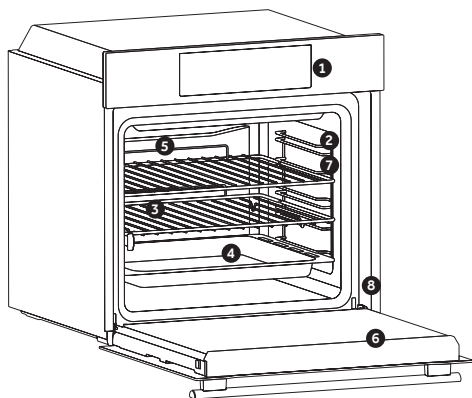
Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului care duce la mirosuri puternice de fum, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la o temperatură foarte mare. Este mai bine să prelungiți durata coacerii și să coborâți puțin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să utilizați vase și forme de coacere rezistente la temperaturi foarte mari.

Instalarea

Producătorii nu au nicio obligație să presteze acest serviciu. Dacă este necesară asistența producătorului pentru a rectifica defecte ce decurg din instalarea incorectă, această asistență nu este acoperită de garanție. Trebuie urmate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate duce la vătămarea sau rănirea persoanelor și animalelor sau la deteriorarea bunurilor. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru astfel de vătămări sau deteriorări.

Cuptorul poate fi amplasat înalt într-o coloană sau sub un blat de lucru. Înainte de fixare, asigurați o ventilație bună în spațiul cuptorului pentru a permite o circulație corespunzătoare a aerului proaspăt pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați deschiderile specificate la ultima pagină, conform tipului de montaj.

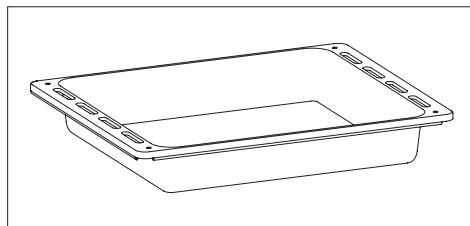
Descrierea produsului



1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Număr de serie

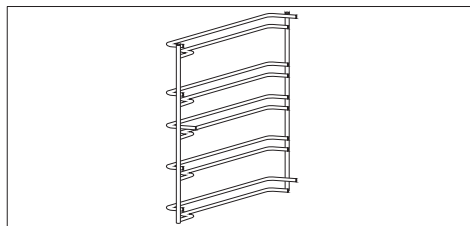
ACCESORII

Tavă de scurgere



Colectează reziduurile care se scurg la gătitul alimentelor pe grătare.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, ține grătare metalice și farfuriile de picurare.

Prima utilizare

CURĂȚARE PRELIMINARĂ :Curățați cuptorul înainte de a îl utiliza pentru prima dată. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți partea interioară a cuptorului cu o soluție din apă fierbinte și detergent de vase lichid. Reglați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră, astfel vor fi eliminate mirosurile prelungite tipice unui produs nou.

Descrierea afișajului









1. Temporizator/mod automat
2. Funcție ventilator
3. Mod de decongelare
4. Afișaj temperatură sau ceas
5. Comenzi de reglare a afișajului LCD
6. Buton de selectare a funcției
7. Buton de selectare a programului










AVERTIZARE! prima operație care trebuie efectuată după instalare sau după o pană de curent este de a seta ora (a avut loc o pană de curent dacă pe afișaj apare ora 12:00 intermitent).

200° - LED-ul de temperatură "o" clipește până când este atinsă temperatura afișată.

HOT (FIERBINTE) - Când se termină un program, în cazul în care cuptorul este încă fierbinte, pe afișaj apare mesajul "HOT", alternând cu ora, chiar dacă butoanele sunt în poziția oprit (OFF).

Funcție	Modul de activare	Modul de dezactivare	Ce rol are	De ce este necesar
MOD SILENȚIOS 	Rotiți selectorul de funcții în poziția "Mod silențios".	Rotiți selectorul de funcții în poziția oprit (OFF).	Vă permite să opriți sunetul temporizatorului.	Pentru a dezactiva sunetul temporizatorului.
SETAȚI ORA 	Rotiți selectorul funcției din partea stângă în poziția "Set the time" (Setare oră) Utilizați butoanele "+" sau "-" pentru a seta ora.	Rotiți selectorul de funcții în poziția oprit (OFF).	Vă permite să setați ora indicată pe afișaj.	Pentru a seta ora NB : Setati ora la prima instalare a cuptorului sau imediat după o pană de curent (ceasul indică ora 12.00 intermitent).
DURATA DE PREPARARE 	Rotiți selectorul de funcții din dreapta pe o funcție de preparare Rotiți selectorul funcției din partea stângă în poziția "Cooking Time Duration" (Durata de preparare) Setati durata de preparare cu ajutorul butoanelor "+" și "-" Apare iluminarea automată.	După expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat și alarma sună timp de câteva secunde; pentru a opri mai devreme funcțiile de preparare, dezactivați comanda funcției aducându-o în poziția oprit (OFF) sau setați ora la 00.00; prin rotirea selectorului de funcție în poziția Cooking Time Duration (Durata de preparare) și cu ajutorul butoanelor "+" și "-".	Permite presetarea timpului de preparare necesar pentru rețeta aleasă. Când timpul de preparare este setat, rotiți selectorul de funcție în poziția oprit (OFF) pentru a reveni la ora curentă. Pentru a vedea durata de preparare selectată, rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Cooking Time Duration (Durata de preparare).	Pentru prepararea rețetelor dorite.
FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE 	Rotiți selectorul de funcții din dreapta pe o funcție de preparare Rotiți selectorul funcției din partea stângă în poziția "End of cooking" (Finalizarea procesului de preparare) Setati ora de finalizare a procesului de preparare cu ajutorul butoanelor "+" și "-" Apare iluminarea automată.	După expirarea duratei de preparare, cuptorul se oprește automat. Pentru a opri mai devreme funcțiile de preparare, dezactivați comanda funcției aducându-o în poziția oprit (OFF).	Permite presetarea orei dorite de finalizare a procesului de preparare. Când timpul de preparare este setat, rotiți selectorul de funcție în poziția oprit (OFF) pentru a reveni la ora curentă. Pentru a vedea durata de preparare selectată, rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția End of cooking Time (Ora de finalizare a procesului de preparare). NOTĂ: Funcția de gătire întârziată nu este disponibilă pentru următoarele moduri de gătit: Grill + Ventilație și Grill	Această funcție este folosită în mod normal cu funcția DURATĂ DE PREPARARE De exemplu, preparatul dorit trebuie să fie gătit timp de 45 de minute și doriți să fie gata la ora 12.30; în acest caz: la sfârșitul timpului setat, cuptorul se oprește automat și se aude o alarmă. Selectați funcția de preparare dorită. Setati durata de preparare la 45 de minute (folosind butoanele "+" și "-"). Setati ora de finalizare a procesului de preparare la 12:30 (folosind butoanele "+" și "-"). Prepararea va începe automat la 11:45 (12:30 minus 45 de minute), iar la ora de finalizare a procesului de preparare setată, cuptorul se va opri automat. AVERTIZARE: dacă setați doar ora de finalizare a procesului de preparare și nu durata de preparare, cuptorul va porni imediat și se va opri la ora de finalizare a procesului de preparare.
TEMPORIZATOR 	Rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Minute Minder (Temporizator). Setati durata de preparare cu ajutorul butoanelor "+" și "-".	Setati durata la 00.00 rotind selectorul de funcție din partea stângă în poziția Minute Minder (Temporizator) și utilizând butonul "-".	Emite un semnal sonor la sfârșitul duratei setate. În timpul funcționării, pe afișaj este indicat timpul rămas.	Permiteți utilizarea cuptorului ca alarmă chiar dacă acesta este oprit.
BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII 	Rotiți selectorul de funcție din partea stângă în poziția Child lock (Blocare de siguranță pentru copii). Apăsati butonul "+" timp de 7 secunde Blocarea de siguranță pentru copii este disponibilă atunci când pe afișaj apare mesajul "STOP". Blocarea pentru copii este disponibilă când LED-ul de blocare pentru copii se aprinde și pe afișaj apare "STOP"	Rotiți selectorul de funcții din partea stângă în poziția Child lock (Blocare de siguranță pentru copii) și apăsați butonul "+" timp de 7 secunde. Mesajul STOP dispăre. " Indicația STOP dispăre și LED-ul de la Blocarea pentru copii începe să clipească."	Cuptorul nu poate fi utilizat.	Această funcție este utilă atunci când există copii în casă.

Moduri de gătit

Selector funcții	T °C Sugerat	T °C Interval	Funcția
			BEC : Aprinde becul cuptorului.
			DECONGELARE: Când selectorul este setat în această poziție, ventilatorul circulează aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât să se dezghețe în câteva minute fără a modifica sau altera conținutul de proteine al alimentelor.
 steam	210	50 ÷ 240	ÎNCĂLZIRE INFERIOR + VENTILATOR + ABUR: Elementul de încălzire inferior este utilizat cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Pentru generarea de abur, este necesar să adăugați 150 ml de apă în cavitate și să rotiți butonul la această funcție. Opțiunea de abur împreună cu încălzirea inferioară și ventilatorul, asigură o dospire și o gătire perfectă a pâinii.
 steam aquactiva	220	50 ÷ 280	* CONVENȚIONAL + ABUR: Atât elementele de încălzire de sus, cât și cele de jos vor fi pornite folosind apa din interiorul cavității pentru a genera abur. Este necesar să adăugați 150 ml de apă în cavitate și să rotiți butonul la această performanță omogenă de gătit.
	180	50 ÷ 240	* PREPARARE CU VENTILAȚIE: Vă recomandăm să utilizați această metodă pentru carne de pasăre, produse de patiserie, pește și legume. Căldura pătrunde mai bine în mâncare, iar durata de preparare și cea de preîncălzire sunt reduse. Puteți prepara diferite alimente în același timp cu sau fără același preparat în una sau în mai multe poziții. Această metodă de preparare oferă o distribuție uniformă a căldurii și previne amestecarea mirosurilor. Lăsați cu aproximativ zece minute mai mult când preparați mai multe feluri de mâncare simultan.
 steam	210	50 ÷ 230	CONVENȚIE + VENTILATOR + ABUR: Selectând această funcție, elementele de încălzire inferioare și superioare lucrează împreună cu ventilatorul pentru o gătit uniformă pe toate nivelurile. Este necesar să adăugați 150 ml de apă în cavitate și să rotiți butonul la această funcție. Această metodă de gătit sporește delicatețea și aromele fiecărui fel de mâncare, în special prăjirea și carnea roșie.
	200	150 ÷ 220	GRIL + VENTILATOR: utilizați turbo-gril cu ușa închisă. Elementul de încălzire superior este utilizat cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Preîncălzirea este necesară pentru carnea roșie, dar nu și pentru carnea albă. Ideal pentru gătit alimente groase, bucăți întregi, cum ar fi friptura de porc, carne de pasăre, etc. Așezați alimentele de grătar direct pe raft central, la nivelul mijlociu. Glisați tava de picurare sub raft pentru a colecta sucurile. Asigurați-vă că alimentele nu sunt prea aproape de grătar. Întoarceți mâncarea la jumătatea gătirii.
	L3	L1 ÷ L5	GRILL CU VENTILAȚIE : Utilizați funcția turbo-grill cu ușa închisă. Siguranța superioară este utilizată cu ventilatorul care circulă aerul din interiorul cuptorului. Preîncălzirea este necesară pentru carnea roșie, dar nu și pentru carnea albă. Funcția este ideală pentru gătit alimente groase, bucăți întregi, cum ar fi mușchi de porc, carne de pasăre etc. Așezați alimentele pe care doriți să le preparați la grill direct pe raftul din mijloc. Orientați tava de colectare a picăturilor sub raft pentru a colecta zeama scursă. Asigurați-vă că alimentele nu sunt prea aproape de grill. Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.
	ECO	ECO ÷ SUPER	PIROLIZĂ

*Testat în conformitate cu standardul EN 60350-1 în scopul declarației de consum de energie și a clasei energetice

Note generale privind curățarea

Ciclu de viață al aparatului poate fi prelungit printr-o curățare regulată. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală. Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascuțite pentru curățare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizați numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

PIESE DIN STICLĂ

Se recomandă să curățați fereastra din sticlă cu un prosop de bucătărie absorbent după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a îndepărta petele mai dificile, puteți utiliza un burete îmbibat în detergent, frecând bine și apoi clătind cu apă.

ETANȘAREA FERESTREI CUPTORULUI

Dacă este murdară, etanșarea poate fi curățată cu un burete ușor umed.

ACCESORII

Curățați accesoriile cu un burete umed, îmbibat în detergent înainte de a le clăti și usca: evitați utilizarea detergenților abrazivi.

TAVĂ

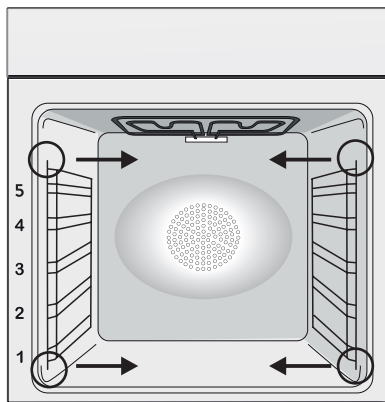
După utilizarea grillului, scoateți tava din cuptor. Turnați grăsimile fierbinți într-un recipient și spălați tava cu apă fierbinte, utilizând un burete și detergent lichid de vase.

Dacă rămân reziduuri de grăsime, scufundați tava în apă cu detergent. Alternativ, puteți spăla tava în mașina de spălat vase sau puteți utiliza un detergent din comerț pentru cuptoare. Nu puneți niciodată o tavă murdară înapoi în cuptor.

Întreținere

INSTRUCȚIUNI PENTRU ÎNALĂȚAREA ȘI CURĂȚAREA RACCURILOR LATRICE

1. Scoateți suporturile de sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos)
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, fie le puneți în mașina de spălat vase, fie utilizați un burete umed, asigurându-vă că sunt apoi uscate.
3. După încheierea procesului de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.



SCHIMBAREA BECULUI

1. Decuplați cuptorul de la rețeaua de alimentare.
2. Desfaceți capacul din sticlă, desurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou de același tip.
3. După ce becul defect este înlocuit, montați la loc capacul din sticlă.

Acest prospect este o completare a manualului de utilizare furnizat împreună cu produsul. Acest produs conține una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (Lampă) /F (10 Led).

Piroliză

Cuptorul este dotat cu un sistem de curățare cu piroliză, care distruge reziduurile alimentare la temperaturi ridicate. Operația se efectuează automat cu ajutorul programatorului. Fumul rezultat este "curățat" prin trecerea sa printr-un sistem de piroliză, care pornește imediat ce începe prepararea.

Întrucât sistemul de piroliză necesită temperaturi foarte ridicate, ușa cuptorului este prevăzută cu o blocare de siguranță. Piroliza poate fi oprită în orice moment. Ușa nu poate fi deschisă până când nu se afișează mesajul aferent blocării de siguranță.

Notă: Dacă a fost montată o plită deasupra cuptorului, nu utilizați niciodată aragazuri pe gaz sau plite electrice în timp ce funcționează sistemul de piroliză, întrucât acest lucru va împiedica supraincălzirea plitei.

Sunt presetate DOUĂ CICLURI PIROLITICE:

– **ECO PYROCLEAN:** curăță un cuptor cu un grad de murdărie moderat. Funcționează pentru o perioadă de 90 de minute.

– **SUPER PYROCLEAN:** curăță un cuptor cu un grad de murdărie ridicat. Funcționează pentru o perioadă de 120 de minute.

• Nu utilizați niciodată produse de curățare disponibile în comerț pe un cuptor cu piroliză!

Notă: Efectuarea curățării pirolitice imediat după preparare vă permite să profitați de căldura reziduală, economisind astfel energie.

Înainte de rularea unui ciclu pirolitic

• Scoateți toate accesoriile din cuptor deoarece nu pot să tolereze temperaturile ridicate atinse în timpul ciclului de curățare pirolitic; scoateți în special grătarele, rafturile laterale și ghidajele telescopice.

La cuptoarele cu sondă pentru carne este necesar, înainte de a efectua ciclul de curățare, să închideți orificiul cu piulița furnizată.

• Îndepărtați toate scurgerile sau petele mari, deoarece ar dura prea mult pentru a le distruge.

• De asemenea, cantitățile excesiv de mari de grăsimi s-ar putea aprinde atunci când sunt supuse temperaturilor foarte ridicate ale ciclului pirolitic.

• Închideți ușa cuptorului.

• Scurgerile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.

• Curățați ușa cuptorului.

• Îndepărtați reziduurile alimentare mari sau groșiere din interiorul cuptorului, folosind un burete umed. Nu utilizați detergenți.

• Demontați toate accesoriile și setul de rafturi gli-

sant (dacă există în dotare).

• Nu așezați prosoape de bucătărie.

Utilizarea ciclului pirolitic



• Rotiți selectorul de funcții în poziția .

• Pe afișaj apare mesajul "ECO" sau "SUP".

• Timpul presetat este de 90 de minute; acesta poate varia de la 90 de minute (modul Eco) la 120 de minute (modul Sup) prin intermediul programatorului (butonul de setare „+” sau „-”).

• În cazul în care cuptorul prezintă un nivel ridicat de murdărie, se recomandă să măriți timpul până la 120 de minute, iar dacă prezintă un nivel moderat de murdărie, reduceți durata ciclului de curățare la 90 de minute.

• Este posibil să se amâne timpul de pornire al ciclului Pyroclean prin modificarea orei de finalizare de la programator.

• După câteva minute, când cuptorul atinge o temperatură ridicată, ușa se blochează automat. Ciclul Pyroclean poate fi oprit în orice moment prin rotirea selectorului de funcții înapoi în poziția „0” (mesajul OFF va fi afișat timp de 3 secunde).

• Odată ce este terminat ciclul Pyroclean, piroliza se va opri automat.

• Pe afișaj apare mesajul "END" (finalizare), până când ușa este blocată, apoi „0--n”.

• Puteți roti selectorul de funcții înapoi în poziția „0”, dar dacă temperatura este încă ridicată, apare mesajul „0--n” care indică faptul că ușa este blocată.

Utilizarea ciclului pirolitic în cuptoarele cu comandă tactilă

• Rotiți selectorul de funcții în poziția de piroliză.

• Pe afișaj va apărea mesajul "ECO" sau "SUP".

• Timpul presetat este de 90 de minute, dar poate varia de la 90 de minute (modul Eco) la 120 de minute (modul Sup) folosind programatorul (tasta „+” sau „-”).

• În cazul în care cuptorul prezintă un nivel ridicat de murdărie, timpul ar trebui crescut până la 120 de minute, iar dacă prezintă un nivel redus de murdărie, reduceți durata ciclului de curățare la 90 de minute.

Funcția Aquactiva

Procedura Aquactiva folosește aburul pentru a ajuta la înlăturarea grăsimii și particulelor de mâncare rămase în cuptor.

1. Turnați 300 ml de apă în recipientul Aquactiva din partea de jos a cuptorului.

2. Setați funcția cuptorului la încălzitorul Static () sau Bottom ()

3. Setați temperatura pe pictograma Aquactiva .

4. Permiteți-i programului să ruleze 30 de minute.

5. După 30 de minute opriți programul și lăsați cuptorul să se răcească.

6. După ce aparatul s-a răcit, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

Avertisment: Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a-l atinge. Trebuie să fiți atenți la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Folosiți apă distilată sau potabilă.



Gestionarea deșeurilor și protecția mediului



Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind echipamentele electrice și electronice (DEEE). DEEE conțin atât substanțe poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) cât și elemente de bază (care pot fi refolosite). Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice pentru a îndepărta și elimina corect elementele poluante și pentru a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în asigurarea faptului că DEEE nu devin problemă de mediu; este esențial să se respecte câteva norme de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere;
- DEEE trebuie duse în spații de colectare speciale, administrate de către consiliul local sau o companie înregistrată.

În numeroase țări, colectarea deșeurilor de la domiciliu poate fi disponibilă pentru DEEE mari. Atunci când cumpărați un aparat electrocasnic nou, cel vechi poate fi returnat vânzătorului care trebuie să îl accepte gratuit la schimb, în măsura în care acesta este de tip similar și are aceleași funcții cu aparatul cumpărat.

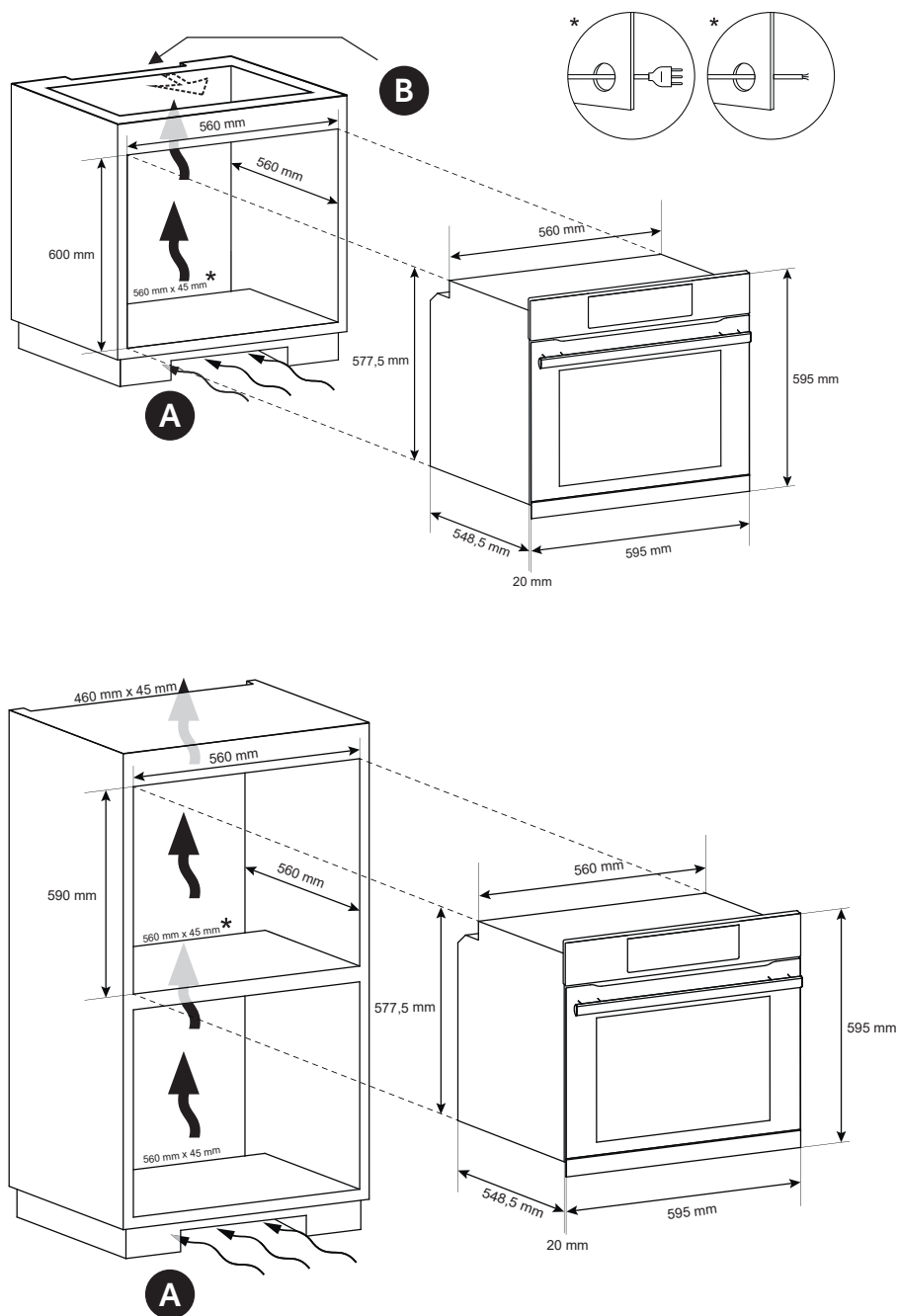
SALVAREA ȘI PROTEJAREA MEDIULUI ÎN-CONJURĂTOR

Acolo unde este posibil, evitați supraîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât de rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează de fiecare dată când este deschisă. Pentru o economisire semnificativă de energie, opriți cuptorul cu aproximativ 5-10 minute înainte de încheierea ciclului de preparare planificat și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți sistemele de etanșare curate și în stare bună pentru a evita dispersarea căldurii în afara cavității. Dacă aveți un abonament la curent cu tarif orar, programul „preparare întârziată” facilitează economisirea de energie, făcând ca procesul de preparare să înceapă în intervalul de timp cu tarif redus.

Curățarea și întreținerea cuptorului

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	O funcție de gătire și temperatura nu au fost setate	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Nicio reacție a interfeței cu utilizatorul tactil	Abur și condens pe panoul interfeței cu utilizatorul	Curățați cu o cârpă din microfibră panoul interfeței cu utilizatorul pentru a îndepărta stratul de condens

Installation





EN If the furniture is equipped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający. mą du sørge for en åbning til strømforsyningskabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

SR Ukoliko taj deo nameštaja ima dno sa zadnje strane, napravite otvor za kabl za napajanje.

RO Dacă mobilierul este echipat cu un fund în partea din spate, asigurați o deschidere pentru cablul de alimentare.

A

EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

PL Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm².

CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

SL Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

BG Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm².

B

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm.

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm.

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm.

HR Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz. 460 mm x 15 mm

SR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor 460 mm x 15 mm

RO Dacă cuptorul nu are ventilator de răcire, creați o deschidere de 460 mm x 15 mm

HR Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (5000 mm²) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

SR Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, neophodno je napraviti otvor od 500x10 mm ili iste površine u 5.000 mm² da bi se obezbedile maksimalne performanse rerne

RO Dacă montarea plintei nu permite circulația aerului, pentru a obține performanța maximă a cuptorului este necesar să se creeze o deschidere de 500x10 mm sau aceeași suprafață în 5.000 mm².

EN The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

PL Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

SL Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje peči.

BG Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда.

HR Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

SR Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne štamparske greške u ovom katalogu. Proizvodna politika Candy-ja bazira se na stalnim unapređivanjima proizvoda, zbog toga zadržavamo pravo da menjamo podatke i proizvode iz ovog kataloga bez prethodne najave

RO Producătorul nu va fi răspunzător pentru nicio inexactitate ce decurge din imprimarea sau erorile de transcriere cuprinse în prezenta broșură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influența caracteristicile referitoare la siguranță sau funcționare.



70014027

