



# KA-60D22IM1-EU

Cooking

UA Посібник користувача

RO Manual de Utilizare

SK Návod na Obsluhu

SL Navodila za Uporabo

SR Упутство за коришћење

SV Användarmanual

EN User Manual

**SHARP**

Be Original.



#### **GB-**Declaration of conformity

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

#### **DE-**Konformitätserklärung

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

#### **FR-**Déclaration de conformité

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

#### **ES-**Declaración de conformidad

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

#### **PT-**Declaração de conformidade

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

#### **NL-**Conformiteitsverklaring

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

#### **IT-**Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

#### **GR-**Δήλωση συμμόρφωσης

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

#### **BG-**Декларация за съответствие

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

#### **CZ-**Prohlášení o shodě

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

#### **SK-**Vyhlasenie o zhode

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

#### **EE-**Vastavusdeklaratsioon

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

#### **SV-**Försäkran om överensstämmelse

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

#### **FI-**Yhteensopivuuslauseke

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

#### **HR-**Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

#### **SR**-Izjava o usklađenosti

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

#### **DA**-Overensstemmelseserklæring

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

#### **NO**-Samsvarserklæring

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

#### **UK**-Декларація відповідності

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

#### **МК**-Декларација за усогласеност

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

#### **RO**-Declarație de conformitate

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

#### **HU**-Megfelelőségi nyilatkozat

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

referencia tartalmaknál.

#### **SL**-Izjava o skladnosti

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

#### **AL**-Deklarata e konformitetit

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

#### **LT**-Atitikties deklaracija

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

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

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

#### **PL**-Deklaracja zgodności

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

Шановний споживач!

Наша мета — запропонувати вам високоякісні вироби, які перевершують ваші сподівання. Цей апарат, виготовлений на сучасному заводі, пройшов ретельний індивідуальний контроль якості. Це керівництво складено з метою допомогти покупцеві правильно користуватись апаратом, який завдяки застосуванню новітніх технологій відзначається надійністю та максимальною ефективністю. Перш ніж користуватись апаратом, уважно прочитайте це керівництво. Воно містить основну інформацію, необхідну для безпечного монтажу, експлуатації та технічного обслуговування. Для монтажу виробу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

## **Зміст**

Зовнішній вигляд і розміри виробу

Попередження

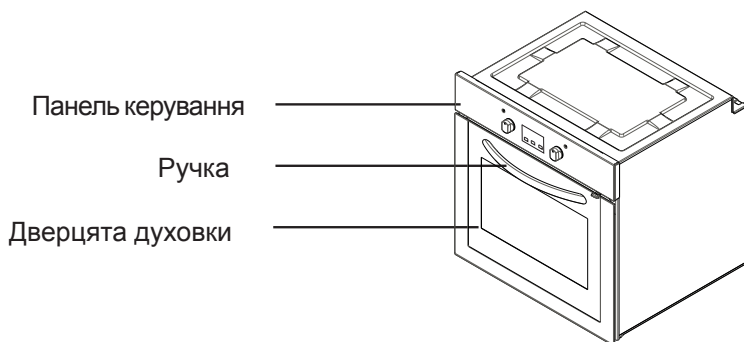
Підготовка до монтажу та експлуатації

Користування духовкою

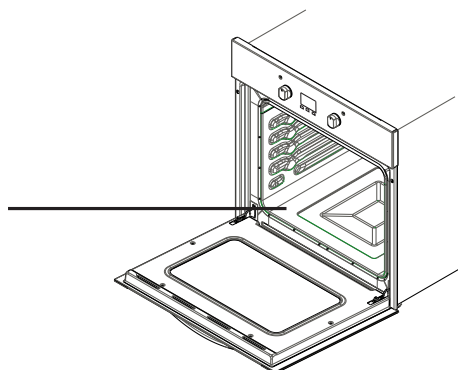
Чищення та технічне обслуговування виробу

Сервіс і транспортування

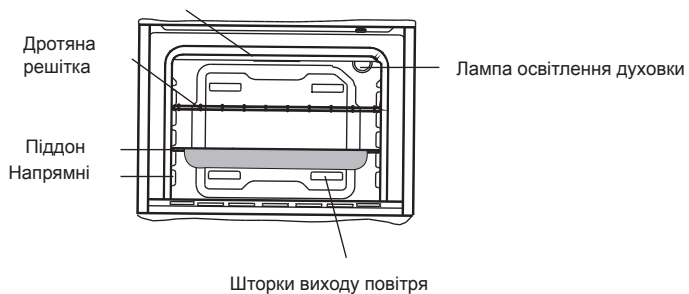
## ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І РОЗМІРИ ВИРОБУ



Нижній нагрівний елемент  
(за пластиною)



Верхній нагрівний елемент (за пластиною)



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ**

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

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

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

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

нагляду здійснювати чищення та поточне обслуговування.

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

го керування.

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



для піднімання чи переміщення апарату.

- Під час виготовлення апарату було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не перегнути шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Коли відчинено дверцята, не дозволяйте дітям ставати чи сидіти на них.

### **Застереження щодо монтажу**

- Не користуйтеся апаратом до закінчення монтажу.
- Монтаж та введення в експлуатацію апарату має здійснювати повноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальність за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши апарат, переконайтесь у тому, що його не було пошкоджено під час транспортування. У разі наявності будь-якої несправності не користуйтеся апаратом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх не слід зберігати; негайно позбавтесь їх.
- Захистіть апарат від атмосферних явищ. Не піддавайте його дії сонця, дощу, снігу тощо.
- Матеріали, розташовані поряд із апаратом (його корпусом), мають бути спроможні витримати тем-

пературу не менше ніж 100°C.

### **Під час користування**

- Під час першого використання духовкою теплоізоляційні матеріали та нагрівні елементи видаватимуть певний запах. Через це, перш ніж починати користуватись духовкою, увімкніть її на максимальну температуру без жодних продуктів на 45 хвилин. Протягом цього часу необхідно добре вентилювати приміщення, в якому встановлено виріб.
- Під час користування зовнішні та внутрішні поверхні духовки нагріваються до високої температури. Відчиняючи дверцята, відступайте назад, щоб не потрапити в потік гарячої пари, що виходить із духовки. Вона може спричинити опіки.
- Під час роботи апарату в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- Не залишайте плиту без нагляду, готуючи в ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Ні в якому разі не гасіть полум'я олії водою. Загасіть це полум'я, накривши каструлю чи сковорідку кришкою, та вимкніть плиту.
- Якщо передбачається не користуватись апаратом протягом тривалого часу, вимкніть його з розетки. Не залишайте головний вимикач керування ввімкненим. Також, коли не користуєтесь апаратом, перекривайте газовий кран.
- Коли апарат не використовується, обов'язково переконайтесь у тому, що ручки керування апаратом переведено в положення

«0» (вимкнено).

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

## **ПІДГОТОВКА ДО МОНТАЖУ ТА КОРИСТУВАННЯ**

Ця сучасна, функціональна та зручна духовка, виготовлена з матеріалів і деталей найвищої якості, задовольнить усі ваші потреби. Щоб успішно користуватись апаратом і уникнути труднощів у майбутньому, обов'язково прочитай-

те це керівництво. Подальша інформація містить правила, дотримання яких необхідне для правильного розміщення та обслуговування. Особливо необхідно, щоб її прочитав спеціаліст, який займатиметься розміщенням апарату.

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

### **ВИБІР МІСЦЯ ДЛЯ ДУХОВКИ**

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



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

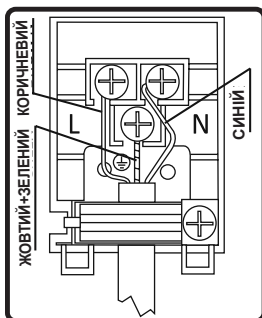
## **ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА БЕЗПЕКА ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ**

Під час підключення слід безпастережно дотримуватись наступних вказівок:

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

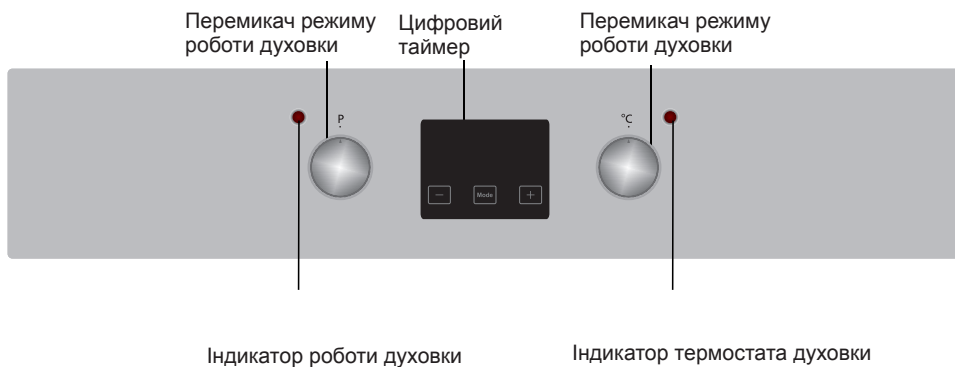
разі не слід користуватися подовжувачем.

- Кабель живлення не має торкатись до гарячої поверхні виробу.
- У разі пошкодження кабелю живлення обов'язково слід звернутися в уповноважене підприємство з обслуговування. Заміну кабелю має провести вповноважене підприємство з обслуговування.
- Підключення апарату має провести вповноважене підприємство з обслуговування. Живлення апарату має здійснюватись через кабель живлення типу H05VV-F.
- Неправильне підключення може призвести до пошкодження апарату. Таке пошкодження не підлягає гарантійному відшкодуванню.
- Апарат призначений для підключення до електромережі напругою 220–240 В зм. струму. Якщо напруга в мережі виходить за межі цього діапазону, негайно зверніться в уповноважене підприємство з обслуговування.
- **Виробник знімає з себе відповідальність за будь-які пошкодження та втрати, що виникли внаслідок порушення норм безпеки!**



# КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКОЮ

## Панель керування

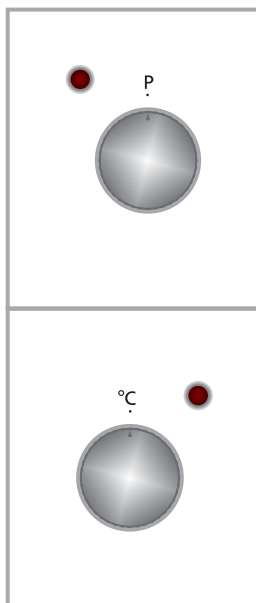


### Перемикач режиму роботи духовки

Для вибору потрібної функції з приготування їжі поверніть ручку до відповідного значка. Роботу функцій духовки описано в наступному розділі.

### Перемикач режиму роботи духовки

Для вибору потрібної функції з приготування їжі поверніть ручку до відповідного значка. Роботу функцій духовки описано в наступному розділі.



## **Функції духовки**

\* Функції духовки можуть відрізнятися відповідно до моделі виробу.



### **Лампа освітлення духовки:**

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

### **Функція розморожування:**

Буде ввімкнено попереджальні індикатори духовки, почне роботу вентилятор.

Для користування функцією розморожування потрібно взяти заморожені продукти, покласти їх у духовку на третю полицю знизу. Рекомендується підставити під розморожувані продукти деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування продуктів.

### **Функція конвекції:**

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духовки; почнуть роботу верхній і нижній нагрівний елементи, а також вентилятор.

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



### **Функція звичайного приготування:**

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи. Функція звичайного приготування передбачає нагрівання,

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



### **Функція грилювання:**

Термостат і індикатори духовки буде ввімкнено, почне роботу нагрівний елемент грилю. Ця функція використовується для приготування страв гриль і підрум'янювання; для неї слід розташовувати страви на верхніх полицях духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Увага: Під час грилювання дверцята духовки мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.



### **Функція прискороного грилювання:**

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискороного грилювання та збільшення площі оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса; для неї слід розташовувати страви на верхніх полицях духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії.

Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин. Увага: Під час грилювання дверцята духовки мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C

### Функція подвійного грилювання та конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори; почнуть роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент, а також вентилятор.

Ця функція використовується для прискореного грилювання продуктів збільшеної товщини, а також для обробки більшої поверхні. Буде ввімкнено і верхні нагрівні елементи, і гриль, а також вентилятор, який забезпечуватиме рівномірну обробку.

З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духовки. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під решіткою обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі жиру чи олії. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Увага: Під час грилювання дверцята духовки мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.



### Функція нижнього підігріву з конвекцією :

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духовки; почнуть роботу нижній нагрівний елементи, а також вентилятор.

Функція нижнього підігріву з конвекцією ідеально пасує для швидкого та рівномірного випікання їжі. Духовку

рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

### Використання цифрового сенсорного таймера



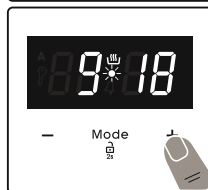
Опис функції	
A	Авто готування
🔥	Самостійне готування
🔑	Блокування кнопок
4	Зворотній відлік
Mode	Функція MODEу
-	Зменшення часу
+	Збільшення часу
23 59	Дисплей таймера

### Регулювання часу

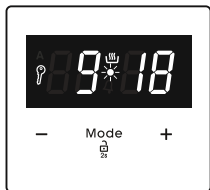
Перед використанням духової шафи необхідно встановити час. Відповідно до електроживлення на дисплеї з'являться символи "A" і "00:00" чи "12:00".



1. Затисніть кнопку "MODE" на 2 секунди задля вимкнення блокування кнопок поки не загориться крапка посередині екрану.



2. Виберіть час, натиснувши клавіші "+" і "-", поки миготливий символ не зник.



3. Через декілька секунд точка перестане блимати та буде світитись.

### ! Блокування кнопок

Блокування кнопок автоматично активується, якщо таймер не використовувався протягом 7 секунд. З'явиться символ «**4**» і засвітиться. Для розблокування кнопок блокування, натисніть і притримайте кнопку **MODE** протягом 2 секунд. Може бути виконана бажана функція.

### Звукове сповіщення регулювання часу

Час звукового сповіщення може бути встановлено на будь-який час з **“00:00”** і **“23:59”**. Час звукового сповіщення застосовується виключно для попередження. Ця функція не активує роботу духової шафи.



1. Натисніть **«MODE»**. Символ **«4»** почне мерехтати і **000** буде відображено.



2. Виберіть необхідний часовий період, натиснувши клавіші **“+”** і **“-”** коли **«4»** горить.



3. Символ **«4»** почне світитись, що буде означати, що час збережено, налаштування попередження виконано.

Коли таймер досягне нуля, зазвучить звукове попередження і на дисплеї відобразиться миготливий символ **“4”**. Щоб вимкнути звукове попередження натисніть будь-яку кнопку. Затисніть кнопку **“MODE”** протягом 2 секунд, зникне

символ **“4”** і буде відображено годинник.

### Напівавтоматичне налаштування часу (часу приготування)

Ця функція допомагає виконувати приготування протягом визначеного періоду часу. Можна налаштувати діапазон часу від 0 до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



2. Натисніть **“MODE”**, поки ви не побачите напис **“dur”** («тривалість») та відповідний символ не з'явиться на дисплеї. Заблимає символ **“A”**.



3. В ерять необхідний часовий період приготування, натиснувши клавіші **“+”** і **“-”**.



4. На екрані з'явиться поточний час і засвітиться символи **“A”** та **☀**.

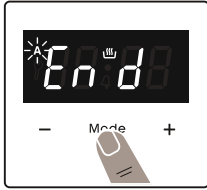
Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Загориться символ **“A”**. Поверніть обидві кнопки керування на положення **“0”** і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб зупинити попереджувальний звуковий сигнал. Затисніть кнопку **“MODE”** протягом 2 секунд, зникне символ **“A”** і таймер повернеться знову в **MODE** самостійного налаштування.

### Напівавтоматичне налаштування часу (часу завершення приготування)

Ця функція задається автоматично, як тільки робота духової шафи завершиться у встановлений час. Ви можете налаштувати час завершення приготування, починаючи від поточного часу тривалістю до 10 годин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.



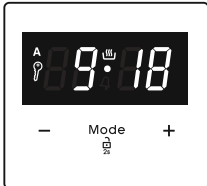
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



2. Натисніть **"MODE"**, поки ви не побачите надпис **"end"** («завершення») та відповідний символ не з'явиться на дисплеї.



3. Використовуйте кнопки **"+"** і **"-"**, щоб налаштувати бажаний час завершення.



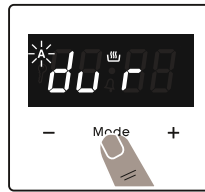
4. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи **"A"** та **"Ш"**.

Коли на таймері буде нуль, духовна шафа вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Заблимає символ **"A"**. Включіть обидві кнопки керування на положення **"0"** і натисніть будь-яку клавішу на таймері для того, щоб зупинити звуковий сигнал. Затисніть кнопку **"MODE"** протягом 2 секунд, зникне символ **"A"** і таймер повернеться знову в **MODE** самостійного налаштування.

### Повністю автоматичне налаштування програм

Ця функція використовується для приготування після певного періоду часу та для певної тривалості приготування. Час завершення приготування може бути налаштовано, починаючи від поточного часу тривалістю до 23 годин 59 хвилин. Приготуйте страву для приготування та покладіть її до духової шафи.

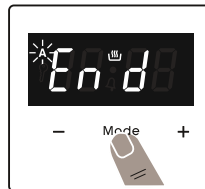
1. Виберіть бажану функцію приготування і температуру за допомогою клавіш керування.



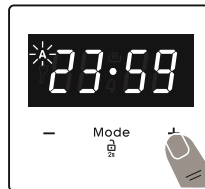
2. Натисніть **"MODE"** поки не відобразиться **"dur"** символ на екрані. Заблимає символ **"A"**.



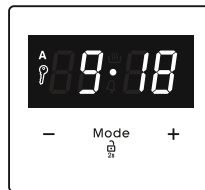
3. Виберіть необхідний часовий період приготування, натиснувши клавіші **"+"** і **"-"**.



4. Натисніть **"MODE"** поки не відобразиться **"end"** символ на екрані. Загориться час і символи **"A"**.



5. Виберіть необхідний часовий період завершення приготування, натиснувши клавіші **"+"** і **"-"**. Символ **"Ш"** зникне. Виберіть час приготування станом на поточний час дня. Час можна налаштувати до 23 години 59 хвилин.



6. На екрані з'явиться поточний час і засвіяться символи **"A"**.

Час роботи буде розраховано і духова шафа автоматично почне приготування, а на екрані знову загориться символ “ ” з розрахунком, щоб приготування завершилось у встановлений час. Коли на таймері буде нуль, духова шафа вимкнеться, пролунає звуковий сигнал та загоряться символи “**A**”. Ввімкніть обидві кнопки керування на положення “**0**” і натисніть будь-яку клавішу для того, щоб зупинити звуковий сигнал. Зникне символ і таймер повернеться знову в **MODE** самостійного налаштування. Затисніть кнопку “**MODE**” протягом 2 секунд, зникне символ “**A**” і таймер повернеться знову в **MODE** самостійного налаштування.

### **Регулювання звуку**

Щоб налаштувати гучність звукового попереджувального сповіщення, натисніть кнопку “+” і “-” поки не загориться крапка посередині екрану. Натисніть кнопку “**MODE**” для відображення поточного звукового сигналу. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки “-”, змінюється мелодія звукового сигналу. Є три різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.

СТРАВИ	TURBO			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ			НИЖНІЙ/ВЕРХНІЙ ВЕНТИЛЯТОР			ГРИЛЬ		
	Положення термостата, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення термостата, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення термостата, °С	Поліція	Час пригот., хв.	Положення термостата, °С	Поліція	Час пригот., хв.
Листкове печиво	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Тістечко	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Булочка	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Фрикадельки гриль										200	5	10-15
Страви з великим вмістом води	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Курка				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Відбивні										200	4-5	15-25
Біфштекс										200	5	15-25

\* Готувати з вертелом для смаження курки...

## Додаткове приладдя

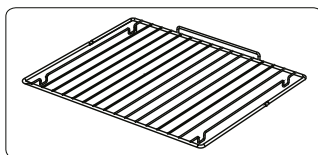
Виріб комплектується додатковим приладдям. Разом із ним можна використовувати приладдя інших виробників, але воно має бути стійким до дії високої температури та полум'я. Можна також користуватися скляними тарілками, формами для печива та деками, придатними для використання в духовці. Використовуйте таке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

ховка має газовий гриль, але захисної сітки нема чи вона пошкоджена і непридатна для використання, замовте запасну частину в найближчому центрі обслуговування.

## Приладдя до духовки

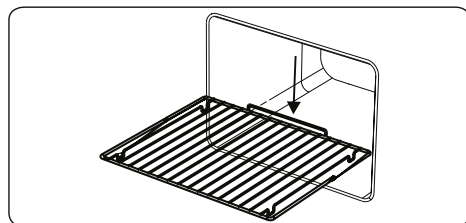
Духовки різних моделей можуть комплектуватись різним приладдям.

## Дротяна решітка



Дротяна решітка використовується для грилювання чи розміщення різного посуду.

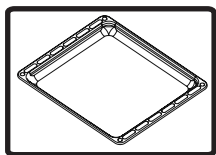
**УВАГА!** Решітку слід належним чином вставити у будь-які відповідні напрямні духовки та просунути аж до задньої стінки.



## Порожнисте деко

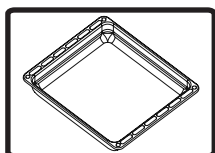
Порожнисте деко для випікання, на-

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



### **Глибокий піддон**

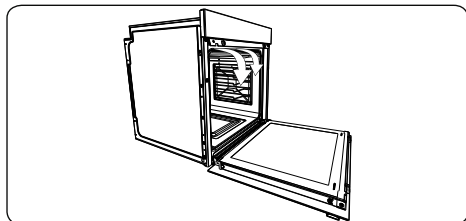
Глибокий піддон використовується для тушіння. Щоб правильно вставити його в порожнину, слід вставити його в будь-які напрямні та просунути аж до задньої стінки.



### **ПЕРША У СВІТІ**

#### **Повітряна завіса**

Запатентована система повітряної завіси запобігає потраплянню гарячого повітря до приміщення користувача, створюючи в разі відчинення дверцят повітряну завісу.



## **ЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ**

### **ЧИЩЕННЯ**

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

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

### **Чищення духовки зсередини**

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

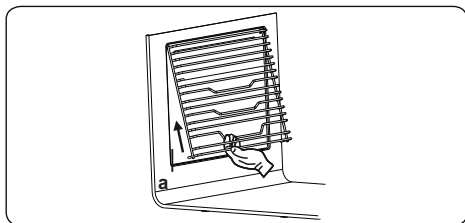
витріть насухо. Повне чищення з застосуванням сухих та порошкових засобів. У виробках із каталітичною емаллю задню та бічні стінки внутрішньої рами чистити не слід. Однак, залежно від інтенсивності використання, їх слід час від часу замінювати.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### **Заміна лампочки освітлення духовки**

Заміну лампочки освітлення духовки має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Для заміни слід використовувати лампу з наступними параметрами: 230 В, 25 Вт, цоколь типу E14, T300. Перед заміною лампочки духовку слід вимкнути з розетки і вона повинна охолонути.

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



## **СЕРВІС І ТРАНСПОРТУВАННЯ**

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

Якщо духовка не працює:

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

Якщо духовка не нагрівається:

Можливо, на вимикачі керування духовкою не встановлено температуру.

Якщо не світиться внутрішнє освітлення:

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

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

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

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

### **ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТРАНСПОРТУВАННЯ**

Якщо потрібно транспортувати апарат:

Збережіть оригінальну упаковку виробу; якщо виріб потрібно транспортувати, покладіть його в оригінальну упаковку. Дотримуйтеся знаків щодо транспортування, які нанесено на упаковку. Закріпіть липкою стрічкою до варочних панелей верхні деталі плити, ковпаки та головки, а також решітки столу.

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

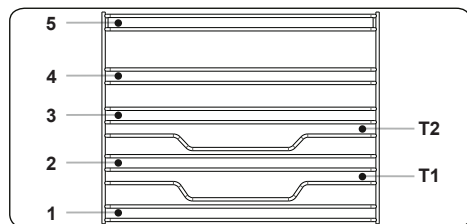
Прикріпіть липкою стрічкою лист картону до передньої кришки та внутрішнього скла духовки, щоб у ній зручно було розташувати дека і щоб вони разом з дротяною решіткою не пошкодили під час транспортування кришки духовки. Також липкою стрічкою прикріпіть кришки духовки до бічних стінок.

Якщо оригінальної упаковки нема:

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

## Каркас EasyFix

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



- Вставте аксесуар у потрібне положення в камері.
- Залиште між аксесуарами і кришкою вентилятора зазор завширшки принаймні 1 см.
- Виймаючи посуд і (або) гарячі страви з камери, будьте обережні. Гарячі страви і аксесуари можуть спричинити опіки.
- Під дією високої температури аксесуари можуть деформуватися. Після охолодження їхній зовнішній вигляд і працездатність відновиться.
- Дека і дротяні решітки можна ставити на будь-який рівень від 1 до 5.
- Телескопічні рейки можна ставити на рівні T1, T2, 3, 4, 5.
- Для готування їжі на одному рівні рекомендується користуватись рівнем 3.
- Для готування їжі на одному рівні за допомогою телескопічних рейок рекомендується користуватись рівнем T2.
- Дротяний каркас вертела слід ставити на рівень 3.
- Для встановлення каркасу вертела з телескопічними рейками використовується рівень T2.

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

Stimate client,

Scopul nostru este acela de a vă oferi produse de înaltă calitate, ce depășesc așteptările dumneavoastră. Aparatul dumneavoastră este produs în centre moderne și este testat cu grijă, în special din punct de vedere calitativ. Acest manual a fost elaborat pentru a vă ajuta să utilizați aparatul care a fost produs cu cea mai recentă tehnologie, cu încredere și eficiență maximă. Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție acest manual ce include informații de bază referitoare la instalarea sigură, mentenanță și utilizare. Vă rugăm să contactați cel mai apropiat centru de service autorizat, pentru instalarea produsului dumneavoastră.

-



## **Cuprins**

Prezentarea și dimensiunea produsului

Avertismente

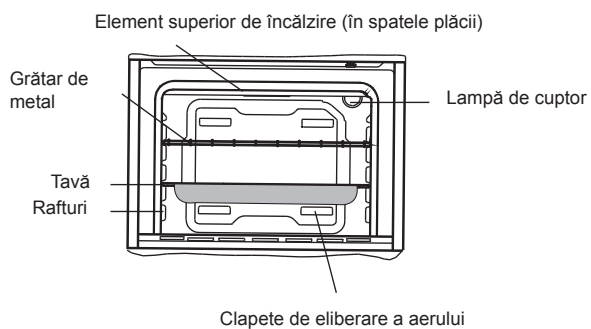
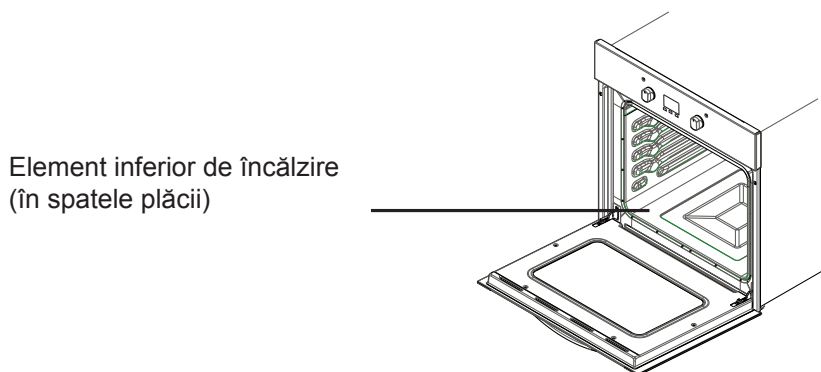
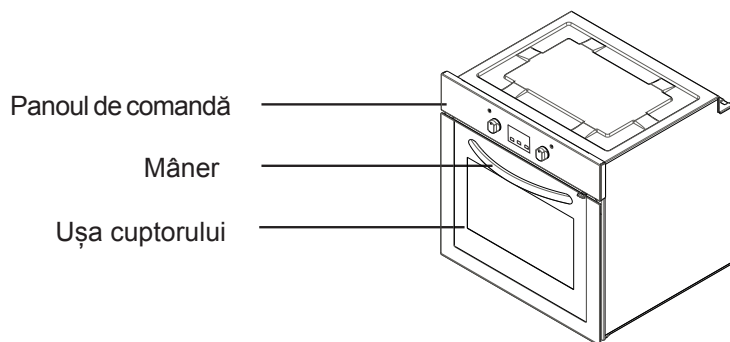
Pregătire pentru instalare și utilizare

Utilizarea cuptorului

Curățarea și mentenanța produsului dumneavoastră

Service și transport

## PREZENTAREA ȘI DIMENSIUNEA PRODUSULUI



## **AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA**

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

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

### **Avertismente generale privind siguranța**

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copiii în vârstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, în cazul în care se află sub supraveghere sau au fost instruite în ceea ce privește folosirea aparatului electrocasnic într-o manieră sigură și dacă înțeleg

pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și mentenanța nu vor fi executate de copiii nesupravegheați.

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

- Aparatul nu se poate utiliza cu un temporizator extern sau printr-un sistem de control de la distanță.
- Aparatul se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Este posibil ca mânerele să se înfierbânte în timpul utilizării normale, pentru perioade scurte de timp.
- Nu utilizați agenți de curățare aspri sau abrazivi sau instrumente de metal ascuțite, pentru curățarea sticlei de pe ușa cuptorului sau a altor suprafețe, deoarece acestea pot zgâria suprafețele, sticla se poate sparge sau se poate deteriora suprafața.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de șoc electric.
- **ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să se înfierbânte, în procesul de gătire sau frigere. Accesul copiilor mici trebuie interzis. Accesul copiilor mici trebuie interzis.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de mentenanță și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați vă pot pune în pericol. Transformarea sau modificarea specificațiilor aparatului sub orice formă este periculoasă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că cerințele aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea

gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Cerințele acestui aparat sunt specificate pe etichetă.

- **ATENȚIE:** Acest aparat este proiectat doar pentru gătitul alimentelor și poate fi utilizat doar în locuințe; acesta nu trebuie utilizat cu alt scop sau în alte aplicații, în afara locuințelor, în spații comerciale sau pentru încălzirea încăperilor.
- Nu încercați să ridicați sau să mutați aparatul electrocasnic trăgând de mânerul ușii.
- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să curățați aparatul cu atenție, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei, cu accesoriile.
- Asigurați-vă că, în timpul instalării, cablul de alimentare nu este blocat. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolului.
- Când ușa cuptorului este deschisă, nu permiteți copiilor să se cațere sau să se așeze pe aceasta.

#### **Avertismente de instalare**

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat și pus în funcțiune de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru orice pagubă cauzată de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.
- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în

timpul transportului. În situația în care acesta prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtate imediat.

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

#### **În timpul utilizării**

- Când utilizați cuptorul pentru prima dată, materialele de izolare și elementele de încălzire vor emana un anumit miros. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, rulați un program, fără a pune nimic în cuptor, la temperatură maximă, timp de 45 de minute. În același timp, trebuie să ventilați în mod adecvat spațiul în care produsul este instalat.
- În timpul utilizării, suprafețele exterioare și interioare ale cuptorului se înfierbântă. Când deschideți ușa cuptorului, faceți un pas în spate, pentru a evita aburul provenit din cuptor. Există risc de producere a arsurilor.
- Nu așezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate și introduce alimente în cuptor.
- Nu lăsați aparatul de gătit nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea pot lua

foc, în caz de încălzire extremă. Nu turnați apă peste flăcări generate de ulei. Acoperiți oala sau tigaia cu capacul, pentru a înăbuși flacăra produsă în acest caz și opriți aparatul de gătit.

- Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați-l. Păstrați panoul principal stins. De asemenea, când nu utilizați aparatul, închideți robinetul de gaz.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale aparatului se află întotdeauna în poziția "0"(stop), când acesta nu este utilizat.
- Tăvile se înclină când sunt extrase. Aveți grijă să nu se verse lichid fierbinte.
- Când ușa ori sertarul este deschis, nu așezați obiecte pe acesta. Există riscul ca aparatul electrocasnic să se dezzechilibreze sau să se rupă capacul.
- Nu așezați obiecte grele sau combustibile, precum și obiecte inflamabile (nailon, pungă de plastic, hârtie, material etc.), în sertar. De asemenea, nu introduceți obiecte de bucătărie cu accesorii de plastic (ex. mânere).
- Nu atârnați prosoape, cârpe de vase sau haine pe aparat sau mânerele sale.
- În timpul procesului de curățare și mentenanță
- Stingeți întotdeauna aparatul, înainte de operațiuni cum sunt curățarea și mentenanța. Aceste operațiuni se pot efectua după ce deconectați aparatul sau îl stingeți din butoane.
- Nu îndepărtați butoanele de control, pentru a curăța panoul de control.
- **PENTRU A CONSERVA**

**EFICIENȚA ȘI SIGURANȚA APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ, VĂ RECOMANDĂM SĂ UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA PIESE ORIGINALE ȘI SĂ APELAȚI DOAR LA OPERATORII NOȘTRI AUTORIZAȚI DE SERVICII, ÎN CAZ DE NECESITATE.**

## **PREGĂTIRE PENTRU INSTALARE ȘI UTILIZARE**

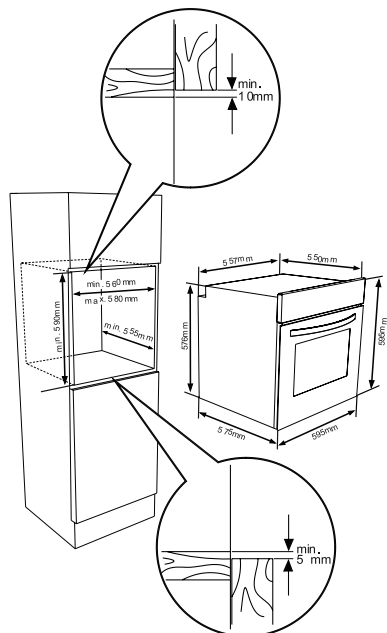
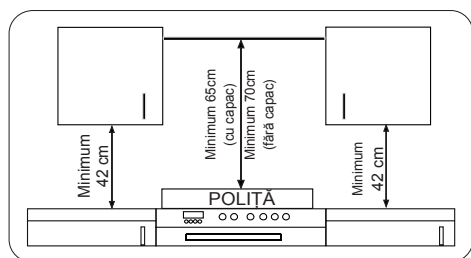
Produs cu cele mai bune piese și materiale, acest cuptor modern, funcțional și practic vă va satisface nevoile, în toate privințele. Citiți manualul pentru a obține rezultate bune și pentru a nu avea probleme, în viitor. Informațiile de mai jos cuprind reguli necesare pentru poziționarea corectă și activități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

**CONTACTAȚI CENTRUL DE SERVICI  
AUTORIZAT SĂ INSTALEZE CUP  
TORUL DUMNEAVOASTRĂ!**

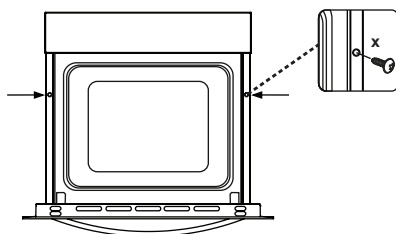
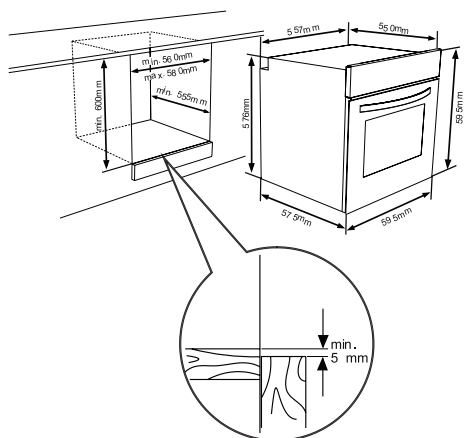
## **ALEGEREA UNUI LOC PENTRU CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ**

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

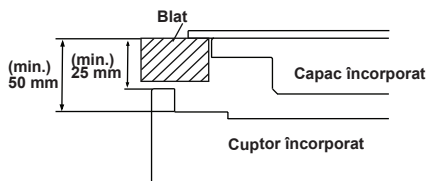
Modificările necesare pentru pereții dulapurilor și ventilatoarele de aerisire, deasupra produsului încorporat combinat, precum și înălțimile minime, de la panoul cuptorului, sunt prezentate în Figura 1. Astfel, ventilatorul de aerisire trebuie poziționat la o înălțime minimă de 65 de cm, în raport cu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



## INSTALAREA CUPTORULUI ÎNCORPORAT



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



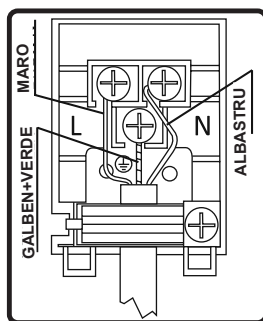
Dacă instalați cuptorul sub o poliță, distanța între blatul de lucru și panoul de sus al cuptorului trebuie să fie de minimum 50 de milimetri, iar distanța între blatul de lucru și partea superioară a panoului de control trebuie să fie de minimum 25 de milimetri.

## **CABLAREA ȘI SIGURANȚA CUPTORULUI ÎNCORPORAT**

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

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

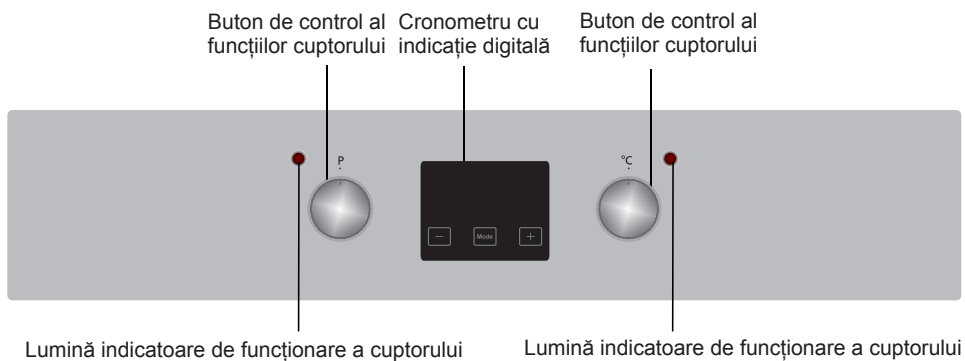
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafața fierbinte a produsului.
- În situația în care cablul de alimentare este avariat, apălați centrul autorizat de service. Cablul trebuie înlocuit de centrul autorizat de service.
- Cablajul aparatului trebuie efectuat de un centru autorizat de service. Pentru acest racord, trebuie utilizat un cablu flexibil, de tip H05VV-F.
- Cablarea incorectă poate afecta aparatul electrocasnic. Acest tip de defecțiuni nu vor fi acoperite de garanție.
- Aparatul este proiectat să fie racordat la alimentare electrică de 220-240V. Dacă valoarea este diferită de cea menționată mai sus, apălați imediat centrul autorizat de service.
- **Firma producătoare declară că nu își asumă sub nicio formă răspunderea pentru orice tip de defecțiuni și pierderi generate de nerespectarea normelor de siguranță!**





# UTILIZAREA CUPTORULUI

## Panou de control

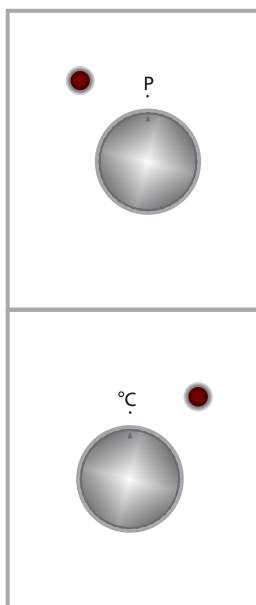


### Buton de control al funcțiilor cuptorului

Pentru a selecta funcția de gătit dorită, răsuciți butonul către simbolul aferent. Detaliile funcțiilor cuptorului sunt explicate în secțiunea următoare.

### Buton de control al funcțiilor cuptorului

Pentru a selecta funcția de gătit dorită, răsuciți butonul către simbolul aferent. Detaliile funcțiilor cuptorului sunt explicate în secțiunea următoare.



## Funcțiile cuptorului

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



### Lampă de cuptor:

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

### Funcția de decongelare:

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

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

### Funcția ventilator: Luminile termostatului și cele de avertizare se vor aprinde, elementul inferior și cel superior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

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



### Funcția de gătire statică:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior și

cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția de gătire statică emite căldură, asigurând gătirea uniformă a alimentelor de jos și de sus. Aceasta este ideală pentru produsele de patiserie, prăjituri, paste coapte, lasagna și pizza. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de 10 minute, și cel mai bine este să pregătiți alimente pe un singur raft, când utilizați această funcție.



### Funcția de grătar:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar va începe să funcționeze. Funcția este utilizată pentru prăjirea și rumenirea alimentelor; utilizați rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă dedesubt, pentru a aduna picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de aproximativ 10 minute. Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190°C.



### Funcția de grătar rapid:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția se utilizează pentru prăjirea mai rapidă și pentru acoperirea unei suprafețe mai mari, cum este prăjirea cărnurilor; utilizați rafturile superioare ale grătarului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă dedesubt, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea

cuptorului, timp de aproximativ 10 minute.  
**Avertisment:** Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190°.

### Funcția de dublu grătar și de ventilator:

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

Funcția este folosită pentru prăjirea mai rapidă a alimentelor mai consistente și pentru a acoperi o suprafață mai mare. Atât elementul superior de încălzire cât și grătarul vor fi activate odată cu ventilatorul pentru a asigura o gătire egală.

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

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



### Funcția de ventilator și de încălzire inferioară:

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

Funcția de ventilator și de încălzire inferioară sunt ideale pentru o coacere egală într-un timp scurt. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de aproximativ 10 minute.

## Folosirea temporizatorului tactil digital



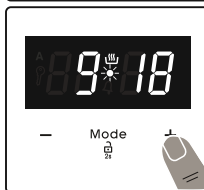
Descrierea funcției	
A	Gătire automată
	Gătire manuală
	Blocarea tastelor
	Ceas de bucătărie
Mode	Funcția modului
-	Micșorarea duratei de temporizare
+	Mărirea duratei de temporizare
23 59	Afișajul temporizatorului

### Reglarea orei

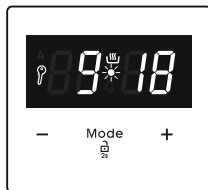
Înainte de a folosi cuptorul trebuie setată ora. După racordarea cablului de alimentare, simbolurile „A” și „00:00” sau „12:00” se afișează intermitent pe afișaj.



1. Apăsați butonul „MODE” timp de 2 secunde pentru a dezactiva blocarea tastelor; punctul din centrul afișajului începe să fie afișat intermitent.



2. În timp ce punctul este afișat intermitent, reglați ora folosind tastele „+” și „-”.



3. După câteva secunde, punctul rămâne aprins continuu.

### **! Blocarea tastelor**

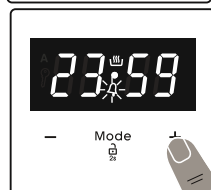
Blocarea tastelor se activează automat dacă temporizatorul nu a fost utilizat timp de 7 secunde. Simbolul „**!**” se aprinde și rămâne iluminat. Pentru a debloca butoanele temporizatorului mențineți apăsat butonul „**MODE**” timp de 2 secunde. Se poate efectua apoi operațiunea dorită.

### **Reglarea timpului pentru avertizarea sonoră**

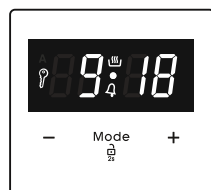
Timpul pentru avertizare sonoră poate fi setat între „**00:00**” și „**23:59**” ore. Avertizarea sonoră este numai pentru avertizare. Cuptorul nu se activează cu această funcție.



1. Apăsați „**MODE**”. Simbolul „**4**” începe să lumineze intermitent și se afișează „**000**”.



2. Selectați durata dorită folosind tastele „**+**” și „**-**” în timp ce „**4**” este afișat intermitent.



3. Simbolul „**4**” rămâne iluminat, durata se salvează iar avertizarea este setată.

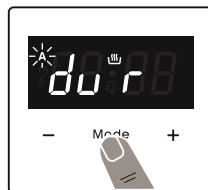
Când temporizatorul ajunge la zero, se va emite o avertizare sonoră și simbolul „**4**” se va afișa intermitent pe afișaj. Apăsați orice tastă pentru a opri avertizarea sonoră. Apăsați „**MODE**” timp de 2 secunde; simbolul „**4**” dispare și se afișează ceasul.

### **Reglarea semiautomată a duratei (durata**

### **de preparare)**

Această funcție vă permite să gătiți o perioadă fixă de timp. Se poate seta un interval de gătire între 0 și 10 ore. Pregătiți alimentele pentru preparare și puneți-le în cuptor.

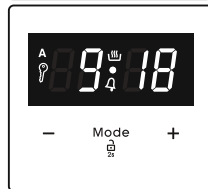
1. Selectați funcția de gătire și temperatura dorită folosind butoanele de comandă.



2. Apăsați „**MODE**” până ce vedeți simbolul „**dur**” pe afișaj. Simbolul „**A**” se afișează intermitent.



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



4. Pe afișaj reapare ora curentă, iar simbolurile „**A**”, „**!**” și „**!**” rămân aprinse.

Când temporizatorul ajunge la zero, cuptorul se oprește și se aude o avertizare sonoră. Simbolurile „**A**” se aprind intermitent. Rotiți ambele butoane pe poziția „**0**” și apăsați orice tastă de pe temporizator pentru a opri sunetul de avertizare. Apăsați „**MODE**” timp de 2 secunde; simbolul „**A**” dispare iar temporizatorul revine la funcționare manuală.

### **Reglarea semiautomată a duratei (ora de terminare)**

Această funcție pornește automat cuptorul, astfel încât gătitura se va încheia la ora setată. Puteți seta o perioadă de finalizare de până la 10 ore după ora curentă. Pregătiți alimentele pentru preparare și puneți-le în cuptor.

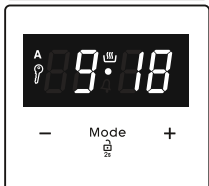
1. Selectați funcția de gătire și temperatura dorită folosind butoanele de comandă.



2. Apăsați „**MODE**” până ce vedeți simbolul „end” pe afișaj. „A” și ora curentă se aprind intermitent.



3. Folosiți butoanele „+” și „-” pentru a seta ora de terminare dorită.



4. Pe afișaj reapare ora curentă, iar simbolurile „A”, și „☀️” rămân aprinse.

Când temporizatorul ajunge la zero, cuptorul se oprește și se aude o avertizare sonoră. Simbolul „A” se afișează intermitent. Rotiți ambele butoane pe poziția „0” și apăsați orice tastă de pe temporizator pentru a opri sunetul. Apăsați „**MODE**” timp de 2 secunde; simbolul „A” dispăre iar temporizatorul revine la funcționare manuală.



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



4. Apăsați „**MODE**” până ce vedeți simbolul „end” pe afișaj. Ora și simbolul „A” se aprind intermitent.



5. Selectați perioada de terminare dorită folosind tastele „+” și „-”. Simbolul „☀️” dispăre. Adăugați durata de gătire la ora curentă. Puteți seta ora până la 23 de ore și 59 de minute după aceasta.



6. Pe afișaj reapare ora curentă, iar simbolul „A” rămâne aprins.

## Programarea complet automată

Această funcție este folosită pentru a porni cuptorul după o anumită perioadă de timp, pentru o anumită durată. Puteți seta o perioadă de până la 23 ore și 59 minute după ora curentă. Pregătiți alimentele pentru preparare și puneți-le în cuptor.

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



2. Apăsați „**MODE**” până ce vedeți simbolul „dur” pe afișaj. Simbolul „A” se afișează intermitent.

Perioada de operare se calculează automat, simbolul „ ” se afișează intermitent, iar cuptorul va porni astfel încât gătitura se va termina la ora de terminare setată. Când temporizatorul ajunge la zero, cuptorul se închide, se aude un avertisment sonor și simbolul „**A**” se aprinde intermitent. Rotiți ambele butoane pe poziția „**0**” și apăsați orice tastă pentru a opri sunetul. Simbolul dispăre iar temporizatorul revine la funcționarea manuală. Apăsați „**MODE**” timp de 2 secunde; simbolul „**A**” dispăre iar temporizatorul revine la funcționare manuală.

### **Reglarea sunetului**

Pentru a regla volumul sunetului de avertizare, apăsați tastele „+” și „-” în timp ce este afișată ora curentă; punctul din centrul afișajului începe să lumineze intermitent. Apăsați „**MODE**” pentru a afișa sunetul curent de avertizare. Apoi, de fiecare dată când se apasă butonul „-”, se aude un sunet diferit. Există trei tipuri diferite de sunete de avertizare. Selectați sunetul dorit și nu apăsați nici un alt buton. După o perioadă scurtă, sunetul selectat va fi salvat.

ALIMENTE	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILATOR INFERIOR-SUPERIOR			GRĂȚAR		
	Poz. termostată (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)	Poz. termostată (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)	Poz. termostată (°C)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)	Poz. termostată (min.)	Poz. raft	Perioadă de gătire(min)
Foietăje	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Prăjituri	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biscuiți	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Chifelute la grătar										200	5	10-15
Alimente lichide	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pui				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Cotlet										200	4-5	15-25
Friptură de vițel										200	5	15-25

\* Gătire frișurii de pui fript..

## Accesorii

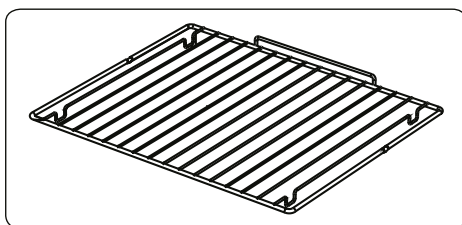
Produsul este prevăzut cu accesorii. De asemenea, puteți utiliza accesorii din alte surse, dar acestea trebuie să fie rezistente la căldură și flăcări. Puteți utiliza și vase de sticlă, forme de prăjitură și tăvi de cuptor adecvate pentru cuptor. Urmați instrucțiunile producătorului, când utilizați alte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

protecția de grătar sau dacă aceasta este avariata și nu poate fi utilizată, solicitați una nouă, de la cel mai apropiat centru de service.

## Accesorii de cuptor

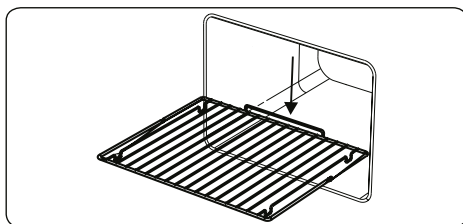
Accesoriile pentru cuptorul dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul dumneavoastră este diferit.

### Grătar metalic



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

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

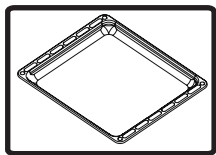


### Tavă joasă

Tava joasă este utilizată pentru coacerea produselor de patiserie, cum sunt

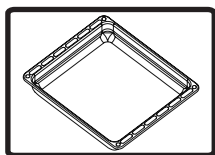


tartele etc. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



### Tavă înaltă

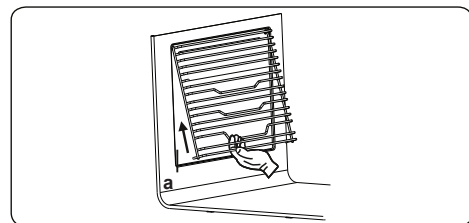
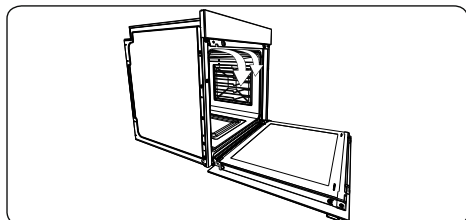
Tava înaltă este utilizată pentru pregătirea tocănițelor. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



### PRIMUL ÎN LUME

#### Air Curtain

Sistemul brevetat Air Curtain preîntâmpină contactul aerului fierbinte cu utilizatorul final prin crearea unei perdele de aer la deschiderea cuptorului.



## CURĂȚAREA ȘI MENTENANȚA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ

### CURĂȚARE

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

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

### Curățarea interiorului cuptorului

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

cu o cârpă uscată. Curățare completă, cu ajutorul agenților de curățare uscați și de tip pudră. Pentru produse cu rame de email catalitic, pereții din spate și pereții laterali ai ramei interioare nu necesită curățare. Totuși, în funcție de utilizare, se recomandă înlocuirea lor, după o anumită perioadă de timp.

## **MENTENANȚĂ**

### **Înlocuirea lămpii de cuptor**

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

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

## **SERVICE ȘI TRANSPORT**

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

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

În cazul în care cuptorul nu încălzește: Este posibil că reglajul căldurii să nu fi fost efectuat cu butonul de control.

Dacă nu se aprinde lampa din interior: Trebuie verificată alimentarea electrică. Trebuie controlat dacă lămpile sunt defecte. Dacă acestea sunt defecte, le puteți schimba, conform ghidului următor.

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

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

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

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

Dacă aveți nevoie de transport:

Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în cutia originală, când

este necesar. Urmați indicațiile de transport de pe cutie. Lipiți părțile superioare ale aparatului, capace și capete și suporturi de vase, pe panourile de gătit.

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

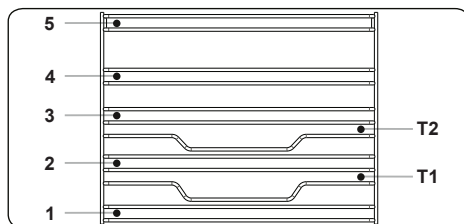
Lipiți carton sau hârtie pe partea interioară a feței de sticlă a cuptorului, pentru ca tăvile și grătarul metalic din cuptor să nu îl lovească în timpul transportului. De asemenea, lipiți capacele cuptorului de pereții laterali.

Dacă nu are cutia originală:

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

### Grilajul metalic EasyFix

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



- Introduceți accesoriul în poziția corectă în cuptor.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 1 cm între capacul ventilatorului și accesorii.
- Aveți grijă să scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Alimentele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.
- Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. După ce s-au răcit, își vor recăpăta aspectul și performanțele originale.
- Tăvile și grătarele metalice pot fi poziționate la orice nivel, de la 1 la 5.
- Șinele telescopice pot fi poziționate la nivelele T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivelul 3 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel.
- Nivelul T2 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel cu șinele telescopice.
- Grătarul metalic al rotisorului trebuie poziționat la Nivelul 3.
- Nivelul T2 este utilizat pentru poziționarea grătarului metalic al rotisorului cu șine telescopice.

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

Vážený zákazník,

naším cieľom je ponúknuť vám vysokokvalitné výrobky, ktoré budú presahovať vaše očakávania. Vaše zariadenie sa vyrába v moderných zariadeniach a dôkladne sa testuje jeho kvalita. Tento návod bol vyhotovený na to, aby vám pomohol používať vaše zariadenie, ktoré bolo vyrobené pomocou najmodernejšej technológie tak, aby bolo spoľahlivé a maximálne efektívne. Pred použitím vášho zariadenia si dôkladne prečítajte túto príručku, ktorá obsahuje základné informácie o bezpečnej inštalácii, údržbe a použití. Kvôli inštalácii produktu kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko.

-

## **Obsah**

Prezentácia a veľkosť produktu

Výstrahy

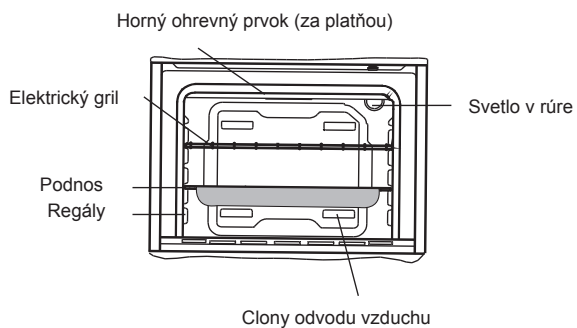
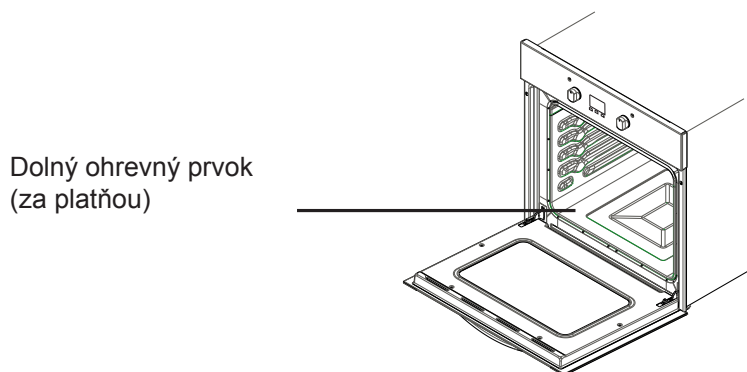
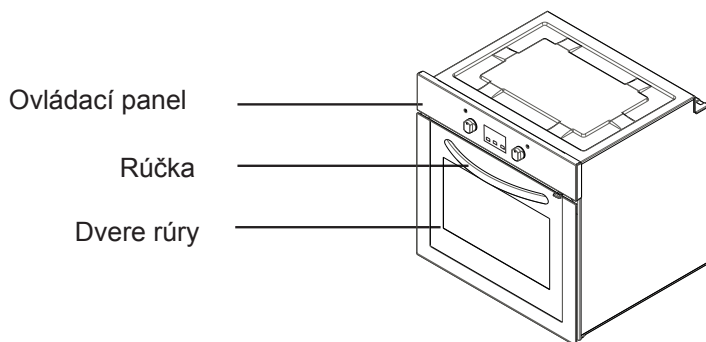
Príprava na inštaláciu a použitie

Používanie rúry

Čistenie a údržba vášho produktu

Servis a preprava

## PREZENTÁCIA A VEĽKOSŤ PRODUKTU



## **BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**

PRED POUŽITÍM ZARIADENIA SI PREČÍTAJTE DÔKLADNE VŠETKY TIETO POKYNY A PONECHAJTE ICH NA VHODNOM MIESTE, ABY STE V PRÍPADE POTREBY MOHLI DO NICH NAHLIADNUŤ.

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

### **Všeobecné bezpečnostné upozornenia**

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny

ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

- **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Deti, ktoré majú menej ako 8 rokov, by ste mali udržiavať ďalej od zariadenia, pokiaľ na ne nepretržite nedohliadate.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru: neskladujte veci na variacích povrchoch.
- **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Toto zariadenie nie je určené na použitie s externým časovačom ani systémom diaľkového ovládania.
- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Počas používania sa rúčky môžu zahriať.
- Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, mohli by sklo poškriabať a spôsobiť jeho rozbitie alebo poškodenie povrchu.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté, aby ste sa vyvarovali úrazu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Udržujte z dosahu malých detí.
- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť pre vás nebezpečná. Úprava a modifikácia špecifikácií zariadenia je nebezpečná.
- Pred inštaláciou sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a požiadavky zariadenia kompatibilné. Požiadavky tohto zariadenia sú uvedené na štítku.
- **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla v interiéri domácnosti a nesmie sa používať na iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.
- Nepokúšajte sa dvíhať ani pohybovať zariadením ťahaním za rúčku dverí.



- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné bezpečnostné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Počas inštalácie zaistite, aby sa napájací kábel nezaklinil. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby to bolo bezpečné.
- Keď sú dvere rúry otvorené, nedovoľte deťom štverať sa po dverách ani sadieť si na ne.

### **Výstrahy týkajúce sa inštalácie**

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik, ktorý ho uvedie aj do prevádzky. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a inštaláciou neoprávnenými osobami.
- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Keďže baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén...a pod.) môžu deťom ublížiť, okamžite ich pozbi-erajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu a pod.
- Okolité materiály pri zariadení

(skrinka) musia byť schopné odolať teplote min. 100 °C.

### **Počas používania**

- Keď prvýkrát spustíte rúru, z izolačných materiálov a ohrevných prvkov sa uvoľní určitý zápach. Z toho dôvodu pred použitím rúry ju nechajte spustenú pri maximálnej teplote po dobu 45 minút. Súčasne musíte dôkladne vetrať prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný.
- Počas používania sa vonkajšie a vnútorné povrchy rúry zahrievajú. Pri otváraní dverí rúry odšúpte, aby vás neoparila horúca para vychádzajúca z rúry. Hrozí nebezpečenstvo popálenín.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Nenechávajte sporák bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnom ohreve sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehasťte vodou. Prekryte rajnicu alebo panvicu s ich pokrievkami, aby sa udusil plameň, ktorý sa vyskytol, a vypnite sporák.
- Ak zariadenie nebudete dlhšiu dobu používať, odpojte ho. Po-neathajte prepínač hlavného ovládania vypnutý. Keď zariadenie nepoužívate, zatvorte plynový ventil.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polo-

he „0“ (stop).

- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Dajte si pozor, aby ste nerozliali horúcu kvapalinu.
- Keď sú dvere alebo zásuvka rúry otvorené, nič na nich nenechávajte. Mohlo by dôjsť k strate rovnováhy vášho zariadenia alebo by ste mohli poškodiť kryt.
- Nedávajte do zásuvky ťažké predmety ani horľavé veci (nylon, plastovú tašku, papier, tkaninu...atď.). Týka sa to aj riadu s plastovým príslušenstvom (napr. rúčkami).
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky uteráky, utierky na riad ani šaty.
- Počas čistenia a údržby
- Pred čistením alebo údržbou vždy vypnite zariadenie. Môžete to urobiť tak, že odpojíte zariadenie z elektrickej siete alebo vypnete hlavné prepínače.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- **NA UDRŽANIE EFEKTIVITY A BEZPEČNOSTI VÁŠHO ZARIADENIA VÁM ODPORUČAME VŽDY POUŽIŤ ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY A V PRÍPADE POTREBY ZAVOLAŤ IBA NAŠICH ZÁSTUPCOV AUTORIZOVANÉHO SERVISU.**

## **PRÍPRAVA NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE**

Táto moderná, funkčná a praktická rúra vyrobená z najkvalitnejších dielov

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

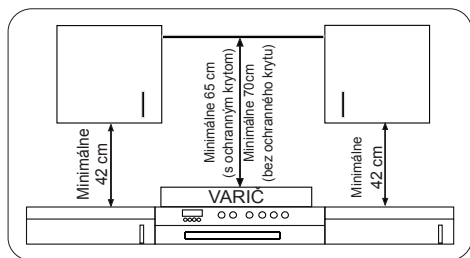
## **AK CHCETE INŠTALOVAŤ RÚRU, OBRÁŤTE SA NA AUTORIZOVANÝ SERVIS!**

### **VÝBER MIESTA PRE RÚRU**

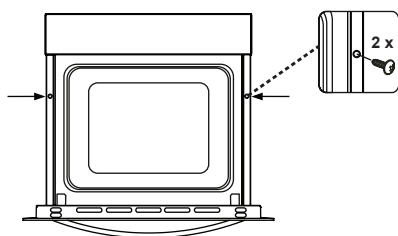
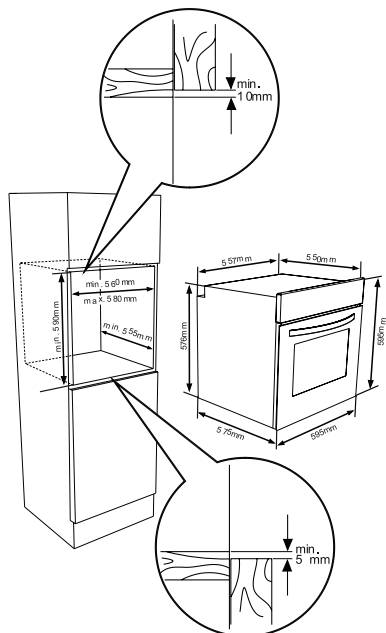
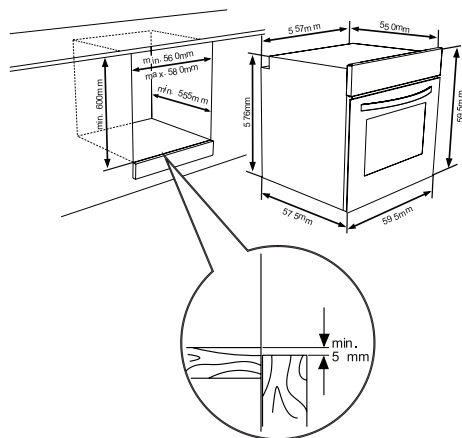
- Pri výbere miesta pre vašu rúru by ste mali dávať pozor na niekoľko bodov. Nezabudnite zobrať do úvahy naše nižšie uvedené odporúčania, aby ste zabránili výskytu problémov a nebezpečných situácií, ku ktorým by mohlo neskôr dôjsť!
- Pri výbere miesta pre rúru by ste mali dávať pozor na to, aby v blízkosti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

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

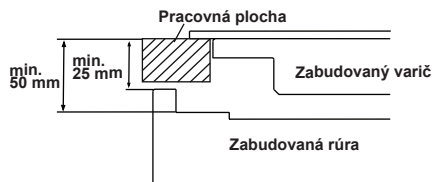
Žiadny vyfukovací ventilátor, výška nesmie byť menšia ako 70 cm.



## INŠTALÁCIA ZABUDOVANEJ RÚRY



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



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

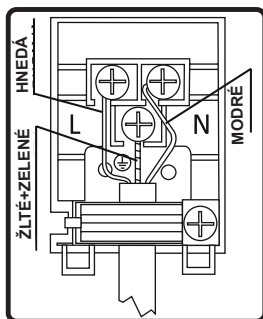
## **KABELÁŽ A ZABEZPEČENIE ZABUDOVANEJ RÚRY**

Počas manipulácie s kabelážou musíte dodržiavať nižšie uvedené pokyny:

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

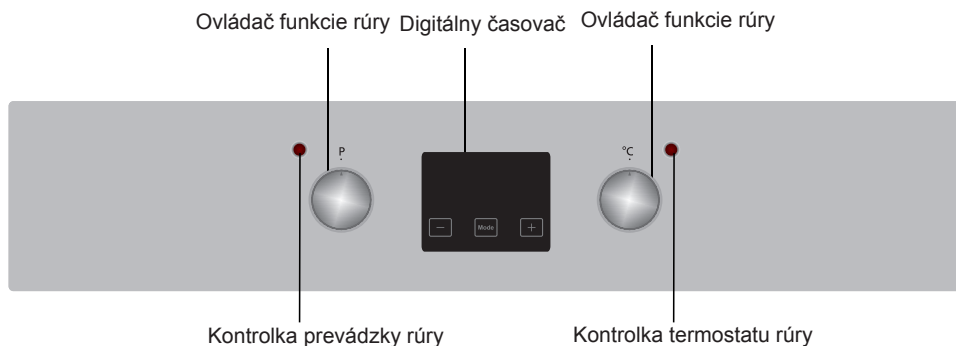
horúceho povrchu produktu.

- Ak sa napájací kábel poškodí, zavolajte autorizovaný servis. Kábel musí vymeniť autorizovaný servis.
- Vedenie kabeláže zariadenia musí urobiť autorizovaný servis. Musíte použiť napájací kábel typu H05VV-F.
- Nesprávne vedenie kabeláže môže spôsobiť poškodenie zariadenia. Na také poškodenie sa nevzťahuje záruka.
- Zariadenie je určené na pripojenie do elektrickej siete s napätím 220 – 240 V. Ak má elektrická zásuvka iné parametre ako je vyššie uvedená hodnota, okamžite zavolajte autorizovaný servis.
- **Výrobca prehlasuje, že nenesie žiadnu zodpovednosť za ľubovoľné poškodenie a stratu spôsobené nedodržaním týchto bezpečnostných noriem!**



# POUŽÍVANIE RÚRY

## Ovládací panel

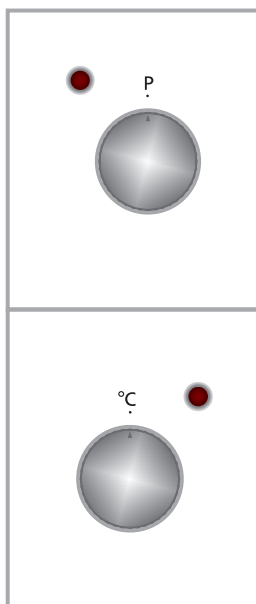


### Ovládač funkcie rúry

Ak chcete vybrať požadovanú funkciu varenia, otočte ovládačom na príslušný symbol. Podrobnosti funkcií rúry sú vysvetlené v ďalšej časti.

### Ovládač funkcie rúry

Ak chcete vybrať požadovanú funkciu varenia, otočte ovládačom na príslušný symbol. Podrobnosti funkcií rúry sú vysvetlené v ďalšej časti.



## Funkcie rúry

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



### Svetlo v rúre:

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

### Funkcia rozmrazovania:

Zapnú sa výstražné kontrolky rúry, začne pracovať ventilátor.

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

### Funkcia ventilátora:

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

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



### Funkcia statického varenia:

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



### Funkcia grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa ohrevný prvok grilu. Funkcia sa používa na grilovanie jedla, použijete horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod to plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút. Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C.



### Funkcia rýchlejšieho grilovania:

Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa gril a horný ohrevný prvok. Funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie a na pokrytie väčšieho povrchu, napríklad na grilovanie mäsa, použijete horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod to plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku.

Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút. Výstraha: Pri grilovaní musia byť dvere rúry zatvorené a teplotu rúry by ste mali nastaviť na 190 °C

## Funkcia dvojitého grilu a ventilátora:

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

Funkcia sa používa na rýchlejšie grilovanie objemnejších jedál a na pokrytie väčších oblastí. Na zaistenie rovnomerného varenia budú hriať horný ohrevný prvok a gril spolu s ventilátorom.

Použite horné poličky rúry. Jemne okefujte mriežku olejom, aby sa potraviny neprichytili, a dajte potraviny do stredu mriežky. Vždy dajte pod to plech, aby ste zachytili všetky kvapky oleja a tuku. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

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

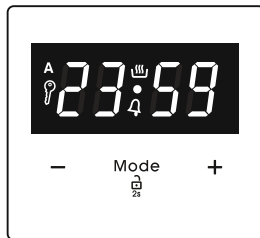


## Funkcia ventilátora a dolného ohrevu:

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

Funkcia ventilátora a dolného ohrevu je ideálna na rovnomerné pečenie jedál za krátky čas. Odporúčame predhriať rúru po dobu asi 10 minút.

## Použitie digitálneho dotykového časovača



Funkčný popis	
A	Automatické varenie
	Manuálne varenie
	Uzamknutie tlačidla
	Minútový odpočet
Mode	Funkcia MODEu
-	Skrátiť čas
+	Pridať čas
23 59	Displej časovača

## Nastavenie času

Čas je potrebné nastaviť pred prvým použitím rúry. Po pripojení do elektrickej siete budú na displeji blikať symboly „A“ a „00:00“ alebo „12:00“.



1. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy, aby ste deaktivovali uzamknutie tlačidla. Bodka v strede displeja začne blikať.



2. Nastavte čas pomocou tlačidiel „+“ a „-“, kým táto bodka bliká.



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

### ! Uzamknutie tlačidiel

Funkcia uzamknutia tlačidiel sa aktivuje automaticky, ak časovač nebol použitý po dobu 7 sekúnd. Objaví sa symbol „“ a zostane osvetlený. Pre odomknutie tlačidiel časovača na 2 sekundy stlačte a podržte tlačidlo „MODE“. Teraz môžete vykonať vami požadovanú operáciu.

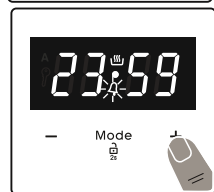
### Nastavenie času zvukového upozornenia

Čas zvukového upozornenia možno nastaviť v rozsahu „00:00“ a „23:59“ hodín. Zvukové upozornenie slúži len ako pripomenka. Rúra sa

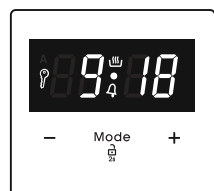
použitím tejto funkcie neaktivuje.



1. Stlačte „MODE“. Začne blikať symbol „“ a zobrazí sa „000“.



2. Zvoľte požadovaný čas. Použite tlačidlá „+“ a „-“, kým „“ bliká.



3. Symbol „“ zostane svietiť, čas sa uloží a upozornenie bude nastavené.

Keď časovač dosiahne nulu, zaznie zvukové upozornenie a na displeji bude blikať symbol „“. Zvukové upozornenie vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla. Stlačte „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „“ zmizne a zobrazia sa hodiny.

### Poloautomatické nastavenie času (doba

### varenia):

Táto funkcia vám pomôže variť počas pevne stanovenej doby. Je možné nastaviť časový rozsah od 0 do 10 hodín. Pokrm pripravte na varenie a vložte ho do rúry.

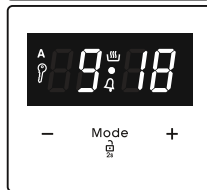
1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



2. Stlačte „MODE“, kým na displeji nevidíte symbol „dur“. Symbol „A“ bude blikať.



3. Použitím tlačidi „+“ a „-“ zvolte požadovaný čas varenia.



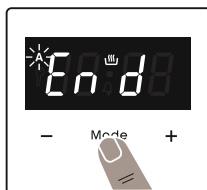
4. Na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Symboly „A“ a „“ budú svietiť.

Keď sa časovač vráti na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvukové upozornenie. Symboly „A“ budú blikať. Otočte oba ovládače do polohy „0“ a pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo na časovači. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „A“ zmizne a časovač sa prepne do manuálneho MODEu.

### Poloautomatické nastavenie času (čas dokončenia):

Táto funkcie automaticky zapne rúru tak, aby varenie skončilo v požadovanom čase. Konečný čas môžete nastaviť až do 10 hodín po aktuálnom čase. Pokrm pripravte na varenie a vložte ho do rúry.

1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



2. Stlačte „MODE“, kým na displeji nevidíte symbol „end“. „A“ a aktuálny čas budú blikať.





3. Pre nastavenie požadovaného času dokončenia použite tlačidlá „+“ a „-“.



4. Na displeji sa znovu zobrazí aktuálny čas a symboly „A“ a „☀“ budú svietiť.

Keď sa časovač vráti na nulu, rúra sa vypne a zaznie zvukové upozornenie. Symbol „A“ bude blikať. Otočte oba ovládače do polohy „0“ a pre vypnutie zvuku stlačte ľubovoľné tlačidlo na časovači. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „A“ zmizne a časovač sa prepne do manuálneho MODEu.

### Plne automatické programovanie:

Táto funkcia sa používa na začatie varenia po určitom čase a na určenú dobu trvania. Je možné nastaviť rozsah až do 23 hodín a 59 minút po aktuálnom čase. Pokrm pripravte na varenie a vložte ho do rúry.

1. Pomocou ovládačov vyberte požadovanú funkciu varenia a teplotu.



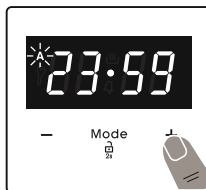
2. Stlačte a podržte tlačidlo „MODE“, kým na displeji nevidíte symbol „dur“. Symbol „A“ bude blikať.



3. Použitím tlačidiel „+“ a „-“ zvolíte požadovaný čas varenia.



4. Stlačte a podržte tlačidlo „MODE“, kým na displeji nevidíte symbol „end“. Čas a symboly „A“ budú blikať.



5. Použitím tlačidiel „+“ a „-“ zvolíte požadovaný čas. Symbol „☀“ zmizne. K aktuálnemu času pridajte dobu varenia. Môžete nastaviť čas až do 23 hodín 59 minút po aktuálnom čase.



6. Na displeji sa znovu objaví aktuálny čas a symboly „A“ zostanú svietiť.

Vypočíta sa prevádzkový čas a rúra sa spustí automaticky. Na displeji sa znovu objaví symbol „☀“ a varenie sa ukončí v nastavenom čase dokončenia. Keď sa časovač vráti na nulu, rúra sa vypne, zaznie zvukové upozornenie a symboly „A“ budú blikať. Otočte oba ovládače do polohy „0“ a pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľné tlačidlo. Symbol zmizne a časovač sa prepne späť do manuálneho MODEu. Stlačte tlačidlo „MODE“ na 2 sekundy. Symbol „A“ zmizne a časovač sa prepne späť do manuálneho MODEu.

### Nastavenie zvuku

Pre nastavenie hlasitosti zvukového upozornenia pri zobrazenom aktuálnom čase, stlačte tlačidlá „+“ a „-“. Bodka v strede displeja začne blikať. Stlačte „MODE“, aby zaznel signál zvukového upozornenia. Po každom ďalšom stlačení tlačidla „+“ zaznie iný zvuk. K dispozícii sú rôzne typy zvukových signálov. Zvolíte požadovaný zvuk a nestláčajte žiadne iné tlačidlo. Vybraný zvuk sa uloží po krátkom čase.

RIAD	TURBO			DOLNÝ-HORNÝ			DOLNÝ-HORNÝ VENTILÁTOR			GRIL		
	Položka termosťatu (°C)	Položka regálu	Doba varenia (min.)	Položka termosťatu (°C)	Položka regálu	Doba varenia (min.)	Položka termosťatu (°C)	Položka regálu	Doba varenia (min.)	Položka termosťatu (min.)	Položka regálu	Doba varenia (min.)
Vrstvené pečivo	170 – 190	2-3-4	35 – 45	170 – 190	2-3-4	35 – 45	170 – 190	2-3-4	25 – 35			
Koliáč	150 – 170	2-3-4	30 – 40	170 – 190	2-3-4	30 – 40	150 – 170	2-3-4	25 – 35			
Pečivo	150 – 170	2-3-4	25 – 35	170 – 190	2-3-4	30 – 40	150 – 170	2-3-4	25 – 35			
Grilované mäsové gule										200	5	10 – 15
Vodnaté jedlo	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50	175 – 200	2	40 – 50			
Kura				200	2-3-4	45 – 60	200	2-3-4	45 – 60	200	*	50 – 60
Kolietka										200	4-5	15 – 25
Bifeček										200	5	15 – 25

\* Varit' s pečným kuracím špizom...

## Príslušenstvo

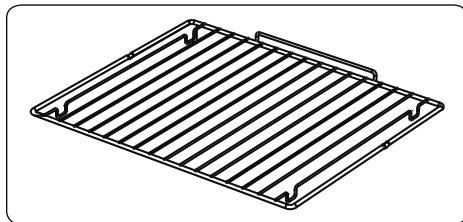
Produkt sa dodáva s príslušenstvom. Môžete použiť aj príslušenstvo zakúpené od iných výrobcov, ale musí byť odolné proti teplu a ohňu. Môžete použiť aj sklenený riad, formy na koláče a plechy do rúry, ktoré sú vhodné na použitie v rúre. Pri používaní príslušenstva iných výrobcov dodržiavajte pokyny výrobcu.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

to náhradný diel.

## Príslušenstvo rúry

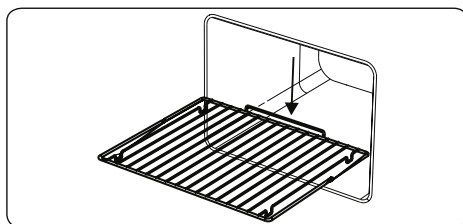
Príslušenstvo vašej rúry sa môže líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.

### Mriežka



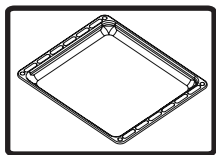
Na grilovanie alebo umiestnenie rôzneho riadu sa používa mriežka.

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



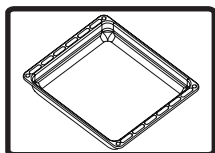
### Plytký plech

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



### Hlboký plech

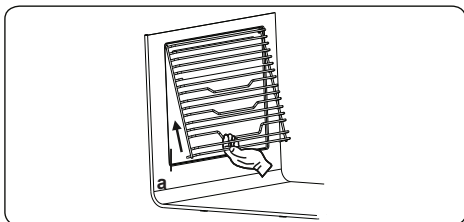
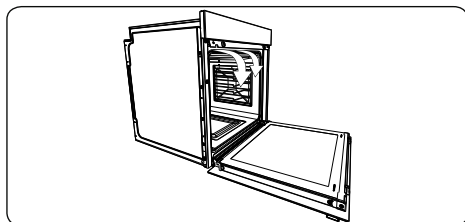
Hlboký plech sa používa na prípravu duseného mäsa. Na správne umiestnenie plechu do rúry ho dajte do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu.



### PRVÍ NA SVETE

#### Vzduchová záclona

Patentovaný systém vzduchovej záclony zabraňuje horúcemu vzduchu, aby sa dostal ku koncovému používateľovi, a to vytvorením vzduchovej záclony, keď sú otvorené dverka rúry.



## ČISTENIE A ÚDRŽBA VAŠEJ RÚRY

### ČISTENIE

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

Nepoužívajte čistiace materiály, ktoré obsahujú pevné čistočky, ktoré by mohli poškriabať smaltované a

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

### Čistenie vnútra rúry

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

však odporúča, aby ste ich po určitej dobe vymenili.

## ÚDRŽBA

### Výmena žiarovky v rúre

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

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

## SERVIS A PREPRAVA

### POŽIADAVKY PRED ZVERENÍM DO SERVISU

Ak rúra nefunguje:

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

Ak rúra neohreje:

Možno nie je ovládačom ohrievača rúry nastavený ohrev.

Ak nesvieti žiarovka vo vnútri rúry:

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

Pečenie (ak dolná alebo horná časť nepečie rovnomerne):

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

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

### INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA PREPRAVY

Ak potrebujete rúru preniesť:

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

Dajte medzi horný kryt a varný panel

papier, prekryte horný kryt a potom ho prilepte k bočným plochám rúry.

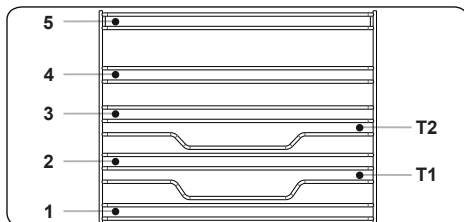
Prilepte lepenku alebo papier na predný kryt na vnútornom skle rúry tak, aby počas prepravy plechy, mriežka a plechy v rúre nepoškodili kryt rúry. Tiež prilepte kryty rúry k bočným stenám.

Ak nemáte pôvodný obal:

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

### Drôtený rošt EasyFix

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



- Vložte príslušenstvo do správnej polohy vo vnútri rúry.
- Medzi krytom ventilátora a príslušenstvom nechajte medzeru najmenej 1 cm.
- Pri vyberaní riadu a/alebo príslušenstva z rúry dávajte pozor. Horúce jedlo alebo príslušenstvo môže spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo sa môže pôsobením tepla deformovať. Po ochladení sa obnoví jeho pôvodný vzhľad a výkon.
- Plechy a mriežky môžete umiestniť na ľubovoľnú úroveň od 1 do 5.
- Teleskopické koľajničky môžete umiestniť na úrovne T1, T2, 3, 4, 5.
- Pri jednoúrovňovom varení sa odporúča úroveň 3.
- Pri jednoúrovňovom varení s teleskopickými koľajničkami sa odporúča úroveň T2.
- Mriežku na ražeň musíte umiestniť na úroveň 3.
- Úroveň T2 sa používa pri umiestnení mriežky na ražeň s teleskopickými koľajničkami.

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

Dragi kupec,

želimo vam ponuditi visoko kakovostne izdelke, ki presegajo vaša pričakovanja. Vaša naprava je bila izdelana v sodobnih obratih in njena kakovost je skrbno preverjena. Ta navodila za uporabo so pripravljena, da vam pomagajo uporabljati napravo, ki je bila izdelana z najsodobnejšo tehnologijo z zaupanjem in najboljšo učinkovitostjo. Pred uporabo naprave skrbno preberite ta navodila, ki vključujejo osnovne informacije o varni namestitvi, vzdrževanju in uporabi. Za namestitev izdelka kontaktirajte najbližji pooblaščen servisni center.

## **Vsebina**

Predstavitev in velikost izdelka

Opozorila

Priprava za namestitev in uporabo

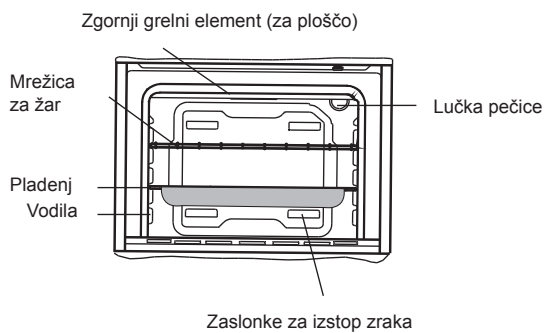
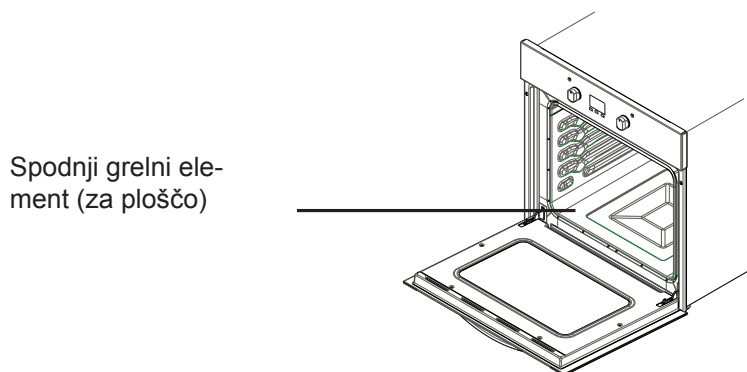
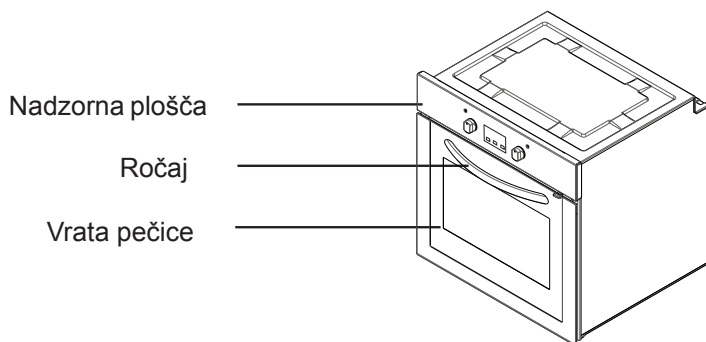
Uporaba pečice

Čiščenje in vzdrževanje izdelka

Servis in transport



## PREDSTAVITEV IN VELIKOST IZDELKA



## **VARNOSTNA OPOZORILA**

PRED ZAČETKOM UPORABE NAPRAVE NATANČNO PREBERITE TA NAVODILA IN JIH HRANITE NA VARNEM MESTU, DA JIH BOSTE ZLAHKA UPORABILI ZA REFERENCO.

TA NAVODILA SO PRIPRAVLJENA ZA VEČ PODOBNIH MODELOV. VAŠA NAPRAVA MORDA NE BO IMELA VSEH FUNKCIJ V TEH NAVODILIH. MED BRANJEM NAVODIL UPOŠTEVAJTE IZRAZE S SLIKAMI.

### **Splošna varnostna opozorila**

- Uporaba te naprave ni namenjena otrokom, mlajšim od 8 let, in osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi zmožnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanjem o pravilni uporabi, razen če te osebe niso bile ustrezno podučene s strani odgovornega in zato razumejo možno tveganje. Otroci se ne smejo igrati z napravo Čiščenje in vzdrževanje s strani otrok brez nadzora ni dovoljeno.
- **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljivi deli naprave postanejo vroči. Pazite, da se grelnih delov ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, lahko pečico uporabljajo le pod stalnim nadzorom.
- **OPOZORILO:** Nevarnost ognja: predmetov ne shranjujte na kuhalnih površinah.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Med uporabo naprava postane vroča. Pazite, da se grelnih

delov znotraj pečice ne dotikate.

- Med običajno uporabo lahko ročaji, ki jih držite krajši čas, postanejo vroči.
  - Za čiščenje stekla pečice in drugih površin ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske.
  - Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.
  - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je naprava izključena, da se izognete nevarnosti električnega udara.
  - **POZOR:** Dosegljivi deli so lahko med kuhanjem ali uporabo žara vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.
  - Vaša naprava je izdelana v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in uredbami.
- Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo pooblašteni servisni tehniki. Namestitvev in popravila, ki jih opravljajo nepooblašteni tehniki, vas lahko ogrožajo. Spreminjanje ali prilaganje specifikacij naprave v kakršni koli meri je nevarno.
  - Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (narava plina in tlak ali električna napetost in frekvenca) in zahteve naprave združljive. Zahteve za to napravo so navedene na oznaki.
  - **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za kuhanje hrane in je namenjena samo za domačo gospodinjsko uporabo, zato je ne smete uporabljati v katere koli druge namene, kot je uporaba izven domačih gospodinjstev ali v komercialne namene ali za segrevanje prostorov.
  - Nikoli ne dvigujte ali premikajte naprave za ročaj na vratih.
  - Vsi varnostni ukrepi za vašo varnost so v veljavi. Ker lahko steklo počni, bodite pri čiščenju previdni, da se izognete praskam. Izogibajte se trkom in udarcem v steklo s pripomočki.
  - Zagotovite, da napajalni kabel med namestitvijo ni zvit. Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
  - Ko so vrata pečice odprta, ne pustite, da na njo plezajo otroci.

#### **Namestitvena opozorila**

- Naprave ne zaganjajte, dokler ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti in zagnati pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzroči okvarjena namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko odpakirate napravo se prepričajte, da se med transportom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljate in takoj stopite v stik s servisnim tehnikom. Ker lahko materiali, uporabljeni za pakiranje (najlon, sponke, stiropor ipd.), slabo vplivajo na otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Zavarujte svojo napravo pred okoljskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu itd.
- Materiali, ki obkrožajo napravo (ohišje), morajo vzdržati temperaturo najm. 100 °C.
- Pri odstranjevanju in zamenjavi hrane v pečici vedno uporabljajte primerne rokavice.
- Če kuhate vsakovrstna olja, ne zapuščajte kuhalnika. Lahko se namreč pri ekstremnem segrevanju vnamejo. Na oljne plamen ne nikoli ne zlivajte vode. Pokrijte ponev ali drugo posodo s pokrovko, da zadušite nastali plamen, in ugasnite kuhalnik.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, jo ugasnite. Glavno stikalo naj bo ugasnjeno. Ko ne uporabljate naprave, naj bo ventil za plin izključen.
- Prav tako naj bodo krmilni gumbi naprave vedno v položaju "0" (stop).
- Pladnji se nagibajo, ko jih izvlečete. Bodite pazljivi, da ne polijete tekočine.
- Ko so vrata ali predali pečice odprta, na njih ne puščajte nobenih predmetov. Lahko nagnete napravo ali zlomite pokrov.
- V predal ne vstavljajte težjih predmetov ali vnetljivih materialov (najlon, plastična vrečka, papir, brisačke ipd.). To vključuje posodo s plastičnimi deli (npr. ročaji).
- Ne obešajte brisač, kuhinjskih krp ali oblačil na napravo ali ročaje.
- Med čiščenjem in vzdrževanjem
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem vedno izklopite napravo. Lahko izklopite glavno stikalo ali pa odklopite napajanje.
- Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte upravljalnih gumbov.

### **Med uporabo**

- Pri prvem zagonu pečice bo iz izolacijskih materialov in delov grelnika izhajal določen vonj. Zato naj pred uporabo pečica 45 minut prazna deluje pri najvišji temperaturi. Prav tako morate istočasno dobro prezračiti prostor, v katerem uporabljate napravo.
- Med uporabo se notranje in zunanje površine pečice segrejejo. Pri odpiranju vrat pečice stopite korak nazaj, da se izognete vroči pari, ki izhaja iz pečice. Obstaja tudi nevarnost opeklin.
- Med delovanjem naprave vanjo ali poleg nje ne postavljajte vnetljivih materialov.

- **DA OHRANITE UČINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE PRIPOROČAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE NADOMESTNE DELE IN PO POTREBI POKLIČETE LE POOBLAŠČENE SERVISNE SLUŽBE.**
- Pohišstvo, ki obdaja pečico, mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini, ki je 50 C° višja od sobne temperature.

## **Priprava za namestitev in uporabo**

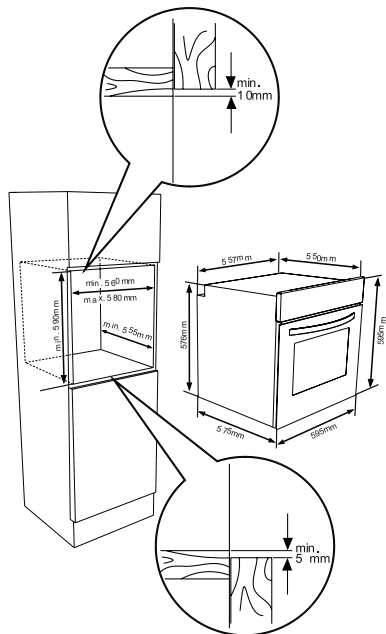
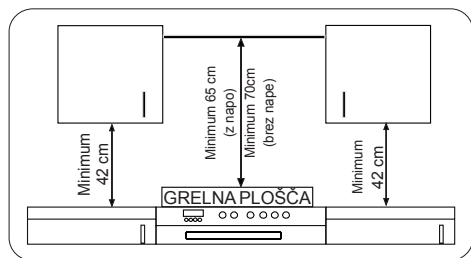
Ta sodobna, funkcionalna in praktična pečica bo izpolnila vaše zahteve v vseh pogledih, saj je izdelana z najkakovostnejšimi deli in materiali. Za uspešno delovanje in da se izognete težavam v bodoče preberite priročnik za uporabo. Spodnje informacije vsebujejo pravila, potrebna za pravilno namestitev in servisne postopke. Natančno jih mora prebrati predvsem tehnik, ki bo namestil napravo.

## **ZA NAMESTITEV VAŠE PEČICE STOPITE V STIK S POOBLAŠČENIM SERVISOM!**

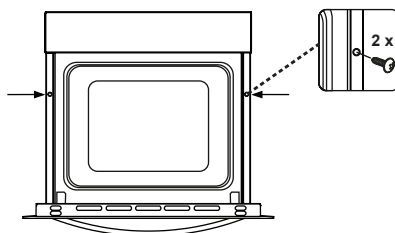
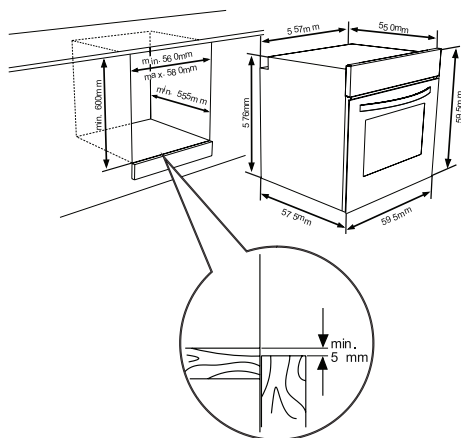
## **IZBIRANJE MESTA ZA PEČICO**

- Pri izbiranju mesta za vašo pečico je treba upoštevati več točk. Da se izognete težavam in nevarnim situacijam, do katerih lahko pride v bodoče, upoštevajte naša spodnja priporočila.
- Ko izbirate mesto za postavitev vaše pečice, bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.

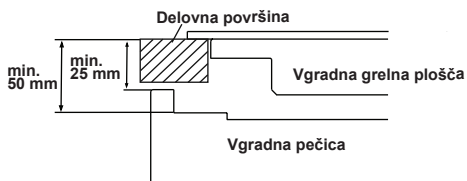
Potrebne spremembe za stenska ohišja in izpušne ventilatorje nad vgrajenim kombiniranim izdelkom ter minimalne razdalje od plošče pečice so prikazane na Sliki 1. Izpušni ventilator naj bo prav tako na najmanjši višini 65 cm od grelne plošče. Če ventilatorja ni v bližini, višina ne sme biti manjša od 70 cm.



## NAMESTITEV VGRADNE PEČICE



Pečico vstavite v ohišje tako, da jo potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite 2 vijaka v luknji na ogrodju pečice. Ko se ogrodje dotika lesene površine ohišja, zategnite vijaka.



Če je pečica nameščena pod grelno ploščo, mora biti najmanjša razdalja med delovno površino in zgornjo ploščo pečice 50 mm in razdalja med delovno površino in vrhom upravljalne plošče najmanj 25 mm.

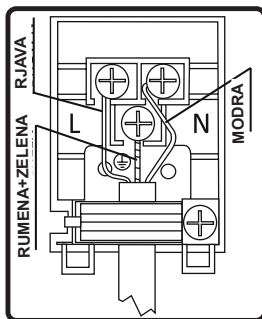
## **NAPELJAVA IN VARNOST VGRADNE PEČICE**

Spodnja navodila morate med napeljavo upoštevati brez napake.

- Ozemljitveni kabel mora biti priključen prek vijaka z ozemljitveno oznako. Priključek napajalnega kabla se mora ujemati s prikazanim na Sliki 6. Če v namestitvenem okolju ni ozemljene vtičnice v skladu s predpisi, takoj pokličite pooblašteni servis.
- Ozemljena vtičnica mora biti v neposredni bližini naprave. Nikoli ne uporabljajte podaljškov.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vroče površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, pokličite pooblašteni servis. Ta mora

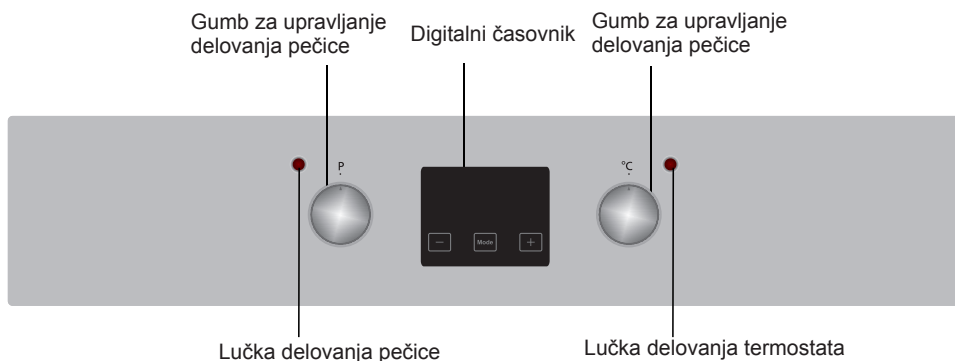
zamenjati kabel.

- Prav tako mora napeljavo naprave opraviti pooblašteni servis. Uporabiti je treba napajalni kabel tipa H05VV-F.
- Napačna napeljava lahko poškoduje napravo. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.
- Naprava je zasnovana za priklop na 220-240 V~ če je električni tok drugačen od zgornjih vrednosti, nemudoma pokličite pooblašteni servis.
- **Proizvajalec izjavlja, da ne nosi odgovornosti za kakršno koli škodo ali izgube, ki nastanejo na podlagi neskladnosti z varnostnimi predpisi!**



# UPORABA PEČICE

## Nadzorna plošča

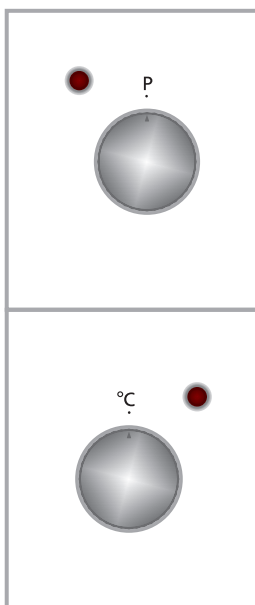


### Gumb za upravljanje delovanja pečice

Če želite izbrati zeleno funkcijo kuhanja, obrnite gumb do zelenega simbola - podrobnosti o funkcijah pečice so razložene v naslednjem delu.

### Gumb za upravljanje delovanja pečice

Če želite izbrati zeleno funkcijo kuhanja, obrnite gumb do zelenega simbola - podrobnosti o funkcijah pečice so razložene v naslednjem delu.





## Funkcije pečice

\* Funkcije pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.



### Lučka pečice:

Vključena bo samo lučka pečice, ki ostane vključena pri vseh funkcijah kuhanja.

### Funkcija odmrzovanja:

Opozorilne lučke pečice se bodo vključile in ventilator bo začel delovati.

Če želite uporabiti funkcijo odtajevanja, postavite zmrznjeno hrano v pečico na polico na tretje mesto, gledano s spodnje strani. Priporočamo, da pod hrano za odtajevanje postavite pladenj pečice, ki bo zbiral vodo, ki se je nabrala zaradi staljenega ledu. S to funkcijo hrane ne boste skuhalili ali spekli, ampak le lažje odtajali.

### Delovanje ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji in spodnji grelni element in ventilator bo začel delovati.

Ta funkcija je zelo dobra pri pečenju peciva. Za kuhanje v pečici poskrbita zgornji in spodnji grelni element, ventilator pa zagotavlja kroženje zraka, zaradi česar bo hrana rahlo zapečena. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



### Funkcija statičnega kuhanja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija statičnega kuhanja oddaja toploto, kar zagotavlja enakomerno kuhanje hrane zgoraj in spodaj. To je popolno za pripravo peciva, tort, testenin, lazanj in pic. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut in pri tej funkciji je najbolje kuhati samo na eni polici.



### Funkcija žara:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za pečenje in praženje hrane, uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut. Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.



### Funkcija za hitro pečenje:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element in element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za hitro pečenje in pokrivanje večjih površin, kot je pečenje mesa; uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe.

Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut. Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.

### Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element in element žara ter ventilator bo začel delovati.

Funkcija se uporablja za hitrejše pečenje "debelejše" hrane in pri večjih površinah. Tako zgornji grelni elementi kot žar bodo delovali skupaj z ventilatorjem za enakomerno kuhanje.

Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.

Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.

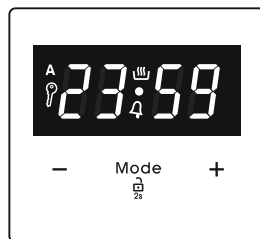


### Funkcija spodnjega grelnega elementa in ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji grelni element in ventilator bo začel delovati.

Funkcija spodnjega grelnega elementa in ventilatorja je popolna za pečenje hrane v kratkem času. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.

## Uporaba digitalnega časovnika na dotik



Opis funkcije	
A	Samodejno pečenje
	Ročno pečenje
	Ključavnica
	Minutni števec
Mode	Način delovanja
-	Za zmanjšanje časa
+	Za povečanje časa
23 59	Prikaz časovnika

### Nastavitev časa

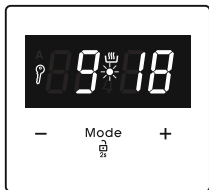
Pred začetkom uporabe pečice morate nastaviti čas. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola "A" in "00:00" ali "12:00".



1. Pritisnite tipko "MODE" 2 sekundi, da izključite zaklepanje tipk in pika na sredini zaslona bo začela utripati.



2. Z uporabo tipk "+" in "-" nastavite čas, medtem ko utripa pika.



3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.

### ! Ključavnica

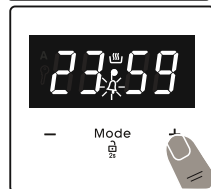
Zaklepanje tipk se samodejno aktivira, ko časovnika ne uporabljate 7 sekund. Simbol "4" se prikaže in ostane osvetljen. Za odklepanje gumbov časovnika pritisnite in držite gumb "MODE" 2 sekundi. Nato lahko izvedete željeno operacijo.

### Časovna nastavitve zvočnega opozorila

Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na kateri koli čas med urama "00:00" in "23:59". Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Peč se s to funkcijo ne bo aktivirala.



1. Pritisnite tipko "MODE". Simbol "4" bo začel utripati in na zaslonu se prikaže "000".



2. Izberite željeno časovno obdobje s tipkama "+" in "-", medtem ko "4" utripa.



3. Simbol "4" bo ostal osvetljen, čas bo shranjen in opozorilo bo nastavljeno.

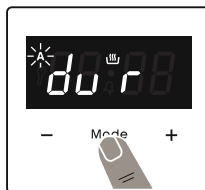
Ko časovnik pride do nič, boste zaslišali zvočno opozorilo in na zaslonu bo začel utripati simbol "4". Pritisnite katero koli tipko, da zaustavite zvočno opozorilo. Pritisnite "MODE" 2 sekundi, simbol "4" izgine in prikazana bo ura.

### Polavtomatska nastavitve časa (obdobje pečenja)

Ta funkcija vam pomaga peči fiksno

časovno obdobje. Nastavite lahko časovno obdobje od 0 do 10 ur. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

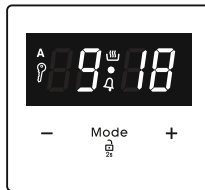
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite željeno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritiskajte "MODE", dokler na zaslonu ne vidite "stop" simbola. Simbol "A" bo utripal.



3. Izberite žele časovno obdobje kuhanja s tipkama "+" in "-".



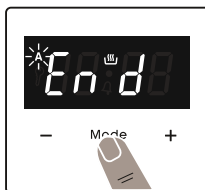
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli "A", in "4" pa bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbol "A" bo utripal. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj "0" in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite opozorilni zvok. Pritisnite "MODE" 2 sekundi, simbol "A" izgine in časovnik se vrne na ročno delovanje.

### Polavtomatska nastavitve časa (čas zaključka)

Ta funkcija samodejno vklopi pečico, da se pečenje zaključí ob določenem času. Nastavite lahko čas zaključka, ki je do 10 ur kasneje od trenutnega časa v dnevu. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite željeno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritisnite "MODE" dokler na zaslonu ne vidite "End". "A" in trenutni čas dneva bosta utripala.



3. S tipkama “+” in “-” nastavite želeni čas zaključka.



4. Na zaslonu se bo znova prikazal trenutni čas, simboli “A”, in “☀”, pa bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbol “A” bo utripal. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj “0” in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite zvok. Pritisnite “MODE” 2 sekundi, simbol “A” izgine in časovnik se vrne na ročno delovanje.

## Popolno avtomatsko programiranje

Ta funkcija se uporablja za začetek pečenja po določenem času in za določeno obdobje. Nastaviti je mogoče čas zaključka, ki je do 23 ur in 59 minut kasneje od trenutnega časa v dnevu. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



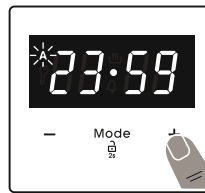
2. Pritisnite “MODE”, dokler na zaslonu ne vidite “stop”. Simbol “A” bo utripal.



3. Izberite zeleno časovno obdobje kuhanja s tipkama “+” in “-”.



4. Pritisnite tipko “MODE” dokler na zaslonu ne vidite “End”. Čas in simbol “A” bosta utripala.



5. S tipkama “+” in “-” izberite želeni čas zaključka. Simbol “☀” izgine. Trenutnemu času dneva dodajte obdobje pečenja. Nastavite lahko čas, ki je do 23 ur in 59 minut kasneje od dnevnega časa.



6. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli A”, pa bodo ostali osvetljeni.

Čas obratovanja bo izračunan in pečica se bo samodejno zagnala, na zaslonu se bo ponovno pojavil simbol “☀”, tako da se bo kuhanje končalo ob določenem času zaključka. Ko časovnik doseže ničlo, se pečica izklopi, oglasi se zvočno opozorilo in utripala bosta simbola “A”. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj “0” in pritisnite katero koli tipko, da ustavite zvok. Simbol bo izginil in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo. Pritisnite “MODE” 2 sekundi, simbol “A” izgine in časovnik se vrne na ročno delovanje.

## Nastavitev zvoka

Če želite prilagoditi glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite tipki “+” in “-”, in pika na sredini zaslona začne utripati. Pritisnite “MODE” za prikaz trenutnega zvoka. Potem boste ob vsakem pritisku gumba “-” zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov. Izberite želeni zvok in ne pritiskejte nobenega drugega gumba. Po kratkem času bo izbrani zvok shranjen.

POSODA	TURBO			SPODAJ-ZGORAJ			VENTILATOR SPODAJ-ZGORAJ			ŽAR		
	Pol. termostata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termostata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termostata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termostata (min)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)
Pecivo v vrtah	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Torta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Piščoli	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Mesne krogljice na žaru										200	5	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piščanec				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotlet										200	4-5	15-25
Goveji zrezek										200	5	15-25

\* Kuhanje s pečenim piščančjim nabolom ...

## Pripomočki

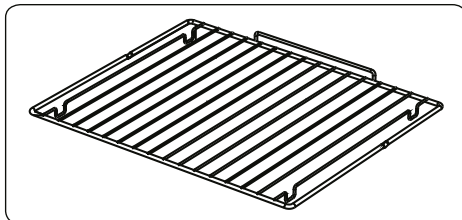
Izdelku so priloženi pripomočki. Lahko uporabljate tudi pripomočke, ki jih kupite pri drugih proizvajalcih, vendar morajo biti odporni proti vročini in ognju. Uporabljate lahko tudi steklene posode, kalupe za peciva in pladnje za pečice, ki so primerni za uporabo v pečicah. Če uporabljate druge pripomočke, upoštevajte navodila teh proizvajalcev. Če uporabljate posode manjših dimenzij, jih postavite na srednji del mrežice. Če hrana za kuhanje ne prekrije celotnega pladnja pečice, če uporabljate globoko zamrznjeno hrano ali pladenj uporabljate za zbiranje sokov hrane, ki se stekajo med pečenjem z žarom, se lahko pladenj deformira. Do tega pride zaradi visokih temperatur med kuhanjem. Ko se pladenj po kuhanju ohladi, se bo povrnil v prvotno obliko. To je običajen fizikalni pojav, do katerega pride med prenosom vročine. Vročih steklenih pladnjev in posod ne postavljajte v hladno okolje neposredno iz pečice, sicer se lahko razlomijo. Ne postavljajte jih na hladne in vlažne površine. Postavite jih na suho kuhinjsko krpo in pustite, da se počasi ohladijo. Ko uporabljate žar v pečici, priporočamo (če je to primereno) uporabo mrežice, ki je dobavljena z izdelkom. Ko uporabljate mrežico, postavite pladenj na eno izmed spodnjih polic, da se lahko nabere olje. Za pomoč pri čiščenju lahko na pladenj dodate vodo. Kot že razloženo nikoli ne poskušajte uporabljati žar na plin brez zaščitnega pokrova za žar. Če ima vaša pečica žar na plin, a zaščita žara pred vročino manjka ali je poškodovana in je ni mogoče uporabiti, zahtevajte nadomestno pri vašem najbližjem servisnem

centru.

## Pripomočki pečice

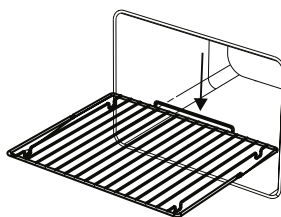
Pripomočki pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.

## Mrežica



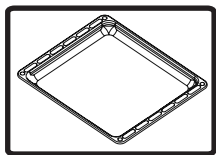
Mrežico lahko uporabljate za pečenje ali da nanjo postavite različne posode.

**OPOZORILO-** Mrežico pravilno namestite na ustrezno vodilo v pečici in jo potisnite nazaj.



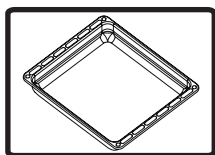
## Plitvi pladenj

Plitvi pladenj se uporablja za pečenje peciva, kot so pite. Za pravilno vstavljanje pladnja v pečico ga nastavite na vodilo in potisnite nazaj.



## Globoki pladenj

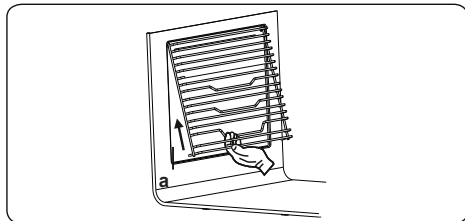
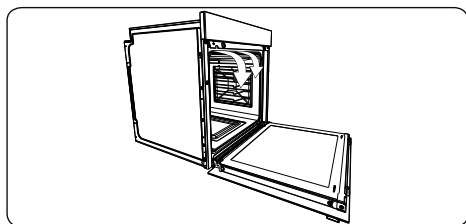
Globoki pladenj se uporablja kuhanje obar. Za pravilno vstavljanje pladnja v pečico ga nastavite na vodilo in potisnite nazaj.



## PRVI NA SVETU

### Zračna zavesa

Sistem patentirane zračne zavese preprečuje, da bi vroč zrak dosegel končnega uporabnika tako, da ustvari zračno zaveso, ko so vrata pečice odprta.



# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

## ČIŠČENJE

Preden začnete čistiti pečico se prepričajte, da so gumbi za upravljanje izključeni in je naprava ohlajena. Odklopite napravo.

Ne uporabljajte čistilnih materialov, ki vsebujejo delce, ki lahko opraskajo emajlirane in

barvane dele pečice. Uporabite gosta ali tekoča kuhinjska čistila, ki ne vsebujejo delcev. Ker lahko poškodujejo površine, ne uporabljajte jedkih čistil, abrazivnih praškov, volnene žice ali trdih orodij. Če se po pečici polije večja količina tekočine in se lahko vname, lahko poškoduje emajlirane površine. Takoj počistite razlito tekočino. Za čiščenje pečice ne uporabljajte parnih čistilnikov.

## Čiščenje notranjosti pečice

Pred začetkom čiščenja se prepričajte, da je pečica izklopljena. Najbolje boste pečico očistili, ko je njena notranjost malce ogreta. Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko in vlažno krpo, navlaženo v milnici. Nato jo ponovno obrišite z vlažno krpo in jo obrišite do suhega. Za popolno čiščenje uporabite suha čistilna sredstva ali sredstva v prahu. Pri izdelkih s katalitičnimi emajliranimi ogradjami čiščenje zadnje in stranske notranje stene ni potrebno. Kljub temu pa glede na uporabo priporočamo, da

jih po določenem času zamenjate.

## **VZDRŽEVANJE**

### **Zamenjava lučke pečice**

Lučko pečice mora zamenjati pooblaščen serviser. Specifikacije žarnice so 230 V, 25 W, tip E14, T300 - pred zamenjavo lučke mora biti pečica izklopljena in ohlajena.

Zasnova lučke je določena za uporabo v gospodinjskih kuhinjskih napravah in ni primerna za hišno razsvetljavo.

## **SERVIS IN TRANSPORT**

### **IZPOLNJENE ZAHTEVE PRED STIKOM S SERVISOM**

Če pečica ne deluje:

Morda je bila pečica odklopljena, ali pa je prišlo do izpada. Pri modelih s časovnikom morda čas ni reguliran.

Če se pečica ne segreva:

Mogoče toplota ni prilagojena z upravljalnimi stikali pečice.

Če notranja lučka ne sveti:

Elektriko je treba preveriti. Preverite jo, ko so lučke okvarjene. Če so okvarjene, jih lahko zamenjate glede na navodila.

Kuhanje (če zgornji-spodnji del ne kuha enakomerno) :

Preverite mesta polic, čas kuhanja in vrednosti toplote v skladu z navodili,

Če imate še vedno težave z izdelkom pokličite "pooblaščen servis".

### **INFORMACIJE GLEDE TRANSPORTA**

Če potrebujete transport:

Ohranite originalno ohišje izdelka in ga prenašajte v njem. Upoštevajte transportne oznake na ohišju. Prelepите zgornje dele kuhalnika, glave in nosilce za ponve na kuhalne plošče.

Med zgornji pokrov in kuhalno ploščo vstavite papir, pokrijte zgornji pokrov in nato prelepите stranske površine pečice.

Na sprednji pokrov notranjega stek-



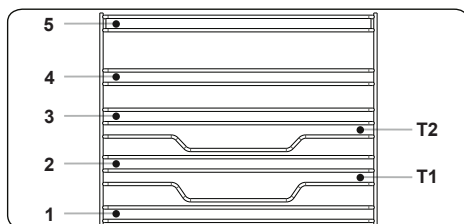
la pečice nalepite karton ali papir, da mrežice in pladnji v notranjosti ne poškodujejo pokrova med transportom. Prav tako prelepote stranske stene pokrovov pečice.

Če ni na voljo originalnega ohišja:

Zunanje površine (steklene in obarvane površine) zavarujte pred možnimi udarci.

### Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 5.
- Iztegljiva vodila lahko postavite na nivoje T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

\*\*\*\*Pripomočki se lahko spremenijo glede na kupljen model.

Poštovani korisniče,

Naš cilj je da vam ponudimo proizvode visokog kvaliteta koji prevazilaze vaša očekivanja. vaš uređaj je proizveden u modernim objektima i pažljivo je i naročito testiran zarad kvaliteta. Ovo uputstvo je pripremljeno kako bi vam se pomoglo da koristite svoj uređaj, koji je proizveden koristeći najnoviju tehnologiju uz poverenje i maksimalnu efikasnost. Pre korišćenja svog uređaja, pažljivo pročitajte ovo uputstvo koje uključuje osnovne informacije za bezbedno instaliranje, održavanje i korišćenje. Molimo vas da kontaktirate svoj najbliži ovlašćeni servisni centar za instalaciju vašeg proizvoda.

## **Sadržaj**

Predstavljanje i veličina proizvoda

Upozorenja

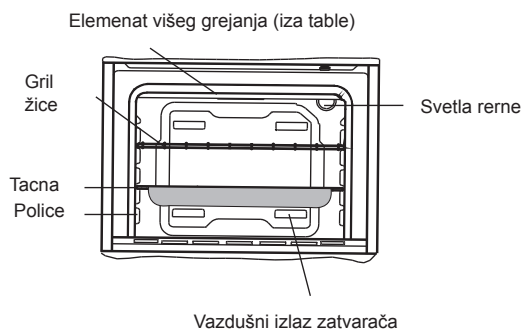
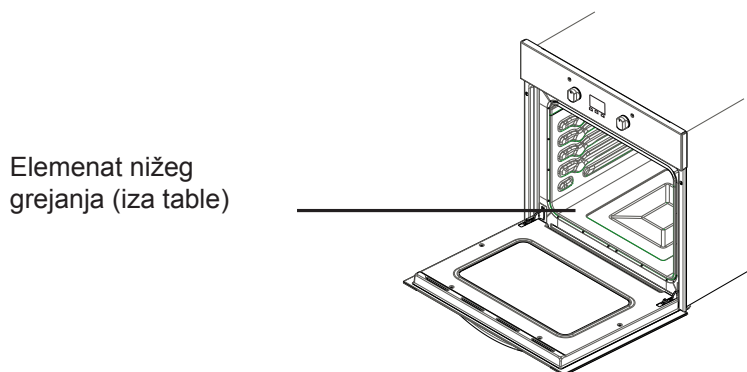
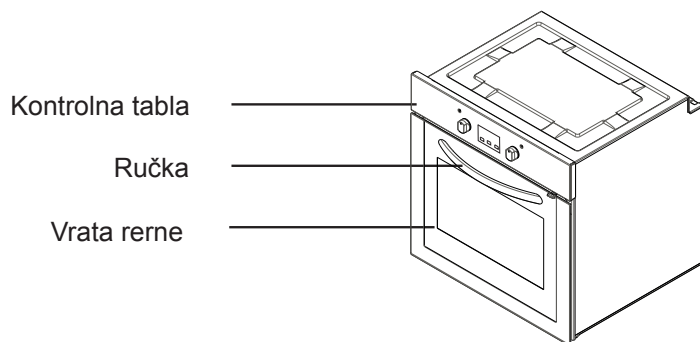
Priprema za instalaciju i korišćenje

Korišćenje rerne

Čišćenje i održavanje vašeg proizvoda

Servisiranje i transport

## PREDSTAVLJANJE I VELIČINA PROIZVODA



## **BEZBEDNOSNA UPOZORENJA**

PAŽLJIVO I U POTPUNOSTI PROČITAJTE OVA UPOZORENJA PRE KORIŠĆENJA VAŠEG UREĐAJA I SAČUVAJTE IH NA ZGODNOM MESTU ZARAD REFERENCI AKO JE TO POTREBNO.

OVO UPUTSTVO JE PRIPREMLJENO ZA VIŠE OD JEDNOG ZAJEDNIČKOG MODELA. VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEĆE IMATI NEKE FUNKCIJE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU. OBRATITE PAŽNJU NA IZRAZE KOJI SADRŽE CIFRE DOK ČITATE UPUTSTVO ZA RUKOVANJE

### **Opšta bezbednosna upozorenja**

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili ona koja nemaju iskustva ili znanje ako im se pruži nadgledanje ili daju instrukcije u vezi sa korišćenjem uređaja na siguran način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa aparatom.

Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da se izvrši od strane dece bez nadgledanja.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi postaju topli u toku korišćenja. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata koji greju. Deca mlađa od 8 godina treba da se drže podalje osim ako nisu neprekidno nadgledana.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte stvari na površini za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj nije napravljen za rukovanje putem eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.

- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata za grejanje unutar rerne.
- U toku korišćenja, drške koje se drže na kratko pri normalnoj upotrebi postaju vruće.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice da biste očistili staklo od vrata rerne ili druge površine jer ona mogu da ogrebu površinu što može da dovede do slamanja stakla ili štete nad površinom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj isključen pre nego što zamenite lampicu da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- **OPREZ:** Dostupni delovi mogu da budu topli kada se koristi kuvanje ili grilovanje. Mala deca treba da se čuvaju podalje.
- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenjivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju da se načine samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija i popravka koje je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Opasno je menjati ili modifikovati specifikacije uređaja na bilo koji način.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (priroda gasa i pritisak gasa ili napon struje i frekvencija) i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Zahtevi ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i za unutrašnje korišćenje u domaćinstvu i ne treba da se koristi za bilo koju drugu svrhu ili u bilo koju drugu primenu, kao što je korišćenje van domaćinstva ili u komercijalnom okruženju ili zarad grejanja sobe.
- Ne pokušavajte da podignete ili pokrenete uređaj tako što ćete povući ručku od vrata.
- Sve moguće bezbednosne mere su se preuzele da bi se obezbedila vaša bezbednost. Pošto staklo može da se polomi, treba da budete

pažljivi dok čistite kako biste izbegli ogrebotine. Izbegavajte udaranje ili kucanje po staklu sa dodacima.

- Postarajte se da produžni kabl ne bude uglavljen u toku instalacije. Ako je produžni kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog uslužnog agenta ili slično kvalifikovanih osoba kako bi se sprečila opasnost.
- Dok su vrata od rerne otvorena, ne dopustite deci da se penju na vrata ili da sede na njima.

### **Instalaciona upozorenja**

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da se instalira od strane ovlašćenog tehničara i da se stavi u upotrebu. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da se izazovu od strane defektivnih zamena i instalacija od strane neovlašćenih ljudi.
- Kada otpakujete uređaj, postarajte se da nije oštećen u toku transporta. U slučaju bilo kakvog defekta; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. Pošto materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor...itd.) mogu da izazovu štetne efekte nad decom, treba da se sakupe i odmah uklone.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg itd.
- Materijali u blizini uređaja (ormarić) moraju da budu u mogućnosti da istupe temperaturu od minimalno 100 °C.

### **U toku korišćenja**

- Kada prvi put pokrenete rernu određeni miris će se osetiti od izolacionih materijala i elemenata grejanja. Zbog ovoga, pre upotrebe rerne, uključite je da radi na prazno pri maksimalnoj temperaturi od 45 minuta. U isto vreme treba da pravilno provetrite okolinu u kojoj je proizvod instaliran.
- U toku upotrebe, spoljne i unutrašnje površine rerne postaju vrele. Dok otvarate vrata rerne, udaljite se kako biste izbegli vruću paru koja dolazi iz rerne. Može da postoji rizik od opekotina.
- Ne stavlajte zapaljive ili sagorive materijale u ili u blizinu uređaja kada on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu da biste uklonili i zamenili hranu u rerni.
- Ne ostavljajte šporet dok kuvate sa tvrdim ili tečnim uljima. Ona mogu da se zapale pod uslovom ekstremne toplote. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan od strane ulja. Pokrijte šerpu ili tiganj sa njihovim poklopcima kako biste zaustavili plamen koji se u ovom slučaju pojavio i isključite šporet.
- Ako uređaj nećete koristiti duži vremenski period, isključite ga. Neka glavni kontrolni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj neka ventil za gas bude isključen.
- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek bude na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se ne koristi.
- Tacne se nagnju kada se izvuku. Obratite pažnju da se vrela tečnost ne prospe.

- Kada su vrata ili fioka rerne otvoreni, ništa ne stavljajte na nju. Možete da pogoršate ravnotežu vašeg uređaja ili da slomite poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljivu robu (najlon, plastičnu kesu, papir, tkaninu...itd.) u fioku. Ovo uključuje posuđe za kuvanje sa plastičnim dodacima (npr. ručkama).
- Ne kačite peškire, krpe ili garderobu na uređaj ili na njegove ručke.
- U toku čišćenja i održavanja
- Uvek isključite uređaj pre rukovanja kao što su čišćenje ili održavanje. To možete da uradite nakon što isključite uređaj ili nakon što isključite glavni prekidač.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- **DA BISTE ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA POZOVETE SAMO NAŠE OVLAŠĆENE USLUŽNE AGENTE U SLUČAJU POTREBE.**

## **PRIPREMA ZA INSTALACIJU I KORIŠĆENJE**

Proizvedeno sa najboljim kvalitetnim delovima i materijalima, ova moderna, funkcionalna i praktična rerma će ispuniti vaše potrebe na svaki način. Postarajte se da pročitate uputstvo kako biste dobili uspešne rezultate i kako ne biste imali nikakvih problema u budućnosti. Informacije date ispod sadrže pravila koja su neophodna za pravilno pozicioniranje i uslužne operacije.

cioniranje i uslužne operacije. Treba obavezno da se pročitaju od strane tehničara koji će pozicionirati uređaj.

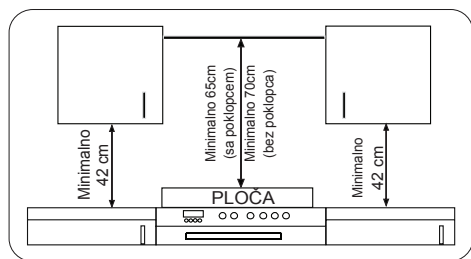
## **KONTAKTIRAJTE OVLAŠĆENI SERVIS ZA INSTALACIJU VAŠE RERNE!**

### **BIRANJE MESTA ZA RERNU**

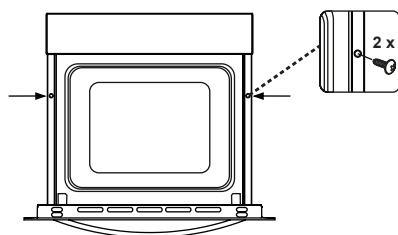
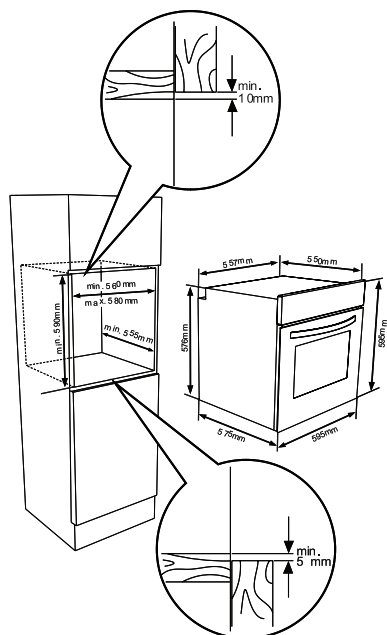
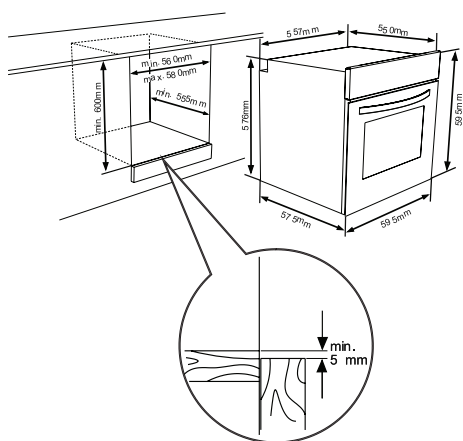
- Postoji nekoliko tačaka na koje treba obratiti pažnju kada se bira mesto za vašu rernu. Postarajte se da uzmete u obzir naše preporuke ispod kako biste sprečili bilo kakve probleme i opasne situacije, koje mogu kasnije da se pojave!
- Kada birate mesto za rernu, treba obratiti pažnju da nema zapaljivih materijala u bliskoj blizini, kao što su zavesse, ulje, tkanina, itd. koje mogu brzo da se zahvate vatrom.
- Nameštaj oko rerne mora da bude napravljen od materijala koji su otporni na toplotu na više od 50 C° sobne temperature.

Obavezne promene za viseće ormariće i propusne ventilatore iznad ugrađenog kombinovanog proizvoda kao i minimalne visine od ploče rerne su prikazane na Slici 1. Prema tome, propusni ventilator treba da bude pri minimalnoj visini od 65 cm od ploče. Ako ne postoji propusni ventilator, visina ne treba da bude manja od 70 cm.

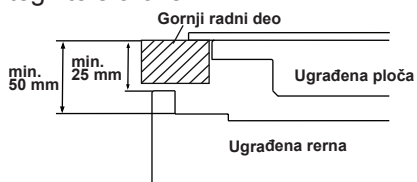




## INSTALACIJA UGRAĐENE RERNE



Ubacite rernu u ormarić tako što ćete je gurnuti napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 šrafa u rupe koje su locirane na okviru rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu ormarića, zategnite šrafove.



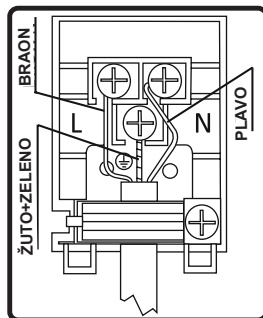
Ako je rerna instalirana ispod ploče, razdaljina između gornjeg dela i gornje table ploče mora da bude minimalno 50 mm a razdaljina između radnog dela i glavne kontrolne table mora da bude minimalno 25 mm.

## OŽIČENJE I BEZBEDNOST UGRAĐENE RERNE

Instrukcije date ispod moraju da se slede bez pogovora u toku ožičenja:

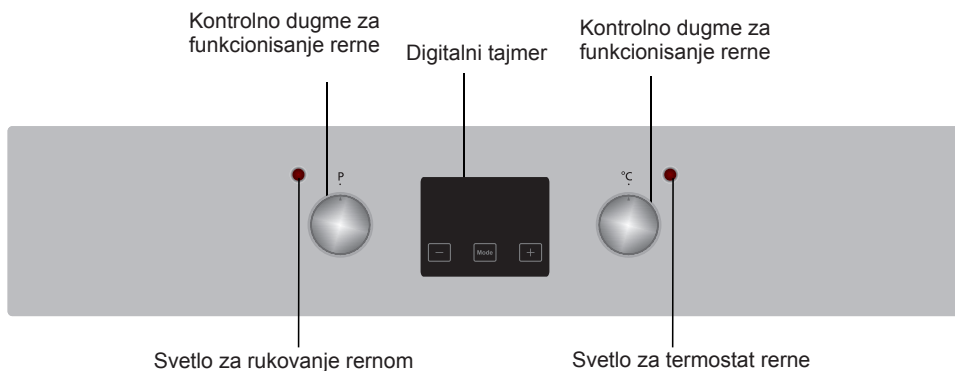
- Kabl za uzemljenje mora da se poveže putem šrafa sa oznakom za uzemljenje. Povezivanje dostavljenog kabla mora biti onako kako je prikazano na Slici 6. Ako ne postoji uzemljen izlaz koji je u skladu sa propisima u okolini instaliranja, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljen izlaz mora da bude u blizini uređaja. Nikada ne koristite produžni kabl.
- Dostavljeni kabl ne treba da dođe u kontakt sa toplom površinom proizvoda.

- U slučaju bilo kakve štete na dostavljenom kabl, postarajte se da pozovete ovlašćeni servis. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.
- Užičenje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. H05VV-F tip dostupnog kabla mora da se koristi.
- Pogrešno užičenje može da ošteti uređaj. Takva šteta se neće pokriti pod garancijom.
- Uređaj je dizajniran za povezivanje na 220-240V~ struju se razlikuje od gore pomenute vrednosti, pozovite odmah ovlašćeni servis.
- **Proizvođačka firma izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu i gubitak do kojeg dolaz od neusaglašenosti sa bezbednosnim propisima!**



# KORIŠĆENJE RERNE

## Kontrolna ploča

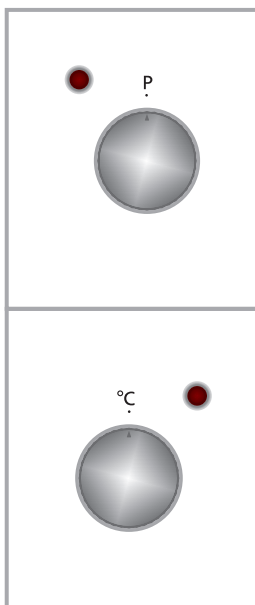


### Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.

### Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.



## Funkcije rerne

\* Funkcije vaše rerne mogu da se razlikuju usled modela vašeg proizvoda.



### Lampica rerne:

Samo će lampica rerne biti uključene i ostaje uključena u svim funkcijama kuvanja.

### Funkcija odleđivanja:

Svetla za upozorenje na rerni će se uključiti, ventilator će početi da radi.

Da biste koristili funkciju odleđivanja, izvadite zaleđenu hranu i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje, kako bi primila vodu koja se akumulira usled odleđivanja leda. Ova funkcija neće kuvati ili peći vašu hranu, samo će pomoći da se ona odleđi.

### Funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gornji i donji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Ova funkcija je dobra za dobijanje rezultata pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane gornjeg i donjeg elementa grejanja u okviru rerne i od strane ventilatora koji dostavlja cirkulaciju vazduha, što će hrani pomalo dati efekat grila. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



### Funkcija statičkog kuvanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, elementi nižeg i višeg grejanja će početi sa radom. Funkcija statičkog kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da kuvanje bude ujednačeno na nižoj i višoj hrani. Ovo je idealno za pravljenje testa, kolača, upečenog testa, lazanje i pice. Unapred grejanje rerne na 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuvati na jednoj polici pojedinačno u ovoj funkciji.



### Funkcija grilovanja:

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, elemenat grejanja grila će početi da radi. Funkcija se koristi za grilovanje i tostiranje hrane, koristite gornju policu rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



### Funkcija bržeg grilovanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, grill i gornji elementi grejanja će početi da rade. Funkcija se koristi za brže grilovanje i za pokrivanje velikog područja površine, kao što su grilovanje mesa, koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu

kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se da se rerne unapred zagreje na oko 10 minuta. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.

### Dupli gril i funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja i ventilator će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže grilovanje deblje hrane i za pokrivanje većeg područja površine. I gornji elementi grejanja i gril će se napajati zajedno sa ventilatorom kako bi se obezbedilo podjednako kuvanje.

Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se da se rerne unapred zagreje na oko 10 minuta.

Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.

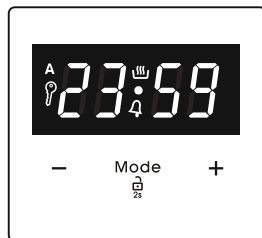


### Ventilator i donja funkcija grejanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, donji element grejanja i ventilator će početi da rade.

Ventilator i donja funkcija grejanja je idealna za pečenje hrane, podjednako za kratko vreme. Preporučuje se da se rerne unapred zagreje na oko 10 minuta.

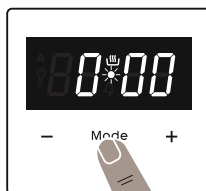
## Upotreba digitalnog merača vremena na dodir



Opis funkcije	
A	Automatsko kuvanje
	Ručno kuvanje
	Zaključavanje dugmadi
	Minutni potsetnik
Mode	Funkcija režima rada
-	Smanjenje merača vremena
+	Povećanje merača vremena
23 59	Ekran merača vremena

### Podešavanje vremena

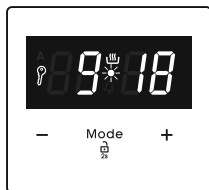
Vreme morate da podesite pre upotrebe rerne. Posle priključenja na struju na ekranu će treptati simbol „A“ i „00:00“ ili „12:00“.



1. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde za deaktiviranje zaključavanja dugmadi i tačka u sredini ekrana će početi da trepće.




2. Podesite vreme dok tačka trepće korišćenjem dugmadi „+“ i „-“.



3. Posle nekoliko sekundi, tačka će prestati da trepće i ostaće da svetli.


### Zaključavanje dugmadi

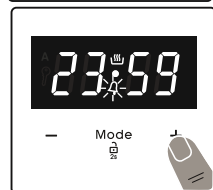
Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira kada se merač vremena ne koristi 7 sekundi. Simbol „“ će se pojaviti i ostati da svetli. Za otključavanje dugmadi merača vremena, pritisnite i zadržite dugme „MODE“ 2 sekunde. Posle toga možete obaviti željenu operaciju.


### Podešavanje vremena zvučnog upozorenja

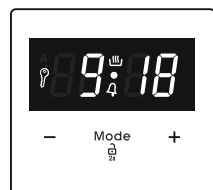
Vreme zvučnog upozorenja može da se podesi na bilo koje vreme između „00:00“ i „23:59“ časova. Vreme zvučnog upozorenja je samo u svrhe upozorenja. Rerna se neće aktivirati ovom funkcijom.






1. Pritisnite „MODE“. Simbol „“ će početi da trepće i biće prikazano „000“.



2. Izaberite željeni vremenski period korišćenjem tastera „+“ i „-“ dok trepće „“.



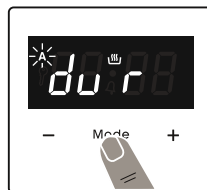
3. Simbol „“ će ostati da svetli, vreme će biti snimljeno a upozorenje podešeno.

Kada merač vremena dostigne nulu, oglasiće se zvučno upozorenje i simbol „“ će treptati na ekranu. Pritisnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde simbol „“ će nestati i prikazaće se časovnik.

### Poluautomatsko podešavanje vremena (period kuvanja)

Ova funkcija vam pomaže da kuvate u fiksnom vremenskom periodu. Može se podesiti vreme u rasponu od 0 do 10 časova. Pripremite hranu za kuvanje i stavite je u rernu.

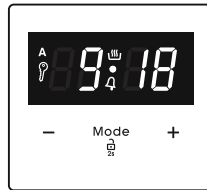
1. Izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu korišćenjem kontrolnih prekidača.




2. Pritisnite „MODE“ dok ne vidite simbol „dur“ na prikazu ekrana. Simbol „A“ će treptati.



3. Izaberite želje vremenski period korišćenjem tastera „+“ i „-“.



4. Trenutno vreme će se ponovo pojaviti na ekranu, i simboli „A“, i „“ će ostati da svetle.

Kada merač vremena dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja. Simbol „A“ će treptati. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koji taster na meraču vremena za zaustavljanje zvučnog upozorenja. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde i simbol „A“ će nestati a merač vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

### Poluautomatsko podešavanje vremena (vreme završetka)

Ova funkcija automatski pokreće rernu tako da će kuvanje biti završeno u podešeno vreme. Možete podesiti vreme završetka do 10 časova posle trenutnog vremena u danu. Pripremite hranu za kuvanje i stavite je u rernu.

1. Izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu korišćenjem kontrolnih prekidača.



2. Pritisnite „MODE“ dok ne vidite simbol za kraj „end“ na prikazu ekrana. „A“ i trenutno dnevno vreme će treptati.



3. Koristite dugmad „+“ i „-“ za podešavanje željenog vremena završetka.



4. Trenutno vreme će se ponovo pojaviti na ekranu, i simboli „A“, i „☀“ će ostati da svetle.

Kada merač vremena dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja. Simbol „A“ će treptati. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koji taster na meraču vremena za zaustavljanje zvučnog signala. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde i simbol „A“ će nestati a merač vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

## Potpuno automatsko programiranje

Ova funkcija se koristi za početak kuvanja posle izvesnog vremenskog perioda i sa izvesnim trajanjem. Možete podesiti vreme do 23 časova i 59 minuta posle trenutnog dnevnog vremena. Pripremite hranu za kuvanje i stavite je u rernu.

1. Izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu korišćenjem kontrolnih prekidača.



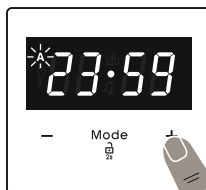
2. Pritisnite „MODE“ dok ne vidite simbol „dur“ na ekranu. Simbol „A“ će treptati.



3. Izaberite željeni vremenski period korišćenjem tastera „+“ i „-“.



4. Pritisnite „MODE“ dok ne vidite simbol za kraj „end“ na ekranu. Vreme i simboli „A“ će treptati.



5. Izaberite željeno vreme završetka korišćenjem tastera „+“ i „-“. Simbol „☀“ će nestati. Dodajte period kuvanja trenutnom dnevnom vremenu. Posle ovoga možete podesiti vreme do 23 časova i 59 minuta.



6. Trenutno vreme će se ponovo pojaviti na ekranu, i simboli „A“, će ostati da svetle.

Vreme rada će biti izračunato i rerna će automatski početi da radi, simbol „☀“ će se ponovo pojaviti na ekranu tako da će kuvanje završiti u podešeno vreme završetka. Kada merač vremena dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja a treptaću simboli „A“. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koji taster za zaustavljanje zvučnog signala. Simbol će nestati a merač vremena će se vratiti u ručnu funkciju. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde i simbol „A“ će nestati a merač vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

## Podešavanje zvuka

Za podešavanje jačine upozoravajućeg zvučnog signala, dok je prikazano trenutno dnevno vreme, pritisnite tastere „+“ i „-“ i tačka u sredini ekrana će početi da trepće. Pritisnite „MODE“ za prikazivanje trenutnog signala zvuka. Posle ovoga, uvek kada pritisnete dugme „-“ oglašićete se drugačiji zvuk. Postoje tri različita tipa zvučnih signala. Izaberite željeni zvučni signal i ne

pritiscajte drugu dugmad. Posle kratkog vremena, izabrani zvuk će biti sačuvan.



pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, vreme će biti dovedeno do funkcije manuelnog korišćenja.

### **Zaključavanje ključa:**

- Zaključavanje dugmadi: Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira ako se tajmer ne koristi tokom 5 sekundi pri normalnoj primeni. Da biste otključali tajmer, pritisnite i zadržite pritisak na dugme MODE (REŽIM) tokom 3 sekunde. Nakon toga se željena radnja može obaviti.
- Nakon aktivacije dugmeta režima, svako dugme se odmah aktivira kako se dodirne.

POSUBE	TURBO			DONJE-GORNJE			DONJI-GORNJI VENTILATOR			GRIL		
	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termostat poz. (min)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)
Slojevito testo	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kolač	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kolačić	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilovane čufte										200	5	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotlet										200	4-5	15-25
Bifeč										200	5	15-25

\* Kuvanje sa pečenim piletom na raznjju...

## Dodaci

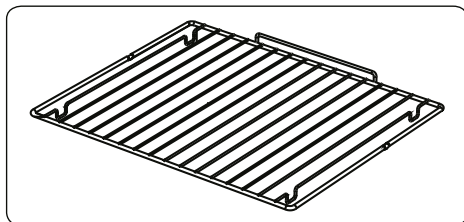
Proizvod je dostavljen sa dodacima. Takođe možete da koristite dodatke koje kupite od drugih prodavaca, ali moraju da budu otporni na toplotu i plamen. Takođe možete da koristite staklene činije, činije za kolače i tacne za rernu koje odgovaraju za korišćenje u rerni. Sledite instrukcije proizvođača kada koristite druge dodatke. U slučaju da se male činije koriste, stavite činiju na rešetku od žice jer će kompletno biti na sredini rešetke. Ako hrana koju treba skuvati ne pokriva tacnu rerne u potpunosti, ako je hrana izvađena duboko zamrznuta ili se tacna koristi za prikupljanje tečnosti iz hrane koja curi u toku grilovanja, menjanje oblika može da se vidi na tacni. To je usled visokih temperatura koje se pojavljuju u toku kuvanja. Tacna će se vratiti u svoj stari oblik kada se tacna ohladi nakon kuvanja. Ovo je normalni fizički događaj koji se pojavljuje u toku transfera toplote. Ne stavljajte tacne od vrućeg stakla i činije u hladno okruženje odmah nakon vađenja iz rerne kako biste sprečili da se tacna ili činija slome. Ne stavljajte na hladne i mokre površine. Stavite na suhu kuhinjsku krpu i dopustite da se sporo ohladi. Kada koristite gril u svojoj rerni, preporučujemo (kada to odgovara) da koristite rešetku koja je dostavljena sa proizvodom. Kada koristite žičanu rešetku; stavite tacnu na jednu od nižih polica kako biste omogućili da se sakupi ulje. Voda može da se doda na tacnu da bi pomogla pri čišćenju. Kao što je objašnjeno u odgovarajućim rečenicama, nikada ne pokušavajte da koristite grejač grila koji je pokrenut od strane gasa bez zaštitnog poklopca gri-

la. Ako vaša rerna sadrži grejač grila koji je pokrenut od strane gasa, ali nedostaje zaštitnik toplote grila, ili ako je oštećen i ne može se koristiti, zatražite rezervni deo od najbližeg servisnog centra.

## Dodaci rerni

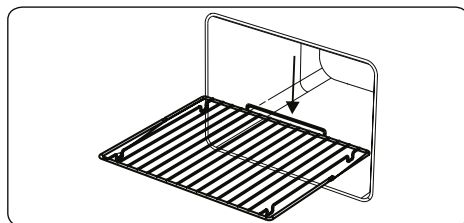
Dodaci za vašu rernu mogu da budu različiti u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

## Žičana rešetka



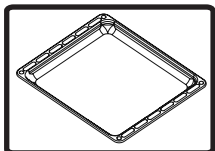
Žičana rešetka se koristi za gril ili za stavljanje različitih posuđa.

**UPOZORENJE-** Postavite rešetku pravilno u bilo koji odgovarajući stalak u prostoru rerne i gurnite je nazad.



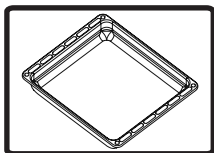
## Plitka tacna

Plitka tacna se koristi za pečenje testa kao što su flanovi itd. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



## Duboka tacna

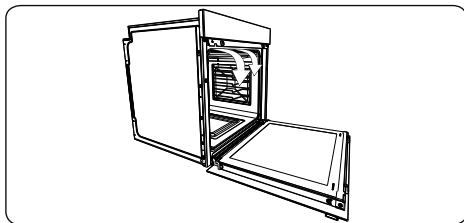
Duboka tacna se koristi za kuvanje paprikaša. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



## PRVI NA SVETU

### Vazдушna zavesa

Patentiran sistem vazdušne zavese sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući vazдушnu zavesu kada su vrata rerne otvorena.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE

### ČIŠĆENJE

Pre nego što počnete da čistite svoju rernu, postarajte se da sva kontrolna dugmad budu isključena i da je vaš uređaj ohlađen. Isključite uređaj.

Ne koristite materijale za čišćenje koji sadrže čestice koje mogu da ogrebu emajlirane i

obojene delove vaše rerne. Koristite gušće čistače ili tečne čistače koji ne sadrže čestice. Pošto mogu da oštete površinu, ne koristite kaustične kreme, abrazivne pudere za čišćenje, oštru žicu od vune ili teške alatke. U slučaju da se višak tečnosti prospe preko vaše rerne i počne da gori, to može da dovede do štete na emajlu. Odmah očistite prisutu tečnost. Ne koristite parne čistače za čišćenje rerne.

### Čišćenje unutrašnjosti rerne

Postarajte se da isključite rernu pre nego što počnete da je čistite. Dobićete najbolje rezultate ako očistite unutrašnjost rerne dok je rerna malo topla. Obrišite rernu mekim parčetom tkanine koja je umočena u sapunica nakon svake upotrebe. Zatim je ponovo obrišite, ovog puta sa mokrom krpom i obrišite je onda suvom. Kompletno čišćenje koristeći čistače koji su suvi i od pudera. Za proizvode sa katalističkim emajliranim okvirima, zadnji i bočni zidovi unutrašnjeg okvira ne zahtevaju čišćenje. Međutim,

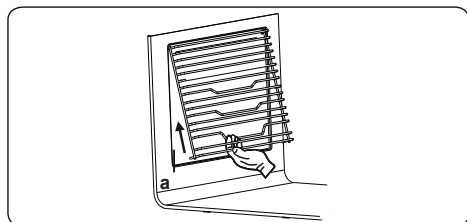
u zavisnosti od korišćenja, preporučuje se da ih zamenite nakon određenog vremenskog perioda.

## **ODRŽAVANJE**

### **Zamena svetla u rerni**

Zamenu lampice u rerni mora da izvrši ovlašćeni tehničar. Mera svetiljke mora da bude 230V, 25 vata, tip E14, T300 pre nego što se promeni lampica, rerna treba da se isključi i da se ohladi.

Dizajn lampice je specifičan za korišćenje u uređajima za kuvanje u domaćinstvu i ne odgovara osvetljivanju soba u domaćinstvu.



## **SERVISIRANJE I TRANSPORT**

### **ZAHTEVI KOJI PRIPADAJU SERVISIRANJU**

Ako rerna ne radi:

Rerna može da se isključi, došlo je do nestanka struje. Na modelima koji dolaze sa tajmerom, vreme možda neće biti regulisano.

Ako rerna ne greje:

Toplota možda neće biti prilagođena sa kontrolnim prekidačem grejača rerne.

Ako se unutrašnja lampica za osvetljenje ne upali:

Struja mora da se kontroliše. Mora se kontrolisati da bi se videlo da li su lampice defektne. Ako su defektne, možete da ih promenite onako kako piše u uputstvu.

Kuvanje (ako donji-gornji deo ne kuva podjednako) :

Kontrolišite lokaciju police, period kuvanja i vrednosti toplote prema uputstvu.

Osim ovih, ako još uvek imate neki problem sa svojim proizvodom, molimo vas da pozovete „ovlašćeni servis“.

### **INFORMACIJA U VEZI SA TRANSPORTOM**

Ako vam je potreban neki transport:

Čuvajte originalno pakovanje proizvođača i nosite ga sa njegovim originalnim pakovanjem kada treba da ga nosite. Poštujte znake za transport na pako-

vanju. Zalepite šporet na gornje delove, poklopce i šerpe na tablu za kuanje.

Stavite papir između gornjeg poklopca i table za kuanje, poklopite gornji poklopac, zatim zalepite na bočne površine rerne.

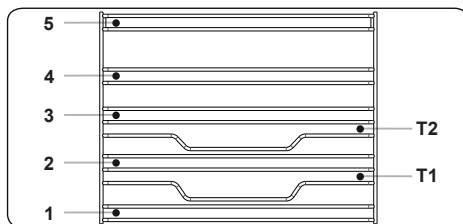
Zalepite karton ili papir na glavni poklopac unutrašnjeg stakla rerne jer će odgovarati tačnoma, da žičani gril i tacne u vašoj rerni ne oštete poklopac rerne u toku transporta. Takođe zalepite poklopce rerne na bočne zidove.

Ako nemate originalno pakovanje:

Preuzmite mere za eksterne podloge (staklo i ofarbane površine) rerne zbog mogućih udaraca.

### EasyFix polica od žice

Detaljno očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvom korišćenju.



- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm mesta između poklopca ventilatora i dodatka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Vrući obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice svoj prvobitni izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 5.
- Teleskopske žice mogu da se postave na nivoe T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 se preporučuje za kuanje na jednom nivou.
- Nivo T2 se preporučuje za kuanje na jednom nivou sa teleskopskim žicama.
- Okretna mreža od žice mora da se postavi na nivo 3.
- Nivo T2 se koristi za okretnu mrežu od žice sa položajem teleskopskih žica.

\*\*\*\*Dodaci mogu da se razlikuju u zavisnosti od kupljenog modela.

Bäste kund,

vårt mål är att erbjuda dig, högkvalitativa produkter som överträffar dina förväntningar. Apparaten är producerad i moderna faciliteter och är noggrant, speciellt testad för kvalitet. Den här bruksanvisningen är gjord för att hjälpa dig att använda enheten, som har tillverkats med hjälp av den senaste tekniken med tillförsikt och maximal effektivitet. Innan du använder apparaten, läs noggrant igenom denna guide som innehåller grundläggande information för säker installation, underhåll och användning. Kontakta närmaste auktoriserade serviceverkstad för installation av din produkt.

## **Innehåll**

Presentation och storleken på produkten

Varningar

Förberedelse för installation och användning

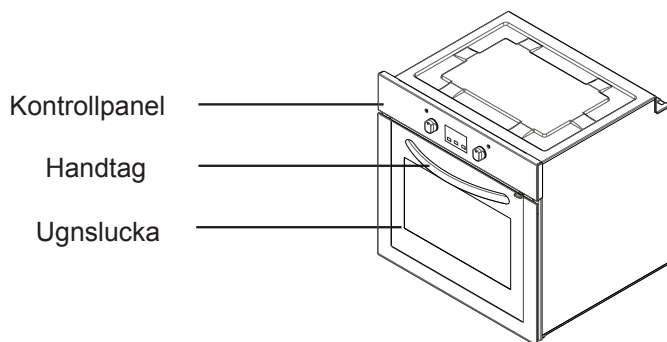
Att använda ugnen

Rengöring och underhåll av din produkt

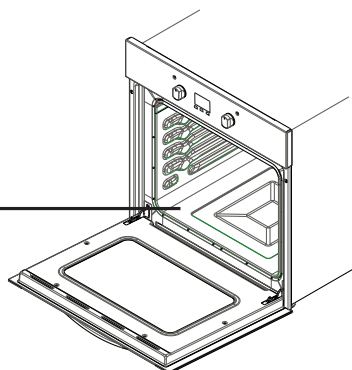
Service och transport



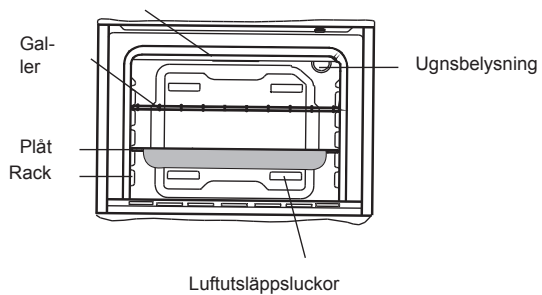
## PRESENTATION OCH STORLEKEN PÅ PRODUKTEN



Nedre värmeelement  
(bakom plattan)



Övre värmeelement (bakom plattan)



## **SÄKERHETSVARNINGAR**

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

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

### **Allmänna säkerhetsvarningar**

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

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

säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.

- Se till att nätsladden inte blir klämd under installationen. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att förebygga fara.
- När ugnsluckan är öppen, låt inte barn klättra på luckan eller sitta på den.

### **Installationsvarningar**

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

### **Under användning**

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

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

## **FÖRBEREDELSE FÖR INSTALLATION OCH ANVÄNDNING**

Tillverkad med bästa kvalitetsdelar och material, kommer denna moderna, funktionella och praktiska ugn att uppfylla dina behov i alla avseenden. Se till att läsa bruksanvisningen för att erhålla lyckade resultat och för att inte erfara några problem i framtiden. Den

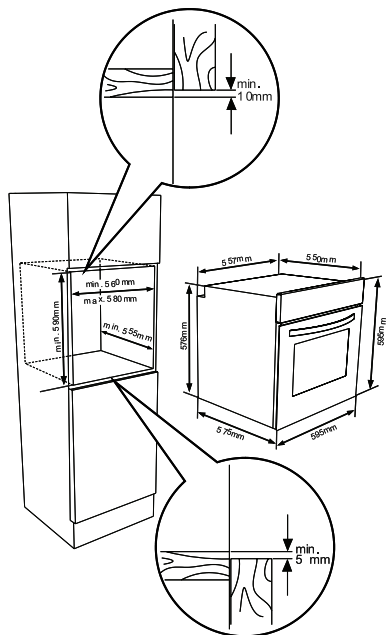
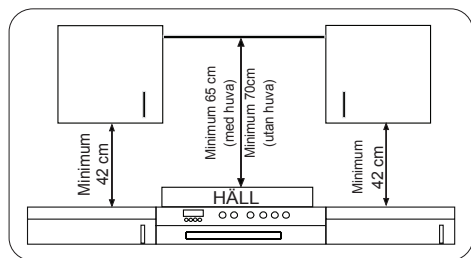
information som ges nedan innehåller regler som är nödvändiga för korrekt positionering och serviceåtgärder. De bör läsas utan undantag speciellt av teknikern som ska placera enheten.

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

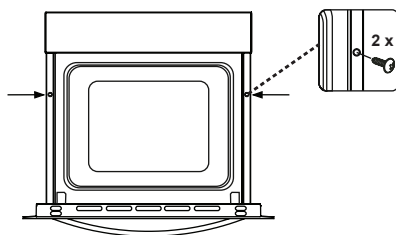
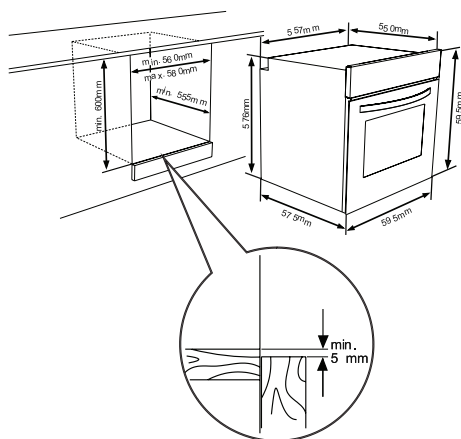
## **ATT VÄLJA EN PLATS FÖR UGNEN**

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

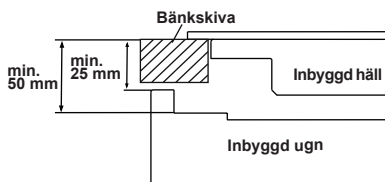
Nödvändiga ändringar på väggskåp och fläktar ovanför den inbyggda kombinerade produkten såväl som minimihöjd från ugnspattan visas i figur 1. Följaktligen bör fläkten vara på en minsta höjd på 65 cm från hällen. Om det inte finns någon frånluftsfläkt bör höjden inte vara mindre än 70 cm.



## INSTALLATION AV INBYGGD UGN



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



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

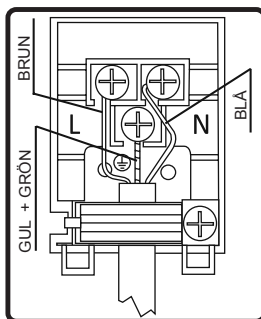
## LEDNINGAR OCH SÄKERHET FÖR INBYGGD UGN

Instruktionerna nedan måste följas utan undantag under koppling:

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

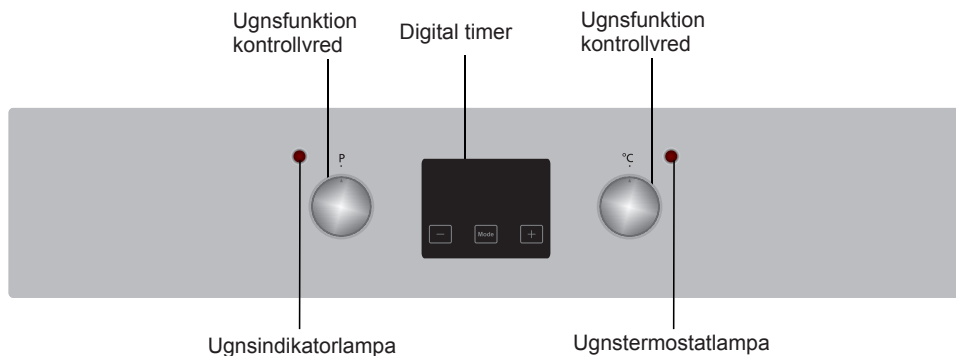
auktoriserad service. Kabeln måste bytas ut av auktoriserad service.

- Koppling av enheten måste utföras av auktoriserad service. H05VV-F typ strömförsörjningskabel måste användas.
- Felaktigt kablage kan skada enheten. Sådan skada täcks inte av garantin.
- Enheten är utformad för att ansluta till 220-240V ~. Om elen är annorlunda än det värde som anges ovan, ring auktoriserad service omedelbart.
- **Tillverkningsföretaget förklarar att de bär inget som helst ansvar för alla typer av skador och förluster som uppkommer till följd av att man inte uppfyller säkerhetsnormer!**



# ATT ANVÄNDA UGNEN

## Kontrollpanel

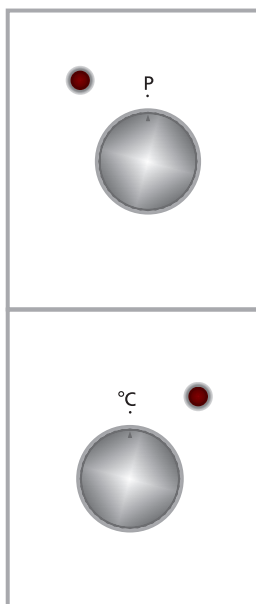


### Ugnsfunktion kontrollvred

För att välja önskad funktion för matlagning, vrid vredet till relaterad symbol, detaljer för ugnsfunktioner förklaras i nästa avsnitt.

### Ugnsfunktion kontrollvred

För att välja önskad funktion för matlagning, vrid vredet till relaterad symbol, detaljer för ugnsfunktioner förklaras i nästa avsnitt.





## Ugnsfunktioner

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



### Ugnslampa:

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

### Uppvärmningsfunktion:

Ugnens varningslampor kommer att slås på, fläkten startar.

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

### Fläktfunktion:

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

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



### Statisk tillagningsfunktion:

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



### Grillningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillvärmeelementen startar. Funktionen används för grillning och för att rosta livsmedel, använd de övre hyllorna i ugnen. Bstryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under för att fånga upp droppar av olja eller fett. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter. Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190°C.



### Snabbare grillningsfunktion:

Ugnens termostat och varningslampor kommer att slås på, grillen och de övre värmeelementen startar. Funktionen används för snabbare grillning och för att täcka en större yta, som grillat kött, använd de övre hyllorna i ugnen. Bstryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under för att fånga upp droppar av olja eller

fett. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter. Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190°C.

### Dubbel grill och fläktfunktion:

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

Funktionen används för snabbare grillning av tjockare livsmedel och för att täcka en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen kommer att aktiveras tillsammans med fläkten för att säkerställa en jämn tillagning.

Använd de övre hyllorna i ugnen. Bstryk gallret lätt med olja för att förhindra att mat fastnar och placera maten i mitten av gallret. Placera alltid en plåt under för att fånga upp droppar av olja eller fett. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.

Varning: Vid grillning, måste ugnsluckan stängas och ugnstemperaturen bör anpassas till 190°C.

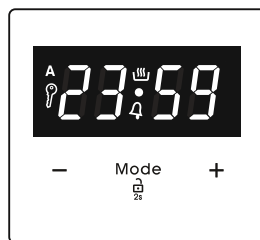


### Nedre uppvärmning och fläktfunktion:

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

Den nedre uppvärmning och fläktfunktion är idealisk för uppvärmning av mat lika på kort tid. Det rekommenderas att förvärma ugnen ca 10 minuter.

## Användning av digital touch-timer



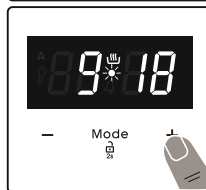
Funktionsbeskrivning	
A	Autotillagning
	Manuell tillagning
	Knapplås
	Minutpåminnelse
Mode	Lägesfunktion
-	Minska timer
+	Öka timer
23 59	Timerdisplay

### Tidsjustering

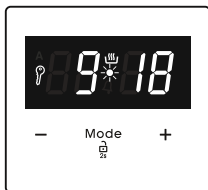
Tiden måste ställas in innan du kan börja använda ugnen. Efter strömanslutningen kommer symbolen "A" och "00:00" eller "12:00" att börja blinka på displayen.



1. Tryck in "MODE" i 2 sekunder för inaktivera knapplåset och punkten i mitten av skärmen kommer börja blinka.



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



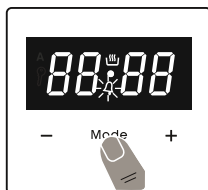
3. Efter några sekunder kommer punkten att sluta blinka och lyser kontinuerligt.

### ! Knapplås

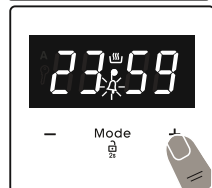
Tangentlåset aktiveras automatiskt när timern inte har använts under 7 sekunder. Symbolen "⌘" visas och hålls tänd. För att låsa upp timer-knapparna, håll knappen "MODE" nedtryckt under 2 sekunder. Den önskade operationen kan då utföras.

### Ljudlig tidsjusteringsvarning

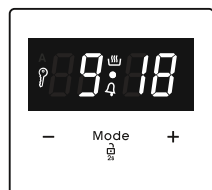
Den hörbara varningen kan ställas in på valfri tid mellan "00:00" och "23:59" timmar. Den hörbara varningen är endast för varningssyften. Ugnen kommer inte att aktiveras med denna funktion.



1. Tryck "MODE". Symbolen "4" kommer att börja blinka och "000" kommer att synas.



2. Välj önskad tidsperiod med knapparna "+" och "-" medan "4" blinkar.



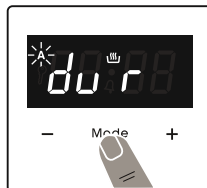
3. Symbolen "4" förblir tänd, tiden sparas och varningen kommer att ställas in.

När timern når noll kommer en akustisk varning att höras och symbolen "4" kommer att blinka på displayen. Tryck på valfri knapp för att stoppa den hörbara varningen. Tryck in "MODE" i 2 sekunder så kommer "4"-symbolen att försvinna och klockan visas.

### Halvautomatisk tidsinställning (tillagningstid)

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

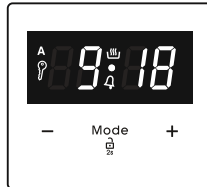
1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur genom att vrida på kontrollreglagen.



2. Tryck på "MODE" tills du ser "dur"-symbolen på displayen. Symbolen "A" kommer att blinka.



3. Välj önskt tillagningsperiod med hjälp av knapparna "+" och "-".



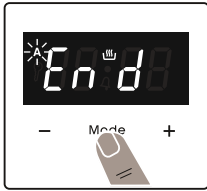
4. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A" och "⌘" kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

När timern når noll, stängs ugnen av och en hörbar varning kommer att höras. Symbolerna "A" kommer att blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa den akustiska varningen. Tryck in "MODE" i 2 sekunder så kommer "A"-symbolen försvinna och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

### Halvautomatisk tidsinställning (sluttid)

Funktionen startar ugnen automatiskt så att tillagningen avslutas vid inställd sluttid. En sluttid på upp till 10 timmar efter den aktuella tiden på dagen kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur genom att vrida på kontrollreglagen.



2. Tryck på "MODE" tills du ser "end"-symbolen på displayen. "A" och den aktuella tiden på dagen kommer att blinka.



3. Använd knapparna "+" och "-" för att ställa in önskad sluttid.



4. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A", och " " kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

När timern når noll, stängs ugnen av och en hörbar varning kommer att höras. Symbolen "A" kommer att blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp på timern för att stoppa ljudet. Tryck in "MODE" i 2 sekunder så kommer "A"-symbolen försvinna och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

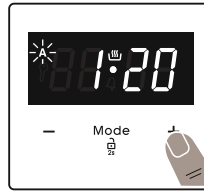
## Helautomatisk programmering

Denna funktion används för att tillaga mat efter en viss tid och under en viss tid. En sluttid på upp till 23 timmar och 59 minuter efter den aktuella tiden på dagen kan ställas in. Förbered maten för tillagning och sätt in den i ugnen.

1. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur genom att vrida på kontrollreglagen.



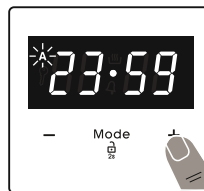
2. Tryck "MODE" tills du ser "dur"-symbolen på skärmen. Symbolen "A" kommer att blinka.



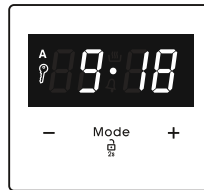
3. Välj önskad tillagningsperiod med hjälp av knapparna "+" och "-".



4. Tryck "MODE" tills du ser "end"-symbolen på skärmen. Tiden och symbolerna "A" kommer att blinka.



5. Välj önskad sluttid med hjälp av knapparna "+" och "-". " " symbolen kommer att försvinna. Lägg till tillagningsperioden till den aktuella tiden på dagen. Du kan ställa in en tid på upp till 23 timmar och 59 minuter efter detta.



6. Aktuell tid visas igen på skärmen och symbolerna "A" och " " kommer fortsatt att lysa kontinuerligt.

Drifftiden kommer att beräknas och ugnen startar automatiskt, symbolen " " visas åter på skärmen så att tillagningen avslutas vid inställd sluttid. När timern når noll, stängs ugnen av och en akustisk varning kommer att höras och symbolerna "A" kommer blinka. Vrid båda kontrollreglagen till position "0" och tryck på valfri knapp för att stoppa ljudet. Symbolen försvinner och timern växlar tillbaka till manuell funktion. Tryck in "MODE" i 2 sekunder så kommer "A"-symbolen att försvinna och timern växlar tillbaka till manuell funktion.

### **Ljudjustering**

För att justera volymen för det akustiska varningsljudet, medan den aktuella tiden på dagen visas, tryck på knapparna "+" och "-" så kommer punkten i mitten av skärmen att börja blinka. Tryck "MODE" för att visa aktuellt signalljud. Efter varje gång "-"-knappen trycks in spelas en ny signal upp. Det finns tre olika sorters signalljud. Välj önskat signalljud och tryck inte på några andra knappar. Efter en kort tid kommer den valda signalen att sparas.

MATRÄT- TER	TURBO			NEDRE-ÖVRE			NEDRE-ÖVRE FLÅKT			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)	Termostat- pos. (°C)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)	Termostat- pos. (°C)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)	Termostat- pos. (min)	Rack pos.	Tillag- ningsperi- od (min)
Skiktad bakelse	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Tårta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kaka	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillade köttbullar										200	5	10-15
Vattnig mat	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kyckling				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotletter										200	4-5	15-25
Biffstek										200	5	15-25

\* Tillaga med grillad kyckling spött...

## Tillbehör

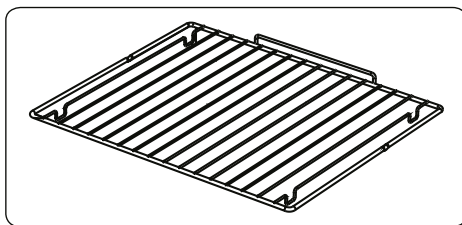
Produkten levereras med tillbehör. Du kan också använda tillbehör som du köper från andra källor, men de måste vara värme- och brandsäkra. Du kan också använda glasskålar, kakformar och ugnsskålar som är lämpliga för användning i ugnen. Följ tillverkarens instruktioner när du använder andra tillbehör.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

en reservdel från närmaste servicecenter.

## Ugnstillbehör

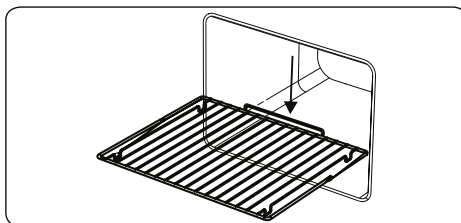
Din ugnstillbehör kan vara olika på grund av modellen på din produkt.

## Galler



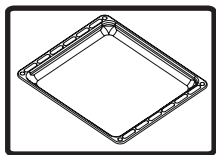
Gallret används för att grilla eller att placera olika köksredskap på.

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



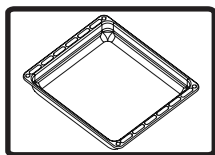
## Grund plåt

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



## Djup plåt

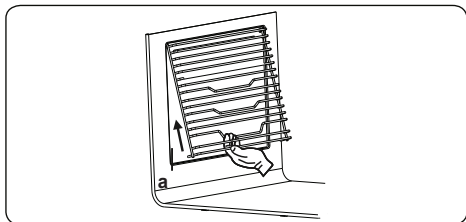
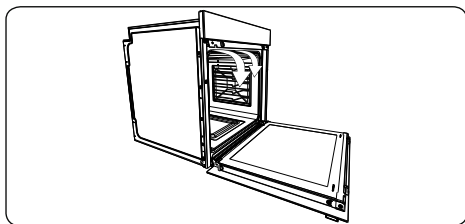
Djup plåt används till att tillaga grytor. För att placera plåten korrekt i hålrummet, lägg den på något rack och skjut den till baksidan.



## FÖRST I VÄRLDEN

### Air Curtain

Det patenterade systemet Air Curtain hindrar varm luft från att nå slutanvändaren genom att skapa en luftfridå när ugnsluckan öppnas.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV DIN UGN

## RENGÖRING

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

Använd inte rengöringsmaterial som innehåller partiklar som kan repa de emaljerade och

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

## Rengöra insidan av ugnen

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



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

## **UNDERHÅLL**

### **Byta ugnslampan**

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

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

## **SERVICE OCH TRANSPORT**

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

Om ugnen inte fungerar:

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

Om ugnen inte värmer:

Värmen kanske inte har justerats med ugnens värmeregulage.

Om innerbelysningslampan inte tänds:

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

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

Kontrollera hyllplatser, tillagningsperiod och värmevärden enligt bruksanvisningen.

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

### **INFORMATION RELATERAD TILL TRANSPORT**

Om du behöver någon transport:

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

Placera ett papper mellan det övre höl-

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

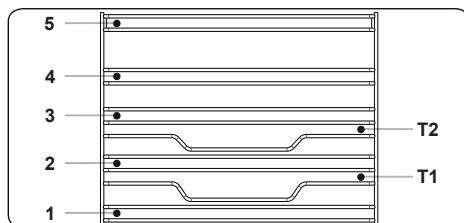
Tejpa kartong eller papper på framsidan på interiörglasat av ugnen eftersom det kommer att vara lämpligt till plåtarna, för gallret och plåtarna i din ugn att inte skada ugnens hölje under transport. Tejpa också ugnens hölje mot sidoväggarna.

Om du inte har originalförpackningen:

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

### EasyFix-trådracket

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



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåttillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåttillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

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

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

## **Contents**

Presentation and size of product

Warnings

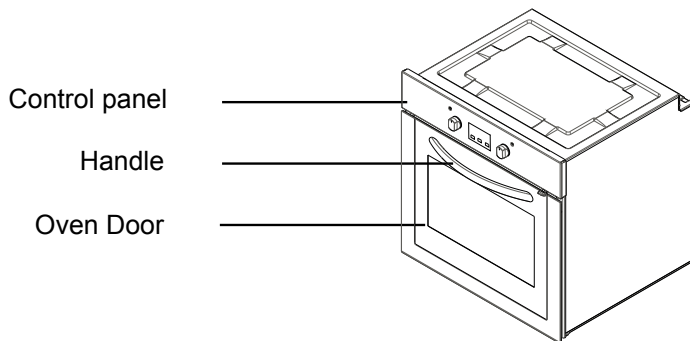
Preparation for installation and use

Using the oven

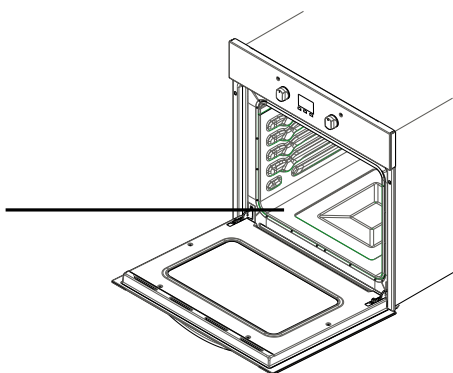
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

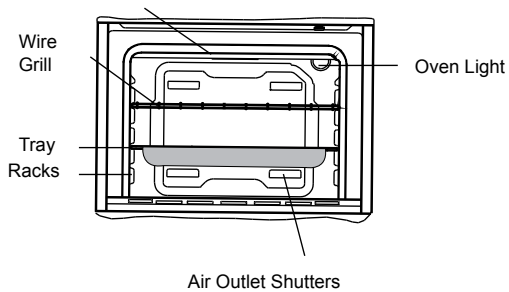
## PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Lower Heating Element (behind the plate)



Upper Heating Element (behind the plate)



## **SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards

involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be ope-

rated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in

any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling on the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packa-

ging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C .

### **During use**

- When you first run your oven, a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying



pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.

- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not being used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- **TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLI-**

**ANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.**

## **PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE**

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read in detail especially by the technician who will position the appliance.

## **CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!**

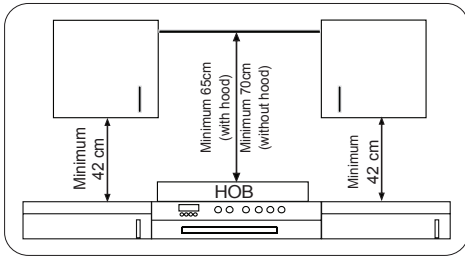
## **CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN**

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curta-

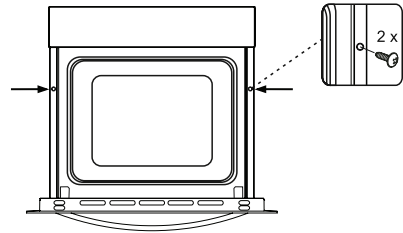
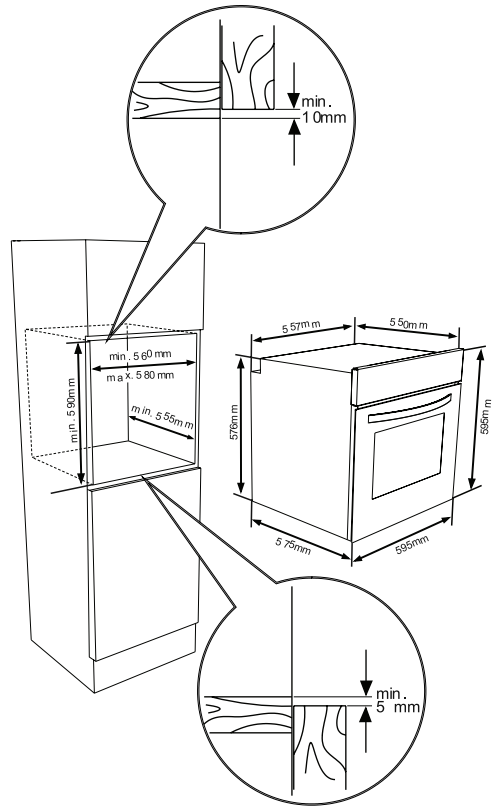
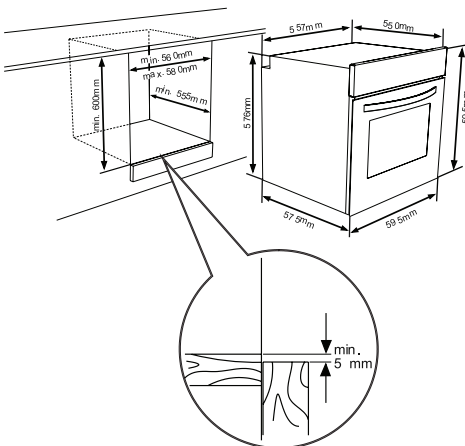
ins, oil, cloth etc., which quickly catch fire.

- Furniture surrounding the oven must be made of heat resistant materials - more than 50 C° of the room temperature.

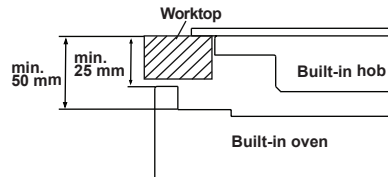
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



## INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

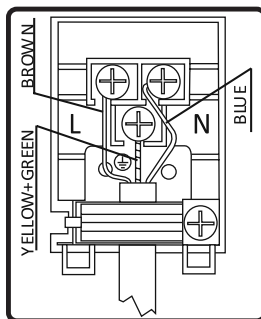
## **WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN**

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility**

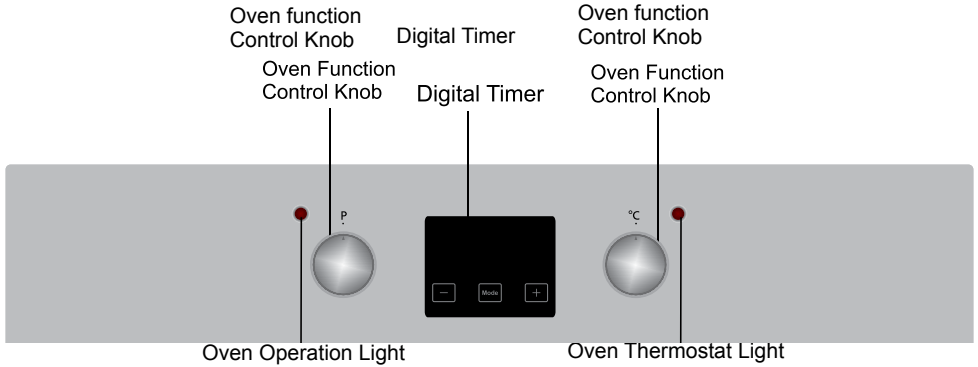
**whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**

- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is
- designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



# USING THE OVEN

## Control Panel

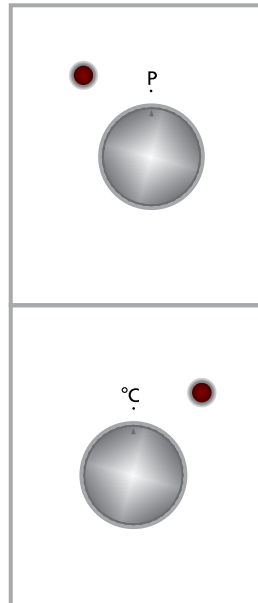


### Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

### Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.



## Oven Functions

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



### Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



### Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



### Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



### Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



### Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes

is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C



### Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

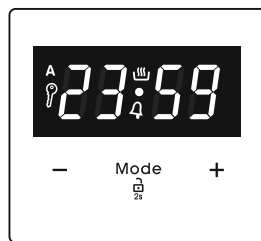


### Lower Heating and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element and fan will start operating.

The lower heating and fan function is ideal for heating foods equally in a short time. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

## Use of the Digital Touch Timer



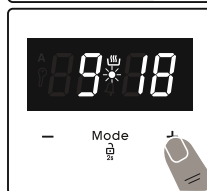
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

### Time adjustment

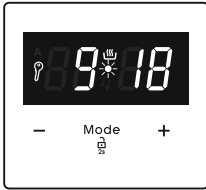
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

### Key Lock

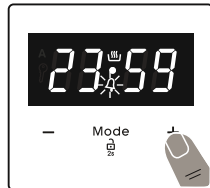
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. “**🔑**” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “**MODE**” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

### Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between “**00:00**” and “**23:59**” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “**MODE**”. The symbol “**4**” will begin to flash and “**000**” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “**+**” and “**-**” keys while “**4**” is flashing.



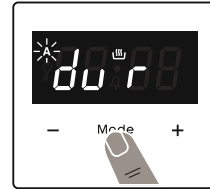
3. The symbol “**4**” will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol “**4**” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**4**” symbol will disappear and the clock will be displayed.

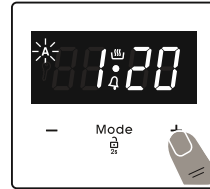
### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

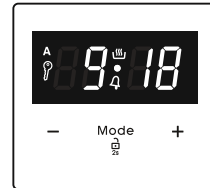
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “**MODE**” until you see “**dur**” symbol on the display screen. The symbol “**A**” will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “**+**” and “**-**” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “**A**”, and “**🔑**” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “**A**” will flash. Turn both control knobs to the “**0**” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “**A**” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

### Switch-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “**MODE**” until you see “**end**” symbol on the display screen. “**A**” and the current time of day will flash.



3. Use the “+” and “-” buttons to set the desired finishing time.



4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A” and “u” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the sound. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

## Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 23 hours and 59 minutes after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

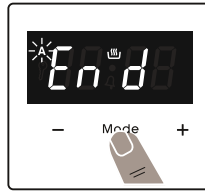
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



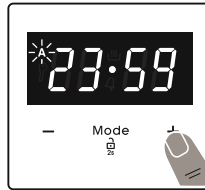
2. Press “MODE” until you see “dur” symbol on the screen. The symbol “A” will flash.



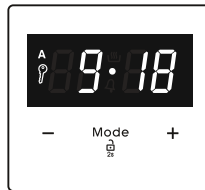
3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. Press “MODE” until you see “end” symbol on the screen. The time and the symbols “A” will flash.



5. Select the desired finishing time using the “+” and “-” keys. “u” symbol will disappear. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



6. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, and will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start “u” symbol will reappear on the screen so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function. Press “MODE” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

## Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press “+” and “-” keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press “MODE” to display current signal sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.



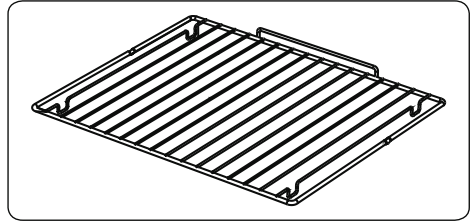
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

\* Cook with roasted chicken skewer...

## Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



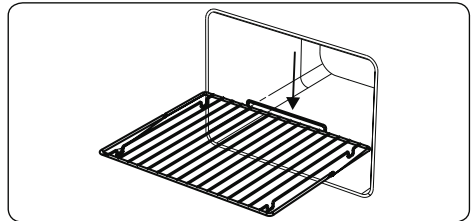
## Oven Accessories

The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

### Wire grid

The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

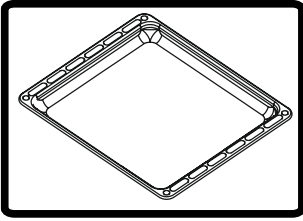
**WARNING-** Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



### Shallow Tray

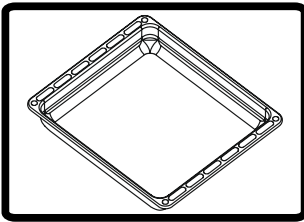
The shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and

push it to the back.



### **Deep Tray**

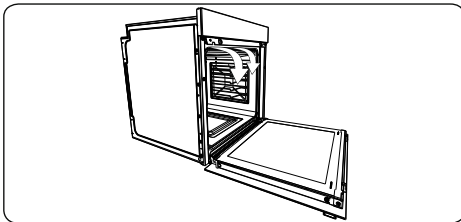
The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



### **FIRST IN THE WORLD**

#### **Air Curtain**

The patented Air Curtain system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



## **CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN**

### **CLEANING**

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

### **Cleaning the interior of the oven**

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the

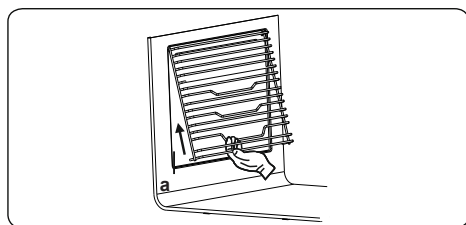
inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

## MAINTENANCE

### Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.



## SERVICE AND TRANSPORT

### REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may not be adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

### INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts,

hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

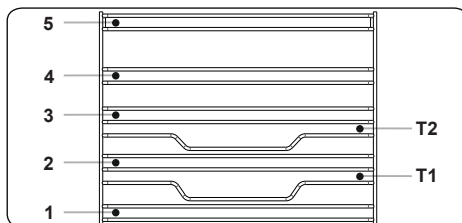
Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.

### The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.



# Service & Support

Visit Our Website

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

52302662

**SHARP**

Be Original.