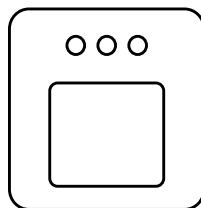




# PYRAMIS

ecoline



## **BUILT-IN ELECTRIC OVEN INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTIONS**

---

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΧΡΗΣΗ

---

**MANUAL DE UTILIZARE  
CUPTOR ELECTRIC ÎNCORPORABIL**

---

ΦΟΥΡΝΑ ЗА ВГРАЖДАНЕ  
ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТИРАНЕ И РАБОТА

---

**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY DO ZABUDOWY KUCHENNEJ  
INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**

---

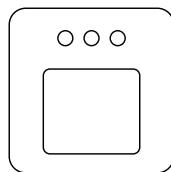
ВСТРОЕННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ  
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

**ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN  
INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG**

# **BUILT-IN ELECTRIC OVEN**

## **INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTIONS**



## TABLE OF CONTENTS

Technical Specifications .....	1
Accessories .....	2
Important Safety Information .....	3
Installation .....	4
Electrical Connection .....	7
When the Oven Is First Installed .....	8
Tips for Saving Energy .....	9
Description of Oven .....	10
Use of Oven .....	12
Oven Timers .....	14
Cooling Fan Operation .....	16
Cooking Tips .....	17
Miscellaneous Suggestions .....	18
Tips for Cooking .....	19
General Cleaning and Maintenance .....	20
Transport Information .....	23
Troubleshooting Before Calling Service .....	24

Dear customer,

Firstly thank you for purchasing our product.

Carefully read all instructions and warnings in this manual. These guides include important information about your product safe installation, operation, maintenance and have warning to take advantage of the most useful product.

Keep this guide in safe and easily available place when it becomes necessary.

Cause of Translation of this booklet from the manufacturer or its publication, resulting from the incorrect use of the device, to people, to environment or other materials can not be held liable for damages.

This manual also applies to other models. Differences between models are identified in the manual.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

The ovens are designed to operate with a monophase alternating current of 220-240V AC 50Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always the specifications on the rating label applied on the front bottom side of the oven.

External Dimensions ( Height / Width / Depth )	595mm / 595mm / 570 mm
Installation Dimensions ( Height / Width / Depth )	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
Oven Capacity	61 lt.
Net Weight	33,00 kgs
Gross Weight	36,00 kgs
Input Voltage / Frequency	220-240V AC 50Hz
Current (Amp)	min. 16 A

### \*See Installation.

The values vary by product model below. All parts are available with the product.

Oven upper heating element	900 W
Oven lower heating element	1100 W
Circular Heating Element	2000 W
Grill heating element	1800 W / 2000 W
Turbo fan motor	22W / 25 W
Spit motor	6 W
Cavity cooling fan	20W / 22 W
Oven light	25 W
Maximum power	2072 W
Energy efficiency class #	A

#Basis: In electrical ovens, the data on energy labels are in conformity with EN 50304 .Values were determined under standart load and convection/hot aie (if available).Heating mode with an energy efficiency rating specified by EN 50304 is determined in accordance with below priority order depending on function (modes) availability on product.1-Eco fan heating. 2-slow cooking, 3-Fan heating (hot air), 4-Top and bottom heat with convection air, 5-Top and bottom heating.

- ❖ The manufacturer reserves it's right to make changes in the technical specifications in order to improve the appliance quality without any prior notice.
- ❖ The figures in guide are schematic; your product may not match exactly.
- ❖ Values stated on the markings of the appliance or in the other printed documents supplied with the appliance are obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

## ACCESSORIES

Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the manual may not exist on your product.

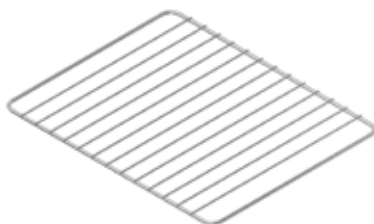
### Baking Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping tray.



### Wire Grid

Used for the grilling, heating and to cook or for to place the roasting food the intended rack.



### Deep Roasting Tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content or during grilling as dripping tray.



### Wire Grid in Tray

Used for grill and collecting the flowing oil in the tray.



## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

This section will help prevent the dangers of personal injury or property damage is located in the safety instructions. Failure to comply with these instructions could invalidate any warranty as our company is not liable for damages arising.

### General Safety

- ❖ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- ❖ The appliance is designed for domestic use only. Commercial use is not admissible. Can not be used for any other purpose except for cooking and heating. Another use for any purpose (for example, heating the room, dry clothing or a towel on the handle), a dangerous and inappropriate. When using inappropriate, improper or inadequate the oven as a result of the use of human, environment or other materials, our company can not be held liable for damages.
- ❖ Make sure you remove all packing materials before using the product.
- ❖ The first runs the furnace, furnace insulation materials and a heater elements cause by odor one-time. For this reason, the first run of oven do not put the eat firstly. Primarily run, expect to have no scent and then cook. The inside of the oven, clean with damp soft cloth.
- ❖ Appliance may be hot when it is in use. Never touch the burners, inner sections of the oven, heating elements etc. Keep children away!
- ❖ Surface of the grill function can become very hot, be careful.
- ❖ Always use heat-resistant gloves when putting or removing the dishes into/from your oven.
- ❖ Do not make the cooking or frying the base of the oven absolutely.
- ❖ Do not put the oven trays, plates, or wrap in aluminum foil directly onto the oven floor. Otherwise, the accumulated heat can damage the base of the furnace and the fire hazard may occur.
- ❖ When moving the product, cleaning or furnace maintenance removes the AC power.
- ❖ Never attempt to remove the plug from the socket by pulling the cord.
- ❖ Do not touch the product when wet or damp.
- ❖ Switch off, unplug and tampering when oven doesn't work properly or broken.
- ❖ Do not carry out any repairs or modifications on the appliance. However, you may remedy some malfunctions; **(See Troubleshooting Before Calling Service)**
- ❖ All maintenance and repairs should be done by authorized service only, and only genuine spare parts should be used.
- ❖ If you do not use the oven, bring the all the functions "OFF".
- ❖ Furnace cleaning and safety has always been to keep the oven clean. Residues remaining in the oven after use over time can damage the surface of the oven.
- ❖ Keep all ventilation ducts around.
- ❖ Do not use the uprooted or broken front door glass.

- ❖ Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas/Electric connection should not touch the rear surface; otherwise the mains cable may get damaged.
- ❖ Do not use the product, when getting drug and/or alcohol that effect of reasoning.
- ❖ Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates in high temperatures and may cause fire since it will catch fire when it gets in contact with hot surfaces.

**WARNING: The device is used only for cooking. Should not be used for other purposes, such as heat the room.**

#### **Safety for Children**

- ❖ This appliance has been designed to be operated by adults and children under supervision. Young children must not be allowed to tamper with the controls or play near or with the oven.
- ❖ Accessible parts of this appliance may become hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.
- ❖ Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.
- ❖ When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

**CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.**

**IMPORTANT: If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply. Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason, it is advisable to make the oven safe.**

#### **Working about Electrical Safety**

- ❖ Any work done on electrical equipment and systems, performed by competent and qualified persons.
- ❖ Turn the product off and disconnect power in case of any damage. Turn off your home insurance.
- ❖ Make sure it is compatible with the fuse.

### **INSTALLATION**

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong installation.

**ENVIRONMENTAL WARNING:** If the device after installation, packaging materials, showing the importance of safety and environmental conditions need to throw it away. According to the properties for re-use of waste packaging (foil, cardboard, styrofoam, etc.) Before throwing away the product by cutting the power cord is not used for children are not exposed to danger and drupe.

## Installation Instructions

- ❖ For installation the appliance must be connected in accordance with all local electrical regulations.
- ❖ The oven has been designed to be fitted into a kitchen unit. It can be fitted either under a worktop or in a taller cupboard unit at eye level. Cut out an opening in the kitchen unit as shown in. **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ Ensure there is sufficient support below the oven to carry the weight of the oven.
- ❖ The walls of the furnace is mounted must be heat resistant. In particular the side walls were made of fiberboard coated. The coating resistant must be to 100 °C. This not heat-resistant synthetic laminates and adhesives, plastics or adhesive materials may be damaged. This information will only be to create a guide and the real resistance against the increase in temperature depends on the degree of kitchen units and surface polish performance.
- ❖ Certain kitchen unit of surface of polishing types (example vinyl) is especially sensitive at the lower temperatures with color damage, above mentioned temperatures.
- ❖ Installation of the device in contravention of the warnings or the cabin materials placed to device closer to the 5 mm responsibility of the owner.
- ❖ The power cord avoid crush, fold and clamped or avoid contact with hot parts of product. After installation, the plug must be easily accessible location.
- ❖ There must be safe distance between kitchen walls and furniture.
- ❖ A correct installation will have to ensure a proper protection against contact with electric parts or merely functionally isolated parts.
- ❖ All the units meant to ensure protection have to be fitted not to be taken away without using a tool.
- ❖ For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in **(See Figure 1 and Figure 2)**
- ❖ If the built-in oven is mounted below the hob, distance of at least must be 50 mm.
- ❖ The rear panel of the cabinet must be removed so that air circulates freely. The panel to which oven is fitted should have a gap at least 75 mm at the rear. **(See Figure 3)**
- ❖ We recommend not installing the appliance near refrigerators or freezer, since the heat could affect the performance of these appliances.

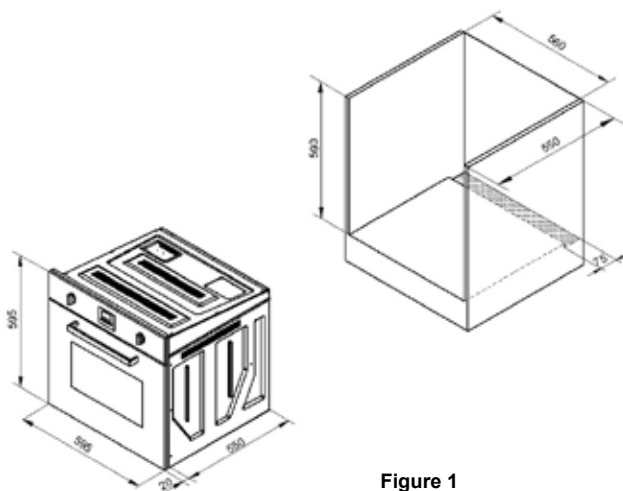
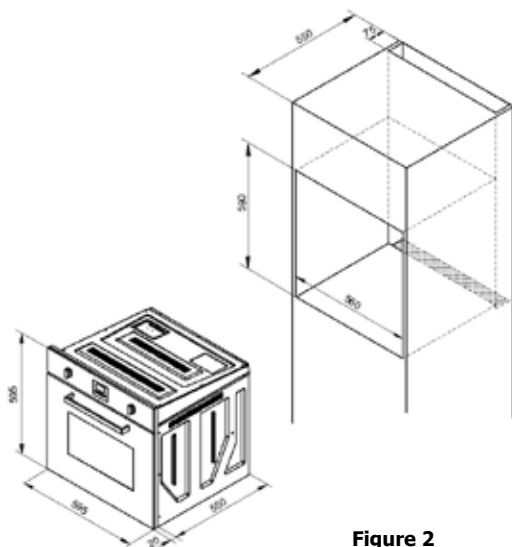
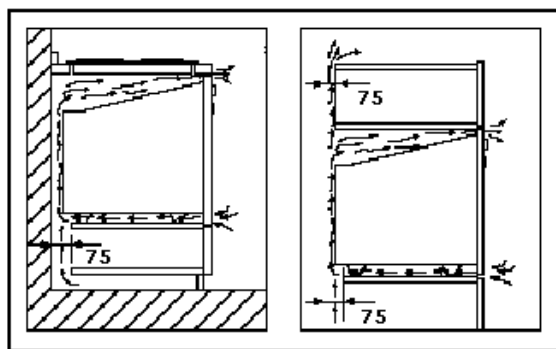


Figure 1





**Figure 2**



**Figure 3**

#### **MONTAGE THE OVEN TO THE CABINET**

- ❖ The device, place balanced and centered recessed cabinet.
- ❖ Oven, according to preferred mounted higher into a closet or under your sink.
- ❖ Open the door and secure the oven to the kitchen cabinet with four wood screws, which fit the holes provided in both side of the oven frame (A). **(See Figure 4)**
- ❖ When the oven is connected to the service on the bench for ease of installation of furnace must be connected to electrical cables separately. Make sure for, cable connection and be not pinched.

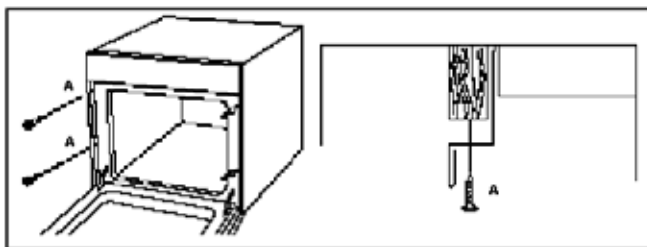


Figure 4

## ELECTRICAL CONNECTION

All electrical connections in accordance with applicable laws and rules should be done only by a qualified electrician. Connections must comply with national regulations.

### Electric Connection Device Before

- ❖ Which is positioned on the front bottom of the main power is supplied from the mains power will meet the specified record label sure.
- ❖ The appliance must be connected in accordance with the rules currently in force, and only by an officially authorized technician. The manufacturer will not accept responsibility for any damage to persons, animals or things due to wrong electric connection.
- ❖ Current value of the insurance for the product must be at least 16A.
- ❖ If Current value of insurance is under 16 amperes, qualified electrical technician must called for changing ampermeter.
- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ Grounded plug is mounted to oven energy supply cord. This must used with grounding-line. Please make a qualified electrical grounding installation.

### WARNING: This appliance must be earthed.

If your oven doesn't have a power supply cable, provide a power supply cable to your product by qualified electrician from following features.

Voltage	Cable Type	Conductor Size	Current (Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16A

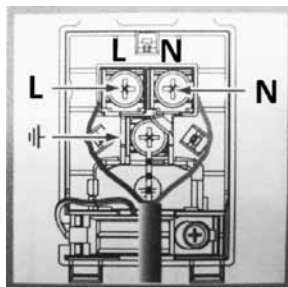
Table 1

Power supply cable in;

Yellow / green, the grounding cable must be connected to the terminal.

Blue neutral wire connected to the terminal marked with the "N".

Black, brown or red electrical cables installed must be connected to edge indicated by the "L". (See Figure 5)



**Figure 5**

- ❖ Connection must comply with national regulations.
- ❖ The oven must be positioned for that easy access to wall outlet or a duple pole switch for electrical connection.
- ❖ Do not position the Power supply cord to contact hot surfaces.
- ❖ When the Power supply cord is damaged, consult your nearest authorized service location, and **Table 1**, provide to change with the appropriate to feature of original spare parts.
- ❖ If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ The adapters, multiple sockets or extension cords are not recommended for use. In accordance with applicable safety laws must be necessary to use an adapter or extension cord. However, certainly for the adapter and power should not exceed the specified maximum current capacity.
- ❖ After the connection is finished, be sure to test the heating elements up to 3 minutes.
- ❖ The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. The manufacturer can not be held responsible for any damage to persons, animals or things due to the lack of an earth connection.

#### **WHEN THE OVEN IS FIRST INSTALLED**

- ❖ Remove all the baking trays and oven racks.
- ❖ Set the 'Heat Setting' to maximum level.
- ❖ Function button in the upper and lower heating (if you have the fan) turn the function.
- ❖ Turn the oven for 30 minutes in this way.
- ❖ During this time, elements from the oven and heat insulating material and a smell of smoke may occur only once. If such a situation occurs, before you put food in the oven justwaiting to be no odor and smoke.
- ❖ Repeat this process in the grid element.
- ❖ These processes inside the oven when slightly damp cloth and wipe clean with a softcloth.

**WARNING:** Before the first use, carefully wash the accessories of the oven such as tray and wire grid.

**IMPORTANT:** To open the door; always catch the handle in its central part. (See Figure 6)

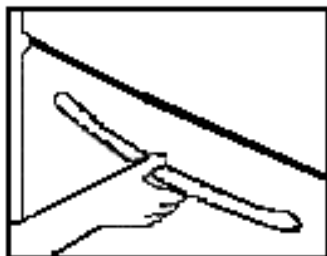


Figure 6

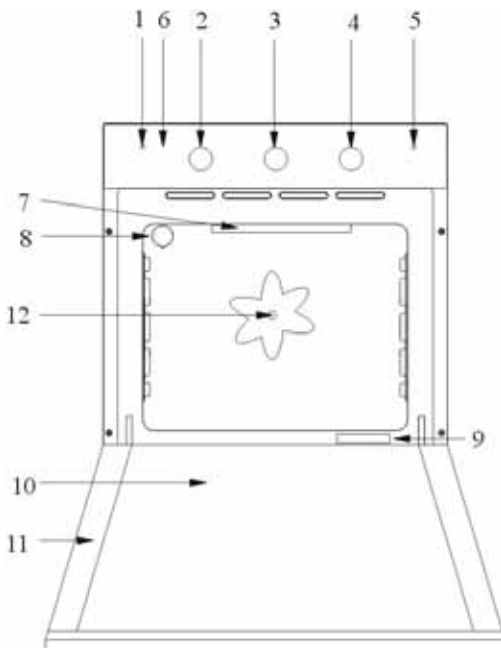
#### TIPS FOR SAVING ENERGY

The following tips will help you to use your appliance in an ecological way and to energy.

1. In the oven, transmit heat better, dark-colored or enamel-coated cookware is used.
2. If open the oven door often when the cooking foods, the air will enter and it cause the loss of energy. For this reason do not open the oven door often.
3. Residual heat in the oven after the cooking process to cook the next meal is available.
4. All cooking must be at least 10 minutes for the pre-heating.
5. Frozen foods must be resolved before cooking.
6. The oven, turn off a few minutes before the end of cooking time.

## DESCRIPTION OF OVEN

### Minute timer ovens

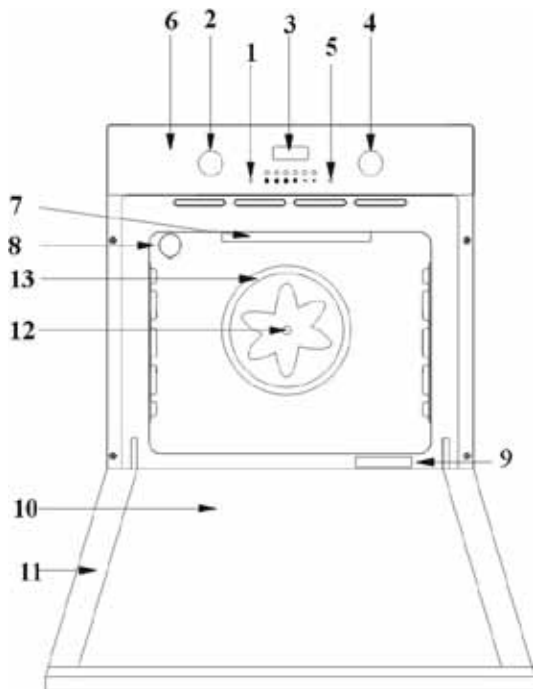


1. Function warning lamp
2. Function select knob
3. Minute timer knob \*
4. Temperature adjustment knob
5. Temperature warning lamp
6. The control panel
7. Heaters
8. Oven dome light
9. Rating label
10. The inner glass oven door
11. The oven door
12. Turbo fan\*

\* Only available on some models.

**Note:** The position of minute timer knob may be different from shown.

## Electronic timer ovens



1. Function warning lamp
2. Function select knob
3. Electronic clock
4. Temperature adjustment knob
5. Temperature warning lamp
6. The control panel
7. Heaters
8. Oven dome light
9. Rating label
10. The inner glass oven door
11. The oven door
12. Turbo fan
13. Turbo heater \*

\* Only available on some models.

**Note:** The position of electronic timer may be different from shown.

## USE OF OVEN

Electronic or mechanical timer must be set before using the oven. Otherwise, the oven will not work. (See Types of Oven Timer)

### TEMPERATURE ADJUSTMENT KNOB

Used for setting the temperature cooking between 50 to max ° C while the oven working. Only at the grid function is brought to its max. Max. The temperature is  $285 \pm 15$  ° C. (See Figure 7)

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

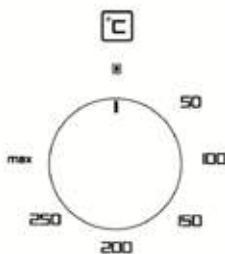


Figure 7

### TEMPERATURE WARNING LAMP

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

### FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. (See Figure 8)

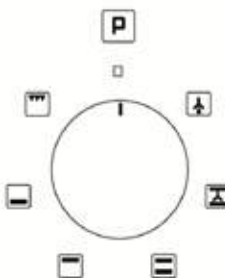









Figure 8

## FUNCTION WARNING LAMP

Function select knob, when the set of any function, warning lamp is lighting. Light is off when the starting position is "0". This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

### Function table:

Oven functions, can be set on the maximum and minimum temperatures are shown in the functions.



<b>WARNING: All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob. The order of operating modes shown here might deviate from the arrangement on your appliance.</b>	
	<b>OFF:</b> The oven does not work in this position. Bring this to the starting point of all the buttons to turn off the oven.
	<b>Fan (Defrost):</b> Only the turbo fan is activated. This function is circulating the room temperature air around the frozen foods that is suitable for cause of without losing the nutritional value and cooling the cooked foods.
 50 – 200 °C	<b>Lower Heater (Bottom Cooking):</b> Only the lower heater is activated. This function is suitable for cooking from the bottom of cooked food, heating the food, such as casserole dishes that require slow cooking temperature for a long time and the foods from the bottom is the desired browning.
 50 – 200 °C	<b>Upper Heater (Top Cooking):</b> Only the upper heater is activated. This function is pre-heating of meals cooked, and top browning is suitable for the desired foods.
 50 – 200 °C	<b>Upper and Lower Heating (Static Cooking):</b> Upper and lower heating elements at the same time is engaged. Provides cooked meal on both sides of the same. This function is suitable for cakes, pies or cakes at the cooking patterns and casseroles. Please baking with a single tray.
 50 – 200 °C	<b>Top and Bottom Heater + Fan (Convection Cooking):</b> Top and bottom heaters, turbo fan is activated at the same time. The hot air, that is heated by upper and bottom heater, is distributed in oven evenly and quickly with the help of fan. This function is suitable for heat and cook with equally temperature the dishes to be cooked on top side. Please baking with a single tray.
 max °C	<b>Grill:</b> Only the grid heater is activated. This function is suitable for grilling the grilled foods such as a large or medium-sized pieces of meat and fish that are put on the top shelf. Put tray in the rack at lower and put 1–2 cups of water in a tray is recommended for not contaminating the inside of oven by oil droplets.



## OVEN TIMERS

The oven timers differ depending on the model you prefer. Different types of timers are as follows:

### 1) MECHANICAL-MINUTE TIMER:

You can set the minute timer up to 90 minutes by turning the mechanic minute counter to clockwise. (See Figure 9) The minute timer makes the oven start as soon as it's set, and turn it off automatically when the time is up. After you put the meal in the oven, set the cooking functions and the temperature by using the control buttons, and turn the mechanic minute counter to the position you need. When, the time is up, it is stimulated by a tone and the oven turns itself off. The oven operating time is set up to 90 minutes with circuit breaker. You can set manual if time more than 90 minutes. For use manual, align to  sign the minute timer knob with counter-clockwise. For finish the cooking when you want at Manuel time setting, get the '0' position with turn clockwise the oven of  sign.

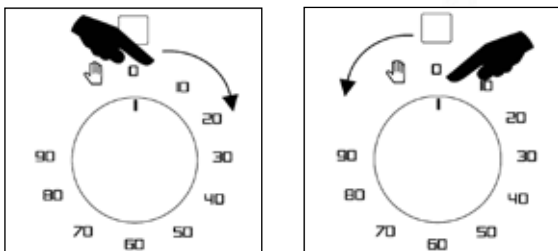


Figure 9

### 2) ELECTRONIC TIMERS

Electronic timers, enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

## GENERAL OVERVIEW

-  Minute Minder Icon
-  Cooking Icon
-  Automatic Cooking Icon
- Dot Icon
-  Key Lock Icon



- 1: Function Selection Button
- 2: Minus Button
- 3: Plus Button
- 2 and 3: Manual

Figure 10

## TIME OF DAY SETTING

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, "0.00", and "AUTO" flashes.

- Press button **1** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons **2** and **3**. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.  
The time correction can be done later;
- Press button **2** and **3** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

**Notice!** If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

## MANUAL COOKING

Without any cooking program, it is a cooking done by heat values setting and user-defined function.

## SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button **1** until the minute minder icon starts to flash, and the display shows "0.00".
- Enter the required time using buttons **3** and **2**. Minute minder icon remains on the display. After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.
- Press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off; the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

## CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows:

Press buttons **2** and **3** simultaneously,

- Press button **1** to see actual tone "ton.1" to see on the display.
- Press button **2** to select the tone you wish from 1 to 3.

## CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons **2** and **3** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

- Press button **1** to select minute minder settings,
- Press buttons **2** and **3**.

## COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- Press button **1** until the “dur” and “0.00” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again. Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

## DELAYED COOKING

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button **1** until the “dur” and “0.00” flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)
- Press button **1** until the “End” and “18.30” (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings. Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time. When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.
- Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal and to return to the manual operation.

## KEY / OVEN LOCK

Press button **3** for 3 seconds to activate or deactivate key or oven lock. If activated when automatic operation goes on, only keys locked. If activated when no automatic operation, oven resistances locked too besides keys.

## COOLING FAN OPERATION

Air condition system provide with cooling fan that prevent overheating of the outer surface of the oven and prevent damage to surrounding. This fan create an air stream that provide to extract the warm air from the front grills (ventilation). At the same time it creates an air curtain between control panel and cover and it prevent the overheating of these two parts and upper components. Air circulation by cooling fan cause of the prevent condensation due to heat and moisture for electrical and mechanical components and it provide their safe and ensures of a long life. **(See Figure 11)**

The principle of the cooling fan varies by product model. Your product has the following operating principles.

- The cooling fan starts running automatically when the ovens start working. Working terminates automatically disabled. And it disables automatically when working terminates.

- Cooling fan switch on or off with thermostat on the furnace, at some oven. In this case the cooling fan is working on a specific time and disable automatically even if the oven turn off, cause of the working of cooling fan depend on temperature.
- In the touch-controlled products, cooling fan is switch on and off by electronic circuit board. In this case the cooling fan is working on a specific time and disable automatically even if the oven turn off, cause of the working of cooling fan depend on temperature.

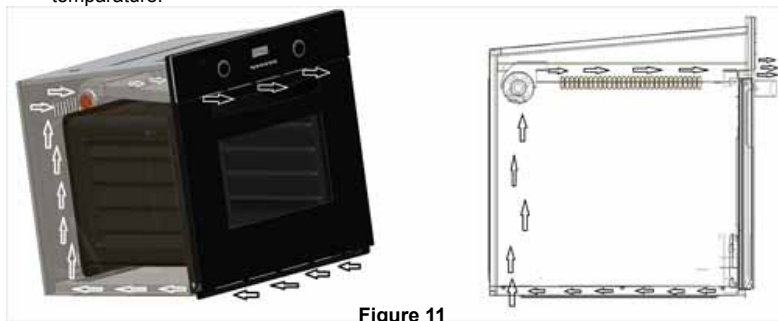


Figure 11

## COOKING TIPS

Take care when opening the oven door as steam may escape. Escaped steam can damage your hand, face and/or eyes.

### Tips for baking

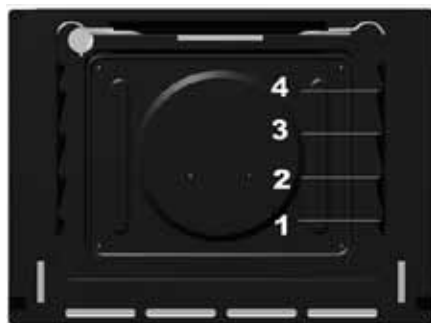
- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Keep the oven door closed.













### Tips for grilling






- Seasoning with the lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning.

## MISCELLANEOUS SUGGESTIONS

The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to type of food as well as your preference of cooking.



FOOD	FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	TIME(min) (approx.)
Cake in tray		3	175	25-30
Cake in mould		2	175	40-50
Cakes in paper		3	175	25-30
Sponge cakes		3	200	5-10
Cookies		3	175	20-30
Dough pastry		2	190	30-40
Filled savory pastry		2	180	25-35
Leaven		2	180	35-45
Lasagna		2-3	190	30-40
Pasta bake		2	180-200	30-45
Steak		3	25 sec. 250/max. after 190	100-120
Fish		3	200	20-30

Fillet of beef		3	190-200	6-8
Grilled meatballs		3	190-200	8-10
Puff pastry		1-3	170-190	20-30
Chicken 1000 gr		3		60-90
Meat 500 gr		3		60-90
<b>While cooking with 2 trays at the same time, place the oven tray at the upper shelf and baking tray at the lower shelf. Please pre-heat for all makers.</b>				

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	May be a wrong shelf Put on a lower shelf
The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	May be a wrong shelf Put on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	Wrong cooking temperature Decrease the heat
The outer side of meal is dry	Too low temperature	Wrong cooking temperature Increase the heat

## TIPS FOR COOKING

### Tips for baking cakes

- If pastry is too dry, Increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
- If pastry dropped, use less liquid or lower the temperature by 10 °C.
- If pastry is too dark on top, place it on a lower rack, lower temperature, and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside, use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature some 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceeded the depth of the tray and remain level with it.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets to dry, since using a lid during cooking will keep the juice of the dish in the pan.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables before hand or prepare them like canned food and put in the oven.

## GENERAL CLEANING AND MAINTENANCE

Oven after each use with warm, soapy damp cloth, wipe the oven should not be in the food and oil waste. Because these wastes can cause corrosion on the inner and outer surfaces.

- ❖ Disconnect the plug before any cleaning or on-off button on the device is switched off by bringing the theme of the furnace switch off the electricity.
- ❖ Allow to cool before cleaning the device.
- ❖ Stainless steel surfaces, the market can supply clean by using a special stainless steel cleaner spray or liquid.
- ❖ Cleaning product to use cleaning materials which can scratch the enamel or painted surfaces please note does not contain particles.
- ❖ When cleaning the control panel buttons, signs, and liquid cleaners containing abrasive particles to be deleted and not use wire dish sponge.
- ❖ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ❖ Enamel, painted and stainless steel surfaces, abrasive and acidic spots (lemon juice, vinegar, etc.). Do not leave.
- ❖ Do not use steam-cleaning products for general cleaning products.

### OVEN DOOR GLASS

- ❖ Clean the oven door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

### INNER DOOR GLASS

- ❖ Clean the inner door glass with warm water and a soft cloth only, then wipe dry.
- ❖ Never use harsh abrasives, steel, wool cleaners with bleach, as they could damage the glass.

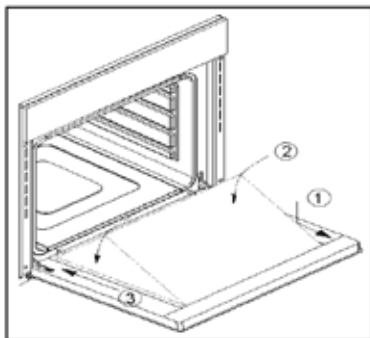
### Full glass inner door

Full glass inner door with a flat surface with a damp sponge and a soft clean dry cloth. (See Figure 12)

As shown in the figure, while the cover is open;

1. Please slide outward the glass to inner tank.
2. After eliminating the glass bottom tabs, to ensure the delivery of the glass with removed upward.
3. Take out the glass.

After cleaning, the order done in reverse is firstly the glass cover placed to channel from the top. After, provide the establishment of glass spring with pushed it to the channel the glass. After the installed of the glass bottom tabs will go down, achieve the progress by leaving its own channel.

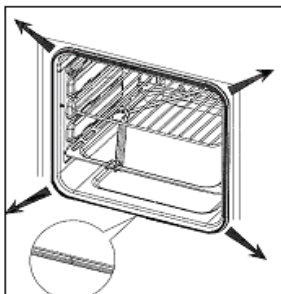


**Figure 12**

### **OVEN SEALING**

Your oven has a sealing surrounding the inside edges which provides the oven to work properly.

- ❖ Check the state of the sealing periodically. If cleaning is necessary, avoid using abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids.
- ❖ If the sealing is damaged, consult with your nearest authorized service provider in your area. Do not use the oven until it is fixed.
- ❖ The changing procedure of the oven seal is as follows;
  1. Open the oven door,
  2. Remove the old sealing by pulling out the seal from corners one by one as shown in (See Figure 13),
  3. Four hooks are attached to the seal. Use these hooks to attach and then press in the new seal.



**Figure 13**



## SIDE RACKS \*

It is possible to easily remove and clean the wire shelving placed in the wire grid and tray. You can recover the wire shelving from screw channel by stretch down the edge of special plug, like as shown. Then, you can recover with pull up to outward and lift up to from upper tabs. Install after cleaning; process done in reverse order, first the upper tabs set to boiler rack, after that placed in a screw channel with stretching the special screw-earth channel wings. (See Figure 14)

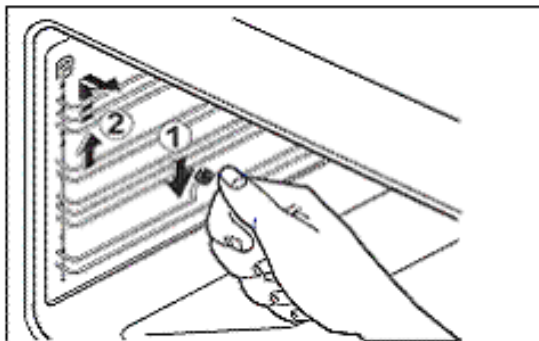


Figure 14

\* Only available on some models.

## CHANGING THE OVEN LAMP

- ❖ Make sure that the electricity did not come from the device before performing this operation.
- ❖ The oven lamp has to comply to these features;
  1. Resistant to heat,
  2. Electric rate: 220-240V AC 50Hz
  3. Electric power rate: 25W
- ❖ To replace the lamp, proceed as follows (See Figure 15) ;
  1. Glass on the outer casing (A) remove the counter-clockwise,
  2. Remove the oven light bulb counter-clockwise,
  3. Replace it with a new one,
  4. Refit the glass on the outer casing,
  5. Switch on the electric supply.

**WARNING: Ensure that the appliance is switched off before changing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

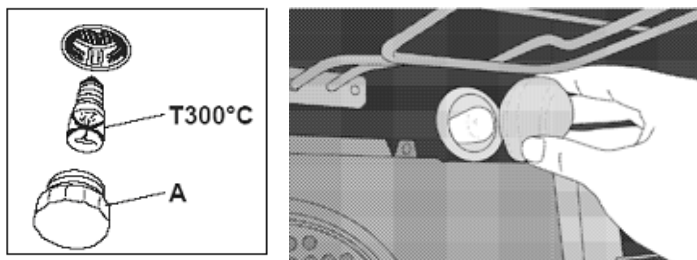


Figure 15

**Note:** The location and type of the lamp shown in the figure may be different.

#### TRANSPORT INFORMATION

- During the transportation carry/place your product parallel to the floor with top-side up position.
- Placed the cardboard aligned with the tray to inner side of oven door for prevent from the wire grid and tray to oven door. Tape to the side walls of the oven door.
- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging. (See Figure 16)

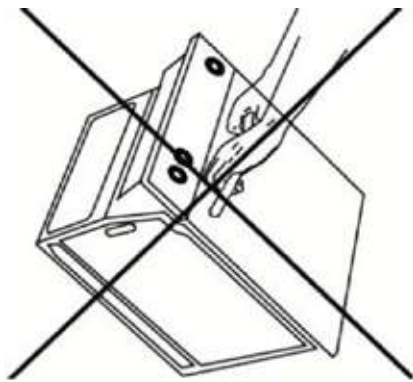


Figure 16

## TROUBLESHOOTING BEFORE CALLING SERVICE

Do not attempt to repair the device yourself under no circumstances. Intervention to product should be made only by authorized service.

Before calling for service should be done as follows.

### **Oven does not heat.**

- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.
- No power. Check mains supply and fuse box.

### **The appliance does not work.**

- The main fuse is defective or has tripped. Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Appliance's plug can not be connected to the grounded socket. Check the plug connection.
- Function knob and Thermostat knob are not set. Set the function knob and thermostat knob.
- If the appliance has a timer, the timer may not be set. Set the time.

### **Cook (Lower / Upper section is not cooked evenly)**

- According to the operation manual rack positions, re-review the cooking times and temperatures.

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. Replace oven lamp.

### **Steam escapes when the oven working.**

- It is a normal that steam escapes during operations.

### **Metal sound is coming when the product is warming up and cool down.**

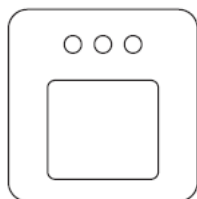
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. It is not trouble.

Although the instructions in this section apply to resolve the issue please contact an authorized service facility.



This device, in Europe, accords to the directives 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) this device prior to disposing of junk and trash, the environment and human health against the potential negative consequences need to block. Otherwise, this would be an inappropriate waste. This symbol on the product, the product treated as household waste, electrical electronic alert is for the delivery of waste collection facilities. The destruction process of the product must be in accordance with local environmental regulations. To destroy the product, use it again and again for the detailed information for recycling can be obtained from the competent departments.

**ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ**  
**ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΓΙΑ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΧΡΗΣΗ**



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΩΝ

Τεχνικά χαρακτηριστικά .....	1
Αξεσουάρ .....	2
Ασφάλεια .....	3
Εγκατάσταση .....	4
Ηλεκτρική σύνδεση .....	7
Μετά την πρώτη εγκατάσταση .....	9
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας .....	9
Περιγραφή φούρνου .....	10
Χρήση φούρνου .....	12
Χρονοδιακόπτες .....	13
Λειτουργία .....	16
Συμβουλές ψησίματος .....	17
Διάφορες προτάσεις .....	17
Συμβουλές μαγειρικής .....	17
Καθαρισμός και συντήρηση .....	19
Μεταφορά .....	22
Πριν καλέσετε τον τεχνικό .....	23

Αγαπητέ πελάτη,

Ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντων μας.

Παρακαλούμε όπως διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης αυτού του φούρνου, οι οποίες περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη λειτουργία και τη συντήρηση του προϊόντος, ώστε να αποκομίσετε τα μέγιστα από τη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος.

Κρατείστε τις οδηγίες σε ασφαλή μέρος με εύκολη πρόσβαση ώστε να ανατρέχετε σε αυτές όποτε χρειάζεται.

Η κατασκευαστική εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί στη συσκευή, σε ανθρώπους ή στο περιβάλλον από λάθος ερμηνεία ή μη σεβασμό αυτών των οδηγιών.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης αναφέρονται και σε άλλα μοντέλα. Οι διαφορές μεταξύ των μοντέλων επισημαίνονται αναλόγως.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Οι φούρνοι είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν σε μονοφασικό ρεύμα 220-240V AC 50Hz. Πριν από την εγκατάσταση ελέγξτε την ετικέτα με τα χαρακτηριστικά του φούρνου.

Εξωτερικές διαστάσεις ( ύψος / μήκος / πλάτος )	( 595mm / 595mm / 570 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης ( ύψος / μήκος / πλάτος )	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
Χωρητικότητα φούρνου	61 lt.
Καθαρό Βάρος	33,00 kgs
Μικτό Βάρος	36,00 kgs
Τάση / Συχνότητα	220-240V AC 50Hz
Ισχύς (ρεύμα)	min. 16 A

### \*βλέπε εγκατάσταση.

Οι παρακάτω τιμές μπορούν να διαφοροποιηθούν ανάλογα το μοντέλο.

Πάνω αντίσταση φούρνου	900 W
Κάτω αντίσταση φούρνου	1100 W
Κυκλικό θερμομαντικό στοιχείο	2000 W
Αντίσταση grill	1800 W / 2000 W
Μοτέρ αέρα	22W / 25 W
Μοτέρ σούβλας	6 W
Cooling Fan	20W / 22 W
Λάμπα φούρνου	25 W
Μέγιστη ισχύς	2072 W
Ενεργειακή κλάση #	A

#: Στους ηλεκτρικούς φούρνους οι πληροφορίες στις ενεργειακές ετικέτες είναι σύμφωνα με το EN 50304. Οι τιμές αναφέρονται σε στάνταρ φορτίο και μεταγωγή θερμότητας/αέρα (αν είναι διαθέσιμος). Η λειτουργία ψησίματος, με ενεργειακή κλάση σύμφωνα με την οδηγία EN 50304 καθορίζεται σύμφωνα με την σειρά των παρακάτω προτεραιοτήτων, ανάλογα με τις λειτουργίες του κάθε μοντέλου.

1-Εco αέρας, 2-Αργό ψήσιμο, 3-Αέρας, 4-Πάνω-κάτω αντίσταση και αέρας, 5-Πάνω-κάτω αντίσταση.

- ❖ Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στα τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου για να βελτιώσει την απόδοσή του, χωρίς προηγούμενη σχετική ενημέρωση ή αναγγελία.
- ❖ Τα νούμερα στις οδηγίες χρήσης είναι σχηματικά και το φούρνος μπορεί να έχει μια μικρή απόκλιση.
- ❖ Οι τιμές που δίνονται στις οδηγίες χρήσης ή πάνω στο προϊόν ή σε οποιαδήποτε συνοδευτικά έγγραφα , είναι μετρημένες και εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα ανάλογα στάνταρ. Αυτές οι τιμές μπορεί να διαφοροποιηθούν ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και το περιβάλλον τοποθέτησής του.

### **Αξεσουάρ**

Τα αξεσουάρ που παρέχονται διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο του φούρνου. Τα αξεσουάρ που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης μπορεί να περιέχονται στο προϊόν σας.

**Ταψί Ψησίματος** Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμες, γλυκά, μεγάλα ψητά, φαγητά με υγρό περιεχόμενο και στο grill σαν δοχείο αποστράγγισης.



**Βαθύ Ταψί Ψησίματος** Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ζύμες, γλυκά, μεγάλα ψητά, φαγητά με υγρό περιεχόμενο και στο grill σαν δοχείο αποστράγγισης.



**Σχάρα** Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο grill και σαν σχάρα μέσα στο ταψί με τα ψητά.



**Σχάρα σε Ταψί** Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο grill και σαν δοχείο αποστράγγισης λαδιού.



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Θα σας βοηθήσου να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού ή ζημιών. Αποτυχία συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες μπορεί να οδηγήσει σε ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

### ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ❖ Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός αν επιβλέπονται από άλλο άτομο το ποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια τους. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ❖ Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Εμπορική ή επαγγελματική χρήση δεν επιτρέπεται. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κανέναν άλλο σκοπό εκτός του μαγειρέματος και του ψησίματος. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίου, στέγνωμα ρούχων κτλ) είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές για τις οποίες ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη.
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι έχετε απομακρύνει όλα τα υλικά συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- ❖ Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, μπορεί τα μονωτικά υλικά του φούρνου να μυρίσουν, γι' αυτό την πρώτη φορά ανάψτε το φούρνο άδειο χωρίς φαγητό, αφού προηγουμένως έχετε καθαρίσει το εσωτερικό του με ένα βρεγμένο πανί.
- ❖ Η συσκευή μπορεί να είναι ζεστή καθ'όλη τη λειτουργία της. Μη την αγγίζεται χωρίς προστατευτικά μέσα (γάντια, πετσέτες κτλ) και κρατείστε μακριά τα παιδιά!
- ❖ Προσοχή στην επιφάνεια του Gril, καθώς καίει κατά τη λειτουργία της.
- ❖ Χρησιμοποιείτε πάντα αντι-θερμικά γάντια όταν βάζετε/βγάξετε το φαγητό από το φούρνο.
- ❖ Μη χρησιμοποιείται την κάτω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου για τηγάνισμα ή ψήσιμο.
- ❖ Μη τοποθετείται τα τασιά, τα πιάτα ή αλουμινόχαρτο στην κάτω εσωτερική επιφάνεια του φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος φωτιάς..
- ❖ Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα όταν καθαρίζετε, μετακινείτε ή συντηρείτε το φούρνο.
- ❖ Μη βγάξετε την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- ❖ Μην αγγίζετε το φούρνο όταν είναι βρεγμένος.
- ❖ Σβήστε το φούρνο και βγάλτε τον από την πρίζα αν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει σπάσει.
- ❖ Μην προσπαθείτε να διορθώσετε ή να τροποποιήσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- ❖ Όλες οι επισκευές και επιδιορθώσεις θα πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό της εταιρείας μας με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- ❖ Σβήστε το φούρνο εφόσον δεν τον χρησιμοποιείτε.
- ❖ Διατηρείτε το φούρνο καθαρό. Υπολείμματα φαγητού μπορούν να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου.
- ❖ Φροντίστε για τον σωστό εξαερισμό του φούρνου.
- ❖ Μη χρησιμοποιείτε ραγισμένο ή σπασμένο γυαλί στην πόρτα του φούρνου.



- ❖ Η πίσω πλευρά του φούρνου είναι ζεστή όταν βρίσκεται σε χρήση. Το καλώδιο και ηλεκτρική σύνδεση δεν πρέπει να ακουμπάνε στη πίσω πλευρά αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να καταστrophής και φωτιάς.
- ❖ Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν βρίσκεστε υπό την επήρεια ουσιών που επηρεάζουν την απόδοσή σας.
- ❖ προσοχή κατά τη χρήση αλκοόλ στο φαγητό. Το αλκοόλ εξατμίζεται σε μεγάλες θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για μαγείρεμα.**

#### **Ασφάλεια για παιδιά**

- ❖ Η Συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση από ενήλικες και παιδιά υπό επίβλεψη. Μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με ή κοντά στη συσκευή.
- ❖ Προσιτά μέρη της συσκευής μπορεί να καίνε κατά τη χρήση της. Κρατείστε τα παιδιά μακριά μέχρι να κρυώσουν.
- ❖ Μην αφήνεται τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας, καθώς υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- ❖ Μην φορτώνεται κάποιο βαρύ φορτίο στην πόρτα του φούρνου όταν είναι ανοικτή και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν καθώς υπάρχει κίνδυνος καταστrophής των μεντεσέδων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσιτά μέρη μπορεί να καίνε όσο λειτουργεί το grill. Κρατείστε τα παιδιά μακριά.**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Αν δεν χρησιμοποιείτε άλλο τον φούρνο κόψτε το καλώδιο αφού το βγάλετε από την πρίζα. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.**

#### **Εξασφαλίζοντας την ηλεκτρική ασφάλεια**

- ❖ Οποιαδήποτε επιδιόρθωση πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- ❖ Σβήστε το φούρνο σε περίπτωση βλάβης και κατεβάστε το γενικό διακόπτη του σπιτιού.
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι η συσκευή είναι συμβατή με την ασφάλεια.

#### **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη σε περίπτωση ζημιάς λόγω λάθος εγκατάστασης.

**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:** Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής καθώς και η συσκευή θα πρέπει να απορρίπτονται μετά τη χρήση τους, σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία.

#### **Οδηγίες Εγκατάστασης**

- ❖ Κατά την εγκατάσταση η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία ηλεκτρισμού.

- ❖ ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για εντοιχισμό σε κουζίνα. Μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από τον πάγκο ή σε ένα ψηλότερο ντουλάπι. Δημιουργείστε ένα άνοιγμα όπως φαίνεται στο **Figure 1 και Figure 2**
- ❖ Σιγουρευτείτε ότι η κατασκευή αντέχει το βάρος του φούρνου.
- ❖ Τα τοιχώματα του ντουλαπιού που θα φιλοξενήσουν το φούρνο θα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη ζεστή τουλάχιστον έως 100 °C. Αλλιώς, υλικά όπως τα συνθετικά lamipates, τα πλαστικά και τα κολλητικά μπορεί να καταστραφούν.
- ❖ Μερικά υλικά για γυαλιστικά όπως το βινύλιο, είναι αρκετά ευπαθή στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να καταστραφεί το χρώμα τους .
- ❖ Η εγκατάσταση του φούρνου σε αντίθεση με τις οδηγίες και σε ευπαθή υλικά ή υλικά με λιγότερη απόσταση από 5 mm είναι ευθύνη του ιδιοκτήτη.
- ❖ Αποφεύγετε να διπλώνετε ή να τσαλακώνετε ή να καταστρέψετε το καλώδιο του φούρνου. Μην το ακουμπάτε στις ζεστές επιφάνειες του φούρνου. Μετά την εγκατάσταση η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη.
- ❖ Πρέπει να τηρείται η απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στα τοιχώματα του φούρνου και των ντουλαπιών της κουζίνας..
- ❖ Η σωστή εγκατάσταση εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία από επαφή με ηλεκτρικά ή μη μονωμένα μέρη.
- ❖ Όλες οι μονάδες πρέπει να είναι σωστά εγκατεστημένες ώστε να μην μπορεί να γίνει η απομάκρυνση τους χωρίς τη χρήση ειδικών εργαλείων.
- ❖ Για την καλύτερη κυκλοφορία του αέρα η εγκατάσταση του φούρνου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το **Figure 1 και Figure 2**
- ❖ Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από εστία η απόσταση μεταξύ τους πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.
- ❖ το πίσω μέρος του ντουλαπιού που θα μπει ο φούρνος θα πρέπει να απομακρυνθεί για καλύτερο αερισμό. Το ντουλάπι στο οποίο θα εντοιχιστεί ο φούρνος θα πρέπει να έχει κενό τουλάχιστον 75 mm στο πίσω μέρος. **(Βλέπε Figure 3)**
- ❖ Προτείνεται να μην εγκαθίσταται ο φούρνος κοντά σε ψυγεία ή καταψύκτες, καθώς η ζέστη θα μπορούσε να επηρεάσει αυτές τις συσκευές.

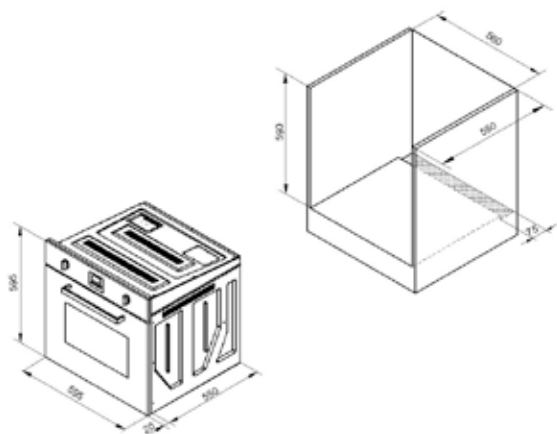


Figure 1

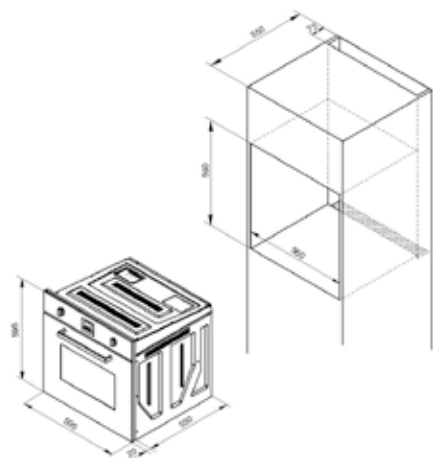


Figure 2

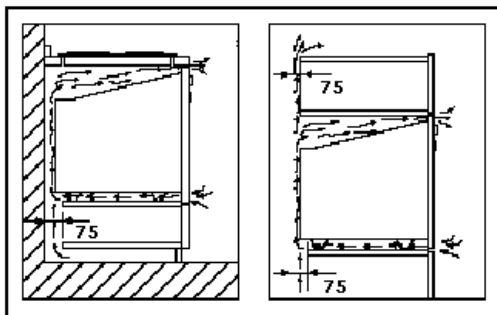


Figure 3

### ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ

- ❖ Τοποθετείστε τη συσκευή κεντραρισμένα στην εσοχή του ντουλαπιού της επιλογής σας, κάτω από τον πάγκο της κουζίνας ή σε ψηλότερο ντουλάπι.
- ❖ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε τον στο ντουλάπι με τις 4 ξυλόβιδες που μπαίνουν στις οπές και στις δύο πλευρές του φούρνου (A). Βλέπε **Figure 4**
- ❖ Συνδέστε τον φούρνο με ξεχωριστή σύνδεση καλωδίου για καλύτερη και ασφαλέστερη λειτουργία.

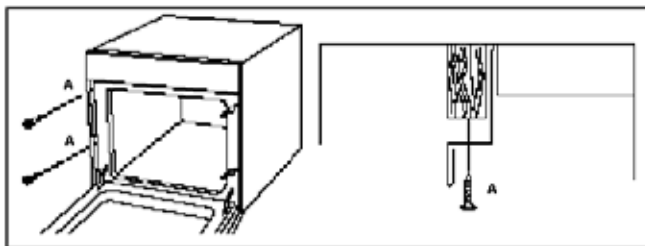


Figure 4

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις θα πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους και κανονισμούς.

#### Πριν την ηλεκτρική σύνδεση

- ❖ Το κεντρικό καλώδιο σύνδεσης της συσκευής πρέπει να είναι συμβατό με τις απαιτήσεις της συσκευής.

- ❖ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με την τοπική νομοθεσία και μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διαφορετικά ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για όποια ζημιά προκληθεί.
- ❖ Για την ασφάλεια της συσκευής η ένταση ρεύματος πρέπει να είναι τουλάχιστον 16Α.
- ❖ Αν η ένταση του ρεύματος είναι μικρότερη τότε πρέπει να γίνει αντικατάσταση του αμπερόμετρου από εξειδικευμένο τεχνικό.
- ❖ Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- ❖ Η γείωση είναι τοποθετημένη στο καλώδιο σύνδεσης του φούρνου. Παρακαλούμε να χρησιμοποιηθεί σωστά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να γειωθεί.**

Αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει καλώδιο σύνδεσης, προμηθευτείτε ένα καλώδιο από εξειδικευμένο τεχνικό με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

ΤΑΣΗ	ΤΥΠΟΣ ΚΑΛΩΔΙΟΥ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΑΓΩΓΟΥ	ΡΕΥΜΑ(Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16A

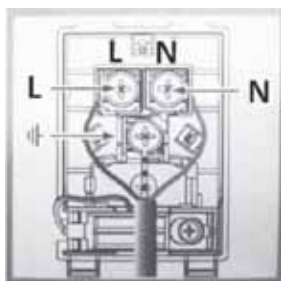
**Table 1**

Καλώδιο σύνδεσης σε:

Κίτρινο/ πράσινο, η γείωση πρέπει να συνδεθεί στο τερματικό "⊕".

Μπλε ουδέτερο καλώδιο πρέπει να συνδεθεί στο τερματικό με την ένδειξη"N".

Μαύρα, καφέ ή κόκκινα ηλεκτρικά καλώδια πρέπει να συνδεθούν στη άκρη με την ένδειξη "L". (βλέπε **Figure 5**)



**Figure 5**

- ❖ Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου ή διακόπτης λειτουργίας του θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.
- ❖ Μην τοποθετείται το καλώδιο σύνδεσης κοντά σε ζεστές επιφάνειες.
- ❖ Αν το καλώδιο καταστραφεί συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση του σύμφωνα με το **Table 1**.

- ❖ If the device is connected directly to the device with the electrical wiring system shall be installed between the two poles of a circuit breaker and the earthing cable must not be interrupted by a two-pole circuit breaker.
- ❖ Οι προσαρμογείς, τα πολύπριζα και οι προεκτάσεις δεν συστήνονται για χρήση. Αν κριθούν απαραίτητα θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες ασφαλείας και να μην ξεπερνούν τη μέγιστη χωρητικότητα του ρεύματος.
- ❖ Μετά τη σύνδεση δοκιμάστε το φούρνο για 30 λεπτά.
- ❖ Η ασφάλεια της συσκευής μπορεί να είναι εγγυημένη μόνο εφόσον η σύνδεση της γίνει σωστά από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευής και την τοπική νομοθεσία, με χρήση της γείωσης. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκαλέσει η μη χρήση της γείωσης κατά τη σύνδεση του φούρνου.

### ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- ❖ Απομακρύνετε τα ταψιά και τις σχάρες.
- ❖ Ρυθμίστε το φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία.
- ❖ Επιλέξτε τη λειτουργία Πάνω-Κάτω αντίσταση και με αέρα εφόσον είναι διαθέσιμη.
- ❖ Λειτουργήστε το φούρνο για 30 λεπτά.
- ❖ Σ' αυτό το χρονικό διάστημα μπορεί να προκληθούν οσμές μόνο την πρώτη φορά. Περιμένετε να εξαφανιστούν οι οσμές πριν βάλετε φαγητό για ψήσιμο.
- ❖ Επαναλάβετε τη διαδικασία με τη λειτουργία grill.
- ❖ Τέλος καθαρίστε και σκουπίστε το φούρνο με βρεγμένο πανί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν την πρώτη χρήση του φούρνου πλύνετε όλα τα αξεσουάρ όπως ταψιά και σχάρες.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου πιάστε το χερούλι στο κέντρο. (Βλέπε Figure 6)

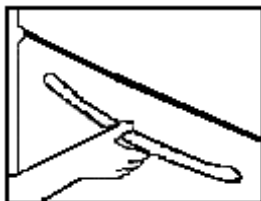


Figure 6

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΙΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

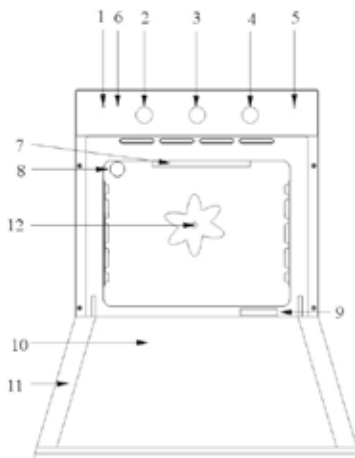
Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να λειτουργήσετε τον φούρνο με πιο οικολογικό και αποτελεσματικό τρόπο:

1. για την καλύτερη αγωγιμότητα θερμότητας χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμα μαγειρικά σκεύη

2. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη λειτουργία του φούρνου.
3. Μπορεί να χρησιμοποιήσετε την υπολοιπόμενη θερμότητα στο φούρνο για το μαγείρεμα ή το ζέσταμα κάποιου άλλου γεύματος.
4. Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά.
5. Αποψύξτε παγωμένα φαγητά πριν τα ψήσετε.
6. Σβήστε το φούρνο μερικά λεπτά πριν την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

### Φούρνοι με Υπενθύμιση

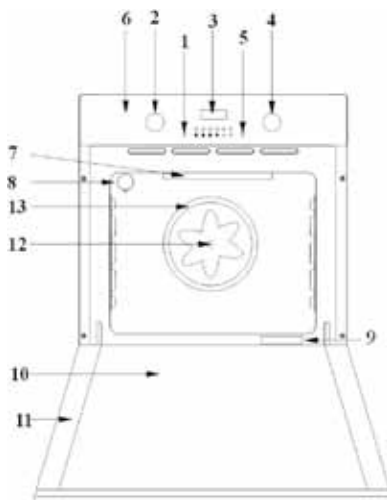


1. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
2. Κομβίο επιλογής λειτουργίας
3. Κομβίο υπενθύμιση \*
4. Κομβίο ρύθμισης της θερμοκρασίας
5. Λυχνία ένδειξης της θερμοκρασίας
6. Πάνελ ελέγχου
7. Θερμαντικά στοιχεία, αντιστάσεις
8. Λάμπα φούρνου
9. ετικέτα χαρακτηριστικών
10. εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας
11. πόρτα
12. Turbo fan\*

\* Διαθέσιμο σε κάποια μοντέλα.

Σημείωση: Η θέση του κομβίου υπενθύμισης μπορεί να διαφέρει.

## Φούρνοι με ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη



1. Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
2. Κομβίο επιλογής λειτουργίας
3. Ηλεκτρονικό ρολόι
4. Κομβίο επιλογής θερμοκρασίας
5. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας
6. Πάνελ ελέγχου
7. Θερμαντικά στοιχεία, αντιστάσεις
8. Λάμπα φούρνου
9. ετικέτα χαρακτηριστικών
10. εσωτερικό κρύσταλλο πόρτας
11. Πόρτα
12. Turbo fan
13. Turbo heater \*

\* Διαθέσιμο σε κάποια μοντέλα.

Σημείωση: Η θέση του ηλεκτρονικού χρονοδιακόπτη μπορεί να διαφέρει.



## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο ηλεκτρονικός ή μηχανικός χρονοδιακόπτης πρέπει να ρυθμιστεί πριν τη λειτουργία του φούρνου, διαφορετικά δεν θα λειτουργεί. **(Βλέπε Types of Oven Timer)**

### ΚΟΜΒΙΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας από 50 έως max ° C, κατά τη λειτουργία του φούρνου. Στη λειτουργία grill επιλέγεται το Max που είναι 285 ± 15 ° C. **(βλέπε Figure 7)**

Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διαφέρει ανάλογα την επιλογή μοντέλου.

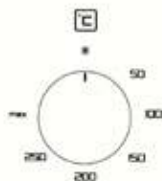


Figure 7

### ΛΥΧΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Internal temperature of the oven then set the desired temperature and the heat until it reaches the temperature warning light is lit.

Temperature warning light turns off when it reaches the desired temperature.

When the heat decreases, until the temperature reaches the former temperature, warning lamp light is on again.

This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

### FUNCTION SELECT KNOB

Set's the operating position of the oven. Oven functions and principle of operation may vary depending on the choice of oven model. **(βλέπε Figure 8)**










Figure 8

## ΛΥΧΝΙΑ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ανάβει όταν κάποια λειτουργία επιλεγεί από το κομβίο επιλογής λειτουργίας ενώ παραμένει σβηστή στη θέση "0". Αυτό το χαρακτηριστικό μπορεί να διαφέρει ανάλογα το μοντέλο φούρνου της επιλογής σας.

### Πίνακας Λειτουργιών

Η θερμοκρασία του φούρνου μπορεί να ρυθμιστεί, στην ελάχιστη ή μέγιστη τιμή, σε όλες τις λειτουργίες όπως φαίνεται παρακάτω.

<b>ΠΡΟΣΟΧΗ:</b> Όλες οι λειτουργίες θα ξεκινήσουν εφόσον έχει επιλεγεί η κατάλληλη θερμοκρασία από το κομβίο επιλογής θερμοκρασίας. Η σειρά με την οποία παρουσιάζονται οι λειτουργίες εδώ μπορεί να διαφέρει με αυτή που βρίσκονται πάνω στο φούρνο.	
	<b>OFF:</b> Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Επιλέξτε τη θέση αυτή για όλα τα κομβία όταν ο φούρνος είναι σβηστός.
	<b>Fan (Defrost):</b> Μόνο το turbo fan λειτουργεί. Αυτή η λειτουργία κυκλοφορεί τον αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα φαγητά. Έτσι ζεπαγώνει τα παγωμένα και κρύνει τα καυτά φαγητά χωρίς να χάνεται η θρεπτική τους αξία.
 50 – 200 °C	<b>Κάτω αντίσταση:</b> Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Ψήνει φαγητά που χρειάζονται αργό ψήσιμο για αρκετή ώρα και ρόδισμα από κάτω. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
 50 – 200 °C	<b>Πάνω αντίσταση:</b> Λειτουργεί μόνο η πάνω αντίσταση. Χρησιμεύει για προθέρμανση αλλά και για ρόδισμα από πάνω. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
 50 – 200 °C	<b>Πάνω-Κάτω αντίσταση:</b> Λειτουργεί και η πάνω και η κάτω αντίσταση ταυτόχρονα. Για ομοιόμορφο ψήσιμο και από τις δύο πλευρές. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
 50 – 200 °C	<b>Πάνω-Κάτω αντίσταση + αέρας:</b> Λειτουργούν και οι πάνω και οι αντιστάσεις και ο αέρας ταυτόχρονα. Ο ζεστός αέρας από τις αντιστάσεις διανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα μέσω του αέρα. Ψήνει καλύτερα ένα ταψί.
 max °C	<b>Grill:</b> Λειτουργεί μόνο η αντίσταση grill. Ψήνει φαγητά στο επάνω ράφι του φούρνου. Προτείνεται να χρησιμοποιείται ένα ταψί κάτω από τη σχάρα με λίγο νερό ώστε να αποφεύγονται οι πιτσιλιές και οι λεκέδες λαδιού και φαγητών στο φούρνο.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Οι χρονοδιακόπτες του φούρνου διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο. Υπάρχουν οι ακόλουθοι τύποι χρονοδιακοπών:

### 1) ΑΝΑΛΟΓΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ:

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη μέχρι 90 λεπτά γευρώντας το ανάλογο κομβίο με τη φορά του ρολογιού. **(Βλέπε Figure 9)** Ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει την λειτουργία του φούρνου μόλις ρυθμιστεί και τον σβήνει αυτόματα μόλις λήξει ο

προεπιλεγμένος χρόνος. Αφού βάλετε το φαγητό στο φούρνο επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα αντίστοιχα κομμάτια και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο. Όταν λήξει ο χρόνος ένας ήχος ειδοποιεί και κλείνει τον φούρνο. Η λειτουργία του φούρνου ρυθμίζεται μέχρι και 90 λεπτά με ένα διακόπτη κυκλώματος. Αν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο θα πρέπει να λειτουργήσετε το φούρνο χειροκίνητα. Για χειροκίνητη χρήση ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση '0' και λειτουργήστε κανονικά το φούρνο.

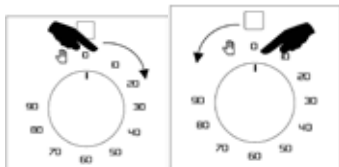


Figure 9

## 2) ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης διευκολύνει στο να έχετε έτοιμο το φαγητό στον επιθυμητό χρόνο. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να προγραμματίσετε στον ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη το χρόνο ψήσιματος και την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σαν αφύπνιση με ήχο, στον προεπιλεγμένο από εσάς επιθυμητό χρόνο.

 Υπενθύμιση

 Ψήσιμο

 Αυτόματο ψήσιμο

• Τελεία

 Κλειδίωμα



1: κομπί επιλογής προγράμματος

2: κομπί μείον

3: κομπί συν

2 i 3: 2 & 3 σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης

Figure 10

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Αφού συνδέσετε το φούρνο στο ρεύμα οι ενδείξεις "0.00", και "AUTO" αναβοσβήνουν.

Πατήστε το κομμάτι 1 περίπου 2 sec., μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η τελεία. Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κομμάτια 2 και 3. Περίπου 7 sec. μετά τη ρύθμιση της ώρας γίνεται η αποθήκευσή της. Διόρθωση της ώρας μπορεί να γίνει και αργότερα πατώντας τα κομμάτια 2 και 3 περίπου για 2 sec., η τελεία αναβοσβήνει και μπορείτε να ρυθμίσετε και πάλι την ώρα.

**Σημείωση!** Αν δεν ρυθμιστεί σωστά η ώρα δεν μπορεί να λειτουργήσει σωστά ο φούρνος.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΧΩΡΙΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗ

Γίνεται επιλέγοντας την κατάλληλη θερμοκρασία και τη λειτουργία του φούρνου

## **ΡΥΘΜΙΖΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΥΠΕΝΘΥΜΗΣΗ**

Μπορείτε να ρυθμίσετε την υπενθύμιση οποιαδήποτε στιγμή ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Ο μετρημένος χρόνος κυμαίνεται από 1 λεπτό μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο της υπενθύμισης και δείξει "0.00".

Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**. Το σύμβολο της υπενθύμισης παραμένει αναμμένο. Μετά το πέρασμα του επιθυμητού χρόνου, θα ακουστεί ένας ειδοποιητικός ήχος για περίπου 7 λεπτά και το σύμβολο αναβοσβήνει και πάλι.

Πατήστε τα κουμπιά **1**, **2** ή **3** για να σταματήσει ο ήχος, ο σύμβολο της υπενθύμισης εξαφανίζεται και φαίνεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

## **ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΗΧΟ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ**

Ο ήχος ειδοποίησης του χρονοδιακόπτη αλλάζει ως εξής:

Πατήστε τα κουμπιά **2** και **3** ταυτόχρονα,

- Πατήστε το κουμπί **1** για δείτε το "ton.1" στην οθόνη.
- Πατήστε το κουμπί **2** για να επιλέξετε τον επιθυμητό ήχο από 1 ως 3.

## **ΑΚΥΡΩΣΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ**

Για να ακυρώσετε τις αυτόματες ρυθμίσεις:

- Πατήστε τα κουμπιά **2** και **3** ταυτόχρονα.

Για να ακυρώσετε της ρυθμίσεις υπενθύμισης:

- Πατήστε το κουμπί **1** για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις υπενθύμισης,
- Άπειτα πατήστε τα κουμπιά **2** και **3**.

## **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Αν ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να σβήσει σε συγκεκριμένο χρόνο ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί. Καλείται ημι-αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αναβοσβήνουν στην οθόνη τα σύμβολα "dur" και "0.00", δίπλα στο αυτόματο μαγείρεμα σύμβολο.
- Ρυθμίστε την ώρα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, στο εύρος 1 λεπτού μέχρι 10 ώρες.

Η ρυθμισμένη ώρα αποθηκεύεται μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα και φαίνεται η τρέχουσα ώρα και πάλι στην οθόνη. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία και λειτουργία του φούρνου. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί θα ακουστεί ένας ήχος για περίπου 7 λεπτά και θα αναβοσβήνει το σύμβολο αυτόματου μαγειρέματος. Γυρίστε τα κομβία θερμοκρασίας και λειτουργιών στη θέση OFF. Πατήστε το κουμπί **1**, **2** ή **3** για να ακυρώσετε τον ήχο και να επιστρέψετε στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

## **ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να ξεκινήσει και να σβήσει σε συγκεκριμένο χρόνο. Καλείται αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι να αναβοσβήνουν στην οθόνη τα σύμβολα "dur" και "0.00", δίπλα στο αυτόματο μαγείρεμα σύμβολο. (π.χ. η ώρα τώρα είναι 17:30)

- Ρυθμίστε την ώρα έναρξης μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, στο εύρος 1 λεπτού μέχρι 10 ώρες (π.χ. 1 ώρα)
- Πατήστε το κουμπί **1** μέχρι το "**End**" και "**18.30**" (τέλος χρόνου) αναβοσβήσει.
- Ρυθμίστε το χρόνο σβησίματος του φούρνου χρησιμοποιώντας τα κουμπιά **3** και **2**, μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά. (π.χ. 19:30)
- Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία. Το σύμβολο μαγειρέματος θα εξαφανιστεί από την οθόνη. Ο φούρνος δεν θα ξεκινήσει να λειτουργεί μέχρι την επιλεγμένη ώρα έναρξης (π.χ. 18:30). Όταν το ψήσιμο ολοκληρωθεί (19:30), θα κουστεί ένας ήχος για περίπου 7 λεπτά και το σύμβολο του αυτόματου μαγειρέματος θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Γυρίστε τα κομβία θερμοκρασίας και λειτουργιών στη θέση OFF.
- Πατήστε τα κουμπιά **1**, **2** ή **3** για να ακυρώσετε τον ήχο ειδοποίησης και να υψίσετε στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

### ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Πατήστε το κουμπί **3** για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το κλειδί των λειτουργιών του φούρνου. Αν το κλειδί ενεργοποιηθεί όσο λειτουργεί ο φούρνος τότε κλειδώνουν μόνο οι λειτουργίες του ενώ αν ενεργοποιηθεί όσο ο φούρνος δεν λειτουργεί σε κάποιο αυτόματο πρόγραμμα κλειδώνουν και οι αντιστάσεις του.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ COOLING FAN

Σύστημα ψύξης του φούρνου που αποτρέπει την υπερθέρμανση των εξωτερικών επιφανειών του. Αυτό το σύστημα δημιουργεί ένα κύκλωμα κυκλοφορίας αέρα που εξαγάγει τον ζεστό αέρα από μπροστά. Ταυτόχρονα δημιουργεί μια «αερο-κουρτίνα» προστασίας στα πλήκτρα χειρισμού από την υπερθέρμανση. Η κυκλοφορία αέρα με cooling fan προστατεύει τα ηλεκτρικά και μηχανικά μέρη του φούρνου από την ζέση και την υγρασία, εξασφαλίζοντας την καλή μακρόχρονη λειτουργία τους. **(βλέπε Figure 11)**

Η λειτουργία του cooling fan διαφέρει από μοντέλο σε μοντέλο. Στο δικό σας φούρνο λειτουργεί ως εξής:

- Το σύστημα ψύξης cooling fan ξεκινάει αυτόματα όταν ξεκινήσει να λειτουργεί ο φούρνος.
- Η λειτουργία του σταματάει αυτόματα όταν σβήσει ο φούρνος. Το Cooling fan ανάβει και σβήνει σύμφωνα με ένα θερμοστάτη στην επιφάνεια του φούρνου σε μερικούς φούρνους. Σε αυτή την περίπτωση το cooling fan λειτουργεί συγκεκριμένο χρόνο και σβήνει όταν σβήσει ο φούρνος.
- \*στα μοντέλα με πλήκτρα αφής το cooling fan ανάβει και σβήνει σύμφωνα με ένα ηλεκτρονικό κύκλωμα. Σε αυτή την περίπτωση ανάβει και σβήνει σε συγκεκριμένο χρόνο ακόμα και αν ο φούρνος σβήσει νωρίτερα.



Figure 11

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Προσοχή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο λειτουργεί γιατί μπορεί να βγει καυτό ατμός που μπορεί να σας τραυματίσει.

#### Συμβουλές για ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε αντικολητικής επίστρωσης σκεύη ή αλουμινίου ή φόρμες σιλικόνης.
- Εκμεταλλευτείτε όλο τον χώρο της σχάρας.
- Συνιστάται να τοποθετήσετε το σκεύος στο μεσαίο ράφι.
- Μην ανοίγεται την πόρτα του φούρνου εν ώρα λειτουργίας.
















#### Συμβουλές για ψήσιμο φαγητών




- Ο χυμός λεμονιού πάνω στα ψητά σας θα χαρίσει φρέσκια γεύση..
- Αφήστε το κρέας στο φούρνο για 10 λεπτά αφού σβήσετε το φούρνο για καλύτερο αποτέλεσμα.
- τα ψάρια σε πυρίμαχο σκεύος συνιστάται να τοποθετούνται στο μεσαίο ή χαμηλό ράφι.
- Για το grill χρησιμοποιήστε τη σχάρα και ένα ταψί με νερό από κάτω για λιγότερους λεκέδες και ευκολότερο καθάρισμα του φούρνου.

### ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Οι τιμές στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικές. Μπορούν να διαφοροποιηθούν ανάλογα το φαγητό και τις προτιμήσεις σας.



ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΣΗ RACK	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	φορά (min) (approx.)
Κέικ σε ταψί		3	175	25-30
Κέικ σε φόρμα		2	175	40-50
Κέικ σε χάρτινη φόρμα		3	175	25-30
Αφράτα κέικ		3	200	5-10
Μπισκότα		3	175	20-30
Γλυκά με ζύμες		2	190	30-40
Γεμιστά γλυκά		2	180	25-35
Ζύμες με μαγιά		2	180	35-45
Λαζάνια		2-3	190	30-40
Pizza		3	200	15-20
Ζυμαρικά		2	180-200	30-45
Μπριζόλες		3	25 sec. 250/max. after 190	100-120
Ψάρια		3	200	20-30
Φιλέτο βοδινό		3	190-200	6-8
Κεφτέδες στο grill		3	190-200	8-10

Ζύμη Σου		1-3	170-190	20-30
Κοτόπουλο 1000 gr		3		60-90
Κρέας 500 gr		3		60-90
Αν ψηνείτε 2 trays ταυτόχρονα, βάλτε το ένα στο πάνω ράφι και άλλο στο κάτω ράφι. Προθερμάνετε οπωσδήποτε το φούρνο.				

#### ΠΡΟΒΛΗΜΑ

Από πάνω το φαγητό είναι ψημένο ενώ από κάτω άψητο

Από κάτω το φαγητό είναι ψημένο ενώ από πάνω άψητο

Απέξω είναι ψημένο ενώ από μέσα άψητο

Απέξω το φαγητό στέγνωσε

#### ΑΙΤΙΑ

Δεν υπάρχει αρκετή ζέση από κάτω

Υπερβολική ζέση από κάτω

Πολύ υψηλή θερμοκρασία

Πολύ χαμηλή θερμοκρασία

#### ΛΥΣΗ

Βάλτε το στο χαμηλότερο ράφι

Βάλτε το σε ψηλότερο ράφι

Μειώστε τη θερμοκρασία

Αυξήστε τη θερμοκρασία

### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

#### Συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος
- Αν η ζύμη ξεφούσκωσε χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία 10 °C.
- Αν η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω, βάλτε την σε χαμηλότερο ράφι με χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν ψήθηκε καλά από έξω αλλά όχι και από μέσα χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

#### Συμβουλές για ψήσιμο ζύμης

- Αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Βρέξτε τη ζύμη με μίγμα γάλακτος, λαδιού αυγού και γιαουρτιού.
- Αν η ζύμη χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, ίσως είναι πολύ χοντρή. Δεν πρέπει να ξεπερνάει σε ύψος το ύψος του ταψιού
- Αν η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω, βάλτε την σε χαμηλότερο ράφι με χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

#### Συμβουλές για ψήσιμο λαχανικών

- Χρησιμοποιείστε καλυπτόμενο σκεύος για να διατηρήσετε τη υγρασία του φαγητού.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε το φούρνο με ζεστό και σαπούνι με ένα πανί. Μην αφήνετε υπολείμματα φαγητών γιατί μπορεί να διαβρώσουν τις επιφάνειες του φούρνου.



- ❖ Αποσυνδέστε την πρίζα πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση.
- ❖ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- ❖ Για τις ανοξείδωτες επιφάνειες χρησιμοποιήστε ειδικά καθαριστικά.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.
- ❖ Μην αφήνετε στις επιφάνειες λεκέδες από όξινα υγρά όπως λεμόνι, ξύδι κτλ.
- ❖ Μην χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστές.

#### **ΓΥΑΛΙΝΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

- ❖ Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπούνι με μαλακό πανί και σκουπίστε την .
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.

#### **ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

- ❖ Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπούνι με μαλακό πανί και σκουπίστε την .
- ❖ Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή να καταστρέψουν τις επιφάνειες του φούρνου.

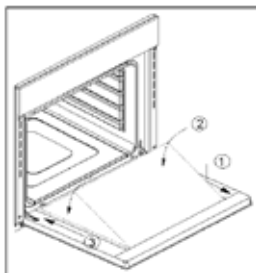
#### **ΓΥΑΛΙΝΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΠΟΡΤΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Καθαρίστε την πόρτα με ζεστό νερό και σαπούνι με μαλακό πανί και σκουπίστε την.(βλεπε **Figure 12**)

Όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα όσο είναι ανοικτή:

1. Σύρετε το γυαλί προς τα έξω.
2. αφού ελευθερώσετε τις λαβές σηκώστε το γυαλί ελαφρώς προς τα επάνω.
3. Βγάλτε το γυαλί.

Αφού το καθαρίσετε ακολουθείτε τα παραπάνω βήματα αντίστροφα για να επαναποθετήσετε το γυαλί.



**Figure 12**

## ΛΑΣΤΙΧΟ ΜΟΝΩΣΗΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο φούρνος σας διαθέτει ένα μονωτικό λάστιχο που εξασφαλίζει τη σωστή λειτουργία.

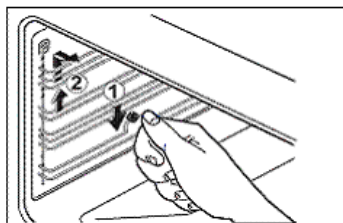
- ❖ Ελέγξτε την κατάσταση του τακτικά. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή σφουγγάρια με σύρμα, ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό του.
- ❖ Αν καταστραφεί συμβουλευτείτε κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι τότε.
- ❖ Η λαγή του γίνεται ως εξής:
  1. Ανοίξτε την πόρτα,
  2. Απομακρύνετε το παλιό λάστιχο τραβώντας τις γωνίες μία-μία (βλέπε **Figure 13**),
  3. Τέσσερις γάντζοι εφάπτονται στο νέο λάστιχο. Χρησιμοποιήστε τους για να πορσαρμώσετε το λάστιχο στο φούρνο.



**Figure 13**

## ΠΛΑΙΝΕΣ ΡΑΓΕΣ \*

Μπορείτε εύκολα να τις απομακρύνετε και να τις καθαρίσετε. Μπορείτε να ανακτήσετε τη ράγα από το κανάλι βίδας τραβώντας προς τα κάτω την άκρη της ειδικής υποδοχής όπως φαίνεται παρακάτω. Έπειτα τραβήξτε προς τα πάνω για να το σηκώσετε. Εγκαταστήστε μετά το καθάρισμα κάνοντας αντίστροφα τη διαδικασία. (βλέπε **Figure 14**)



**Figure 14**

\* Διατίθεται σε περικό μοντέλα.

## ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΗ ΛΑΜΠΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

- ❖ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- ❖ Η λάμπα του φούρνου πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά;
  1. Πυρίμαχη,
  2. 220-240V AC 50Hz
  3. 25W
- ❖ Για να την αντικαταστήσετε ακολουθείστε τα παρακάτω (βλέπε **Figure 15**) ;
  1. Απομακρύνεται το κάλυμμα ξεβιδώνοντάς σύμφωνα με τους δείκτες του ρολογιού
  2. Ξεβιδώστε τη λάμπα,
  3. Αντικαταστήστε τη με τη νέα,
  4. Τοποθετήστε και βιδώστε το κάλυμμα
  5. Συνδέστε το φούρνο στο ρεύμα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή πριν αλλάξετε τη λάμπα, ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

**Νσημείωση:** Η τοποθεσία και ο τύπος της λάμπας που δείχνει το σχέδιο μπορεί να διαφέρει.

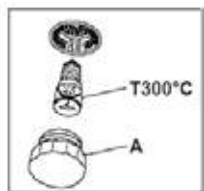


Figure 15

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

- ΑΚατά τη μεταφορά της συσκευής κρατάτε την παράλληλα στο πάτωμα με το πάνω μέρος της προς τα επάνω.
- ΑΤοποθετήστε το χαρτόνι ευθυγραμμισμένο με το ταψί εσωτερικά ώστε να μην ανοίξει η πόρτα από αυτό.
- ΑΜη χρησιμοποιείτε το χερούλι του φούρνου για να μεταφέρετε τη συσκευή. (βλέπε **Figure 16**)



Figure 16

### **ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ**

Μη προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας για κανένα λόγο. Οποιαδήποτε παρέμβαση μπορεί να γίνει μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό. Πριν καλέσει τον τεχνικό διαβάστε προσεκτικά τα παρακάτω:

#### **Ο φούρνος δεν ζεσταίνει.**

- Η λειτουργία και η θερμοκρασία του φούρνου δεν έχουν επιλεγθεί. Επιλέξτε τα αναλόγως.
- Αν η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε την ώρα.
- Δεν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε το κεντρικό καλώδιο.

#### **Η συσκευή δεν λειτουργεί.**

- Η ηλεκτρική ασφάλεια δεν λειτουργεί, αν χρειαστεί αντικαταστήτε την.
- Η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί σε κάποια γειωμένη πρίζα. Ελέγξτε τη σύνδεση.
- Η λειτουργία και η θερμοκρασία του φούρνου δεν έχουν επιλεγθεί. Επιλέξτε τα αναλόγως.
- Αν η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε την ώρα.

#### **Ψήσιμο (πάνω – κάτω ανομοιόμορφο ψήσιμο)**

- Σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης επιλέξτε το κατάλληλο ράφι ψησίματος, θερμοκρασία και χρόνο.

#### **Δεν λειτουργεί η λάμπα του φούρνου.**

- Αλλάξτε τη λάμπα.

#### **Βγαίνει ατμός κατά το ψήσιμο.**

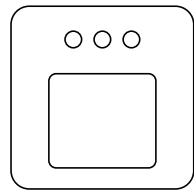
- Είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

#### **Ακούγεται ένας μεταλλικό ήχος όταν θερμαίνεται η συσκευή και όταν κρυώνει.**

- Συμβαίνει λόγω συστολής και διαστολής των μετάλλων και είναι φυσικό. Σε περίπτωση που τα παραπάνω δεν λύσουν τα προβλήματά σας, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.



Αυτή η συσκευή στην Ευρώπη συμμορφώνεται με τις οδηγίες 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) ώστε κατά την απόρριψή της να μην προκαλεί ζημιά σε ανθρώπους. Αλλιώς θα είναι ακατάλληλο απόρριμμα. Το σύμβολο αυτό πάνω στο προϊόν σημαίνει ότι είναι οικιακό απόβλητο. Η καταστροφή του προϊόντος θα πρέπει να υποκειπτεί στην τοπική νομοθεσία για την προστασία του περιβάλλοντος. Για να το καστρέψετε πληροφωρηθείτε περισσότερες λεπτομέρειες από την αρχή ανκύκλωσης της περιοχής σας.



**MANUAL DE UTILIZARE  
CUPTOR ELECTRIC ÎNCORPORABIL**

## CONȚINUT

Specificații Tehnice .....	3
Accesorii .....	4
Informații de siguranță importante .....	4
Instalare .....	7
Conexiune Electrică .....	10
La Prima Instalare .....	12
Sfaturi pentru economisirea energiei electrice .....	12
Descrierea Cuptorului .....	13
Utilizarea cuptorului .....	15
Temporizator .....	17
Funcționarea Ventilatorului de Răcire .....	19
Sfaturi pentru Gătit .....	22
Întreținere și curățare .....	22
Informații privind transportul .....	26
Depistarea erorilor înainte de apela la service .....	26

## Stimați Clienți,

Vă mulțumim pentru alegerea făcută. Înainte de prima utilizare citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire și întreținere, înlesnind astfel utilizarea în deplină siguranță a produsului și asigurând-ui o funcționare îndelungată. Păstrați manualul pentru referințe viitoare în stare bună și la un loc accesibil.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru greșelile cauzate de traducerea sau interpretarea incorectă a instrucțiunilor incluse în acest manual de utilizare.

Acest manual este valabil pentru diferite modele de cuptoare. Prezentarea acestora se regăsește în prezentul manual.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Aparatul este destinat utilizării prin alimentare cu curent monofazic de 220-230V 50Hz. Înaintea instalării aparatului vă sugerăm să verificați specificațiile furnizate pe eticheta de produs din partea frontală a acestuia.

Dimensiuni externe (înălțimexlățimexadâncime)	595x595x570mm
Gol de încăstrare (înălțimexlățimexadâncime)*	580sau590x560xmin. 550mm
Capacitate	61lt
Greutate Netă	33kg
Greutate brută	36kg
Tensiune alimentare/Frecvență	220-240V AC 50Hz
Curent (Amp)	Min. 16A

### \*Vezi secțiunea Instalare

Valorile pot diferi în funcție de model. Toate componentele sunt incluse.

Rezistență superioară	900W
Rezistență inferioară	1100W
Rezistență circulară	2000W
Rezistență Grill	1800 / 2000W
Putere motor ventilator Turbo	22 / 25W
Putere motor rotisor	6W
Putere motor ventilator de răcire	20 / 22W
Putere bec iluminare vatră	25W
Putere maximă	2072W
Clasă de eficiență energetică	A

La cuptoarele electrice eticheta de produs este în conformitate cu norma EN 50304. Valorile au fost determinate pentru încărcătura standard și modul de gătire prin convecție/aer fierbinte. Modul de încălzire cu o clasificare de eficiență energetică specificată de EN 50304 este determinat în conformitate cu ordinea următoarelor funcții disponibile: 1-Încălzire ECO cu ventilator 2-gătire lentă 3-Încălzire cu ventilator (aer fierbinte), 4-Gătire tradițională (rezistență inferioară cu cea superioară) asistată de ventilator 5-Gătire tradițională statică

- Pentru îmbunătățirea produselor sale producătorul își rezervă dreptul de a aduce acestora modificări fără o înștiințare prealabilă.
- Schemele grafice și pozele cuprinse în acest manual sunt cu titlu de prezentare. Există posibilitatea ca produsul achiziționat să difere.
- Valorile declarate pe eticheta de produs și în acest manual au fost obținute în urma testării produselor în condiții de laborator (conform standardelor). Aceste valori pot diferi în funcție de modul de utilizare și în funcție de locul instalării produsului sau a condițiilor ambientale.

## ACCESORII

Accesoriile furnizate diferă în funcție de modelul de cuptor achiziționat. Există posibilitatea ca unele dintre acestea să nu se regăsească la toate modelele menționate în acest manual.

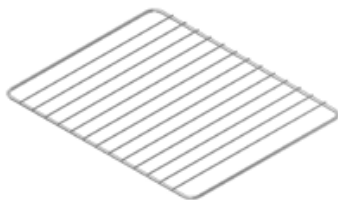
### Tavă pentru copt

Poate fi utilizată pentru patiserie, fripturi, alimente cu conținut ridicat de lichid și pe durata rotisării, ca tavă de scurgere.



### Grilaj

Este folosit pentru a găti „la grătar” sau ca suport pentru diferite tipuri de vase și așezarea acestora pe înălțimea dorită.



### Tavă adâncă

Poate fi utilizată pentru patiserie, fripturi, alimente cu conținut ridicat de lichid și pe durata rotisării, ca tavă de scurgere.



### Grilaj pentru Tavă

Se utilizează prin așezarea în tavă la prepararea diferitor alimente prin metoda grill.



## INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU SIGURANȚA UTILIZĂRII

Această secțiune are rolul de a preveni daunele și leziunile datorate instalării și utilizării necorespunzătoare ale aparatului. Orice abatere de la aceste prevederi poate atrage anularea garanției și disculpă producătorul/vânzătorul de orice responsabilitate.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile din manualul de utilizare. Acesta furnizează informații importante privind instalarea, utilizarea și întreținerea în siguranță a aparatului precum și informații utile pentru obținerea de rezultate maxime de la cuptor.

Păstrați manualul pentru referințe viitoare.



## Siguranță Generală

- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice reduse precum și de persoane fără experiență, doar dacă aceștia sunt instruiți și atent supravegheați de persoanele direct răspunzătoare de siguranța acestora. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Aparatul este destinat utilizării exclusive în scopuri casnice. Utilizarea în scop comercial anulează garanția produsului și disculpă producătorul/vânzătorul de la orice răspundere pentru eventualele daune provocate. Orice altă utilizare decât gătitul (de exemplu încălzirea încăperii, uscarea animalelor de companie, a hainelor/articolelor vestimentare sau a altor obiecte, etc.) este periculoasă și improprie. Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în cazul daunelor sau vătămărilor provocate în urma utilizării improprie ale acestui produs.
- Înainte de prima utilizarea asigurați-vă că ați îndepărtat toate elementele ambalajului.
- Înainte de prima utilizare încălziți cuptorul gol la temperatura maximă până la eliminarea completă a mirosului degajat de resturile de vopsea, grăsime, etc. rămase pe componentele produsului în urma procesului de asamblare. Pe durata acestei operațiuni asigurați o ventilație corespunzătoare încăperii în care este instalat produsul și porniți hota. Stergeți cavitatea cuptorului cu o cârpă umedă curată după răcirea completă a acestuia.
- Pe durata funcționării aparatul poate deveni fierbinte, în special la utilizarea funcției grill. Nu atingeți rezistențele sau pereții interior pe durata funcționării. Mențineți copii la distanță!
- Pentru așezarea/scoaterea vaselor în/din cuptor utilizați de fiecare dată mânuși de protecție împotriva căldurii.
- Nu așezați alimentele/vasele de gătit direct pe baza cavității. Folosiți de fiecare dată accesoriile din dotare (tava sau grilajul). În caz contrar căldură degajată de rezistența inferioară nu se propagă în mod corespunzător. Riscați deteriorarea emailului sau a componentelor din interiorul cuptorului.
- Deconectați aparatul de la sursa de energie electrică înainte de orice operațiune de întreținere sau curățare.
- Nu încercați să întrerupeți alimentarea cu energie electrică prin tragerea direct de cablul de alimentare sau prin smulgerea acestuia.
- Nu atingeți produsul în stare alimentată cu mâinile umede sau ude. Riscați să vă electrocutați.
- Conectați aparatul la o sursă de energie prevăzută cu împământare și cu proprietăți identice cu cele inscripționate pe eticheta de produs.
- În cazul în care constatați o funcționare defectuoasă a aparatului opriți imediat funcționarea acestuia și întrerupeți alimentarea cu energie electrică.
- Nu încercați să reparați sau să modificați aparatul de unul singur. Pentru astfel de operațiuni apelați la cel mai apropiat centru de service autorizat. Totuși există câteva excepții pentru remediarea unor probleme minore (vezi **secțiunea Depistarea erorilor înainte de a apela la service**). Orice reclamație nefondată care necesită deplasarea unui tehnician va fi suportată de către utilizatorul produsului.

- Pentru repararea cuptorului utilizați doar piese originale și apălați la tehnicienii specializați ale centrelor de service autorizate.
- În cazul în care cuptorul nu este folosit opriți toate funcțiile sau aduceți selectorul în poziția „OPRIT”.
- Mențineți întotdeauna cuptorul curat. Resturile alimentare rămase în urma gătirii pot deteriora cavitatea cuptorului și reduc durata de viață a suprafețelor emailate.
- Asigurați o ventilație adecvată încăperii în care funcționează cuptorul.
- Nu folosiți un cuptor al cărui geam de protecție este fisurat sau spart.
- Pe durata utilizării partea din spate a cuptorului devine fierbinte. Mențineți la distanță cablurile de alimentare cu energie sau furtunele de gaz ale altor aparate învecinate.
- Nu folosiți produsul în cazul în care sunteți sub influența băuturilor alcoolice sau a altor substanțe/medicamente care reduc capacitățile mentale.
- Asigurați o atenție sporită gătirii alimentelor ale căror ingrediente conțin alcool. Datorită temperaturilor înalte acoool sau vaporii emanați pot lua foc în contact cu suprafețele fierbinți ale cuptorului.

**ATENȚIE: acest produs este destinat exclusiv gătirii alimentelor. Nu trebuie folosit sub nici o formă pentru orice altă utilizare.**

### Siguranța Copiilor


- Acest aparat este destinat și proiectat pentru a fi utilizat de către adulți. Nu lăsați copii nesupravegheați în apropierea cuptorului. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul.
- Părțile accesibile ale aparatului devin fierbinți pe durata utilizării. Mențineți copii la distanță până la răcirea totală a cuptorului.
- Nu lăsați materialele de ambalaj la îndemână copiilor (pungi de plastic, polistiren expandat, etc.)
- Nu lăsați obiecte grele sau nu călcați pe ușa deschisă. Cuptorul se poate rupe din corpul în care este fixat sau riscați deteriorarea balamalelor.
- Nu lăsați copii să stea pe ușa deschisă a cuptorului.

### ATENȚIE:

**Părțile accesibile pot deveni fierbinți pe durata utilizării. Mențineți copii la distanță.**

**IMPORTANT: Dacă decideți să nu mai folosiți aparatul acesta trebuie adus în stare de inoperabilitate prin tăierea cablului de alimentare, desigur după întreruperea alimentării cu energie electrică. Aparatele neutilizate reprezintă un grad ridicat de pericol în cazul în care copii se joacă cu ele.**



**Simbolul  de pe produs sau ambalajul acestuia, semnifică faptul că acesta nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. La sfârșitul ciclului de viață aparatul trebuie predat unui centru specializat de colectare a deșeurilor electrice și electronice. Prin dispunerea corectă a aparatului uzat veți ajuta diminuarea efectelor negative asupra sănătății și a mediului înconjurător. Pentru mai multe detalii privind reciclarea acestui produs vă rugăm să contactați autoritățile locale sau vânzătorul.**

## Siguranța în timpul utilizării sau reparării produsului

- Orice operațiune de reparație trebuie făcută de către persoane calificate și autorizate.
- În caz de defecțiune opriți produsul și întrerupeți imediat alimentarea cu energie electrică.
- Întrerupeți alimentarea cu energie electrică de fiecare dată când doriți să curățați produsul.

## INSTALARE

Este obligatoriu ca toate operațiile necesare instalării să fie făcute de persoane calificate, în conformitate cu normele și standardele aflate în vigoare.

Respectați toate instrucțiunile de instalare indicate în acest manual.

După îndepărtarea ambalajului asigurați-vă că aparatul este intact iar cablul de alimentare cu energie electrică este în stare perfectă, în caz contrar contactați centrul de service.

Aparatul este destinat utilizării prin alimentare cu curent monofazic de 220-230V 50Hz. Înaintea instalării aparatului vă sugerăm să verificați specificațiile furnizate pe eticheta de produs.

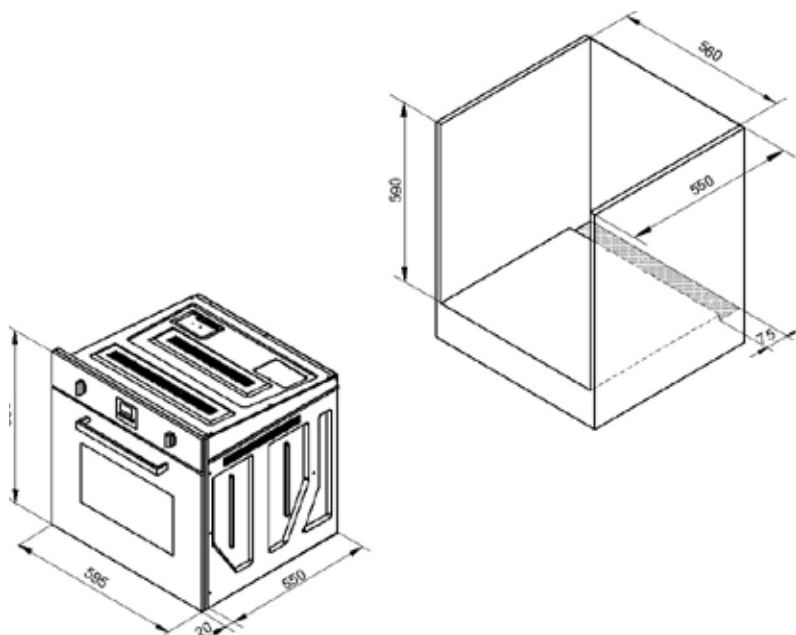
Producătorul nu este responsabil pentru daunele materiale sau personale rezultate în urma instalării necorespunzătoare a cuptorului.

**AVERTISMENT:** Toate ambalajele și materialele de protecție rămase în urma instalării aparatului trebuie dispuse în mod corespunzător, conform normelor de reciclare locale. Toate ambalajele (folie, carton, polistiren, etc.) sunt produse reciclabile. Înainte de a dispune aparatul în locurile specifice de colectare ale acestora tăiați cablul de alimentare cu energie electrică.

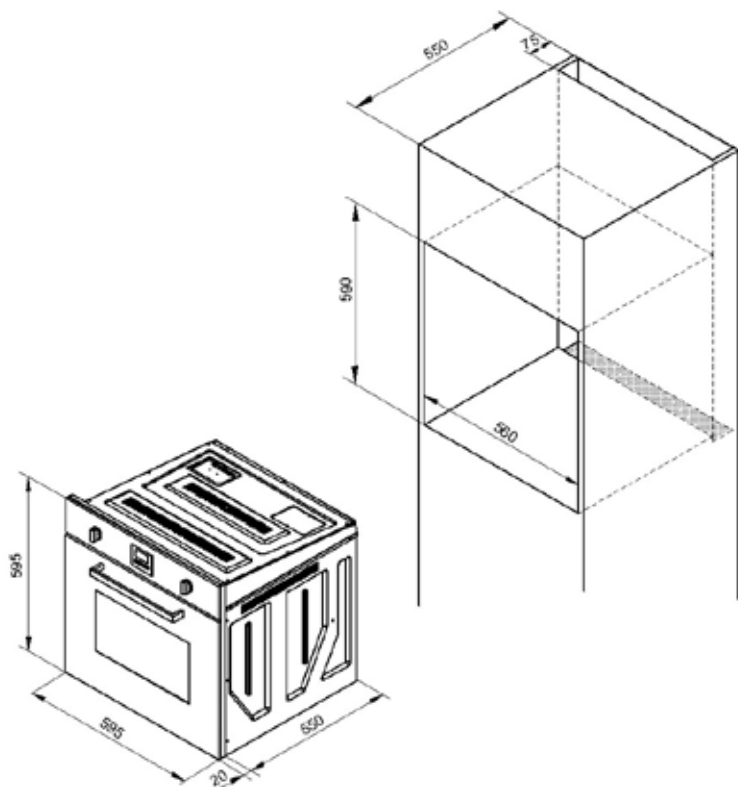
## Instrucțiuni de instalare

- Pentru instalare, aparatul trebuie conectat la o sursă de energie electrică conformă cu normele și legile locale aflate în vigoare.
- Cuptorul este destinat pentru a fi încorporat într-un corp de mobilier. Se poate instala sub blatul de lucru ori într-un corp mai înalt, la semi înălțime. Asigurați un gol de încadrare conform este exemplificat (**Figura 1 și Figura 2**)
- Asigurați un suport rezistent care să reziste la greutatea cuptorului.
- Materialele și adhezivii folosiți pentru corpul destinat instalării cuptorului trebuie să fie rezistente la o temperatură de 100°C, astfel riscați deteriorarea elementelor de mobilier. Această informație este cu titlu informativ, rezistența reală în timp a mobilierului la temperaturile înalte depinde de tipul și calitatea produselor utilizate la realizarea bucătăriei.
- Unele suprafețe plastificate ale elementelor de mobilier pot fi mai sensibile decât valorile anterior menționate. Poate interveni decolorarea sau deformarea acestora.
- Asigurați un spațiu de cel puțin 5mm între pereții mobilierului și aparat. Instalarea fără a ține cont de sfaturile și instrucțiunile furnizate în acest manual atrag după sine anularea valabilității garanției.
- Evitați distrugerea calbului de alimentare și contactul cu suprafețele care se încălzesc. Instalați sursa de energie electrică la un loc accesibil.
- Păstrați o distanță de siguranță între mobilier și pereții bucătăriei.

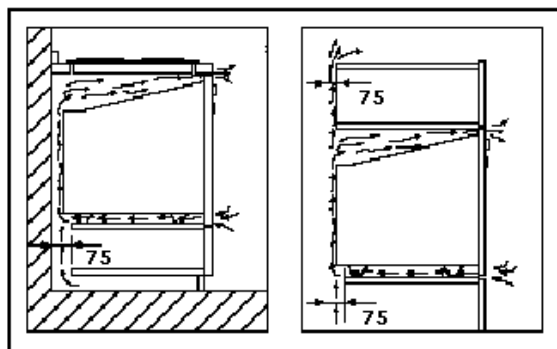
- instalare corectă presupune o protecție adecvată împotriva contactului cu componente electrice ale părților izolate.
- Nu îndepărtați elementele de protecție ale aparatului.
- Pentru o circulație eficientă a aerului cuptorul trebuie instalat în concordanță cu dimensiunile arătate în figurile 1 și 2.
- În cazul în care montați cuptorul direct sub plită, distanța dintre cele două aparate trebuie să fie de min.50mm.
- Pentru a permite o circulație optimă aerului îndepărtați panoul din spate al corpului în care va fi instalat cuptorul. Distanța minimă a corpului și perete trebuie să fie de cel puțin 75mm (**vezi figura 3**)
- Vă recomandăm să evitați instalarea cuptorului (sau a plitei) în apropierea aparatelor frigorifice. Căldura emisă poate afecta performanțele acestora și crește semnificativ consumul de energie electrică.



**Figura 1**



**Figura 2**



**Figura 3**

## MONTAREA CUPTORULUI ÎN CORPUL DE MOBILIER

- Aparatul trebuie plasat centrat și echilibrat
- Montați cuptorul conform preferințelor, sub blatul de lucru sau la semi înălțime
- Deschideți ușa cuptorului și cu patru șuruburi inserate în ramă (A) fixați aparatul în mobilier (vezi figura 4)
- Alimentați cuptorul de la o sursă dedicată acestuia.

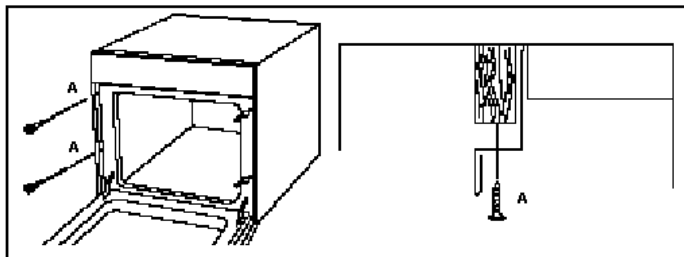


Figura 4

## CONEXIUNE ELECTRICĂ

Pentru instalare aparatul trebuie conectat la o sursă de energie electrică conformă cu normele și legile locale aflate în vigoare. Operațiunile de instalare trebuie făcute de către persoane calificate. Puteți apela, contra cost, la serviciile centrului de service autorizat din zona Dumneavoastră.

- Asigurați-vă de compatibilitatea sursei de energie electrică la care va fi conectat aparatul. Verificați eticheta de produs și valorile inscripționate pe acesta.
- Producătorul/vânzătorul declină orice responsabilitate pentru daunele sau vătămările provocate în urma instalării necorespunzătoare.
- Sursa de alimentare a cuptorului trebuie să fie prevăzută (în tabloul de siguranțe) cu o siguranță de min.16A.
- În caz contrar apelați la un electrician autorizat pentru schimbarea siguranței.
- Conectați aparatul doar la o sursă prevăzută cu împământare.
- Realizați toate conexiunile electrice în conformitate cu legile locale aflate în vigoare

**WARNING: This appliance must be earthed.**

**ATENȚIE: acest aparat trebuie conectat la o sursă de energie cu împământare**

Dacă aparatul nu este prevăzut cu cablu de alimentare sau ștecher, folosiți produse compatibile și apelați la un electrician calificat.

Tensiune	Tip Cablu	Secțiune cablu alimentare	Amperaj
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16A

TABEL 1

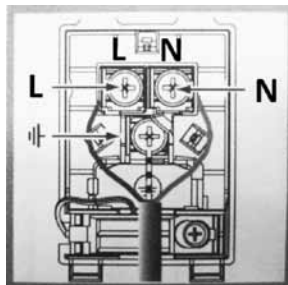
Introduceți cablurile în sursa de alimentare a cuptorului și realizați conexiunile precum este indicat puțin mai jos:

Firul Galben / Verde, de împământare, trebuie conectat la terminal.

Firul neutru, Albastru, la contactul „N”

Firul de fază, Negru, Maro sau Roșu la contactul „L”

**(Vezi Figura 5)**



**Figura 5**

- Conexiunile trebuie realizate conform tuturor normelor și reglementărilor aflate în vigoare.
- Cuptorul trebuie poziționat astfel încât sursa de alimentare cu energie electrică să fie ușor accesibilă
- Nu așezați cablul de alimentare astfel încât să intre în contact cu suprafețele fierbinți
- Dacă observați deteriorarea cablului de alimentare apelați la centrul de service pentru schimbarea imediată a acestuia cu unul nou, conform caracteristicilor menționate în tabelul 1.
- Nu conectați aparatul direct la sursa de energie. Folosiți un ștecher cu interior din ceramică, prevăzut cu împământare și potrivit tipului de cablu recomandat.
- Pe cât posibil încercați să evitați adăugirile, extensiile cablului de alimentare. Dacă totuși este necesar, asigurați-vă că utilizați elemente de conexiune compatibile și conform standardelor aflate în vigoare.
- După realizarea conexiunii electrice verificați timp de 3 minute funcționarea corespunzătoare a elementelor de încălzire (rezistențe)
- Siguranța electrică a aparatului este aplicabilă și garantată doar în cazul în care toate conexiunile sunt realizate conform indicațiilor de mai sus și sunt compatibile cu reglementările și normele de siguranță electrică aplicabile în țara Dumneavoastră. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele provocate în urma instalării electrice necorespunzătoare sau a lipsei împământării.

## LA PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

- Îndepărtați toate tăvile și grilajele din interiorul cuptorului
- Setează termostatul la puterea maximă de căldură
- Selectați modul de gătire tradițional (sau cel asistat de ventilator, în cazul în care aparatul Dumneavoastră are această funcție)
- Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 de minute
- Pe durata funcționării este posibil să se elimine un miros specific de ars și fum. Nu vă îngrijorați, este un fenomen obișnuit. Se ard resturile de materiale izolatoare și alte elemente rezultate în urma asamblării produsului. Înainte de așezarea alimentelor în cuptor așteptați până la eliminarea totală a mirosului.
- După răcirea totală a cuptorului ștergeți interiorul acestuia cu o cârpă moale umedă iar pe urmă uscați suprafețele cu o cârpă curată uscată.

**ATENȚIE: Înainte de prima utilizare spălați cu atenție accesoriile cuptorului (tavă, grătar, etc.)**

**IMPORTANT: Pentru deschidere ușii folosiți-vă întotdeauna de mânerul acestuia (vezi figura 6).**

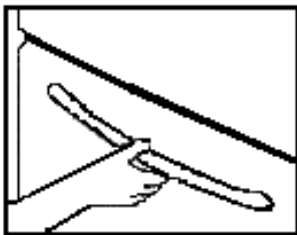


Figura 6

## SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI ELECTRICE

Următoarele sfaturi vă vor ajuta să utilizați aparatul într-un mod economic din punct de vedere al consumului de energie electrică.

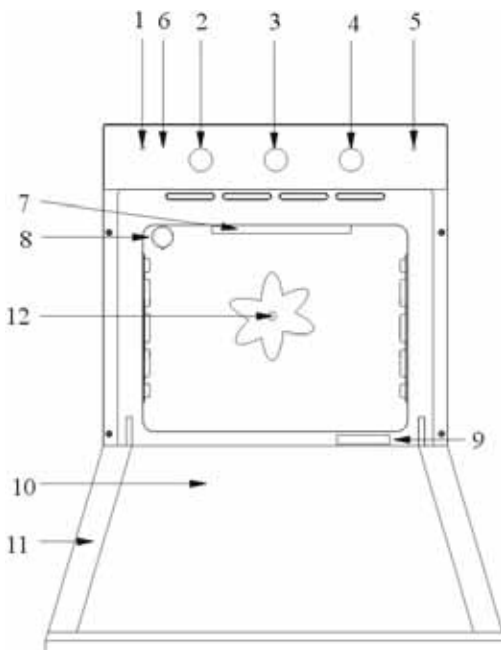
- Pentru un transfer cât mai eficient al căldurii utilizați vase de culoare închisă sau emailate
- Evitați deschiderea în mod frecvent a ușii. Căldura acumulată se pierde foarte ușor. Acest fapt poate afecta inclusiv rezultatul procesului de gătire și crește semnificativ consumul de energie electrică
- Puteți folosi căldura reziduală din cuptor pentru menținerea la cald a alimentelor sau pentru încălzire.
- Așezați alimentele în cuptor după o perioadă de min. 10 minute de la pornirea acestuia.
- Alimentele congelate trebuie dezghețate înainte de a fi puse în cuptor
- Puteți opri cuptorul cu câteva minute înaintea terminării duratei de gătit.



## DESCRIEREA CUPTORULUI

Minute timer ovens

Cuptoare cu temporizator



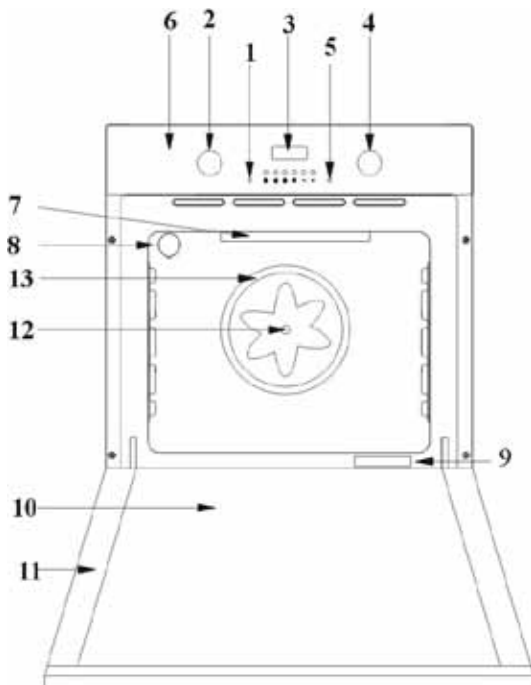
1. Indicator luminos de funcționare
2. Buton selector funcții
3. Temporizator\*
4. Buton termostat
5. Indicator luminos pentru termostat
6. Panou de control
7. Rezistență
8. Iluminare interioară
9. Etichetă produs
10. Sticlă interioară
11. Ușă cuptor
12. Ventilator Turbo\*

\*disponibile doar la anumite modele

**Notă: poziția temporizatorului poate diferi față de prezentare**

## Electronic timer ovens

### Cuptoare cu temporizator electronic



1. **Indicator luminos de funcționare**
2. **Buton selector funcții**
3. **Ceas electronic**
4. **Buton termostat pentru ajustarea temperaturii**
5. **Indicator luminos pentru termostat**
6. **Panou de control**
7. **Rezistență**
8. **Iluminare interioară**
9. **Etichetă produs**
10. **Sticlă interioară**
11. **Ușă cuptor**
12. **Ventilator Turbo**
13. **Element de încălzire Turbo\***

\*Disponibil doar la anumite modele

Notă: poziția temporizatorului electronic poate diferi față de prezentare.

## UTILIZAREA CUPTORULUI

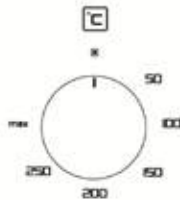
Pentru ca aparatul să fie funcțional este necesar să setați temporizatorul mecanic sau electronic, în funcție de dotarea modelului achiziționat.

**(vezi Tipuri de Temporizatoare)**

### BUTONUL DE AJUSTARE A TEMPERATURII

Este utilizat pentru reglarea temperaturii între 50°C și max °C. Utilizați temperatura maximă doar în cazul funcției Grill. Valoarea temperaturii maxime este de 285±15°C (vezi figura 7)

Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat.



**Figura 7**

### INDICATOR LUMINOS PENTRU TERMOSTAT

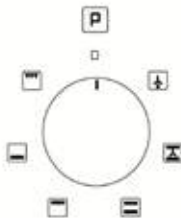
This feature and principle of operation may vary depending on the product of choice.

Indicatorul luminos va funcționa până în momentul atingerii temperaturii setate și se reaprinde automat odată cu scăderea temperaturii din interiorul cuptorului.

Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat.

### BUTON SELECTOR FUNCȚII

Setați, prin rotire, modul de funcționare dorit. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat (vezi figura 8)










**Figura 8**

## INDICATOR LUMINOS DE FUNCȚIONARE

În momentul setării unei funcții (mod de operare) indicatorul va lumina. Indicatorul se stinge automat când comutatorul este readus în poziția „0”. Acest accesoriu și principiile de funcționare ale acestuia pot diferi în funcție de modelul achiziționat

### Tabel Funcții:

În funcție de modul de operare selectat puteți seta următoarele temperaturi minime sau maxime.


<b>ATENȚIE: Modurile de operare vor fi funcționale doar după reglarea temperaturii din butonul de termostat. Ordinea funcțiilor menționate în acest tabel poate fi diferită în funcție de modelul achiziționat.</b>		
		<b>OPRIT (OFF):</b> Cuptorul este în poziție oprită. Aduceți butonul în această poziție de fiecare dată când doriți oprirea cuptorului.
		<b>Decongelare:</b> Este activ doar ventilatorul turbo. Această funcție învârtă aerul la temperatura ambientală în jurul alimentelor congelate, favorizând dezghețarea mult mai rapidă a acestora, fără a avea efecte negative asupra valorilor nutritive. Se poate folosi inclusiv pentru răcirea preparatelor.
	<b>50-200°C</b>	<b>Încălzire inferioară:</b> Este activă doar rezistența inferioară. Acest mod de funcționare este pretabil pentru prepararea alimentelor care necesită o gătire lentă, cu căldură din partea inferioară sau pentru încălzire.
	<b>50-200°C</b>	<b>Încălzire superioară:</b> Este activă doar rezistența superioară. Funcția este ideală pentru reîncălzirea preparatelor, gătirea alimentelor care necesită căldură din direcția superioară, pentru rumenire.
	<b>50-200°C</b>	<b>Gătit tradițional (static):</b> Este activă, simultan, rezistența superioară și cea inferioară. Se poate folosi pentru gătirea alimentelor ce necesită căldură din ambele părți. Este ideală pentru prăjituri, plăcinti, diferite produse de patiserie sau carne. La utilizarea acestei funcții gătiți doar într-o singură tavă.
	<b>50-200°C</b>	<b>Gătit tradițional + Ventilator:</b> sunt active simultan rezistența superioară, cea inferioară și ventilatorul. Aerul fierbinte, încălzit de cele două rezistențe este distribuit uniform și foarte rapid cu ajutorul ventilatorului. Această funcție este ideală pentru încălzirea sau gătirea alimentelor care necesită o temperatură uniformă din ambele părți. Folosiți doar o singură tavă.
	<b>Max °C</b>	<b>Grill:</b> Este activă doar rezistența aferentă grill-ului. Funcția este folosită pentru gratinarea sau prăjirea alimentelor prin așezarea directă pe grătar. La utilizarea acestui mod de gătire puneți sub grătar o tavă cu 1-2 câni de apă, pentru a preveni scurgerea și arderea grăsimilor provenite de la alimentele preparate.

## DIFERITE TIPURI DE TEMPORIZATOARE

Temporizatorul diferă în funcție de modelul de cuptor achiziționat (în cazul în care acest accesoriu este disponibil)

### 1) TEMPORIZATOR MECANIC

Puteți seta temporizatorul pentru o durată maximă de 90 de minute prin rotirea butnoului la durată dorită (vezi figura 9). Cuptorul va porni de îndată ce sunt setate modul de funcționare și temperatura de coacere și se va opri automat la sfârșitul duratei de timp setate. La sfârșitul perioadei setate temporizatorul va emite un semnal sonor de avertizare.

Durata de funcționare maximă a cuptorului cu temporizatorul activ (funcționare automată) este de 90 minute. Pentru o durată mai mare setați temporizatorul pe mod manual, prin rotirea temporizatorului în sens contrar acelor de ceas până la simbolul . Pentru a opri funcționarea cuptorului răsușiți selectorul de funcții în poziția „OPRIT”.

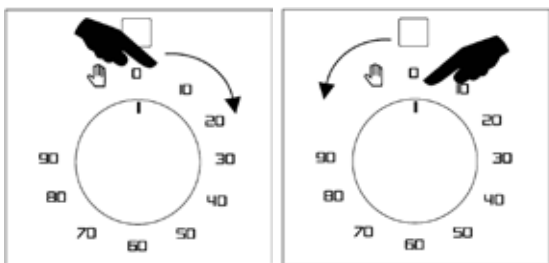






Figura 9

### 2) TEMPORIZATOR ELECTRONIC AUTOMAT

Acest tip de temporizator vă permite setarea pornirii și opririi automate a cuptorului la intervalul de timp dorit. Singurul lucru de făcut este să setați durata procesului de gătire și ora la care doriți să fie gata preparatele. Temporizatorul se poate folosi și pe post de ceas cu alarmă.

## DESCRIERE GENERALĂ

-  SIMBOL TEMPORIZATOR
-  SIMBOL GATIRE MANUALA
-  SIMBOL GATIRE AUTOMATA
-  SIMBOL PUNCT
-  SIMBOL BLOCAJ DE SIGURANTA



- 1 SELECTOR FUNCȚII
- 2 TASTA MINUS
- 3 TASTA PLUS
- 2 and 3 MOD MANUAL

Figura 10

## SETAREA CEASULUI

După conectarea aparatului la sursa de energie electrică sau după o perioadă de lipsă de curent ecranul va afișa cifrele 0:00 și simbolul aferent gătirii automate.

Apăsați tasta 1 pentru aproximativ 2 secunde, până în momentul în care punctul dintre cifrele ceasului începe să se afișeze cu intermitență. Ajustați ceasul la ora dorită cu ajutorul tastelor 2 și 3. Ora setată se memorează după aproximativ 7 secunde. Setarea ulterioară a ceasului se va face prin menținerea apăsată a tastelor 2 și 3 simultan pentru aproximativ două secunde. Punctul dintre cifrele ceasului începe să se afișeze cu intermitență. Setăți ora.

**Notă: fără setarea corectă a orei cuptorul nu poate fi utilizat în mod corespunzător.**

## **MOD DE GĂTIRE MANUAL**

Fără utilizarea unui program de gătire automat, setările pentru modul de gătire și temperatură trebuie făcute de către utilizator.

## **SETAREA TEMPORIZATORULUI**

Temporizatorul de poate activa oricând, în intervalul de timp de min.1 minut și maxim 23h59minute.

- Apăsați tasta 1 până în momentul în care simbolul aferent acestei funcții este afișat cu intermitență iar ecranul arată "0.00".
- Introduceți intervalul de timp folosind tastele 2 și 3. Simbolul funcției rămâne afișat semnificând starea activă a acesteia. După scurgerea intervalului de timp aparatul va emite un semnal sonor de avertizare timp de 7 minute. Simbolul funcției este afișat cu intermitență.
- Pentru anularea semnalului de avertizare apăsați tasta 1, 2 sau 3. Simbolul funcției dispăre iar ecranul va afișa ora curentă.

## **SCHIMBAREA TONULUI TEMPORIZATORULUI**

Puteți schimba tipul de sunet al temporizatorului precum urmează:

- Apăsați simultan tastele 2 și 3.
- Apăsați tasta 1 pentru a asculta tonul actual.
- Pentru selectarea tonului dorit (3 variante) apăsați tasta 2.

## **ANULAREA SETĂRIILOR**

Anularea unei setări automate:

- Apăsați simultan tastele 2 și 3

Anularea temporizatorului:

- Apăsați tasta 1 pentru a selecta temporizatorul
- Pentru anulare apăsați simultan tastele 2 și 3

## **GĂTIT CU TEMPORIZATOR**

Folosiți temporizatorul dacă doriți oprirea funcționării cuptorului după un anumit interval.

Acest mod de gătire este numit utilizare semi-automată.

- Apăsați tasta 1 până în momentul în care punctul și simbolul "0.00" sunt afișate cu intermitență. Pe ecran apare și simbolul aferent gătirii automate.
- Setăți durata de gătire cu tastele 2 și 3, în intervalul 1min-10ore.
- Durata astfel setată se memorează în 7secunde. Ecranul afișează simbolul gătirii automate și ora curentă.
- Selectați temperatura și modul de gătire dorit.

La sfârșitul perioadei setate cuptorul va emite un semnal sonor de avertizare timp de aprox. 7 minute. Simbolul "gătit automat" este afișat cu intermitență. Răsuciți comenzile termostatului și ale selectorului de funcții în poziția "OPRIT". Apăsând una dintre tastele 1, 2 sau 3 anulați alarma.

## ÎNCEPEREA ÎNTÂRZIATĂ A GĂTITULUI

De asemenea puteți seta cuptorul Dumneavoastră să pornească la o anumită oră și să se oprească după un interval de timp determinat. Acest mod de gătire este numit utilizare automată.

- Apăsăți tasta 1 până în momentul în care punctul și simbolul "0.00" sunt afișate cu intermitență. Pe ecran apare și simbolul aferent gătirii automate. Să presupunem că este ora 17:30.
- Setăți durata procesului de gătire folosind tastele 2 și 3, în intervalul 1min-10ore (în cazul nostru 1oră).
- Apăsăți tasta 1 până când este afișat mesajul "end" și "18:30" cu intermitență.
- Introduceți ora la care doriți să se termine procesul de gătit folosind tastele 3 și 2 (în cazul nostru 19.30).
- Reglați temperatura și setăți modul de gătire dorit. Cuptorul nu va porni decât la începutul intervalului setat (în cazul nostru 18:30). La sfârșitul funcției cuptorul va emite un semnal sonor pentru aproximativ 7 minute, iar simbolul gătirii automate devine intermitent. Aduceți comenzile termostatului și al selectorului de funcții în poziția "OPRIT".
- Apăsând una dintre tastele 1, 2 sau 3 anulați alarma și reveniți la modul de gătire manual.

## BLOCAJ DE SIGURANȚĂ

Funcția se activează prin menținerea apăsată a tastei 3 timp de trei secunde. În cazul activării pe durata funcționării unui program automat, funcția blochează doar comenzile tastelor. În cazul funcționării manuale sau în poziția oprit sunt blocate toate comenzile panoului de control.

## SISTEMUL DE VENTILAȚIE TANGENȚIALĂ (DE RĂCIRE)

Acest sistem de ventilație generează un flux de aer care previne supraîncălzirea suprafeței exterioare a aparatului și deteriorarea corpului de mobilă în care este instalat. De asemenea, fluxul de aer generat de sistemul de ventilație răcește panoul de comenzi și partea frontală, prevenind astfel supraîncălzirea acestor părți. Funcționarea corectă a acestui sistem asigură siguranța în utilizare și crește durata de viață a produsului (Figura 11).

Principiile de funcționare pot diferi în funcție de modelul de cuptor achiziționat. Produsul Dumneavoastră poate avea unul dintre următoarele principii de funcționare:

- Ventilatorul de răcire pornește automat la activarea unei funcții și se oprește la terminarea acesteia sau în cazul opririi cuptorului.
- Ventilatorul este pornit de un termostat special, localizat în partea din spate a cuptorului. În acest caz ventilatorul va fi activ (în modul de funcționare sau oprit al cuptorului) până când temperatura exterioară scade sub nivelul setat al termostatului.



**Figura 11**

## **SFATURI UTILE**

Acordați atenție momentului deschiderii ușii în timpul funcționării cuptorului. Aerul fierbinte și aburii din interior vă pot provoca arsuri! Utilizați o mănușă de protecție termică.

### **Sfaturi pentru coacere**

- Utilizați vase din metal cu suprafețe anti aderente, recipiente din aluminiu sau forme rezistente la temperaturi înalte din silikon.
- Folosiți adecvat rafturile și spațiile aferente.
- Vă recomandăm să așezați formele de gătit sau tăvile mai mici pe mijlocul grătarului.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

### **Sfaturi pentru grătar (grill)**

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper negru vor îmbunătăți performanțele în cazul gătirii unui pui, curcan întreg sau a unei bucăți mari de carne.
- După terminarea gătirii lăsați carnea timp de 10 minute în cuptor. Sucul propriu este mai bine distribuit și nu țâșnește în momentul tăierii.
- Peștele trebuie așezat, într-un vas ignifug, la nivel mediu sau inferior.
- În cazul în care gătiți mai multe bucăți de carne, acestea trebuie distribuite uniform pe grătar.
- Dacă gătiți direct pe grătar, așezați sub grătar o tavă care să conțină puțină apă (pentru facilitarea curățării).

## **DIVERSE SUGESTII**

Valorile indicate în tabelul următor sunt sugestive și pot diferi în funcție de modelul ales. Vă recomandăm ca la începutul utilizării cuptorului să faceți o testare a acurateții temperaturii setate (prin măsurarea acesteia, prin testarea gătirii unor cantități mici de alimente). Se acceptă orice abatere de la temperatura afișată, în plus sau minus, care se încadrează la valoarea de max. 10-12% din temperatura afișată.





TIP ALIMENT	FUNCȚIE	POZIȚIA PE RAFT	TEMPERATURA (°C)	DURATĂ APROXIMATIVĂ (minute)
Chec în tavă		3	175	25-30
Chec în formă siliconică		2	175	40-50
Chec cu hâție de copt		3	175	25-30
Pandișpan		3	200	5-10
Prăjituri		3	175	20-30
Produse de patiserie din aluat		2	190	30-40
Pateuri		2	180	25-35
Aluat dospit (cu drojdie)		2	180	35-45
Lasagna		2-3	190	30-40
Paste		2	180-200	30-45
Friptură		3	25 sec 250max, pe urmă 190	100-120
Pește		3	200	20-30
File de vită		3	190-200	6-8
Chiftele prăjite		3	190-200	8-10
Foi de plăcintă		1-3	170-190	20-30
Pui 1000gr		3		60-90
Carne 500gr		3		60-90

Când gătiți utilizând ambele tăvi, tava de cuptor se așează în partea superioară iar tava pentru copt în partea inferioară.  
Preîncălziți cuptorul înainte de fiecare proces de gătit.

DEFECT	CAUZĂ	REMEDIU
Crusta superioară este prea închisă la culoare, iar partea inferioară necoaptă	Căldură insuficientă din partea inferioară	Așezați tava pe un nivel mai inferior.
Crusta superioară este necoaptă, iar partea inferioară prea închisă la culoare	Căldură insuficientă din partea superioară.	Așezați tava pe un nivel mai superior.
Partea exterioară este prea coaptă, interior crud	Temperatură prea ridicată.	Temperatură de gătit greșită. Micșorați temperatura.
Partea exterioară a alimentelor este uscată	Temperatură prea scăzută.	Temperatură de gătit greșită. Creșteți temperatura.

## SFATURI PENTRU GĂTIRE

### Sfaturi pentru coacerea checului

- Dacă compoziția este prea uscată, creșteți temperatura cu 10°C și reduceți durata de coacere.
- Dacă compoziția este scăzută, folosiți lichide mai puține sau micșorați temperatura cu 10°C.
- Dacă checul este prea închis la culoare pe partea superioară, așezați tava pe un nivel mai inferior, micșorați temperatura și creșteți durata de coacere.
- Dacă checul este bine copt în interior dar este lipicios în exterior, utilizați mai puțin lichid, micșorați temperatura și măriți durata de gătit.

### Sfaturi pentru coacerea diferitelor tipuri de aluat

- Dacă aluatul este prea uscat, creșteți temperatura cu 10°C și micșorați durata. Înmuiiați straturile de aluat cu un amestec de lapte, ulei, ou, iaurt.
- Dacă produsele se coc prea greu verificați dacă grosimea aluatului nu depășește adâncimea tăvii.
- Dacă produsele se coc prea tare pe partea superioară și rămân crude în partea de jos, verificați cantitatea de sos sau sirop folosit (inclusiv fructele cu mult suc pot induce acest efect).

### Sfaturi pentru coacerea legumelor

- Folosiți vase cu capac. Capacul oprește evaporarea lichidelor și astfel legumele nu se vor usca.
- Dacă doriți să gătiți legume care se coc foarte greu, înainte de așezarea lor în cuptor dați-le un clocot sau folosiți variante conservate.

## ÎNȚEȚINERE ȘI CURĂȚARE GENERALĂ

Vă recomandăm să curățați cuptorul după fiecare utilizare, cu o cârpă sau un burete umed. Nu lăsați resturi de alimente sau uleiul pe suprafața de email a cavității. Acestea în timp, pot deteriora cuptorul.

- Înainte de orice operație de întreținere sau curățare deconectați aparatul de la sursa de energie electrică.
- Așteptați până la răcirea completă a aparatului

- Pentru suprafețele emailate și cele din inox folosiți detergenți speciali, dedicați acestor suprafețe (lichid sau spumă)
- Nu utilizați obiecte care pot zgâria părțile emailate sau vopsite. Nu folosiți detergenți abrazivi sau corozivi.
- Folosiți o cârpă moale și un detergent regulat pentru curățarea panoului de control. Utilizarea bureților abrazivi sau a substanțelor de curățare foarte agresive poate deteriora sau șterge pictogramele aferente funcțiilor sau a altor elemente.
- Petele provenite de la alimente cu un grad ridicat de aciditate, oțet, etc. se șterg de îndată.
- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi sub presiune!

### **PEREȚI CATALITICI\***

Pereții catalitici sunt plăci suplimentare, realizate dintr-un material poros, capabil să absoarbă uleiul rezultat în urma procesului de gătire.

Pereții catalitici nu se curăță. Sunt accesorii consumabile și \*opționale, în funcție de modelul de cuptor achiziționat.

### **STICLA EXTERIOARĂ**

- Curățați sticla exterioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață.
- Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla.

### **STICLA INTERIOARĂ**

- Curățați sticla interioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață.
- Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla

Sticlă interioară poate diferi în funcție de modelul achiziționat. Puteți regăsi următoarele variante:

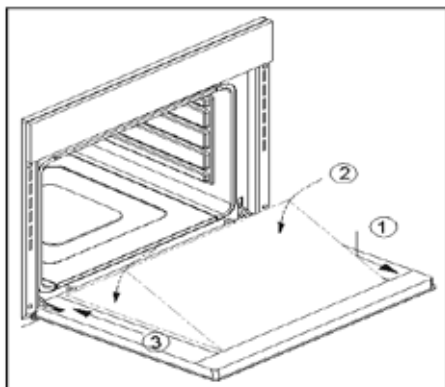
#### **Ușă cu interior integral din sticlă:**

Curățați sticla interioară cu o cârpă moale, îmbibată în apă sau detergent special pentru sticlă. După curățare uscați întreaga suprafață. Nu folosiți obiecte dure, bureți metalici sau perii care pot zgâria sticla.

Puteți îndepărta sticla precum este exemplificat în imaginea alăturată (Figura 12):

1. Deschideți ușa cuptorului
2. Îndepărtați siguranțele din plastic și ridicați ușor sticla.
3. Scoateți sticla prin ridicare spre Dumneavoastră.

După terminarea procesului de curățare procedați pentru reșezarea sticlei în ordinea inversă a pașilor descriși anterior.



**Figura 12**

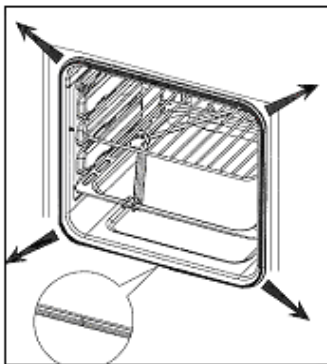
### **GARNITURA CUPTORULUI**

Cuptorul este prevăzut pe marginea cavității cu o garnitură specială. Garnitura are rolul de a etanșeiza ușa și asigură o funcționare corespunzătoare aparatului. Garnitura nu este fixă (se dilată la temperaturi ridicate).

- Verificați periodic starea garniturii. În cazul în care este necesar să o curățați evitați utilizarea detergenților abrazivi, corozivi, aicizi sau înălbitori.
- În cazul în care constatați deteriorarea garniturii contactați de îndată centrul de service autorizat. Până la înlocuirea garniturii nu folosiți cuptorul.

Procedura de schimbare este următoarea:

1. Deschideți ușa cuptorului
2. Îndepărtați garnitura veche. Aceasta este fixată cu cârlige în cele patru colțuri ale deschiderii cavității (Figura 13).
3. Pentru fixarea garnitura nouă utilizați cârligele de fixare ale celei vechi.



**Figura 13**

## GHIDAJE LATERALE\*

Înlăturarea ghidajelor laterale este facilă. Împingeți în jos clema de fixare și cu o mică ridicare a grilajului trageți-l către exterior. După curățarea acestora pentru reasezare procedați în ordine inversă (Figura 14).

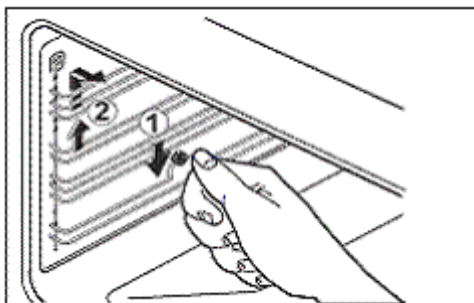


Figura 14

\*accesoriu opțional

## SCHIMBAREA BECULUI

Înainte de orice operațiune asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de energie electrică.

Becul nou trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

1. Să fie rezistent la căldură
2. Tensiune de alimentare 220-240V
3. Putere max. 25W

Pentru înlocuire urmați pașii descriși puțin mai jos (figura 15):

1. Îndepărtați protecția din sticlă prin rotirea acesteia în sens contrar acelor de ceas.
2. Îndepărtați becul ars prin deșurubare în sens contrar acelor de ceas.
3. Înșurubați becul nou
4. Repoziționați protecția din sticlă
5. Reluați alimentarea cu energie electrică a aparatului.

**ATENȚIE:** pentru evitarea unui accident prin electrocutare, deconectați aparatul de la sursa de energie electrică.

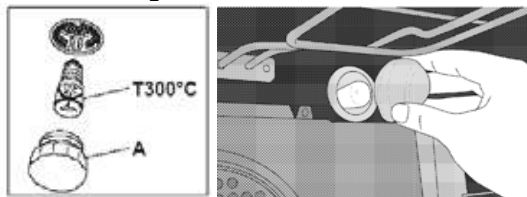


Figura 15

**Notă:** locația și tipul sistemului de iluminat poate diferi în funcție de modelul de cuptor achiziționat.

## INFORMAȚII PRIVIND TRANSPORTUL APARATULUI

- Pe durata transportului așezați cuptorul în poziție paralelă cu solul și cu panoul de comenzi în partea superioară.
- Fixați protecția pentru geam pe tavă și grătar. Asigurați elementele interioare pentru a nu provoca o spargere accidentală a geamului.
- Pentru manevrarea aparatului nu vă folosiți de mâner (**Figura 16**)

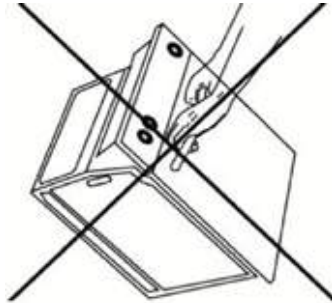


Figura 16

## DEPISTAREA ERORILOR ÎNAINTE DE A APELA LA SERVICE

Sub nici o circumstanță nu încercați să reparați cuptorul de unul singur. Intervenția persoanelor neautorizate anulează valabilitatea certificatului de garanție. În plus, riscați accidentarea personală sau deteriorarea iremediabilă a aparatului.

Pentru a depista unele probleme, înainte de a apela la service, verificați următoarele:

### Cuptorul nu încălzește

Selectorul de funcții și cel al termostatului nu sunt setate

În cazul în care cuptorul Dvs este echipat cu temporizator verificați starea acestuia

Lipsa alimentării. Verificați calbul de alimentare, sursa de energie electrică sau tabloul de siguranță.

### Cuptorul nu funcționează

Siguranța din tablou este defectă. Verificați tabloul de siguranțe.

Aparatul nu este conectat la sursa de energie electrică

Selectorul de funcții și cel al termostatului nu sunt setate

În cazul în care cuptorul Dvs este echipat cu temporizator verificați starea acestuia.

### Eroare de gătire (alimentele nu se coc uniform)

În conformitate cu sugestiile prezentate în manual consultați tabelul existent și re poziționați tava sau reglați durata și temperatura de gătit.

### **Nu funcționează sistemul de iluminat**

Becul este ars. Înlocuiți becul.

### **Pe durata încălzirii / răcirii se aud sunete metalice**

Auzirea unor zgomote pe durata încălzirii/răcirii cuptorului nu semnifică prezența unei defecțiuni. Este un fenomen normal, metalul se dilată/contractă în funcție de temperatură.



După sfârșitul ciclului de viață acest produs nu trebuie tratat ca un deșeu casnic. Trebuie dispus conform directivei EC 96/2002 WEEE, la centrele speciale de colectare a deșeurilor electrice și electronice.

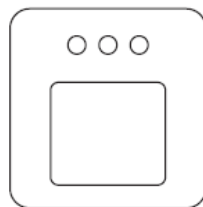
Disponerea în alte circumstanțe poate avea efecte negative asupra mediului înconjurător și a sănătății umane și este strict interzisă.

Înainte de dispunerea produsului tăiați cablul de alimentare al acestuia.

Produsul trebuie dispus conform regurilor și normelor locale, în locurile special amenajate. Pentru mai multe informații adresați-vă vânzătorului sau la centrele locale de colectare a deșeurilor electronice.

**PRODUCĂTORUL SAU IMPORTATORUL NU ÎȘI ASUMĂ RĂSPUNDEREA PENTRU GREȘELILE DE TIPAR, DE INTERPRETARE SAU TRADUCERE!  
POZELE UTILIZATE ÎN ACEST MANUAL SUNT STRICT CU CARACTER DE PREZENTARE ȘI NU PREZINTĂ OBLIGAȚII CONTRACTUALE!**

**ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ**  
**ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТИРАНЕ И РАБОТА**





## СЪДЪРЖАНИЕ

Технически характеристики	1
Акcesoари	2
Важна информация за безопасност	4
Монтиране	7
Свързване към електрическата мрежа	10
При първо монтиране на фурната	12
Съвети за пестене на енергия	13
Описание на фурната	14
Използване на фурната	16
Таймери на фурната	18
Функция охлаждащ вентилатор	22
Съвети при готвене	23
Други предложения	23
Готварски съвети	25
Почистване и поддръжка	26
Информация за транспортиране	30
Отстраняване на проблеми, преди да се обадите в сервиза	30

Скъпи клиенти,

Благодарим ви, че закупихте нашия продукт.

Преди първата употреба, прочетете внимателно всички инструкции и предупреждения в това ръководство. Тези насоки съдържат важна информация за монтирането, експлоатацията, поддръжката на вашия продукт и ви съветват как да се възползвате максимално от продукта.

Съхранявайте това ръководство на безопасно и лесно достъпно място, за да ви е под ръка, когато стане необходимо.

Производителят не носи отговорност за повреди, настъпили от неправилното използване на уреда, за вреди, нанесени на околната среда, за щети на други материали и за наранявания на хора, в резултат на превода на това ръководство или неговото публикуване.

Това ръководство се отнася и за други модели. Разликите между моделите са отразени в ръководството.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Фурните са проектирани да работят с монофазен променлив ток от 220-240V AC 50Hz.

Преди монтирането на уреда, ви предлагаме да проверите спецификациите, дадени на табелката със стойностите, приложена от лицевата страна на дъното на фурната.

Външни размери (височина/широчина/дълбочина)	595mm/ 595mm/ 570mm
Монтажни размери (височина/широчина/дълбочина)	*580 или 590 mm/ 560 mm/ мин. 550mm
Капацитет на фурната	61 лт.
Нетно тегло	33,00 кг
Брутно тегло	36,00 кг
Входно напрежение/ Честота	220-240V AC 50Hz
Ток (Аmp)	мин. 16 А

**\* Виж раздел Монтиране**

Стойностите могат да варират в зависимост от модела, посочен по- долу. Всички части са налични, заедно с продукта.

Горен нагревателен елемент за фурна	900 W
Долен нагревателен елемент за фурна	1100 W
Елемент за циркулярно нагряване	2000 W
Елемент за нагряване на грил	1800 W/ 2000 W
Мотор на турбо вентилатор	22W/ 25W
Двигателна мощност на скарата	6 W
Двигателна мощност на охлаждащия вентилатор	20W/ 22W
Осветление	25 W
Максимална мощност	2072 W
Клас за енергийна ефективност #	A

# Основа: При електрическите фурни, данните върху енергийните етикети са в съответствие с EN 50304. Стойностите са определени за стандартно натоварване и конвекция/ горещ въздух (ако има такъв). Режимът за загреване с нива за енергийна ефективност, посочени в EN 50304 се определя в съответствие с приоритетния ред по-долу, в зависимост от наличието на функции (режими) за продукта. 1- Еко загреване с вентилатор, 2- бавно готвене, 3- загреване с вентилатор (горещ въздух), 4- Горно и долно загреване с конвекция на въздуха, 5- Горно и долно загреване.

- ❖ Производителят си запазва правото да прави промени в техническите характеристики, за да се подобри качеството на уреда, без предварително известие.
- ❖ Фигурите в ръководството са схематични; вашият продукт може да не съвпада точно с тях.
- ❖ Стойностите, посочени в етикета на уреда или в други печатни документи, доставени с уреда са получени в лабораторни условия по съответните стандарти. Тези стойности могат да варират в зависимост от използването на уреда и условията на околната среда.

## АКСЕСОАРИ

Акcesoарите към продукта могат да се различават в зависимост от модела, който сте закупили. При вашия продукт може да не са налични всички акcesoари, описани в ръководството.

### Тава за печене

Може да се използва за сладкиши, печени. Използва се за печене на грил, затопляне и месо, храни с течно съдържание и за печене/готвене или за поставяне на вече изпечената на грил като тава, където да се събират храна. течностите.



### Решетка

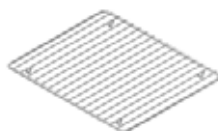


### Дълбока тава за печене

Може да се използва за сладкиши, печене на. Използва се за приготвянето на различни месо, храни с течно съдържание или похрани, при печене на грил и за събиране на време на печене на грил като тава, където да течещата мазнина в тавата. се събират течностите.



### Решетка за тава



## ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този раздел ще ви помогне да избегнете опасностите от нараняване или повреда, поради неправилно монтиране или използване на уреда. Неспазването на тези инструкции може да направи невалидна гаранцията и нашата компания не носи отговорност за възникналите щети. Прочете внимателно всички инструкции за употреба. Те ще ви дадат важна информация за монтирането, безопасното използване и поддръжката на уреда, за да можете да извлечете максимална ефективност. Пазете това ръководство за бъдещи справки.

### Обща безопасност

- ❖ Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително и деца), с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица, които нямат опит и познания, освен ако те не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Не позволявайте на децата да си играят с уреда.

- ❖ Уредът е предназначен само за домашна употреба. Използването му за комерсиални цели е недопустимо. Не може да се използва за никакви други цели, освен за готвене и загряване. Използването му за други цели (например за отопление на стаята, сушене на дрехи или други предмети), е опасно и неуместно. Когато използвате по неподходящ, неправилен или неадекватен начин фурната, нашата компания не носи отговорност за щетите и нараняванията, нанесени на хора, на околната среда или други материали.
- ❖ Уверете се, че сте отстранили всички опаковъчни материали, преди да използвате продукта.
- ❖ При първото включване на фурната, материалите за изолация на фурната и нагревателните елементи могат да изпуснат миризма. Поради тази причина, при първото пускане на фурната не слагайте храна. Първо включете, изчакайте дали ще се появи мирис и след това гответе. Почистете вътрешността на фурната с влажна мека кърпа.
- ❖ Когато работи, уредът може да се нагорещи. Никога не докосвайте плочите, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н. Дръжте децата далеч!
- ❖ Повърхността при печене на грил може да стане много гореща, бъдете внимателни!
- ❖ Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици, когато поставяте или изваждате ястията в/от фурната.
- ❖ Никога не гответе или пържете директно върху основата на фурната.

- ❖ Не поставяйте във фурната тави, чинии или увита храна в алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. В противен случай, акумулираната топлина може да повреди основата на печта и може да възникне опасност от пожар.
- ❖ Когато местете, чистите или извършвате дейности по поддръжката на фурната, изключете от захранващия кабел.
- ❖ Никога не се опитвайте да извадите щепсела от контакта, чрез дърпане на кабела.
- ❖ Не пипайте с мокри или влажни ръце.
- ❖ Изключете, извадете щепсела и оставете да се охлади, когато фурната не работи правилно или е счупена.
- ❖ Не се опитвайте да ремонтирате или да модифицирате уреда. Въпреки това, можете да поправите някои неизправности; **(Вижте Отстраняване на неизправности, преди да се обадите в сервиза).**
- ❖ Всички работи по поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от оторизиран сервиз и трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ❖ Ако не използвате фурната, изключете всички функции и поставете на позиция “OFF”.
- ❖ Винаги поддържайте фурната чиста. Остатъците от храна по фурната след употреба с течение на времето могат да повредят повърхността на фурната.
- ❖ Осигурете подходяща вентилация на помещението, където се намира фурната. Поддържайте вентилационните тръби чисти.
- ❖ Не използвайте фурната при махнато или счупено предно стъкло на вратата.
- ❖ Задната повърхност на фурната става гореща, когато се използва. Пазете кабелите за газовата/ електрическата връзка далеч от задната част; в противен случай захранващият кабел може да се повреди.
- ❖ Не използвайте уреда под влиянието на наркотици и/ или алкохол, защото това влияе на начина ви на възприемане.
- ❖ Бъдете внимателни при използване на алкохол в ястията. Алкохолът се изпарява при висока температура и може да предизвика пожар, тъй като се възпламенява при контакт с горещата повърхност.

**ВНИМАНИЕ:** Този продукт е предназначен изключително за приготвяне на храна. Да не се използва за други цели, като например за отопление на стаята.

### Безопасност за децата

- ❖ Този уред е предназначен за употреба от възрастни и деца под наблюдение. Никога не оставяйте деца без надзор в близост до уреда. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- ❖ Достъпните части на уреда могат да се нагорещят, когато работят. Дръжте децата далеч от фурната, докато се охлади напълно.
- ❖ Бъдете внимателни и не оставяйте опаковъчни материали (найлонови торбички, експандиран полистирол и др.), там, където децата могат да се доберат до тях, тъй като могат да бъдат опасни.
- ❖ Не поставяйте тежки предмети и не позволявайте на децата да сядат върху отворената врата. Вратата може да се счупи или да се повредят пантите.

**ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят, когато се използва грилът. Дръжте децата далеч!

**ВАЖНО:** Ако решите да не използвате повече фурната, трябва да я изключите от захранващия кабел, като го махнете от контакта. Неизползваните уреди могат да бъдат риск за безопасността на децата, тъй като те често си играят с тях. Поради тази причина е препоръчително да обезопасите фурната.

### Безопасност при употреба или ремонт

- ❖ Всякакви интервенции по електрическото оборудване и системи, трябва да се извършват от компетентни и квалифицирани лица.
- ❖ В случай на повреда незабавно изключете уреда и спрете захранването. Изключете централното захранване. Изключете тока, когато искате да почистите продукта.
- ❖ Уверете се, че кабела на уреда и контакта са съвместими.

## МОНТИРАНЕ

Монтирането трябва да се извърши от професионално квалифицирано лице в съответствие с инструкциите. Производителят не поема отговорност за щети върху имуществото или наранявания на хора или животни в резултат от неправилното монтиране на фурната. Следвайте всички инструкции за монтаж, дадени в това ръководство.

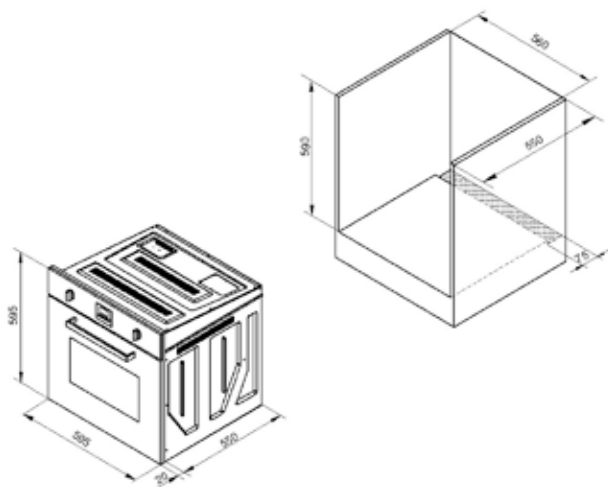
**ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА:** Ако след монтирането на уреда, опаковъчните материали представляват опасност за околната среда, трябва да ги изхвърлите. Според условията за повторно използване на отпадъци от опаковки (фолио, картон, стиропор и др.), преди да изхвърлите продукта, отрежете захранващия кабел, за да не се използва от деца, които могат да бъдат изложени на опасност и да го дръпнат.

### Инструкции за монтиране

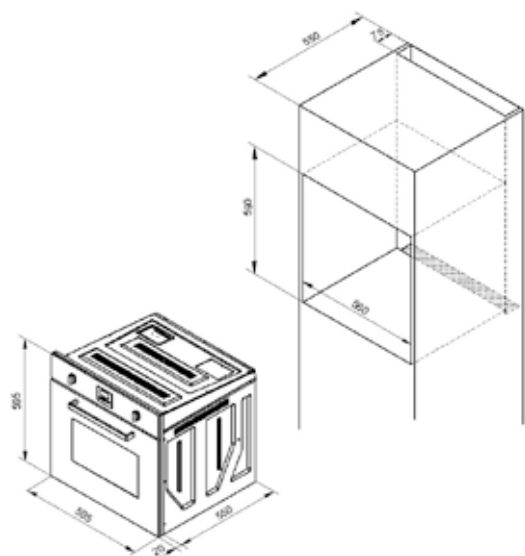
- ❖ При монтирането, уредът трябва да бъде свързан в съответствие с местното законодателство относно електрическата енергия.
- ❖ Фурната е проектирана, за да се монтира в кухненски шкаф. Може да се монтира и под работния плот или в по-висок шкаф на нивото на очите. Изрежете отвор в кухненския шкаф, както е показано. (вж. **Фигура 1** и **Фигура 2**).
- ❖ Уверете се, че мястото, където вграждате фурната е достатъчно издръжливо, за да поеме тежестта на фурната.
- ❖ Стените на фурната трябва да бъдат устойчиви на топлина. По-специално страничните стени да са с гипсофазерно покритие/ дървесно-влакнеста плоча. Покритието трябва да е устойчиво до 100°C. Ако не са топлоустойчиви, синтетичните материали и лепила, пластмасите или свързващите материали, могат да се повредят. Тази информация е само за целите на ръководството, а реалната устойчивост на висока температура зависи от вида и качеството на материалите, използвани за изработването на кухненските шкафове, както и от лака, който се полага отгоре.
- ❖ Някои кухненски части или повърхности или видове лак (например винил) са особено чувствителни при по-ниски температури, като се поврежда цвета при споменатите по-горе температури.
- ❖ Осигурете минимум 5 мм разстояние между стените на мебелите и уреда. Ако монтирате уреда, пренебрегвайки съветите и указанията, дадени в това ръководство, това ще обезсили валидността на гаранцията.
- ❖ Избягвайте да качкате, сгъвате и стягате захранващия кабел и избягвайте контакт с нагетите повърхности. След монтирането, щепселът трябва да е на лесно достъпно място.
- ❖ Трябва да има безопасна дистанция между мебелите и стените на кухнята.
- ❖ Правилното монтиране ще ви осигури подходяща защита при контакт с електрическите части и функционално изолираните части.
- ❖ С цел да се осигури безопасността, всички части трябва да са монтирани така, че да не могат да се махнат без помощта на инструмент.
- ❖ За най-ефективна циркулация на въздуха, фурната трябва да е монтирана в съответствие с посочените размери (вж. **Фигура 1** и **Фигура 2**).



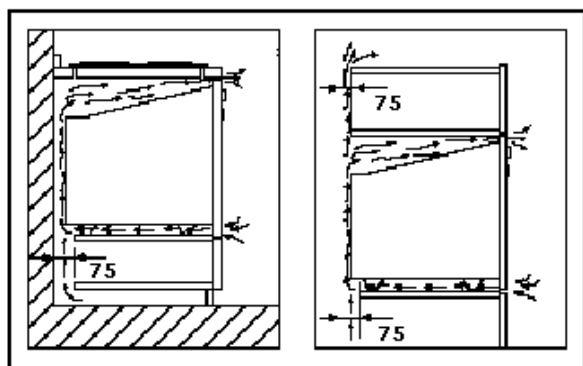
- ❖ Ако Фурната за вграждане е монтирана под котлона, разстоянието между тях трябва да е минимум 50 мм.
- ❖ За да се осигури оптимална циркулация на въздуха, отстранете задния панел на тялото, където монтирате фурната. Минималното разстояние между тялото и стената трябва да е поне 75 мм от задната страна (**вж. Фигура 3**).
- ❖ Препоръчваме ви да не монтирате уреда близо до хладилници или фризери, тъй като отделената топлина може да повлияе върху работата на тези уреди и значително увеличава консумацията на енергия.



Фигура 1



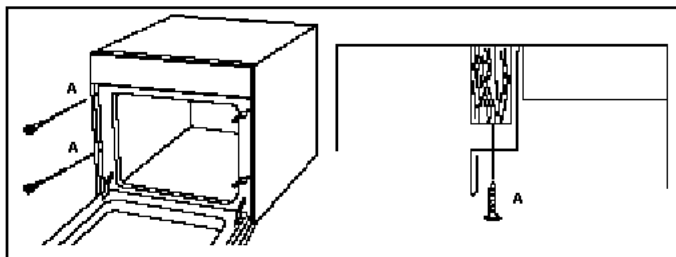
Фигура 2



Фигура 3

## МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА В ШКАФА

- ❖ Уредът трябва да се постави на избраното място, след като бъде нивелиран и центриран.
- ❖ В зависимост от предпочитанията, фурната може да се монтира на по- високо място в шкафа или под мивката.
- ❖ Отворете вратата на фурната и я закрепете към кухненския шкаф с помощта на четири винта, които отговарят на дупките, предвидени от двете страни на рамката (А). (вж. Фигура 4).
- ❖ Когато фурната се свързва на мястото за по- лесното и монтиране, трябва да свърже отделно към електрическите кабели. Уверете се, че кабелите не са притиснати.



Фигура 4

## СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Всички електрически връзки трябва да се извършват само от квалифициран електротехник в съответствие с приложимите местни закони и разпоредби. Монтажът трябва да е съобразен с националното законодателство.

### Преди да свържете уреда:

- ❖ Уверете се, че захранващият кабел достига до контакта.
- ❖ Уредът трябва да е свързан в съответствие с правилата, които понастоящем са в сила и само от официално упълномощен техник. Производителят не носи отговорност за щети и наранявания на хора, животни или предмети, поради погрешно свързване към електрическата мрежа.
- ❖ Стандартната стойност на предпазителя за продукта трябва да е минимум 16А.

- ❖ Ако текущата стойност на предпазителя е под 16 ампера, трябва да повикате квалифициран електротехник, за да промени амперметъра.
- ❖ Свързването трябва да е съобразено с националните разпоредби.
- ❖ Свържете уреда само към заземен източник на енергия. Трябва да се използва кабел за заземяване. Моля, повикайте квалифициран електротехник, за да извърши заземяването.

**ВНИМАНИЕ: Този уред трябва да бъде заземен.**

Ако фурната не разполага със захранващ кабел или щепсел, консултирайте се с квалифициран електротехник и използвайте съвместими продукти със следните характеристики.

Напрежение	Вид кабел	Размер на захранващия кабел	Ампераж (Амп)
220-240V AC 50 Hz	H05 W – F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16A

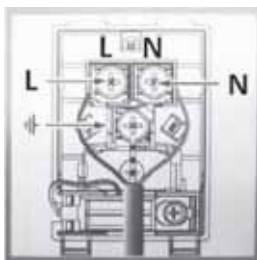
**Таблица 1**

Поставете захранващия кабел и свържете фурната, както е показано по-долу:

Жълто/ зелено, заземяващият кабел трябва да е свързан към терминала “⊕”.

Син неутрален проводник, свързан към терминала, маркиран с “N”.

Черни, кафяви или червени инсталирани електрически кабели трябва да са свързани към ръба, посочен от “L”. (вж. Фигура 5).



**Фигура 5**

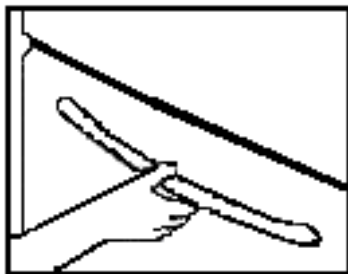
- ❖ Свързването трябва да е съобразено с националните разпоредби.
- ❖ Фурната трябва да е поставена така, че да има лесен достъп до контакта на стената или до разклонителя за електрическо свързване.
- ❖ Не поставяйте захранващия кабел в близост до горещи повърхности.
- ❖ Ако захранващият кабел е повреден, консултирайте се с най-близкия оторизиран сервиз и **Таблица 1**, за да смените с подходящите оригинални резервни части.
- ❖ Ако уредът е свързан директно към устройството с електрическа кабелна система, трябва да се монтира между двата полюса на токовия прекъсвач, а заземителният кабел не трябва да се прекъсва от двуполусен токов прекъсвач.
- ❖ Адаптерите, разклонителите или удължителите не се препоръчват за употреба. Въпреки това, ако използвате адаптер или удължител, уверете се, че са съответствие с приложимите закони за безопасност. При всички положения, напрежението в адаптера и захранването не трябва да надвишава определения максимум за капацитет на тока.
- ❖ След като приключите със свързването, проверете, като тествате нагревателните елементи в продължение на 3 минути.
- ❖ Електрическата безопасност на уреда може да се гарантира само, когато уредът е бил правилно вързан към ефективно заземено захранване, както е предвидено от наредбите за електрическа безопасност. Производителят не е отговорен за повреди и наранявания на хора, животни или предмети, поради липсата на заземяване.

#### **ПРИ ПЪРВО МОНТИРАНЕ НА ФУРНАТА**

- ❖ Отстранете всички тави и стелажи от фурната.
- ❖ Настройте термостата на максимална мощност.
- ❖ Бутонът за режим на работа при горно и долно нагряване (ако имате вентилатор) включва функцията.
- ❖ Включете фурната за 30 минути по този начин.
- ❖ През това време, някои от елементите от фурната и топлоизолационния материал могат да изпуснат миризма на пушек. Не се притеснявайте, това е често срещано явление. Ако това се случи, просто изчакайте да се махне миризмата и дима, преди да сложите яденето във фурната.
- ❖ Повторете този процес за функцията печене на грил.
- ❖ След като изтине напълно, изберете вътрешността на фурната с мека, влажна кърпа и след това подсушете.

**ВНИМАНИЕ:** Преди първото използване, измийте внимателно аксесоарите на фурната (тави, скари, грил и др.).

**ВАЖНО:** Винаги отваряйте вратата, като хващате дръжката по средата (вж. Фигура 6).



Фигура 6

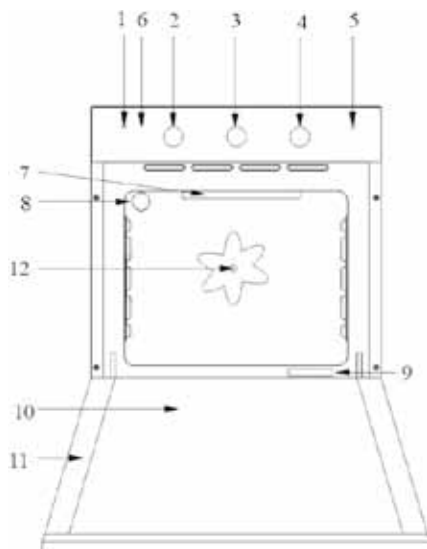
### **СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ**

Следващите съвети ще ви помогнат да използвате уреда по екологичен начин и да пестите енергия.

1. За по- добро движение на топлината, използвайте съдове за готвене в тъмни цветове или такива с емайлирано покритие.
2. Избягвайте честото отваряне на вратата по време на готвене, тъй като вътре влиза въздух и акумулираната топлина се губи много лесно. Поради тази причина не отваряйте често вратата.
3. Можете да използване остатъчната топлина във фурната, след приключване на готвенето, за да поддържате храната топла или за следващото ястие.
4. Преди да поставите храната за печене вътре, трябва да загреете фурната най- малко 10 минути предварително.
5. Замразените храни трябва да се размразят преди готвене.
6. Изключете фурната няколко минути преди края на времето за готвене.

## ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА

### Минутен таймер на фурната

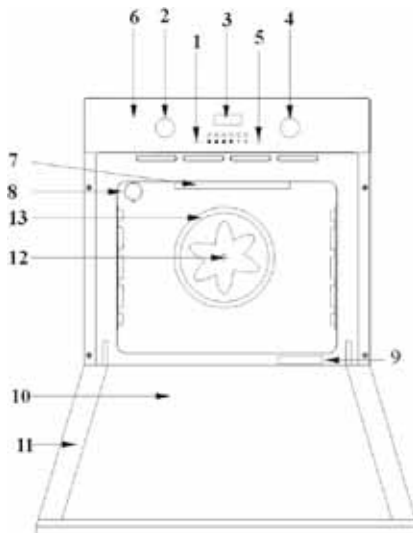


1. Индикатор за работна лампа
2. Бутон за избиране режим на работа
3. Бутон за таймера \*
4. Бутон за задаване на температура
5. Светлинен индикатор за термостата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Вътрешно осветление на фурната
9. Таблица със стойности
10. Вътрешно стъкло на вратата на фурната
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор \*

\* Предлага се само при някои модели.

**Забележка:** Позицията на бутона за минутния таймер може да е различна от посочената.

## Фурни с електронен таймер



1. Индикатор за работна лампа
2. Бутон за избиране режим на работа
3. Електронен часовник
4. Бутон за регулиране на температурата
5. Светлинен индикатор за термостата
6. Контролен панел
7. Нагреватели
8. Вътрешно осветление на фурната
9. Таблица със стойности
10. Вътрешно стъкло на вратата на фурната
11. Врата на фурната
12. Турбо вентилатор
13. Турбо нагревател \*

\* Предлага се само при някои модели.

**Забележка:** Позицията на електронния таймер може да е различна от показаната.



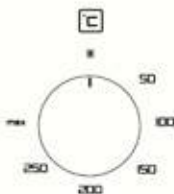
## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

Преди да използвате фурната трябва да настроите електронния или механичния таймер, в зависимост от модела, който сте закупили. В противен случай, фурната няма да работи. (вж. Съвети за таймера на фурна).

### БУТОН ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Използва се за регулиране на температурата на готвене между 50 до максимум °C, докато фурната работи. Само при използване на режим на работа с грил, се достига максималната температура от  $285 \pm 15$  °C. (вж. Фигура 7).

Тази особеност и принцип на работа могат да варират в зависимост от закупения модел.



Фигура 7

### СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА ТЕРМОСТАТА

Задайте желаната температура. Светлинният индикатор се включва.

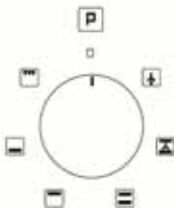
Когато достигне желаната температура се изключва автоматично.

Когато температурата във фурната падне под зададената, светлината отново се включва автоматично.

Тази особеност и принцип на работа могат да варират в зависимост от закупения модел.

### БУТОН ЗА ИЗБОР РЕЖИМ НА РАБОТА

Настройте режима на работа на фурната като завъртите бутона. Функциите на фурната и принципите на работа могат да се различават в зависимост от модела на фурната. (вж. Фигура 8)



Фигура 8

## СВЕТЛИНЕН ИНДИКАТОР ЗА РЕЖИМ НА РАБОТА

При завъртане на бутон за избор на режим на работа, когато избирате някаква функция, светва предупредителната лампа. Светлината изгасва, когато бутонът се върне в началната позиция „0“. Тази особеност и принцип на работа могат да се различават в зависимост от закупения модел.

### Таблица с функциите:

В зависимост от избрания режим на работа, можете да зададете следните стойности за максимална и минимална температура.

**ВНИМАНИЕ:** Можете да зададете желания режим на работа, като използвате превключвателя за термостата за задаване на желаната температура. Подредбата на функциите, приложена тук, може да се различава, в зависимост от закупения модел.



**OFF:** при тава положение фурната е изключена. Поставете всички бутони в тази позиция, за да изключите фурната.



**Вентилатор (размразяване):** Активира се само турбо вентилаторът. При тази функция въздухът от стаята циркулира около замразените храни, като стайната температура е подходяща за случая и действа за по-бързото им размразяване, без да се губи хранителната им стойност. Можете да използвате и за охлаждане на ястия.



50 – 200°C

**Долен нагревател (Готвене отдолу):** Активиран е само долния нагревател. Тази функция е подходяща за готвене отдолу, за стопляне на храна, като например ястия, които се приготвят в касероли и изискват бавно готвене на ниска температура и храни, които се нуждаят от повече препичане отдолу.



50 – 200°C

**Горен нагревател (Готвене отгоре):** Активиран е само горния нагревател. Тази функция е идеална за затопляне на ястия и за приготвяне на храни, които се нуждаят от запичане отгоре.



50 – 200°C

**Горен и долен нагревател (статично/ традиционно готвене):** Горните и долните нагревателни елементи се включват едновременно. Осигурява се запичане и от двете страни едновременно. Тази функция е подходяща за сладкиши, пайове, торти, различни меса. Моля, печете само на един ред.



50 – 200°C

**Горен и долен нагревател + Вентилатор (Конвенционално готвене):** Едновременно са активирани горният, долният нагревател и турбо вентилаторът. Горещият въздух, произвеждан от горния и долния нагревател, се разпределя бързо и равномерно във фурната, с помощта на вентилатора. Тази функция е подходяща за затопляне и готвене на храна, която изисква постоянна температура от двете страни. Моля, печете на един ред.





max °C

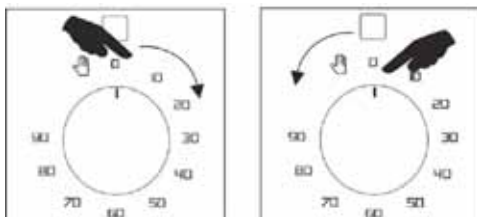
**Грил:** Само грил нагревателят е активиран. Тази функция е подходяща за печене на храни на скара, като например големи или средни по размер парчета месо и риби, които се поставят на най-горния ред. Препоръчва се подставите 1-2 чаши вода в тава най-отдолу, за да не се замърси вътрешността на фурната от капките мазнина, които се отделят.

## ТАЙМЕРИ НА ФУРНАТА

Таймерите на фурната се различават в зависимост от модела, който предпочитате. Различните видове таймери са както следва:

### 1. МЕХАНИЧЕН БРОЯЧ – МИНУТЕН ТАЙМЕР

Можете да настроите минутния таймер за максимум 90 минути, чрез завъртане на механичния минутен брояч по посока на часовниковата стрелка. **(вж. Фигура 9)** Минутният таймер активира фурната веднага, щом зададете стойностите и се изключва автоматично, след като изтече времето. След като поставите храната във фурната, настройте функциите за готвене и температурата, като използвате бутоните за управление и завъртете механичния минутен брояч до позицията, която искате. Когато времето изтече, се чува предупредителен звук и фурната се изключва. Времето за работа на фурната е настроено до 90 минути с токов прекъсвач. Можете да настроите ръчно, ако времето е повече от 90 минути. За да го направите ръчно, завъртете  бутона на минутния таймер обратно на часовниковата стрелка. За да приключите готвенето, когато искате, чрез ръчно настройване на таймера, поставете в позиция „0“, като завъртите по посока на часовниковата стрелка на  знака.

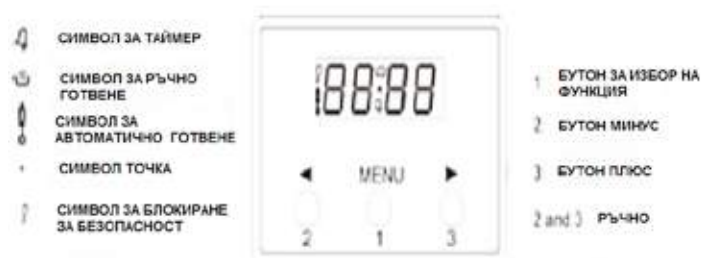


Фигура 9

## 2. ЕЛЕКТРОННИ ТАЙМЕРИ

Електронните таймери ви позволяват да зададете автоматично стартиране и изключване на фурната в желаното от вас време. Единственото нещо, което трябва да направите е да зададете времето за готвене и времето, когато трябва да е готово. Може да се използва и като алармен часовник, като вие просто задавате времето, след което трябва да ви се напомни чрез алармен звук.

### ОБЩ ИЗГЛЕД



Фигура 10

### НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО

След като включите уреда и свържете към източника на захранване или при токов удар и прекъсване на захранването, на дисплея се появяват цифрите „0,00“ и “AUTO” и започват да мигат.

- Натиснете бутон **1** за около 2 сек., точката и цифрите на часовника започват да мигат. Задайте желаното време, използвайки бутони **2** и **3**. Около 7 секунди след това, новите данни са запазени.

Коригиране на времето може да бъде направено по-късно.

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно за около 2 секунди, точката започва да мига. Сега можете да зададете желаното време.

**Забележка!** Ако не е зададено точното време, не е възможно правилното функциониране на фурната.

## РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Ако не използвате автоматичната програма за готвене, настройките за готвене и задаване на температура трябва да се направят от потребителя.

## НАСТРОЙВАНЕ НА ТАЙМЕРА

Таймерът може да бъде активиран по всяко време, независимо от активния статус на други програмни функции. Времето, което можете да зададете, варира от 1 минута до 23 часа и 59 минути.

- Натиснете бутон **1** докато символът на таймера започне да мига и на дисплея се покаже „**0.00**“.
- Въведете необходимото време, като използвате бутони **3** и **2**. Символът за таймера остава на дисплея. След като изтече зададеното време, се чува звуков предупредителен сигнал за около 7 минути и символът за таймера започва да мига отново.
- Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да изключите сигнала; символът за таймер изчезва и на дисплея се показва текущото време.

## СМЯНА ЗВУКА НА ТАЙМЕРА

Можете да промените звука на таймера по следния начин:

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно.
- Натиснете бутон **1**, за да чуете текущия тон “**ton.1**” и да се покаже на дисплея.
- Натиснете бутон **2**, за да изберете желанния тон (3 варианта).

## ОТМЯНА НА НАСТРОЙКИ

Отмяна на автоматичните настройки:

- Натиснете бутони **2** и **3** едновременно.

Отмяна на таймера:

- Натиснете бутон **1**, за да изберете настройките за таймера.
- Натиснете бутони **2** и **3**.

## ГОТВЕНЕ С ТАЙМЕР

Ако искате фурната да се изключи след определено време, използвайте таймера на фурната. Този начин на готвене се нарича полу-автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1**, докато се покажат символите **“dur”** и **„0.00“** и цифрите започнат да мигат. Появява се символът за автоматично готвене.
- Настройте времето за готвене, използвайки бутони **3** и **2**, в диапазона от 1 минута до 10 часа.

Зададеното време е запаметено след около 7 секунди; текущото време се показва отново. Иконата за автоматично готвене остава на дисплея.

Изберете желаната температура и режим на работа на фурната.

Когато готвенето приключи, се чува звуков сигнал за около 7 минути и иконата за автоматично готвене започва да мига отново. Завъртете бутон за термостата и този за избор на режим на работа в позиция „OFF“. Натиснете бутони **1**, **2** или **3**, за да отмените алармата и да се върнете към ръчен режим на работа.

## ГОТВЕНЕ С ОТЛОЖЕН СТАРТ

Ако фурната трябва да се включи за определен период от време и да се изключи в определено време, можете да настроите времето за готвене и времето, когато трябва да приключи готвенето. Нарича се напълно автоматичен режим на работа.

- Натиснете бутон **1**, докато символите **“dur”** и **“0.00”** започнат да мигат на дисплея. Появява се символът за автоматично готвене, който мига. (например задавате 17:30 часа).
- Настройте времето за готвене, използвайки бутони **3** и **2**, в диапазона от 1 минута до 10 часа. (например за 1 час)
- Натиснете бутон **1**, докато символите **“End”** и **„18.30“** (край) започнат да мигат на екрана.
- Въведете часа, когато трябва да се изключи (край на готвенето), използвайки бутони **3** и **2**, като времето е ограничено до 23 часа и 59 минути. (например задайте 19:30)
- Завъртете бутоните за термостата и за режима на работа до желаните стойности. Иконата за готвене изчезва от дисплея. Фурната няма да се включи, докато не бъде зададено началното време за готвене (например 18:30), което е разликата между края на времето за готвене и времето за готвене.

- Когато готвенето приключи (19:30), се чува звук сигнал за около 7 минути и иконата за автоматично готвене започва да мига отново. Завъртете контролния бутон и копчето за термостата в позиция OFF.
- Натиснете бутони 1, 2 или 3, за да отмените алармата и да се върнете към ръчен режим на работа.

## ЗАКЛЮЧВАНЕ/ БЛОКИРАНЕ НА ФУРНАТА

Натиснете бутон 3 за около 3 секунди, за да активирате или дезактивирате ключа или за да заключите фурната. Ако се активира по време на автоматичен режим на работа, блокират само ключовете. Ако се активира при ръчен режим на работа, фурната остава заключена от и всички функции от контролния панел са блокирани.

## ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДАНЕ С ВЕНТИЛАТОР

Вентилационната система създава въздушен поток, който предпазва от прегряване и повреди по външната повърхност на фурната и предотвратява увреждания по околните предмети. Освен това въздушният поток, генериран от вентилационната система, охлажда контролния панел и така предотвратява прегряването на тези части. Циркулацията на въздух предотвратява създаването на кондензация, дължаща се на топлината и влагата вътре във фурната, като по този начин осигурява безопасно използване и дълъг живот на електрическите и механичните компоненти. (вж. Фигура 11)

Принципите на работа на охлаждащия вентилатор може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили. Вашият продукт може да има следните принципи на работа:

- Охлаждащият вентилатор започва да работи автоматично, когато се включи фурната. Прекратяването на работа се деактивира автоматично. Изключва се, когато фурната спира да работи.
- При някои фурни има специален термостат, разположен в задната част на фурната. В този случай охлаждащият вентилатор работи определено време и се деактивира автоматично, дори ако фурната е изключена, ако външната температура падне под температурата на термостата.
- При продуктите с управление при допир (touch control), охлаждащият вентилатор се включва и изключва от електронна платка. В този случай охлаждащият вентилатор работи определено време и се деактивира автоматично, дори и ако фурната е изключена, заради работата на охлаждащия вентилатор, в зависимост от температурата.



Фигура 11

## СЪВЕТИ ПРИ ГОТВЕНЕ

Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на фурната, тъй като може да излезе пара. Парата, която излиза може да нарани ръката, лицето и/ или очите ви.

### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални или алуминиеви тави с подходящо незалепащо покритие или силиконови форми, издържащи на високи температури.
- Използвайте оптимално пространството върху решетката.
- Препоръчва се да поставите съда за печене по средата на решетката.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

### Съвети при печене на грил


















- Подправяне с лимонов сок и черен пипер ще подобри резултата от готвенето, когато готвите цяло пиле, пуйка или голямо парче месо.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути, след като изтече времето за печене. Сокът се разнася по- добре върху печеното и не пръска при разрязване.
- При печене на риба в огнеупорен съд, трябва да го поставите върху решетката на средно или по- ниско ниво.
- Когато готвите няколко парчета месо, трябва да ги разпределите равномерно върху скарата.
- Ако печете месо на грил директно на скарата, сложете отдолу тава, за да събира мазнините. Добавете вода в тавата, където се събират течностите, за по- лесно почистване.

## ДРУГИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Стойностите, посочени в таблицата по- долу са примерни. Те могат да се различават в зависимост от избрания модел, както и от предпочитанията ви за готвене.





Вид Храна	Функция	Позиция на решетката	Температура (°C)	Време (мин.) (приблизително)
Сладкиши в тава		3	175	25-30
Сладкиши във форма		2	175	40-50
Сладкиши в хартия		3	175	25-30
Пандишпан		3	200	5-10
Бисквити		3	175	20-30
Тестени изделия		2	190	30-40
Тестени закуски с пълнеж		2	180	25-35
Хлебни изделия с мая		2	180	35-45
Лазаня		2-3	190	30-40
Паста		2	180-200	30-45
Пържоли		3	25 сек 250/ макс. над 190	100-120
Риба		3	200	20-30
Филе от говежда месо		3	190-200	6-8
Печени кюфтенца		3	190-200	8-10
Парени тестени закуски		1-3	170-190	20-30
Пиле 1000 гр		3		60-90
Месо 500 гр		3		60-90

**Когато готвите на две нива едновременно, поставете тавата за фурната на най- горното ниво,  
а тавата за печене на най-долното.**

Моля, загревайте предварително при всяко печене.

<b>ПРОБЛЕМИ</b>	<b>ПРИЧИНИ</b>	<b>СЪВЕТИ</b>
Коричката отгоре е потъмняла, а долната страна не е готова.	Няма достатъчно нагряване отдолу.	Може би сте поставили на неправилния ред. Сложете на по-долен ред.
Долната страна е потъмняла, а отгоре е още сурово.	Прекалено нагряване отдолу.	Може би сте поставили на неправилния ред. Поставете на по-горен ред.
Отвън е прекалено опечено, а вътрешността не е добре опечена.	Твърде висока температура.	Погрешно зададена температура на готвене. Намалете градусите.
Външната страна на храната е суха.	Твърде ниска температура.	Погрешно зададена температура на готвене. Увеличете градусите.

## **ГОТВАРСКИ СЪВЕТИ**

### **Съвети за печене на сладкиши**

- Ако тестото е твърде сухо, увеличете температурата с 10°C и намалете времето за готвене.
- Ако тестото е мокро, използвайте по-малко течности или намалете температурата с 10°C.
- Ако тестото е потъмняло прекалено отгоре, преместете на по-долен ред, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако отвътре е добре опечено, но отвън е лепкаво, използвайте по-малко течности, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

### **Съвети за печене на тестени изделия**

- Ако тестото е твърде сухо, увеличете температурата с 10°C и намалете времето за печене. Навлажнете тестото със сос, състоящ се от мляко, олио, яйце и кисело мляко.
- Ако отнема прекалено много време печенето на тестото, проверете дебелината на тестото, което сте приготвили да не излиза от тавата и да остава вътре.

- Ако горната страна на тестото покафене, но долната част не е опечена, уверете се, че количеството сос или сироп, който сте използвали за тестото не е прекалено много в долната част на тестото.

### **Съвети за печене на зеленчуци**

- Ако от ястието със зеленчуци и изтича сок и започва да изсъхва, използвайте капак по време на готвенето, който ще запази соковете на храната в съда.
- Ако яденето със зеленчуци не се е стотвило добре, сварете зеленчуците, преди да ги сложите във фурната или използвайте консервирани храни.

### **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

Препоръчваме ви да почиствате фурната след всяко ползване с топла, насапунирана влажна кърпа. Във фурната не трябва да има остатъци от храна или мазнина, защото тези остатъци могат да причинят корозия и да повредят вътрешните и външните повърхности.

- ❖ Преди почистване или някаква друга интервенция, изключете уреда от захранването.
- ❖ Оставете да изстине, преди да почистите уреда.
- ❖ Можете да почистите емайлираните повърхности и тези от неръждаема стомана, като използвате специални спрейове или препарати за почистване.
- ❖ При почистването на уреда внимавайте да не използвате почистващи препарати, които могат да надраскат емайла или боядисаните повърхности, затова гледайте тези продукти да не съдържат частици. Не използвайте абразивни или корозивни препарати.
- ❖ Когато почиствате бутоните от контролния панел, обърнете внимание на течните почистващи препарати, които използвате, защото те могат да съдържат абразивни частици, които могат да изтрият знаците. Също така не трябва да използвате гъби с телче за миене на чинии, поради същата причина.
- ❖ Не използвайте киселинни абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки, за да почистите стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- ❖ Не оставяйте абразивни и съдържащи киселина петна (лимонов сок, оцет и др.) върху емайлираните, боядисаните и от неръждаема стомана повърхности.
- ❖ Никога не използвайте при почистване пара под налягане!

## СТЪКЛО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

- ❖ Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода и мека кърпа, след което подсушете.
- ❖ Никога не използвайте разяждащи абразивни препарати, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

## ВЪТРЕШНО СТЪКЛО НА ВРАТАТА

- ❖ Почистете стъклото на вратата на фурната само с топла вода и мека кърпа, след което подсушете.
- ❖ Никога не използвайте разяждащи абразивни препарати, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

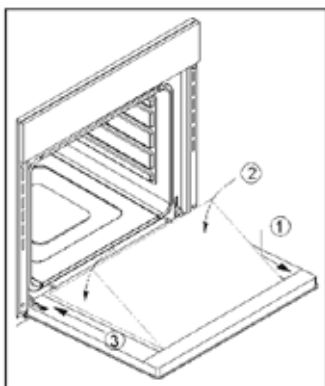
### Цяло вътрешно стъкло на вратата

Почиствайте вътрешната стъклена врата с мека кърпа, напоена във вода или с препарат за стъкло. След това подсушете с мека и чиста суха кърпа. **(вж. Фигура 12)** Не използвайте твърди предмети, метални гъби или четки, които могат да надраскат стъклото.

Можете да махнете стъклото, както е илюстрирано на следващата фигура:

1. Отворете вратата на фурната.
2. Махнете пластмасовата рамка и внимателно повдигнете. Отстранете долните болтове/ клеми на стъклото, за да можете да го повдигнете.
3. Извадете стъклото.

След като го почистите, сложете го, извършвайки посочените действия в обратен ред като първо поставете стъклото, сочещо към върха. След това, поставете стъклото в каналите за това отстрани. След като се нагласи, поставете болтовете/ клемите на съответните места.



Фигура 12

## УПЛЪТНЕНИЕ НА ФУРНАТА

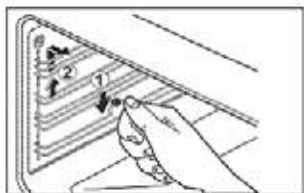
Вашата фурна има уплътнение по вътрешните ръбове, което помага на фурната да работи правилно.

- ❖ Редовно проверявайте състоянието на уплътнението. Ако е необходимо почистване, избягвайте използването на абразивни, разяждащи почистващи препарати, белина или киселини.
  - ❖ Ако уплътнението е повредено, незабавно се свържете с най-близкия оторизиран сервиз във вашия район. Не използвайте фурната, докато не се смени уплътнението.
  - ❖ Процедурата по смяната на уплътнението на фурната е както следва:
1. Отворете вратата на фурната.
  2. Отстранете старото уплътнение, като го издърпате от ъглите, един по един, както е показано на **Фигура 13**.
  3. Има четири кукички, които притискат уплътнението. Използвайте тези кукички, за да отстраните и след това натиснете при новото уплътнение.



### СТРАНИЧНИ РЕШЕТКИ \*

Можете лесно да отстраните и да почистите страничните водачи/решетки. Можете да ги махнете от местата им като натиснете надолу фиксиращия клип, приплъзнете надолу по ръба и издърпвате навън. След като ги почистите, процедирайте в обратен ред. (**вж. Фигура 14**)



Фигура 14

\* Само при някои модели.

## СМЯНА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА КРУШКА НА ФУРНАТА

❖ Уверете си, че уредът е изключен от захранването, преди да извършите смяната.

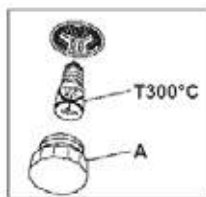
❖ Крушката на фурната трябва да има следните характеристики:

1. Устойчива на топлина
2. Мрежово напрежение: 220- 240 V AC 50Hz
3. Мощност: 25 W

❖ За да смените крушката, направете следното: (вж. Фигура 15)

1. Махнете стъкленото капаче (А) като завъртите по посока, обратна на часовниковата стрелка.
2. Извадете старата крушка, като я завъртите по посока, обратна на часовниковата страна.
3. Заменете я с нова.
4. Поставете обратно стъкленото капаче.
5. Включете електрическото захранване.

**ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да пристъпите към смяна на крушката, за да избегнете възможността от токов удар.

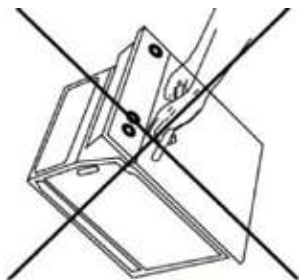


Фигура 15

**Забележка:** Мястото и вида на крушката, показани на картината може да се различават в зависимост от закупения модел.

## ИНФОРМАЦИЯ ЗА ТРАНСПОРТИРАНЕ НА УРЕДА

- По време на транспортирането натоварете/ поставете уреда успоредно на пода, като контролният панел трябва да е отгоре.
- Залепете картон или хартия по вратата и вътрешното стъкло на фурната, за да не се повреди от подвижните части вътре (тави, решетъчни скари и др.). Залепете капациите на печката към страничните стени.
- Не използвайте вратата на фурната, за да преместите уреда, като например, за да извадите от опаковката. (вж. Фигура 16)



Фигура 16

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ, ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ В СЕРВИЗА

Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, при никакви обстоятелства. Интервенциите трябва да се извършват само от оторизиран сервиз.

Преди да се обадите в сервиза, проверете следното:

### Ако фурната не загарява.

- Бутонът за избор на режим на работа и бутонът за термостата не са настроени. Настройте бутона за режим на работа и за термостата.
- Ако уредът има таймер, проверете таймера, защото може да не е настроен. Задайте време.
- Няма захранване. Проверете централното захранване и кутията с предпазителите.

### Ако уредът не работи.

- Главният предпазител е дефектен или е повреден. Проверете предпазителите в кутията. Ако е необходимо, сменете ги или ги рестартирайте.
- Кабелът на уреда не може да се свърже към заземяния контакт. Проверете връзката на щепсела.

- Бутоните за режим на работа и за термостата не са настроени. Настройте бутоните за режим на работа и за термостата.
- Ако уредът има таймер, таймерът може да не е настроен. Задайте време.

#### **Грешка при готвене (Долна/ Горна секция не нагряват равномерно)**

- Съгласно позициите, описани в ръководството на потребителя, проверете отново времето за готвене и температурата.

#### **Ако крушката на фурната не работи**

- Крушката е изгоряла. Сменете крушката на фурната.

#### **Ако по време на работа от фурната излиза пара**

- Нормално е да излиза пара по време на работа.

#### **Ако се чува метален звук, когато продуктът се загрява и когато се охлажда**

- Когато металните части се нагряват, те могат да се разширят и да предизвикат шум. Това не е проблем.

Въпреки, че инструкциите в този раздел се прилагат за разрешаване на проблем, моля свържете се с оторизиран сервизен център.



Този уред, в Европа, е съобразен с директиви 2002/96/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Трябва да обезвредите този уред, преди да го изхвърлите като боклук или отпадък, за да предпазите от излагане на потенциални негативни последици околната среда и човешкото здраве. Този символ върху продукта означава, че не може да бъде изхвърлен като битов отпадък. За целта трябва да бъде предаден в специализиран пункт за събиране на отпадъци. Преди да изхвърлите уреда, премахнете захранващия кабел. Уредът трябва да се изхвърли в съответствие с местните правила за опазване на околната среда. За повече подробности относно рециклирането на уреда, моля свържете се с компетентните служби.



**PIEKARNIK ELEKTRYCZNY DO  
ZABUDOWY KUCHECENEJ  
INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI**



## SPIS TREŚCI

Specyfikacja techniczna .....	1
Akcesoria.....	2
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	3
Montaż.....	5
Podłączenia elektryczne.....	7
Pierwsza instalacja.....	9
Wskazówki dotyczące oszczędności energii .....	10
Opis piekarnika.....	11
Korzystanie z piekarnika .....	13
Minutniki .....	15
Chłodzenie .....	18
Pieczenie w piekarniku - porady praktyczne .....	18
Wskazówki .....	19
Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw .....	19
Czyszczenie i konserwacja .....	21
Informacje dotyczące transportu .....	25
Zanim wezwiesz serwis – rozwiązywanie problemów .....	26

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z wszystkimi informacjami i ostrzeżeniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Zawiera ona ważne informacje o bezpiecznym montażu, użytkowaniu, konserwacji i optymalnej eksploatacji produktu. Instrukcję należy zachować w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy w tłumaczeniu lub druku niniejszej instrukcji oraz za obrażenia, szkody dla środowiska ani uszkodzenia jakichkolwiek innych przedmiotów spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.

Niniejsza instrukcja ma zastosowanie także dla innych modeli urządzenia. Różnice pomiędzy modelami są zaznaczone w instrukcji.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Piekarniki przeznaczone są do pracy z zasilaniem prądem przemiennym jednofazowym (220-240V AC 50Hz). Niemniej jednak, przed montażem urządzenia, zalecane jest sprawdzenie specyfikacji na tabliczce znamionowej umiejscowionej od spodu przedniej części piekarnika.

Wymiary zewnętrzne (wys. / szer. / głęb.)	595 mm / 595 mm / 570 mm
Wymiary montażowe (wys. / szer. / głęb.)	*580 lub 590 mm / 560 mm / min. 550 mm
Pojemność piekarnika	61 l.
Masa netto	33 kg
Masa brutto	36 kg
Znamionowe napięcie wejściowe / częstotliwość	220-240VAC 50Hz
Prąd (A)	Min. 16A

### \*Patrz: Montaż.

Wartości mogą być inne dla poszczególnych modeli. Wszystkie elementy dostarczane są w zestawie z produktem.

Górny element grzejny piekarnika	900 W
Dolny element grzejny piekarnika	1100 W
Element grzejny termoobiegu	2000 W
Element grzejny grilla	1800 W/2000 W
Napęd turbo wentylatora	22W/25 W
Napęd różna	6 W
Wentylator chłodzący wewnątrz piekarnika	20W/22 W
Oświetlenie wnętrza piekarnika	25 W
Maksymalna moc	2072 W
Klasa energetyczna	A

Objaśnienie: W przypadku piekarników elektrycznych, dane podane na tabliczkach znamionowych są zgodne z normą EN 50304. Wartości dotyczą standardowego obciążenia i pieczenia konwekcyjnego (o ile jest dostępne). Tryb ogrzewania o ratingu wydajności energetycznej określonym postanowieniami normy EN 50304 określono w zależności od dostępności poszczególnych funkcji (trybów) w produkcie. 1 – podgrzewanie energooszczędne (Eco), 2 – wolne pieczenie, 3 – pieczenie z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza, 4 – pieczenie konwekcyjne z góry i z dołu, 5 – pieczenie z góry i z dołu.

- Producent zastrzega prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej mających na celu podnoszenie jakości urządzenia bez odrębnego powiadomienia.
- Wszelkie rysunki mają charakter poglądowy i mogą wykazywać pewne rozbieżności w porównaniu z produktem.
- Wartości podane na oznaczeniach urządzenia lub w materiałach drukowanych dostarczonych z urządzeniem sprawdzono w warunkach laboratoryjnych zgodnie z mającymi zastosowanie normami. Wartości te mogą być inne w zależności od rodzaju użytkowania urządzenia i warunków otoczenia.

## AKCESORIA

Dostarczane w zestawie z urządzeniem akcesoria mogą różnić się w zależności od modelu produktu. Nie wszystkie akcesoria opisane w niniejszej instrukcji mogą znajdować się w zestawie z twoim produktem.

### **Blacha do pieczenia**

Blacha do ciast, dużych pieczeni, produktów ze składnikami płynnymi; może służyć także jako taca na tłuszcz przy grillowaniu.



### **Ruszt**

Ruszt do grillowania, podgrzewania i pieczenia.



### **Głęboka blacha do pieczenia**

Blacha do ciast, dużych pieczeni, produktów ze składnikami płynnymi; może służyć także jako taca na tłuszcz przy grillowaniu.



### **Kratka z tacą**

Kratka do grillowania i zbierania skapującego tłuszczu.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przestrzeganie poniższych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa pozwala zapobiec obrażeniom lub uszkodzeniom podczas korzystania z piekarnika. Postępowanie niezgodne z poniższymi instrukcjami może spowodować unieważnienie gwarancji i brak odpowiedzialności producenta za skutki takiego postępowania.

### Ogólne bezpieczeństwo

- Urządzenie nie może być użytkowane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych (w tym także przez dzieci) ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Dzieci mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem – urządzenie nie może służyć dzieciom do zabawy.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do domowego użytku. Wykorzystywanie urządzenia do celów komercyjnych jest zabronione. Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do pieczenia i podgrzewania potraw. Wykorzystywanie urządzenia do innych celów (np. ogrzewania pomieszczenia, suszenia odzieży czy ręczników powieszonych na uchwycie) jest niebezpieczne i jako takie jest niedozwolone. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia, szkody dla środowiska naturalnego ani uszkodzenia jakichkolwiek innych przedmiotów w wyniku niewłaściwego lub nieprawidłowego korzystania z piekarnika.
- Przed pierwszym użyciem piekarnika należy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Podczas pierwszego użycia piekarnika, materiały uszczelniające i elementy grzejne mogą wydawać specyficzny zapach. W związku z tym, podczas pierwszego użycia do piekarnika nie należy wkładać żywności. Gdy zapach zniknie, można przystąpić do przyrządzania potraw w piekarniku. Wnętrze piekarnika należy oczyścić miękką wilgotną ściereczką.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Nigdy nie wolno dotykać palników, wewnętrznych elementów piekarnika, elementów grzejnych, itp. Dzieci nie mogą podchodzić do rozgrzanego piekarnika!
- Powierzchnia ruszta może rozgrzewać się do bardzo wysokiej temperatury, zatem należy zachować szczególną ostrożność.
- Wkładając lub wyjmując naczynia do/z piekarnika, należy używać rękawic kuchennych.
- Nie wolno wykorzystywać dna piekarnika do pieczenia lub smażenia.
- Na dnie piekarnika nie wolno stawiać naczyń ani potraw zawiniętych w folię aluminiową. Nagromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika i spowodować zagrożenie pożarem.
- Przed przesunięciem, czyszczeniem lub konserwacją piekarnika, urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Nie wolno wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód.
- Nie wolno dotykać produktu, gdy jest mokry lub wilgotny.
- Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy odłączyć je od zasilania.
- Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy lub modyfikacji urządzenia. Niektóre problemy można jednak rozwiązać samodzielnie (**patrz: Zanim wezwiesz serwis – rozwiązywanie problemów**).
- Wszelkie naprawy i czynności konserwacyjne mogą być przeprowadzane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu; dozwolone jest używanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Jeżeli nie korzystasz z piekarnika, wyłącz wszystkie funkcje.
- Ze względów bezpieczeństwa, piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości.

Resztki pozostające w piekarniku przez dłuższy czas mogą doprowadzić do uszkodzenia jego powierzchni.

- Urządzenie musi być odpowiednio wentylowane.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, jeżeli przednia szyba jest uszkodzona lub pęknięta.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas użytkowania. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej części piekarnika; mogłoby to prowadzić do uszkodzenia przewodu zasilania.
- Nie wolno korzystać z produktu będąc pod wpływem alkoholu lub narkotyków.
- Wstawiając do piekarnika produkty zawierające alkohol należy zachować szczególną ostrożność. Alkohol może odparowywać w wysokiej temperaturze i w kontakcie z gorącymi elementami może powodować zagrożenie pożarem.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do celów przyrządzania potraw. Nie wolno używać urządzenia do innych celów, np. ogrzewania pomieszczenia.**

#### **Dzieci a bezpieczeństwo**

- Urządzenie może być obsługiwane przez osoby dorosłe lub dzieci pod nadzorem dorosłych. Małe dzieci nie mogą przelączać elementów obsługowych piekarnika lub bawić się w pobliżu urządzenia.
- Odsłonięte elementy urządzenia mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Dzieci nie powinny podchodzić do rozgrzanego piekarnika.
- Nie wolno pozostawiać elementów opakowania (folii, styropianu, itp.) w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Nie wolno stawiać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiach piekarnika ani pozwalać dzieciom siedzieć na drzwiach piekarnika, ze względu na ryzyko przewrócenia urządzenia lub wylamania zawiasów.

**UWAGA: Odsłonięte elementy urządzenia mogą nagrzewać się podczas grillowania. Dzieci nie powinny podchodzić do rozgrzanego piekarnika.**

**WAŻNE:** Jeżeli podejmiesz decyzję o trwałym zaprzestaniu korzystania z piekarnika, należy wyłączyć wtyczkę z gniazda zasilania, a następnie odciąć przewód zasilania. Nieużywane urządzenia także mogą być niebezpieczne, ponieważ często są obiektami zabaw dzieci. Dlatego wycofany z użytkowania piekarnik należy odpowiednio zabezpieczyć.

#### **Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące elementów elektrycznych**

- Wszelkie prace związane z elementami elektrycznymi mogą być przeprowadzane wyłącznie przez kompetentnych i wykwalifikowanych fachowców.
- W przypadku awarii, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Urządzenie musi być zgodne z domowym bezpiecznikiem.

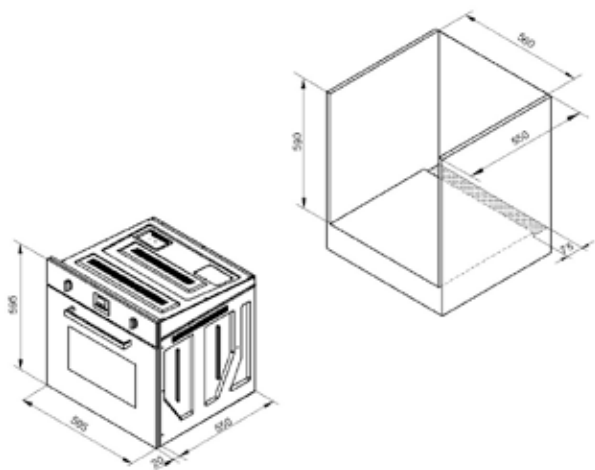
## MONTAŻ

Montaż urządzenia musi być zgodny z instrukcjami producenta i może być przeprowadzany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowany personel. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym montażem.

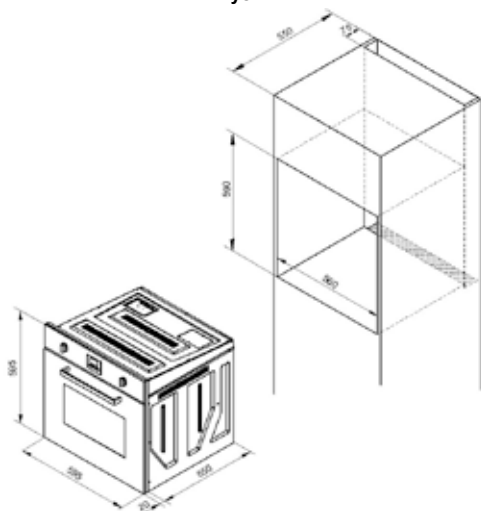
**OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA:** Po montażu urządzenia, wszelkie elementy opakowania (folię, karton, styropian) należy odpowiednio zutylizować ze względów bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego. Przed wyrzuceniem urządzenia, należy odciąć przewód zasilania, by produkt nie stanowił zagrożenia dla dzieci.

### Instrukcja montażu

- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi urządzeń elektrycznych.
- Piekarnik przeznaczony jest do montażu w zabudowie kuchennej, pod blatem roboczym lub na wyższym poziomie położonym na wysokości wzroku. Wykonaj otwór zgodnie z rysunkiem (**patrz: rys. 1 i rys. 2**)
- Upewnij się, że podłoże, na którym piekarnik ma być zamontowany, jest dostatecznie mocne, by udźwignąć ciężar urządzenia.
- Ściany, pomiędzy którymi ma być zamontowany piekarnik, muszą być odporne na wysokie temperatury. Jest to szczególnie ważne w przypadku ścianek szafek wykonanych z płyt pilśniowych. Powłoka ścianek zabudowy musi być odporna na temperatury do 100 °C. Znajdujące się w pobliżu piekarnika laminaty syntetyczne i kleje, które nie są odporne na wysokie temperatury, mogą ulec uszkodzeniu. Niniejsze informacje należy traktować wyłącznie jako wskazówki – niezbędne jest sprawdzenie odporności cieplnej konkretnych materiałów sąsiadujących z piekarnikiem.
- Niektóre materiały użyte w wykończeniu zabudowy kuchennej (np. winyl) mogą być szczególnie wrażliwe na wysoką temperaturę, np. mogą ulegać przebarwieniom.
- Właściciel ponosi pełną odpowiedzialność za skutki montażu urządzenia w sposób niezgodny z ostrzeżeniami lub bez zachowania odstępów 5 mm od innych elementów.
- Przewód zasilania nie może być przygnieciony, powyginany ani przytrzaśnięty ani nie może stykać się z gorącymi elementami. Po montażu urządzenia, wtyczka powinna znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Należy zachować bezpieczny odstęp pomiędzy urządzeniem a ścianami kuchni i elementami umeblowania.
- Prawidłowy montaż musi zapewniać odpowiednie zabezpieczenie przed kontaktem z elementami elektrycznymi i prowizorycznie zaizolowanymi.
- Wszystkie elementy odpowiedzialne za bezpieczeństwo muszą być zainstalowane w sposób uniemożliwiający demontaż bez użycia narzędzi.
- Aby zapewnić maksymalnie wydajny obieg powietrza, piekarnik należy zamontować z zachowaniem wymiarów / odstępów przedstawionych na **rys. 1 i rys. 2**.
- Jeżeli piekarnik montowany jest pod płytą grzejną / palnikową, należy zachować odstęp pomiędzy nimi odległość co najmniej 50 mm.
- Tylny panel zabudowy należy zdemontować, by zapewnić odpowiedni obieg powietrza. Moduł zabudowy, do którego mocowany jest piekarnik, powinien znajdować się w odstępnie co najmniej 75 mm od ściany (**patrz: rys. 3**).
- Nie zaleca się montażu urządzenia w pobliżu lodówki lub zamrażarki, ponieważ ciepło emitowane przez piekarnik może ujemnie wpływać na wydajność tych urządzeń.

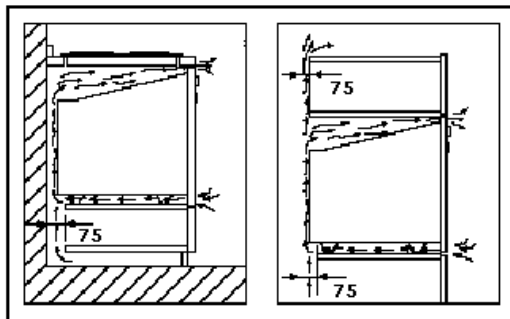


Rys. 1



Rys. 2

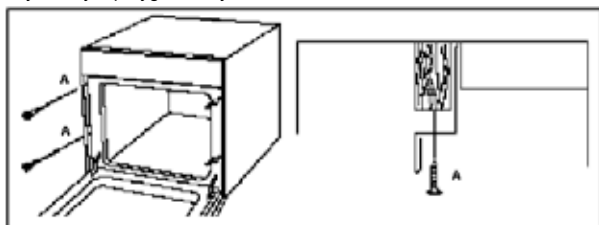




Rys. 3

### MONTAŻ PIEKARNIKA W MODULE ZABUDOWY KUCHENNEJ

- Ustaw urządzenie na równym podłożu pośrodku wnętrza modułu zabudowy.
- Piekarnik należy wstawić do zabudowy na wybranym poziomie: pod blatem lub na wysokości wzroku.
- Otwórz drzwiczki piekarnika i przymocuj urządzenie do zabudowy, wkręcając cztery drewniane wkręty w otwory po obydwu stronach ramy piekarnika (A) (patrz: rys. 4).
- Urządzenie należy podłączyć do osobnego gniazda zasilania. Przewód zasilania nie może być niczym przygnietyony.



Rys. 4

### PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Wszystkie podłączenia elektryczne muszą być wykonane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami prawa i regulacjami, wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka. Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.

#### Przed podłączeniem urządzenia do zasilania

- Specyfikacja źródła zasilania musi spełniać wymogi określone na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przez odpowiednio wykwalifikowanego fachowca. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym.
- Minimalny rating bezpiecznika w sieci zasilania to 16A.

- Jeżeli wartość ta jest niższa niż 16A, należy zwrócić się o pomoc do odpowiednio wykwalifikowanego elektrotechnika.
- Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.
- Przewód zasilania piekarnika zakończony jest wtyczką z uziemieniem. Wtyczkę należy podłączyć do gniazda zasilania z uziemieniem. Instalację uziemiającą powinien wykonać odpowiednio wykwalifikowany fachowiec.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być uziemione.**

Jeżeli piekarnik nie jest wyposażony w przewód zasilania, należy zwrócić się do odpowiednio wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie przewodu zasilania o następujących parametrach technicznych:

Napięcie	Typ	Rozmiar przewodnika	Prąd (A)
220-240V AC 50 Hz	H05 W - F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16A

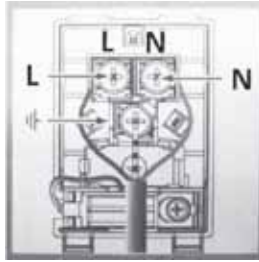
**Tabela 1**

Podłączony przewód zasilania;

Żółty/zielony przewód masy musi być podłączony do złącza „⊕”.

Niebieski przewód neutralny musi być podłączony do złącza oznaczonego „N”.

Przewody: czarny, brązowy i czerwony muszą być podłączone do złącza oznaczonego „L”.  
(patrz: rys. 5)



Rys. 5

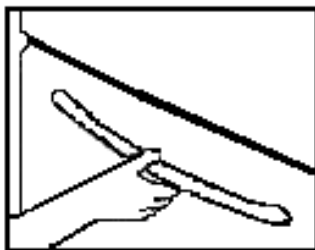
- Złącza i przewody muszą spełniać wymogi wszystkich mających zastosowanie krajowych przepisów.
- Piekarnik musi być ustawiony w taki sposób, by zapewniał łatwy dostęp do wtyczki podłączonej do gniazda naściennego lub przełącznika odcinającego zasilanie.
- Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi elementami.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem (przekazując **Tabełę nr 1** przedstawioną powyżej), by wymienić przewód na nowy.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do innego urządzenia elektrycznego, pomiędzy obydwooma urządzeniami należy zamontować wyłącznik różnicowoprądowy; wyłącznik różnicowoprądowy nie może przerywać uziemienia.
- Nie zaleca się podłączania urządzenia do sieci zasilania przez przejściówki, rozgałęziacze lub przedłużacze. Każdy stosowany przedłużacz lub przejściówka muszą być zgodne z mającymi zastosowanie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie wolno przekraczać maksymalnego obciążenia przejściówki / przedłużacza określonego na tabliczce znamionowej.
- Po podłączeniu, należy sprawdzić działanie elementów grzewczych (przez 3 minuty).
- Warunkiem bezpieczeństwa elektrycznego urządzenia jest prawidłowe podłączenie do sprawnego i odpowiednio uziemionego źródła zasilania, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia u ludzi lub zwierząt lub jakiegokolwiek szkody spowodowane brakiem uziemienia.

#### PIERWSZA INSTALACJA

- Wymij wszystkie blachy i kratki z wnętrza piekarnika.
- Nastaw maksymalną temperaturę.
- Włącz górne i dolne źródło ciepła (oraz termoobieg, jeżeli jest dostępny).
- Piekarnik powinien działać w ten sposób przez 30 minut.
- W tym czasie (wyłącznie przy pierwszym użyciu), niektóre elementy piekarnika i izolacji mogą wydzielać zapach dymu. W takim wypadku, produkty spożywcze należy wkładać do piekarnika dopiero, gdy zapach zniknie.
- Wykonaj powyższą procedurę z elementem grzewczym rusztu.
- Na koniec przemyj wnętrze piekarnika wilgotną ściereczką i wytrzyj do sucha miękką szmatką.

**OSTRZEŻENIE:** Przed pierwszym użyciem, dokładnie umyj wszystkie akcesoria, takie jak blacha czy kratka.

**WAŻNE:** Drzwiczki piekarnika należy otwierać chwytając uchwyt w jego środkowej części (patrz: rys. 6)



Rys. 6

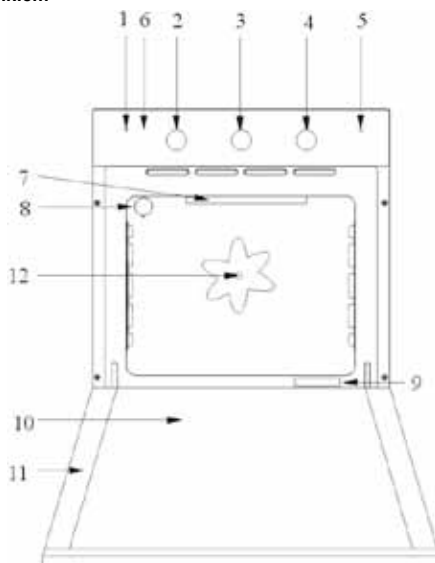
#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Przestrzeganie poniższych wskazówek pozwala zmniejszyć zużycie energii przez urządzenie.

1. Do podgrzewania potraw najlepiej nadają się ciemne emaliowane naczynia.
2. Przy otwieraniu drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, do jego wnętrza dostaje się powietrze z zewnątrz, powodując straty energii. Dlatego należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pracy.
3. Ciepło nagromadzone we wnętrzu piekarnika bezpośrednio po jego wyłączeniu można wykorzystać do podgrzania innego dania.
4. Przed przyrządzeniem jakichkolwiek potraw, piekarnik należy rozgrzewać przez co najmniej 10 minut.
5. Mrożoną żywność należy rozmrozić przed przyrządzeniem w piekarniku.
6. Piekarnik można wyłączyć na kilka minut przed zakończeniem czasu pieczenia.

## OPIS PIEKARNIKA

### Piekarnik z minutnikiem

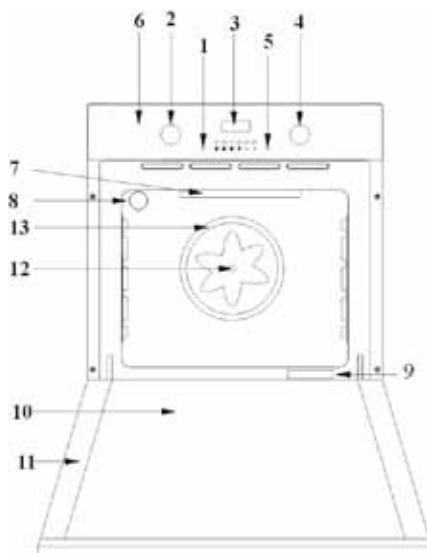


1. Lampka sygnalizująca włączenie urządzenia
2. Pokrętło wyboru funkcji
3. Minutnik\*
4. Regulator temperatury
5. Lampka sygnalizująca rozgrzewanie piekarnika
6. Panel obsługowy
7. Elementy grzejne
8. Oświetlenie wnętrza piekarnika
9. Tabliczka znamionowa
10. Przeszklenie drzwiczek piekarnika
11. Drzwiczki piekarnika
12. Turbo wentylator\*

\* Dostępne w niektórych modelach.

**Ważne:** Pozycja minutnika może być inna niż przedstawiona na rysunku.

## Piekarnik z timerem elektronicznym



1. Lampka sygnalizująca włączenie urządzenia
2. Pokrętko wyboru funkcji
3. Timer elektroniczny
4. Regulator temperatury
5. Lampka sygnalizująca rozgrzewanie piekarnika
6. Panel obsługowy
7. Elementy grzejne
8. Oświetlenie wnętrza piekarnika
9. Tabliczka znamionowa
10. Przeszklenie drzwiczek piekarnika
11. Drzwiczki piekarnika
12. Turbo wentylator
13. Turbo nagrzewnica\*

\* Dostępne w niektórych modelach.

**Ważne:** Ustawienie timera elektronicznego może być inne niż przedstawione na rysunku.

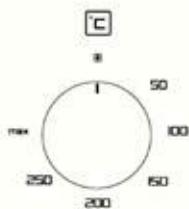
## KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika, należy nastawić timer elektroniczny lub minutnik mechaniczny. (patrz: **Minutniki**)

### REGULATOR TEMPERATURY

To pokrętko służy do regulacji temperatury w zakresie od 50°C do temperatury maksymalnej („max“). Maksymalna temperatura wynosi  $285 \pm 15$  °C, a jej osiągnięcie możliwe jest wyłącznie przy pieczeniu na ruszcie. (patrz: **rys. 7**)

Regulator i zasady obsługi mogą różnić się w zależności od modelu produktu.



Rys. 7

### LAMPKA SYGNALIZUJĄCA ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Ta lampka świeci się podczas rozgrzewania piekarnika do nastawionej temperatury.

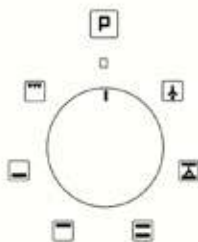
Gdy temperatura we wnętrzu piekarnika osiągnie żądany poziom, lampka gaśnie.

Jeżeli temperatura w piekarniku spadnie, lampka ponownie zapala się i gaśnie dopiero po osiągnięciu nastawionej temperatury.

Lampka i zasady jej działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu.

### POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI

To pokrętko pozwala wybrać tryb pracy piekarnika. Funkcje piekarnika i zasady ich działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu. (patrz: **rys. 8**)






Rys. 8

## LAMPKA SYGNALIZUJĄCA WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Ta lampka świeci się, gdy wybrany jest jakikolwiek tryb pracy urządzenia. Gdy pokrętko wyboru funkcji ustawione jest na „0”, lampka nie świeci się. Lampka i zasady jej działania mogą różnić się w zależności od modelu produktu.

### Tabela funkcji (trybów pracy) urządzenia:

Poniższa tabela przedstawia funkcje piekarnika, wraz z minimalnymi i maksymalnymi temperaturami.



<b>OSTRZEŻENIE: Funkcje stają się aktywne po wyborze temperatury przy pomocy pokrętki termostatu. Kolejność poszczególnych trybów pracy może różnić się w zależności od modelu urządzenia.</b>		
		<b>WYŁ.:</b> Piekarnik jest wyłączony. Aby wyłączyć piekarnik, należy przestawić pokrętko na tę pozycję.
		<b>Wentylator (rozmarzanie):</b> Włączony jest wyłącznie turbo wentylator. Ta funkcja zapewnia obieg powietrza o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu jest ona rozmrażana, ale nie traci wartości odżywczych.
	50-200°C	<b>Dolny element grzejny (pieczenie od spodu):</b> Włączony jest wyłącznie dolny element grzejny. Ta funkcja służy do podgrzewania potraw od spodu, pieczenia potraw wymagających długiego przebywania w piekarniku (np. ziemniaków) oraz potraw, które powinny być przyrumienione od spodu.
	50-200°C	<b>Górny element grzejny (pieczenie od góry):</b> Włączony jest wyłącznie górny element grzejny. Ta funkcja służy do podgrzewania gotowych posiłków lub pieczenia potraw, które powinny być przyrumienione od góry.
	50-200°C	<b>Pieczenie od góry i dołu (statyczne):</b> W tym samym czasie włączone są obydwa elementy grzejne: górny i dolny. Taki sposób przyrządzania umożliwia równomierne opiekanie potraw z obydwu stron. Ta funkcja sprawdza się najlepiej przy pieczeniu ciast, ciasteczek, zapiekanek, itp. W tym trybie zalecane jest korzystanie z jednego poziomu piekarnika.
	50-200°C	<b>Pieczenie od góry i dołu + wentylator (pieczenie konwekcyjne):</b> W tym samym czasie włączone są obydwa elementy grzejne: górny i dolny, a także wentylator. Powietrze ogrzane przez obydwa elementy grzejne jest szybko i równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator. Funkcja ta służy do równomiernego podgrzewania i pieczenia potraw. W tym trybie zalecane jest korzystanie z jednego poziomu piekarnika.
	max °C	<b>Grill:</b> Włączony jest wyłącznie element grzejny rusztu. Ta funkcja służy do grillowania, np. dużych lub średnich kawałków mięsa lub ryb na górnym poziomie piekarnika. Na niższym poziomie należy ustawić blachę, do której należy uprzednio nalać 1-2 szklanki wody, aby kąpiący tłuszcz nie zabrudził wewnętrznej powierzchni piekarnika.

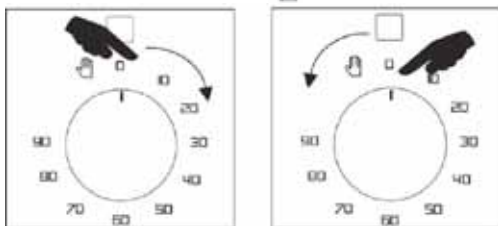


## MINUTNIKI

Typ minutnika zależy od modelu urządzenia. Typy minutników, w jakie mogą być wyposażone piekarniki, omówione są poniżej.

### 1) MINUTNIK MECHANICZNY:

Minutnik można ustawić na maks. 90 minut, przekręcając pokrętkę mechaniczną w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (**patrz: rys. 9**). Piekarnik włącza się natychmiast po nastawieniu minutnika i wyłącza się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Po wstawieniu potrawy do piekarnika, nastaw odpowiedni tryb pracy i temperaturę przy pomocy przeznaczonych do tego celu regulatorów, a następnie przekręć pokrętkę minutnika na żądaną pozycję. Po upływie nastawionego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. Maksymalny czas automatycznej pracy piekarnika to 90 minut – po upływie tego czasu, urządzenie wyłączane jest przez wyłącznik różnicowoprądowy. Dłuższy czas pieczenia wymaga manualnej regulacji. W tym celu, przekręć pokrętkę minutnika w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara na pozycję . Aby zakończyć pieczenie, przekręć pokrętkę minutnika w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara z pozycji  na pozycję „0”.








Rys. 9

### 2) TIMER ELEKTRONICZNY

Dzięki timerowi elektronicznemu, możesz zaprogramować piekarnik w taki sposób, by potrawa była gotowa na żądaną godzinę. Wystarczy, że wprowadzisz czas pieczenia i godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Timer może służyć także jako minutnik, odmierzający czas i sygnalizujący upływ określonego czasu sygnałem dźwiękowym.

## WYGLĄD I FUNKCJE TIMERA

-  Symbol minutnika
-  Symbol automatycznego pieczenia
-  Symbol pieczenia
-  Kropka
-  Symbol blokady



- 1: Przycisk wyboru funkcji (trybu)
- 2: Przycisk „minus”
- 3: Przycisk „plus”

2 i 3: Ustawienia manualne

Rys. 10

## USTAWIENIE ZEGARA

Po pierwszym podłączeniu lub przerwie w zasilaniu urządzenia, na wyświetlaczu migają komunikaty „0.00” oraz „AUTO”.

- Wciśnij przycisk 1 na ok. 2 sekundy – symbol kropki zacznie migać. Wprowadź aktualną godzinę przy pomocy przycisków 2 i 3. Nowe dane zostają zapisane w pamięci urządzenia po ok. 7 sekundach od wprowadzenia ustawień. Ustawienia zegara można skorygować w dowolnym momencie.
- Wciśnij przyciski 2 i 3 na ok. 2 sekundy – symbol kropki zacznie migać. Teraz możesz zmienić ustawienia zegara.

**UWAGA!** Jeżeli ustawienia zegara nie są poprawne, urządzenie może nie działać prawidłowo.

## MANUALNE USTAWIENIE PARAMETRÓW PIECZENIA

Możliwe jest pieczenie bez ustawiania konkretnego programu, wyłącznie na podstawie indywidualnych ustawień wprowadzonych przez użytkownika.

## NASTAWIANIE MINUTNIKA

Minutnik możesz nastawić w dowolnym momencie, niezależnie od statusu pozostałych funkcji / programów. Można mierzyć czas w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

- Wciśnij przycisk 1, aż symbol minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu pokaże się komunikat „0.00”.
- Wprowadź żądany czas przy pomocy przycisków 3 i 2. Wyświetlacz nadal będzie pokazywał symbol minutnika. Po upływie nastawionego czasu, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol minutnika ponownie zacznie migać.
- Wciśnij przycisk 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol minutnika zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

## ZMIANA SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można zmienić w następujący sposób:

Wciśnij jednocześnie przyciski 2 i 3.

- Wciśnij przycisk 1 - na wyświetlaczu pojawi się kod aktualnie nastawionego sygnału dźwiękowego („ton.1”).
- Wciśnij przycisk 2, aby wybrać sygnał dźwiękowy (od 1 do 3).

## ANULOWANIE USTAWIEŃ

Anulowanie ustawień funkcji automatycznych:

- Wciśnij jednocześnie przyciski 2 i 3.

Anulowanie ustawień minutnika:

- Wciśnij przycisk 1, aby wybrać ustawienia minutnika.
- Wciśnij przyciski 2 i 3.

## NASTAWIENIE CZASU WYŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Możliwe jest nastawienie godziny, o której piekarnik ma zostać wyłączony (tryb półautomatyczny).

- Wciskaj przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „dur” i „0.00”, poza migającym symbolem pieczenia automatycznego.
- Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków **3** i **2**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawienia czasu zapamiętywane są po ok. 7 sekundach – po upływie tego czasu na wyświetlaczu ponownie pojawia się aktualna godzina. Symbol pieczenia automatycznego nadal widoczny jest na wyświetlaczu.

Wybierz żądaną temperaturę i funkcję piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia, urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol pieczenia automatycznego ponownie zacznie migać. Przetwórz regulatory funkcji i temperatury na pozycję OFF (WYŁ.). Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i powrócić do pracy w trybie manualnym.

## NASTAWIENIE CZASU AUTOMATYCZNEGO WŁĄCZENIA PIEKARNIKA

Możliwe jest nastawienie godziny, o której piekarnik ma zostać włączony, a następnie wyłączony (tryb automatyczny).

- Wciskaj przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „dur” i „0.00”, poza migającym symbolem pieczenia automatycznego (zakładamy, że jest godzina 17:30).
- Nastaw czas pieczenia przy pomocy przycisków **3** i **2**, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin (np. 1 godzina).
- Wciskaj przycisk **1**, aż na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty „End” i „18.30”.
- Nastaw czas wyłączenia piekarnika (zakończenia pieczenia) przy pomocy przycisków **3** i **2**, nie dłuższy niż 23 godziny i 59 minut (np. 19:30).
- Przekręć regulatory temperatury i funkcji piekarnika na żądane pozycje. Na wyświetlaczu symbol pieczenia nie jest wyświetlany. Piekarnik włączy się dopiero o nastawionej godzinie (w naszym przypadku o 18:30). Po zakończeniu pieczenia (o godz. 19:30), urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a symbol pieczenia automatycznego ponownie zacznie migać. Przetwórz regulatory funkcji i temperatury na pozycję OFF (WYŁ.).
- Wciśnij przycisk **1**, **2** lub **3**, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i powrócić do pracy w trybie manualnym.

## BLOKADA PRZYCISKÓW / PIEKARNIKA

Wciśnij i przytrzymaj wciśnięty przycisk **3** przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć blokadę przycisków panelu obsługowego lub piekarnika. W przypadku włączenia blokady, gdy piekarnik pracuje w trybie automatycznym, zablokowane zostają wyłącznie przyciski panelu obsługowego. W przypadku włączenia blokady, gdy piekarnik nie pracuje w trybie automatycznym, zablokowane zostają przyciski panelu obsługowego oraz piekarnik.

## CHŁODZENIE

Wentylator chłodzący piekarnik zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się powierzchni zewnętrznych urządzenia oraz uszkodzeniom sąsiadujących z nim elementów. Strumień powietrza generowany przez wentylator odprowadza ciepłe powietrze przez kratki wentylacyjne, a jednocześnie tworzy „kurtynę powietrzną” pomiędzy panelem obsługowym i obudową, zapobiegając nadmiernemu nagrzewaniu się tych elementów. Obieg powietrza zapewniony przez wentylator zapobiega gromadzeniu się kondensatu na elementach elektrycznych i mechanicznych, co wydłuża ich żywotność i zwiększa bezpieczeństwo eksploatacji. (patrz: rys. 11)

Zasada działania wentylatora chłodzącego może różnić się w zależności od modelu urządzenia. Sposób działania wentylatora opisany jest poniżej.

- Wentylator chłodzący uruchamia się automatycznie po włączeniu piekarnika i wyłącza się automatycznie po wyłączeniu piekarnika.
- W niektórych piekarnikach, wentylator włącza i wyłącza się w zależności od temperatury.
- W produktach wyposażonych w dotykowe elementy obsługowe, wentylator chłodzący jest włączany i wyłączany przez sterownik elektroniczny, w zależności od temperatury.



Rys. 11

## PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Po otwarciu drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, z jego wnętrza wydobywa się gorące powietrze, które może spowodować obrażenia dłoni, twarzy i/lub oczu, dlatego podczas otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność.

### Wskazówki dotyczące pieczenia

- Do piekarnika należy wstawiać naczynia metalowe lub aluminiowe o powierzchni zapobiegającej przywieraniu potraw lub odporne na wysoką temperaturę naczynia silikonowe.
- Powierzchnię blachy / kratki należy jak najlepiej wykorzystać.
- Zalecane jest ustawianie naczyń zawierających pieczone potrawy na środku kratki.
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte przez cały czas pieczenia.

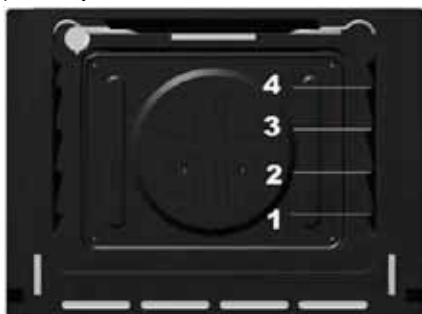
### Wskazówki dotyczące grillowania

- Cały kurczak, indyk lub duży kawałek mięsa będzie lepiej przyrządzony na ruszcie, jeżeli natrzemy go sokiem z cytryny i czarnym pieprzem.










- Po upływie czasu pieczenia, mięso należy pozostawić w piekarniku na ok. 10 minut. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste, a soki nie wypłyną z mięsa po jego rozkrojeniu.
- Rybę pieczoną w ognioodpornym naczyniu należy ustawić na średnim lub niższym poziomie piekarnika.
- Grillowane produkty należy równomiernie rozłożyć na ruszcie.
- Pod kratką, na której grillowane są potrawy, należy ustawić blachę, do której skapywał będzie tłuszcz. Aby ułatwić późniejsze czyszczenie blachy, nalej do niej trochę wody przed wstawieniem do piekarnika.

## WSKAZÓWKI

Temperatury przedstawione w poniższej tabeli należy traktować wyłącznie jako ogólne wskazówki. Mogą one różnić się w zależności od typu produktów lub indywidualnych preferencji.



POTRAWA	FUNKCJA	POZIOM PIEKARNIKA	TEMPERATURA (°C)	CZAS (min.) (ok.)
Ciasto na blasze		3	175	25-30
Ciasto w formie		2	175	40-50
Ciasto w papierze do pieczenia		3	175	25-30
Biszkopt		3	200	5-10
Ciasteczka		3	175	20-30
Krucze ciasto		2	190	30-40
Paszteciki		2	180	25-35
Zaczyn		2	180	35-45

Lasagne		2-3	190	30-40
Zapiekanka makaronowa		2	180-200	30-45
Stek		3	25 s. 250/maks. po: 190	100-120
Ryba		3	200	20-30
Połudwica wołowa		3	190-200	6-8
Grillowane pulpety		3	190-200	8-10
Ciasto francuskie		1-3	170-190	20-30
Kurczak (1000 g)		3		60-90
Mięso (500 g)		3		60-90
<p>Jeżeli chcesz wstawić do piekarnika dwa naczynia jednocześnie, pieczone potrawy należy ustawiać na niższym poziomie. Piekarnik należy zawsze rozgrzać przed włożeniem naczynia z potrawą.</p>				

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Górna część potrawy jest przypieczona, a dolna część – niedopieczona.	Zbyt mało ciepła od dołu naczynia.	Nieodpowiedni wybór poziomu piekarnika. Ustaw naczynie na niższym poziomie piekarnika.
Dolna część potrawy jest przypieczona, a górna część – niedopieczona.	Zbyt dużo ciepła od dołu naczynia.	Nieodpowiedni wybór poziomu piekarnika. Ustaw naczynie na wyższym poziomie piekarnika.
Potrawa jest nadmiernie przypieczona z zewnątrz, ale niedopieczona w środku.	Zbyt wysoka temperatura.	Nieodpowiednia temperatura. Zmniejsz temperaturę.
Potrawa jest wysuszona na zewnątrz.	Zbyt niska temperatura.	Nieodpowiednia temperatura. Zwiększ temperaturę.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRYZRZĄDZANIA POTRAW

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeżeli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto opadło, następnym razem dodaj mniej składnika płynnego lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeżeli ciasto jest zbyt ciemne na górze, umieść naczynie na niższym poziomie, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Jeżeli ciasto jest dopieczone w środku, ale lepkie z zewnątrz, następnym razem dodaj mniej składnika płynnego, zmniejsz temperaturę i wydłuż czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące pieczenia tart i podobnych wypieków

- Jeżeli wypiek jest zbyt suchy, zwiększ temperaturę o ok. 10°C i skróć czas pieczenia. Warstwy ciasta przełóż sosem przyrządzonym z mleka, oleju, jajek i jogurtu.
- Jeżeli pieczenie trwa zbyt długo, upewnij się, że ciasto nie jest zbyt grube i jest równomiernie rozprowadzone w naczyniu.
- Jeżeli górna część wypieku jest zarumieniona, ale dolna część jest niedopieczona, upewnij się, że na dnie nie ma zbyt dużej ilości sosu.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania warzyw

- Jeżeli potrawa warzywna jest nadmiernie wysuszona, następnym razem możesz nakryć naczynie pokrywką, która zatrzyma soki w środku.
- Jeżeli potrawa warzywna jest niedopieczona, zblanszuj lub ugotuj warzywa przed wstawieniem ich do piekarnika.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu, piekarnik należy wytrzeć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z detergentem, usuwając wszelkie resztki żywności i tłuszczu.

Takie resztki mogłyby spowodować korozję wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni urządzenia.

- Przed czyszczeniem piekarnika, odłącz wtyczkę z gniazda zasilania lub wyłącz zasilanie odpowiednim wyłącznikiem.
- Przed czyszczeniem urządzenia, należy poczekać, aż piekarnik ostygnie.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej należy czyścić przeznaczonym do tego celu specjalnym sprayem lub płynem.
- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać środków zawierających drobinki substancji stałych (tzn. środków ściernych), które mogłyby porysować emaliowane lub lakierowane elementy urządzenia.
- Do czyszczenia panelu obsługowego nie wolno używać środków ściernych ani druciaków.
- Nie wolno czyścić szyby drzwiczek piekarnika przy pomocy środków ściernych ani ostrych metalowych przedmiotów – mogłyby one porysować szybę lub spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno pozostawiać plam substancji o ostrym działaniu (takich jak sok cytrynowy, ocet, itp.) na emaliowanych, lakierowanych ani stalowych powierzchniach piekarnika.
- Piekarnika nie należy czyścić przy pomocy urządzeń do czyszczenia parowego.

## PRZESZKLENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

- Zabrudzoną szybę drzwiczek piekarnika należy wyczyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia szyby nie wolno używać środków ściernych, przedmiotów stalowych, czyścików drucianych ani wybielacza.

## WEWNĘTRZNA POWIERZCHNIA SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

- Zabrudzoną wewnętrzną powierzchnię szyby drzwiczek piekarnika należy wyczyścić miękką ściereczką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia szyby nie wolno używać środków ściernych, przedmiotów stalowych, czyścików drucianych ani wybielacza.

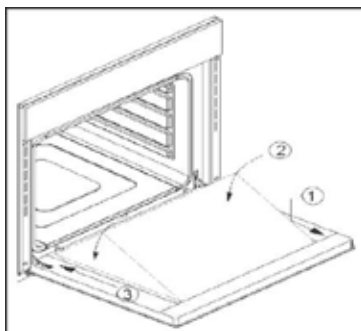
## Cały panel szklany drzwi piekarnika

Zabrudzoną wewnętrzną powierzchnię przeszkłonych drzwi należy wyczyścić wilgotną gąbką, a następnie wytrzeć czystą miękką i suchą ściereczką. **(patrz: rys. 12)**

Przed wyjęciem panelu szklanego, należy otworzyć drzwi piekarnika, jak widać na rysunku.

1. Wysuń szybę do siebie.
2. Po odcięciu dolnych zaczepów szyby, panel można unieść do góry.
3. Wyjmij szybę.

Po wyczyszczeniu, szybę należy założyć wykonując powyżej opisaną procedurę w odwrotnej kolejności.



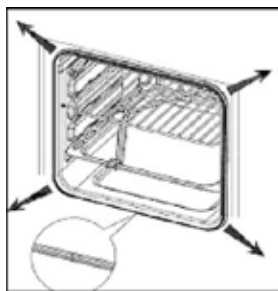
Rys. 12



## USZCZELKA PIEKARNIKA

Piekarnik wyposażony jest w uszczelkę biegnącą wzdłuż krawędzi otworu komory piekarnika, która zapewnia prawidłowe działanie urządzenia.

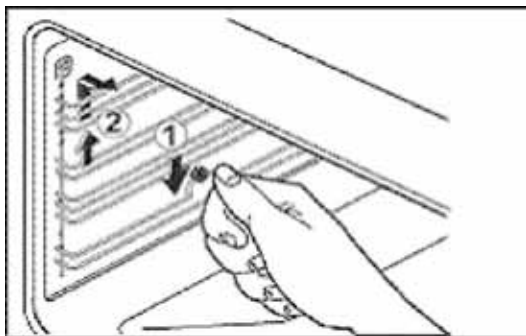
- Należy regularnie sprawdzać stan techniczny uszczelki. Zabrudzonej uszczelki nie wolno czyścić przy pomocy środków ściernych, żrących, wybielających lub kwasowych.
- Jeżeli uszczelka jest uszkodzona, skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem. W takim wypadku, nie wolno korzystać z piekarnika do czasu naprawy uszczelki.
- Procedura wymiany uszczelki jest następująca:
  1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
  2. Zdejmij starą uszczelkę, wyciągając ją z każdego rogu po kolei (**patrz: rys. 13**).
  3. Uszczelka przymocowana jest czterema haczykami. Załóż nową uszczelkę, mocując ją do haczyków.



Rys. 13

## PROWADNICE BOCZNE\*

Aby wyczyścić kratki, można wyjąć je z piekarnika. W tym celu, pociągnij w dół specjalny uchwyt (jak pokazano na rysunku). Następnie, pociągnij je do góry i wysuń z górnych zaczepów. Po wyczyszczeniu, powyższą procedurę należy przeprowadzić w odwrotnej kolejności. (patrz: rys. 14)



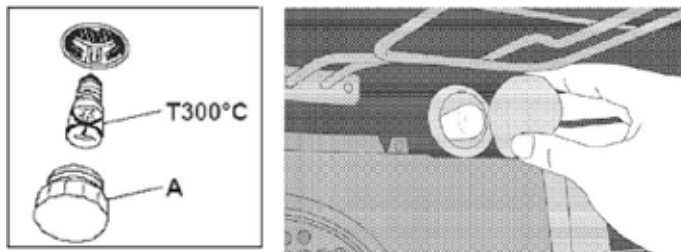
Rys. 14

\* Dostępne w niektórych modelach.

## WYMIANA ŻARÓWKI OŚWIETLENIA WNETRZA PIEKARNIKA

- Przed rozpoczęciem czynności opisanych poniżej, upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Oświetlenie wnętrza piekarnika musi spełniać następujące wymagania:
  1. Odporność na wysokie temperatury
  2. Napięcie znamionowe: 220-240VAC 50Hz
  3. Moc: 25W
- Procedura wymiany żarówki opisana jest poniżej (patrz: rys. 15).
  1. Wykręć szklaną osłonę żarówki (A), obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
  2. Wykręć żarówkę, obracając ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
  3. Wymień żarówkę na nową.
  4. Ponownie przykręć szklaną osłonę żarówki.
  5. Włącz zasilanie urządzenia.

**OSTRZEŻENIE:** Przed rozpoczęciem wymiany żarówki, upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do zasilania, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

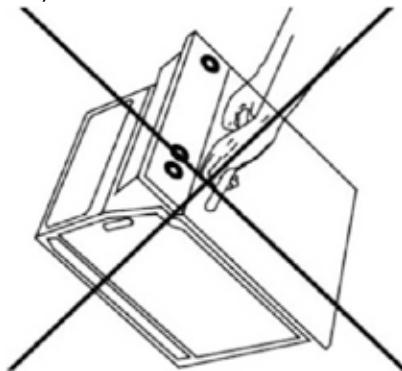


Rys. 15

**Ważne:** Lokalizacja i typ żarówki mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia.

#### INFORMACJE DOTYCZĄCE TRANSPORTU

- Produkt należy przetransportować / przewozić w pozycji równoległej do podłoża, górną częścią skierowaną do góry.
- Wewnętrzną powierzchnię drzwi piekarnika należy zakryć kartonem, by zapobiec jej uszkodzeniu. Drzwi piekarnika należy przykleić taśmą samoprzylepną do ścianek bocznych urządzenia.
- Urządzenia nie wolno podnosić ani wyjmować z opakowania chwytając za rączkę drzwi. (patrz: rys. 16)



Rys. 16

## ZANIM WEZWIESZ SERWIS – ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. Wszelkie prace obejmujące ingerencję w konstrukcję produktu mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis.

Zanim skontaktujesz się z serwisem, sprawdź, czy zaistniały problem nie został spowodowany przez przyczyny wymienione poniżej.

### **Piekarnik nie rozgrzewa się.**

- Regulator funkcji lub regulator temperatury nie jest odpowiednio nastawiony. Nastaw regulator funkcji i regulator temperatury na odpowiednie pozycje.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w timer, może on nie być nastawiony. Nastaw timer.
- Brak zasilania. Sprawdź zasilanie sieciowe i bezpieczniki.

### **Urządzenie nie działa.**

- Uszkodzony lub przepalony bezpiecznik / wyłączony wyłącznik nadmiarowy. Sprawdź bezpieczniki / wyłączniki w skrzynce bezpieczników. Jeżeli to konieczne, wymień bezpiecznik lub włącz wyłącznik nadmiarowy.
- Wtyczka zasilania nie jest podłączona do gniazda z uziemieniem. Sprawdź podłączenie wtyczki.
- Regulator funkcji lub regulator temperatury nie jest odpowiednio nastawiony. Nastaw regulator funkcji i regulator temperatury na odpowiednie pozycje.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w timer, może on nie być nastawiony. Nastaw timer.

### **Problem z pieczeniem (potrawy nie są równomiernie upieczone od góry / od dołu)**

- Zmodyfikuj czas pieczenia / temperaturę, zgodnie z wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

### **Oświetlenie wnętrza piekarnika nie działa.**

- Żarówka oświetlenia wnętrza piekarnika jest uszkodzona. Wymień żarówkę.

### **Podczas pracy z piekarnika wydobywa się para.**

- Wydobywanie się pary z rozgrzanego piekarnika jest normalnym zjawiskiem.

### **Gdy urządzenie rozgrzewa się lub stygnie, z jego wnętrza wydobywa się metaliczny dźwięk.**

- Rozgrzany metal zwiększa swą objętość, czemu mogą towarzyszyć tego typu dźwięki – zjawisko to nie powinno budzić niepokoju.

Jeżeli postępowanie zgodnie z powyższymi instrukcjami nie przynosi rozwiązania problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



To urządzenie użytkowane na terytorium Europy podlega Dyrektywie 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Przed utylizacją zużytego urządzenia, należy zapobiec wszelkim możliwym szkodom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłoby spowodować zużyte urządzenie. W przeciwnym wypadku, urządzenie stanowiłoby odpad niebezpieczny. Symbol na produkcie oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, ale oddać do odpowiedniego zakładu zajmującego się utylizacją zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Proces utylizacji urządzenia musi być zgodny z lokalnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Informacje dotyczące odzysku produktu można uzyskać w odpowiednim dziale.

**ВСТРОЕННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**  
**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**



## Содержание:

Технические характеристики .....	1
Аксессуары .....	2
Важная информация о безопасности .....	3
Установка изделия .....	6
Электрическое соединение .....	9
Первое использование духового шкафа .....	11
Советы по экономии электроэнергии .....	12
Описание духового шкафа .....	13
Использование духового шкафа .....	15
Таймеры духового шкафа .....	17
Работа охлаждающего вентилятора .....	21
Кулинарные советы .....	22
Практические советы .....	23
Тонкости кулинарии .....	24
Уход и обслуживание .....	25
Информация о транспортировке/перевозке .....	29
Устранение неполадок до обращения в авторизованный сервисный центр ...	30

Уважаемый покупатель,

Прежде всего, благодарим Вас за покупку нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции и предупреждения, изложенные в данном руководстве, поскольку эти инструкции содержат важную информацию по установке, эксплуатации Вашей продукции и уходу за ней, а также о преимуществах наиболее практического применения продукции.

**Храните это руководство в безопасном и легкодоступном месте с целью использования при необходимости.**

Производитель не несет ответственности за ущерб лицу, его окружению или имуществу, причиненный вследствие неправильной эксплуатации прибора в результате использования переведенной версии настоящего буклета или его издания.

**Настоящее руководство применимо и к другим моделям. Различия между моделями детально изложены в руководстве.**

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Печи предназначены для эксплуатации при значении однофазного переменного тока, равном 220-240В, с частотой 50Гц. В любом случае, перед установкой духовки советуем всегда проверять спецификациями на бирке с техническими данными, прикрепленной к передней нижней части печи.

Внутренние (Высота/Ширина/Глубина)	размеры	595 мм / 595 мм / 570 мм
Монтажные (Высота/Ширина/Глубина)	размеры	*580 или 590 мм / 560 мм / мин.550 мм
Объем печи		61 лг
Вес нетто		33,00 кг
Вес брутто		36,00 кг
Входное напряжение / Частота		220-240В 50Гц
Ток (Ампер)		Мин. 16А

**\*См. Установку.**

Параметры варьируются в зависимости от модели продукции. Все детали предоставляются с продукцией.

Верхний нагреватель	900 В
Нижний нагреватель	1100 В
Кольцевой нагреватель	2000 В
Рашпер	1800 В / 2000 В
Мотор турбо-вентилятора	22 В / 25 В
Кольцевой мотор	6 В
Охлаждающий вентилятор	20 В / 22 В
Лампа духовки	25 В
Предельное напряжение	2072 В
Категория выработки энергии #	A

#Основание: В электрической печи дата на энергетическом уровне соответствует EN 50304. Значения устанавливаются по нормативной нагрузке в функции нижнего-верхнего нагревателя или функции нагрева с использованием вентилятора (если имеется в наличии). Режим нагрева с коэффициентом эффективности использования энергии, предусмотренным EN50304, устанавливается в соответствии с нижеприведенным первоочередным заказом в зависимости от наличия функции (режимов) в продукции. 1-Есо Приготовление с использованием вентилятора, 2-Медленное турбо приготовление, 3- Турбо приготовление (горячий воздух), 4-Верхний и нижний подогрев с использованием вентилятора, 5- Верхний и нижний подогрев.

- ❖ Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества духовки без предварительного уведомления.
- ❖ Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией
- ❖ Значения, указанные в маркировках духовки или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьировать в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

## **АКСЕССУАРЫ**

Предоставленные принадлежности могут быть разными в зависимости от модели продукции. Ваша продукция может не включать все принадлежности, описанные в руководстве.



### Противень

Можно использовать для кондитерской выпечки, разогрева и приготовления холодной еды, приготовления больших порций, а также сбора стекающего с жаркого жира.



### Решетка

Используется для жаркого, подогрева и приготовления еды или расположения поджариваемой еды на желаемый уровень



### Глубокий противень

Можно использовать для кондитерской выпечки, приготовления жидкой еды и больших порций, а также сбора стекающего с жаркого жира.



### Решетка для противня

Используется для приготовления жаркого в противне и сбора стекающего жира.



## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Данный раздел, который поможет предотвратить опасность получения личного вреда или вреда имуществу, включен в инструкцию по технике безопасности. Несоблюдение этой инструкции может лишить законной силы любую гарантию, поскольку компания не несет ответственности за причиненные убытки.

### Общая безопасность

- ❖ Настоящая духовка не приспособлена для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или людьми без опыта и знания, если они не находятся под наблюдением или им не предоставлены инструкции по использованию духовки лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под контролем, чтобы быть уверенным, что они не играют с духовкой.

- ❖ Духовка предназначена только для домашнего пользования. Не допускается его коммерческое использование. Она не может быть использована для любых других целей, за исключением приготовления еды и подогревания. Использование с любой другой целью (например, отопление комнаты, сушка одежды или полотенца на ручке), является опасным и неуместным. При неуместном, ненадлежащем или неадекватном использовании духового шкафа, то в результате использования под воздействием окружающей среды или других материалов он может получить повреждения, за которые компания не несет ответственности.
- ❖ Перед использованием продукции убедитесь в удалении всех упаковочных материалов.
- ❖ При первом использовании духового шкафа изоляционные материалы и нагревательные элементы выделяют запах гари. Поэтому при первом включении духового шкафа не кладите еду. Сначала включите и ждите до тех пор, пока не исчезнет запах, затем приступайте к приготовлению. Прочистите духовой шкаф изнутри влажной мягкой тряпкой.
- ❖ В рабочем состоянии духовка может быть горячей. Не прикасайтесь к горелкам, внутренним секциям духового шкафа, нагревательным элементам и т.д. Не подпускайте детей к духовке!
- ❖ Поверхность функции гриля может очень нагреться, будьте осторожны.
- ❖ Всегда пользуйтесь теплозащитными перчатками, когда кладете блюда в духовой шкаф или вынимаете их оттуда.
- ❖ Всегда пользуйтесь теплозащитными перчатками, когда кладете блюда в духовой шкаф или вынимаете их оттуда.
- ❖ Ни в коем случае не готовьте или не жарьте на основании духового шкафа.
- ❖ Не кладите противни, листы духового шкафа прямо на дно духового шкафа или не оборачивайте их в алюминиевую фольгу. Иначе накопленное тепло может повредить основанию духового шкафа, и может возникнуть взрывоопасная ситуация.
- ❖ При передвижении продукции, чистке или техническом осмотре духового шкафа отключите электропитание.
- ❖ Не пытайтесь вынимать вилку из розетки, дергая за шнур.
- ❖ Не прикасайтесь к духовке, когда она мокрая или влажная.
- ❖ Если духовка не работает или сломана, отключите ее, выньте из розетки и отдайте на ремонт.
- ❖ Не производите ремонт, обслуживание или не вносите изменения в изделие. Можно устранить лишь некоторые неполадки (См. Устранение неполадок до обращения в авторизованный сервисный центр)

- ❖ Техническое обслуживание и ремонт должны производиться только сервисным обслуживанием фирмы-изготовителя, а также нужно использовать только запасные части от изготовителя.
- ❖ Если Вы не пользуетесь духовым шкафом, поставьте все ее функции в режим “Выкл.”
- ❖ Чистка духового шкафа и соблюдение техники безопасности позволяют сохранить духовой шкаф в хорошем состоянии. Оставление отходов в духовом шкафу после использования со временем может повредить поверхность духового шкафа.
- ❖ Установите повсюду вентиляционные каналы.
- ❖ Не используйте духовой шкаф с разбитым стеклом передней двери.
- ❖ Задняя поверхность духового шкафа в рабочем состоянии нагревается. Газовая/электрическая связь не должна соприкасаться с задней поверхностью; иначе сетевой кабель может получить повреждение.
- ❖ Не пользуйтесь духовым шкафом при приеме наркотиков и/или алкоголя, которые негативно сказываются на мышлении.
- ❖ Будьте осторожны при приготовлении еды с применением алкогольных напитков. При высоких температурах алкоголь испаряется и может вызвать пожар, поскольку при соприкосновении с горячей поверхностью духового шкафа может вызвать воспламенение.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Духовка предназначена только для приготовления пищи. Ее нельзя использовать для других целей, например, разогрева комнаты.

#### **Обеспечение безопасности детей**

- ❖ Эта духовка предназначена для пользования взрослыми и детьми под присмотром. Не позволяйте маленьким детям трогать элементы управления или играть близко от духового шкафа или с духовым шкафом.
- ❖ Доступные элементы духового шкафа могут нагреваться в рабочем состоянии. Не подпускайте детей к духовке, до тех пор пока он не охладится.
- ❖ Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пленки, растянутый полистирол и др.) в доступных для детей местах, поскольку это опасно.
- ❖ Не вешайте на открытую дверь духового шкафа тяжелые предметы и не позволяйте детям сидеть на них. Она может перевернуться или дверные петли могут сломаться.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При использовании гриля открытые детали могут нагреться. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

**ВАЖНО:** Если Вы решили больше не использовать духовой шкаф, следует привести ее в нерабочее состояние путем обрезания питающего кабеля после отсоединения ее от источника электропитания. Неиспользуемые приборы представляют угрозу для безопасности детей, поскольку дети часто играют с ними. С этой целью рекомендуется сделать духовку безопасной.

**Соблюдение безопасности при осуществлении работ, связанных с электричеством**

- ❖ Любое действие, произведенное компетентными и квалифицированными лицами над электрическим оборудованием и системами.
- ❖ Выключите духовку и отсоедините источник электропитания в случае любого повреждения. Для этого выключите предохранитель.
- ❖ Убедитесь в том, что сила тока предохранителя соответствует силе тока продукции.

## **УСТАНОВКА ИЗДЕЛИЯ**

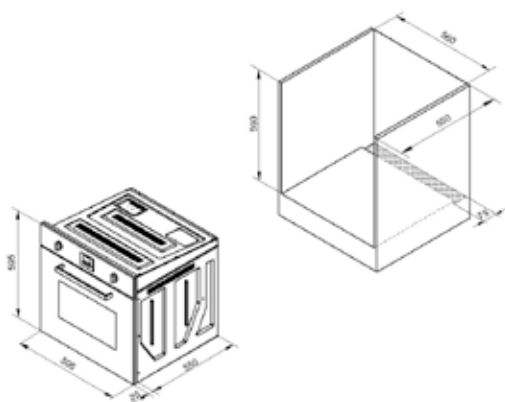
Установка должна быть выполнена компетентным квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям, животным или предметам в результате неправильной установки.

**ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** После установки духовки по правилам техники безопасности и в целях охраны окружающей среды необходимо выбросить упаковочные материалы в соответствии с правилами об утилизации отходов упаковочных материалов (фольга, картон, стироловый пенопласт и пр.). Перед утилизацией продукции отрежьте кабель электропитания, чтобы он не мог служить источником опасности для детей.

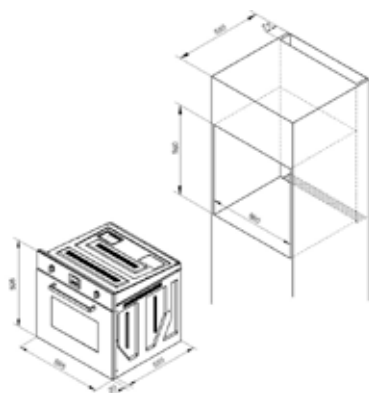
## **Инструкции по Установке**

- ❖ При установке духового шкафа его соединяют в соответствии с местными электрическими нормами.
- ❖ Духовой шкаф предназначен для установки на кухне. Он может быть установлен под столешницу либо в высокий шкаф на уровне глаз. Выделите пространство на кухне, как показано на рисунке (См. Рисунок 1 и Рисунок 2).

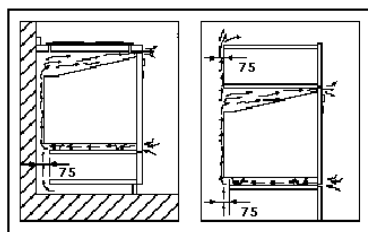
- ❖ Убедитесь, что под духовым шкафом достаточно поддержки, чтобы выдержать его вес.
- ❖ Стенки монтированного духового шкафа должны быть теплостойкими. В частности, боковые стенки должны быть изготовлены из фибролитового покрытия. Покрытие должно быть устойчиво к температуре 100 °С. Его нельзя изготавливать из теплостойких синтетических ламинатов и вязких материалов, поскольку пластмассы или вязкие материалы могут быть повреждены. Настоящая информация служит только для создания инструкции, а фактическое сопротивление повышению температуры зависит от размеров кухонного оборудования и качества полировки поверхности.
- ❖ Определенное кухонное оборудование с полированной поверхностью (например, виниловой) особенно чувствительно при низких температурах с цветовым повреждением над вышеуказанными температурами.
- ❖ Ответственность за установку прибора с нарушением правил по безопасности или размещение кабельных материалов на расстоянии 5 мм от прибора лежит на владельце.
- ❖ Нельзя давить, загибать и зажимать шнур питания или следует избегать его соприкосновения с горячими частями духовки. После установки штепсельная вилка должна находиться в легкодоступном месте.
- ❖ Расстояние между стенами кухни и оборудованием должно быть безопасным.
- ❖ Правильная установка должна обеспечивать надлежащую защиту от электрических контактов или изоляцию от рабочих деталей.
- ❖ Все изоляционные и обеспечивающие безопасность части должны быть плотно зафиксированы при помощи инструментов.
- ❖ Для эффективной циркуляции воздуха духовка должна быть приложена согласно нижеприведенным размерам (**См. Рисунок 1 и Рисунок 2**).
- ❖ Если встроенный духовой шкаф установлен ниже конфорки, расстояние должно быть не менее 50 мм.
- ❖ Необходимо удалить заднюю панель монтажного шкафа с целью свободной циркуляции воздуха. Панель, в которую вставляется духовка, должна иметь зазор в задней части в размере, по меньшей мере, 75 мм (**См. Рисунок 3**).
- ❖ Не рекомендуется устанавливать прибор рядом с холодильными установками или морозильными аппаратами, так как тепло может вывести их из строя.



**Рисунок 1**



**Рисунок 2**



**Рисунок 3**

## Установка духовки в шкаф

- ❖ При установке духового шкафа соблюдайте симметрию, выровняйте его по центру и установите заподлицо со шкафом.
- ❖ Предпочтительно установить духовку на высоте шкафа или ниже уровня раковины.
- ❖ Откройте дверь и закрепите духовой шкаф к панели кухонного шкафа четырьмя крепежными винтами, чтобы они совпадали с отверстиями, предусмотренными по обеим сторонам крепежной рамы (А) (См. Рисунок 4).
- ❖ При соединении духового шкафа к системе электроснабжения на монтажной панели, для удобства установки необходимо отдельно соединить ее электрическими кабелями. Убедитесь, что соединение произведено без повреждений.

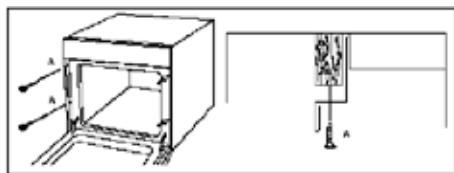


Рисунок 4

## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Все электрические соединения выполняются только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами и правилами. Соединение должно отвечать национальным стандартам.

### Перед электрическим соединением духового шкафа

- ❖ Духовка должна быть подсоединена к центральной линии электропитания в соответствии с действующими законами и правилами квалифицированным электриком.
- ❖ Духовой шкаф должен быть подсоединен электриком, имеющим официальное разрешение, в соответствии с действующими правилами. Производитель не несет ответственности за любой ущерб людям, животным или имуществу по причине неправильного электрического соединения.
- ❖ Величина тока для обеспечения нормальной работы духового шкафа должна быть не менее 16А.

- ❖ Если величина тока меньше 16А, необходимо вызвать компетентного электрика для замены амперметра.
- ❖ Соединение должно отвечать национальным стандартам.
- ❖ Заземленная вилка подсоединяется к электрическому шнуру духового шкафа. Линия должна быть заземлена. Установку должен производить квалифицированный электрик.


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оборудование должно быть заземлено.**

- ❖ При отсутствии на духовом шкафу электрического кабеля его установку осуществляет компетентный электрик с соблюдением нижеприведенных параметров.

Напряжение	Тип кабеля	Размер сечения	Ток (в Амперах)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV – F	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>	Не менее 16А

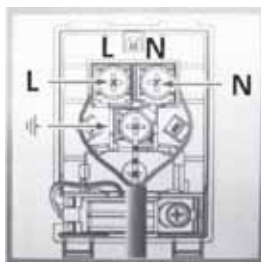
**Таблица 1**

Схема соединения электрического кабеля:

Желтый/зеленый заземленный кабель соединяется к терминалу .

Голубой нейтральный провод соединяется к терминалу "N"

Черный, коричневый или красный кабель соединяется с концом, помеченным буквой "L" (См. Рисунок 5)



**Рисунок 5**

- ❖ Духовой шкаф должен быть установлен так, чтобы обеспечить свободный доступ к розетке.



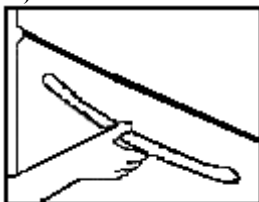
- ❖ Не допускать контакта электрического кабеля с нагретыми поверхностями.
- ❖ При повреждении электрического кабеля обратитесь в сервисную службу или см. **Таблицу 1**, и замените поврежденный кабель оригинальным кабелем с параметрами, указанными в таблице.
- ❖ Если духовой шкаф подсоединен прямо к электроприбору, то он должен быть установлен между двумя полюсами предохранителя, а заземленный кабель не должен быть отсоединен двухполюсным предохранителем.
- ❖ Не рекомендуется использование адаптеров, комплексных розеток или удлинителей. По правилам безопасности требуется использование адаптера или удлинителя. Однако, сила тока адаптера не должна превышать максимальную удельной силы тока.
- ❖ После завершения соединения проверьте нагревательные элементы духового шкафа в течение 3 минут.
- ❖ Электрическая безопасность духового шкафа может быть гарантирована при правильном соединении к заземленному источнику питания, предусмотренному в правилах техники безопасности. Производитель не несет ответственности за поломку по причине отсутствия заземления.

## **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА**

- ❖ Вытащите все противни и решетки духового шкафа.
- ❖ Установите максимальный уровень режима «Настройка температуры».
- ❖ Установите переключатель на Верхний и Нижний режимы обогрева (а также +FAN, если имеется в наличии).
- ❖ Оставьте духовой шкаф в этом состоянии на 30 минут.
- ❖ За это время подогреваются все элементам духового шкафа и теплоизоляционные материалы, может появиться запах гари. В случае повторного выделения запаха гари, перед приготовлением пищи в духовом шкафу тщательно проветрите его.
- ❖ Повторите операцию с решеткой.
- ❖ При выполнении этих операций рекомендуется протереть духовой шкаф изнутри влажной, а затем сухой мягкой тряпкой.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед первым использованием тщательно вымойте принадлежности духового шкафа, например противень и решетку.

**ВАЖНО:** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки. (См. Рисунок 6)



**Рисунок 6**

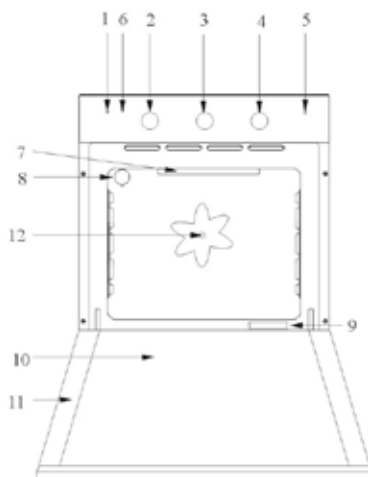
### **СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ**

Нижеследующие советы помогут Вам использовать вашу духовку экологически безопасным способом и с экономией электроэнергии.

- ❖ В духовом шкафу для лучшей передачи тепла используется эмалированная кухонная утварь темного цвета.
- ❖ При частом открытии дверцы духового шкафа во время приготовления пищи поступающий внутрь воздух приводит к потере электроэнергии. Поэтому не рекомендуется часто открывать дверцу духового шкафа.
- ❖ Тепло, оставшееся в духовом шкафу после процесса приготовления пищи, можно использовать для приготовления очередного блюда.
- ❖ Перед каждым приготовлением пищи на предварительный прогрев духового шкафа требуется не менее 10 минут.
- ❖ Замороженные продукты питания необходимо разморозить перед приготовлением пищи.
- ❖ Отключить духовой шкаф за несколько минут до конца приготовления пищи.

## ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

### Духовые шкафы с механическим таймером

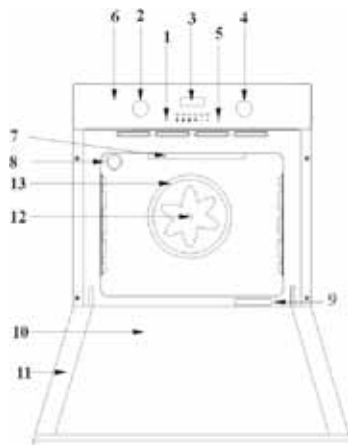


1. Функциональная сигнальная лампочка
2. Ручка выбора режима
3. Ручка управления таймера
4. Ручка регулировки температуры
5. Температурная сигнальная лампа
6. Панель управления
7. Нагреватели
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Табличка с паспортными данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Турбовентилятор\*

\* Имеется только в некоторых моделях.

**Примечание:** Положение ручки минутного таймера может отличаться от положения, показанного на рисунке.

## ДУХОВКА С ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ



1. Функциональная сигнальная лампочка
2. Ручка выбора режима
3. Электронный таймер
4. Кнопка регулировки температуры
5. Температурная сигнальная лампа
6. Панель управления
7. Нагреватели
8. Внутренняя осветительная лампа
9. Табличка с паспортными данными
10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа
11. Дверца духового шкафа
12. Турбовентилятор
13. Турбо нагреватель\*

*\* Имеется только в некоторых моделях.*

**Примечание:** Положение электронного таймера может отличаться от положения, показанного на рисунке.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Перед использованием духового шкафа следует настроить электронный или механический таймер. Иначе, духовка не будет работать. (См. **Виды таймеров духового шкафа**).

### КНОПКА РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

При эксплуатации духовки температура приготовления еды может быть установлена от 50 °С до максимального уровня. Достаточно установить духовку на функцию Max. Максимальная температура составляет  $285 \pm 15$  °С. (См. **Рисунок 7**).

Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

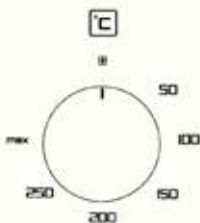


Рисунок 7

### ТЕМПЕРАТУРНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Температурная сигнальная лампочка загорается после настройки внутренней температуры духовки на требуемый уровень и горит до достижения этой температуры. Температурная сигнальная лампочка выключается по достижении заданной температуры. При снижении температуры температурная сигнальная лампочка вновь загорается и горит по достижении вновь заданной температуры.

Эта особенность и принцип работы может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

## РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ

Устанавливает режим работы духовки. Функции духовки и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели выбранной духовки. (См. Рисунок 8)

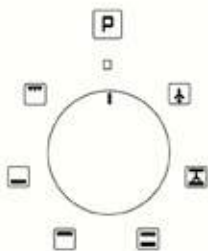


Рисунок 8

## ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА

Функциональная сигнальная лампочка загорается при настройке ручки выбора режима на любую функцию и выключается при установлении исходного положения «0».






Эта особенность и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.

## Таблица функций

Ниже приведены функции, указанные на вашей духовке и максимальные и минимальные температуры их настроек.

**Предупреждение:** Все функции включаются после регулирования режима «Настройка температуры» на требуемый уровень. Очередность указанных в таблице режимов работы может отличаться от порядка их расположения в Вашей продукции.

	<b>OFF:</b> Духовка приведена в нерабочий режим. Для отключения духовки установите все переключатели в данное исходное положение.
	<b>Размораживание:</b> Включается только турбовентилятор. Данная функция предназначена для размораживания путем создания вокруг замороженной пищи комнатной температуры с сохранением качества пищи, а также для охлаждения горячей еды.



	50-200 °С	<b>Нижний нагреватель (Подогрев снизу):</b> Включается только нижний нагреватель. Данная функция предназначена для блюд, которые необходимо поджаривать снизу, для подогрева пищи, для еды, которая, как и при приготовлении в глиняном горшке, готовится при низкой температуре в течение длительного времени, а также для еды, которую необходимо поддурмянить снизу.
	50-200 °С	<b>Верхний нагреватель (Подогрев сверху):</b> Включается только верхний нагреватель. Данная функция предназначена для разогрева ранее приготовленной еды, а также для еды, которую необходимо поддурмянить сверху.
	50-200 °С	<b>Верхний и Нижний нагреватели (Статическое приготовление):</b> Одновременно включаются верхний и нижний нагреватели. Данная функция предназначена для приготовления кексов, пирогов и кексов, готовящихся в формочках, еды, кушанья, приготавливаемого в глиняном горшке). Рекомендуется готовить только противень.
	50-200 °С	<b>Верхний и нижний нагреватели+ Вентилятор (Конвективный подогрев):</b> Одновременно включаются верхний и нижний нагреватели и вентилятор. Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, с помощью вентилятора равномерно и быстро распределяется в духовке. Данная функция предназначена для приготовления кексов, пирогов и тортов. Рекомендуется использование одного противня.
	max °С	<b>Гриль:</b> Включается только гриль-нагреватель. Данная функция предназначена для обжаривания больших и средних порций мяса, а также разных видов рыб, пригодных для приготовления на рашпере, которые помещают на верхний уровень. Для того, чтобы капли жира не испачкали духовку на нижний уровень помещают противень, в который наливают 1-2 стакана воды.

## ТАЙМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Отличаются в зависимости от выбранной модели духовки. Различают нижеследующим таймеры:

### 1) МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР:

Поворачивая минутный таймер по часовой стрелке можно регулировать время до 90 минут (См. Рисунок 9). Таймер будет работать в течение установленного

времени, а по его истечении автоматически отключается. После помещения блюда в духовку, настройте температуру и необходимую функцию приготовления с помощью ручки управления и поверните ручку минутного таймера на требуемую позицию. По истечении установленного времени, раздастся звонок, и духовка самостоятельно отключается. Вследствие ограниченности периода времени, время работы духовки может быть настроено на не более, чем 90 минут. Для длительного приготовления устанавливайте время вручную. Для ручной регулировки выровняйте минутный таймер до отметки , повернув его против часовой стрелки. При ручной установке для прекращения приготовления в любое время, по часовой стрелке поверните таймер с отметки  к отметке «0».

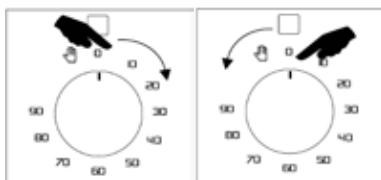


Рисунок 9

## 2) ЦИФРОВОЙ МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР:

### 2) ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР:

Это электронный временной режим, благодаря которому ваше блюдо, помещенное в печь, готово к сервировке в любое время.

Для этого вам лишь требуется запрограммировать время приготовления блюда и время, когда вы желаете, чтобы ваше блюдо было готово.

Помимо этого, вы можете использовать духовку в качестве самостоятельного будильника для настройки времени в минутах. Особенность и принцип работы электронных таймеров может отличаться в зависимости от модели выбранной духовки.



## ОБЩИЙ ВИД



Рисунком 10

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

При подаче электроэнергии или подключении к источнику электропитания АС, на экране мигает “0.00” и “АВТО”.

- Кнопку 1 удерживается нажатой около секунды, начинает мигать символ точки. С помощью кнопок 2 и 3 устанавливается время. По истечении 7 секунд после настройки времени необходимо выйти из функции настроек.

В случае, если необходимо снова установить время:

- Кнопку 2 и 3 удерживаются нажатой около секунды, начинает мигать символ точки. Устанавливается время.

Предупреждение! Если не установить время, использование функции духовки невозможно.

## РУЧНОЙ РЕЖИМ

Приготовление, при котором функции и значение температуры устанавливается пользователем без использования какой-либо программы приготовления.

## НАСТРОЙКА БУДИЛЬНИКА

Режим «Настройка будильника» может быть активирован независимо от других программ.

Может быть установлен на время от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

- Кнопка 1 удерживается до тех пор, пока символ звукового таймера не начнет мигать, экран показывает “0.00”.
- Требуемое время вводится с помощью кнопок 2 и 3. До истечения этого времени экран непрерывно показывает символ звукового таймера.
- После наступления установленного времени таймер начинает звонить в течение 7 минут, и символ звукового таймера вновь начинает мигать.
- При нажатии кнопок 1, 2 или 3 таймер отключается, символ звукового таймера исчезает, и экран показывает текущее время.

## ИЗМЕНЕНИЕ ГРОМКОСТИ БУДИЛЬНИКА

Нажмите кнопки **2** и **3**.

- Нажмите кнопку **1**, экран показывает текущий уровень сигнала “**ton.1**”. Нажатием кнопки **2** можно выбрать уровни **1, 2** и **3**.

## ОТМЕНА ВРЕМЕНИ

Отмена автоматической функции:

- Нажмите кнопки **2** и **3**.

Отмена настройки таймера:

- Нажмите кнопку **1** и выберите режим «Настройка таймера»
- Нажмите кнопки **2** и **3**.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАНЫМ ВРЕМЕНЕМ

В случае, если предполагается окончание приготовления в определенное время, необходимо настроить время.

Эта функция называется полуавтоматическое приготовление.

- Кнопка **1** удерживается нажатой до тех пор, пока на циферблате не начинает мигать “**dur**” и “**0.00**”, помимо этого мигает символ автоматического приготовления.

- Время приготовления устанавливается с помощью кнопок **3** и **2**. Можно установить время приготовления от 1 минуты до 10 часов.

По истечении 7 секунд после настройки устанавливается режим показа часов. Экран показывает символ автоматического приготовления. Выбирается нужная температура и функция духовки.

По завершении приготовления звонит будильник в течение 7 минут, а символ автоматического приготовления вновь начинает мигать. Отключаются кнопки управления и термостата. Будильник отключается нажатием на кнопки **1, 2** и **3** и устанавливается ручной режим.

## ЗАМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В случае, если предполагается начать и завершить приготовление в определенное время, можно настроить время приготовления и завершения приготовления. Эта функция называется полностью автоматическое приготовление.

- Кнопка **1** удерживается нажатой до тех пор, пока на циферблате не начинает мигать “**dur**” и “**0.00**”, помимо этого мигает символ автоматического приготовления (Например, время 17:30).

- Время приготовления устанавливается от 1 минуты до 10 часов с помощью кнопок **3** и **2**. (Например, 1 час)

- Кнопка **1** удерживается нажатой до тех пор, пока на циферблате не начинает мигать “**End**” и “**18.30**” (время окончания).
- Время окончания приготовления вводится с помощью кнопок **3** и **2**. Время окончания приготовления может быть установлено не более 23 часов 59 минут (Например, 19:30)
- Выбирается требуемая температура и функция духовки.
- На экране исчезает символ приготовления. Духовка не приступит к приготовлению, пока не будет достигнуто время начала приготовления (в примере 18:30), т.е. время, полученное от разницы времени завершения приготовления и времени приготовления.
- По завершении приготовления звонит будильник в течение 7 минут, а символ автоматического приготовления вновь начинает мигать. Отключаются кнопки управления и термостата. Будильник отключается нажатием на кнопки **1**, **2** и **3** и устанавливается ручной режим.

## **БЛОКИРОВКА КНОПОК/ДУХОВКИ**

Когда никакой режим настройки не используется, можно активировать или деактивировать блокировку кнопок/духовки путем нажатия кнопки **3** и удержания ее в течение 3 секунд.

Если блокировка кнопок включается при функционировании программы приготовления, в этом случае блокируются только кнопки; если блокировка кнопок включается в ручном режиме, то в этом случае блокируются кнопки, а духовка приводится в нерабочее состояние.

## **РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА**

Охлаждающий вентилятор обеспечивает систему вентиляции, предотвращающую перегрев внешней поверхности встроенного духового шкафа и причинение вреда окружающим. Этот вентилятор создает поток воздуха, способствующий выбросу наружу горячего воздуха сквозь передние решетки (отверстия для вентиляции). Одновременно создавая воздушную завесу между панелью управления и крышкой, препятствует перегреву этих двух частей духовки, а также расположенных на них компонентов. Циркуляция воздуха, осуществляемая охлаждающим вентилятором, предотвращает образование конденсации вследствие тепла и влаги в электрических и механических компонентах, тем самым обеспечивая их надежность и продолжительность срока службы (См. **Рисунок 11**).

Принцип работы охлаждающего вентилятора может изменяться в зависимости от модели изделия. В вашем изделии обязательно присутствует один из нижеприведенных принципов работы:

- Когда духовка приступает к работе, охлаждающий вентилятор автоматически включается. По завершении работы духовки, она тоже отключается.
- В некоторых моделях охлаждающий вентилятор включается и выключается вместе с термостатом, имеющимся в духовке. В этом случае, поскольку работа охлаждающего вентилятора неразрывно связана с теплотой, даже после отключения духовки она продолжает работать в течение определенного периода времени, затем автоматически отключается.
- В изделиях с сенсорным управлением охлаждающий вентилятор включается и выключается с помощью электронной схемной платы. В этом случае, поскольку работа охлаждающего вентилятора неразрывно связана с температурой или временем, даже после отключения духовки она продолжает работать в течение определенного периода времени, затем автоматически отключается.



Рисунок 11

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Поскольку после приготовления из духовки может выйти пар, открывая крышку духовки, стойте поодаль. Выделяющийся пар может обжечь руки, лицо и/или глаза.

### Советы по приготовлению в духовке

- Используйте не прилипающие, подходящие металлические тарелки, либо алюминиевую посуду, либо жаростойкие силиконовые формы.
- При приготовлении блюда в духовке, поместите форму для приготовления на середину уровня духовки.
- До включения духовки или гриля выберите правильный уровень в духовке. Не меняйте уровень, когда духовка нагрета.
- Держите дверцу духовки закрытой

### Советы по приготовлению гриля

- Приправка курицы, индюшки и больших порций мяса до обжаривания лимоном и чёрным перцем повышает качество приготовления.











- По окончании времени приготовления оставьте мясо в духовке на 10 минут. Сок мяса хорошо впитывается в поджаренное мясо и при резке мяса не проступает.
- Нужно положить рыбу в жаростойкую форму на нижний или средний уровень духовки.
- Куски для приготовления гриля равномерно распределите на решетке или на решетке с поддоном так, чтобы они не соприкасались с нагревателем.
- Если вы готовите гриль в решетке, под нее поместите противень для сбора жира. Налейте в противень немного воды, а по завершении приготовления тщательно отмойте ее.
- Блюда, не годные для приготовления на решетке, являются огнеопасными. Не помещайте пищу в заднюю часть решетки. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Указанные значения установлены в лабораторных условиях. Удобные для вас значения, могут отличаться от данных значений.



БЛЮДО	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин) (Приблизительное время)
Кекс на противне		3	175	25-30
Кекс в формочках		2	175	40-50
Кекс в кальке		3	175	25-30
Пандиспаня		3	200	5-10
Курабье (печенье)		3	175	20-30
Сладкий пирог		2	190	30-40
Слоеный пирог		2	180	25-35

Дрожжевое тесто		2	180	35-45
Лазанья		2-3	190	30-40
Пицца		3	200	15-20
Макароны в духовке		2	180-200	30-45
Бифштекс		3	25 dk. 250/max. sonra 190	100-120
Рыба		3	200	20-30
Филе из говядины		3	190-200	6-8
Котлета, жаренная на рашпере		3	190-200	8-10
		1-3	170-190	20-30
1000 гр. Курицы		3		60-90
500 гр. мяса		3		60-90
При приготовлении с использованием одновременно двух противней поместите глубокий противень на верхний уровень, а обычный противень на нижний уровень. Рекомендуется предварительно разогреть духовку при приготовлении любых блюд.				

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Верхняя часть пицци более румяная, чем нижняя	Уровень температуры в нижней части низкий	Возможно, выбран неправильный уровень. Поместите противень на низкий уровень
Нижняя часть пицци более румяная, чем верхняя	Уровень температуры в верхней части низкий	Возможно, выбран неправильный уровень, Поместите противень на верхний уровень
Снаружи хорошо пропечен, а внутри сырой	Очень высокая температура	Неправильная температура приготовления. Уменьшите температуру
Поверхность пицци сухая	Низкая температура	Неправильная температура приготовления. Увеличьте температуру

## ТОНКОСТИ КУЛИНАРИИ

### Тонкости приготовления кексов

- Если кекс очень сухой, увеличьте температуры до 10 °C и уменьшите время приготовления.
- Если кекс влажный, то обычно добавляйте воду в малых количествах или уменьшите температуру до 10 °C

- Если поверхность кекса подгорела, положите ее на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления
- Если внутренняя часть кекса хорошо поджарилась, а поверхность липкая, добавляйте воду в малых количествах, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления

#### **Тонкости приготовления слоеного пирога**

- Если пирожок очень сухой, увеличьте температуры до 10 °С и уменьшите время приготовления. Намажьте тонкий лаваш смесью, приготовленной из молока, масла, яиц и йогурта.
- Если слоеный пирог долго готовится, постарайтесь, чтобы пирог не вываливался из противня из-за чрезмерной толщины.
- Если поверхность пирога раздумянилась, а нижняя часть недопеченная, постарайтесь, чтобы в нижней части смесь была распределена равномерно и в небольшом количестве.
- Готовьте пирог, установив соответствующую функцию и температуру. Если нижняя часть снова недопекается, в другой раз поместите ее на нижний уровень.

#### **Тонкости приготовления овощного блюда**

- Если жидкость овощного блюда заканчивается, и она становится сухой, вместо противня используйте жаростойкую кастрюлю с крышкой.
- Если овощное блюдо недоваривается, сначала отварите овощи или законсервируйте их, только потом положите в духовку.

### **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

#### **ОБЩАЯ ЧИСТОТА**

После каждого использования теплую духовку следует вытереть легкой влажной мыльной тряпкой, нельзя оставлять в духовке остатки пищи и жира. Потому что эти остатки могут привести к коррозии внешней и внутренней поверхности.

- ❖ Всегда вынимайте вилку из розетки или отсоединяйте духовку от сети электропитания, отключив кнопку выключателя духовки перед началом какой-либо операции по чистке.
- ❖ До проведения чистки подождите, чтобы духовка остыла
- ❖ Нержавеющие стальные поверхности мойте специальными чистящими спреями или средствами для нержавеющей стали, имеющимися в продаже.

- ❖ При чистке изделия следует проверять, чтобы применяемые чистящие средства не содержали частиц, которые могут поцарапать эмалированные или покрытые краской поверхности.
- ❖ При чистке панели управления и кнопок не используйте жидкие чистящие средства, содержащие абразивов, и абразивные губки, которые могут привести к истиранию надписей.
- ❖ При чистке дверцы и стекла дверцы не используйте твердые абразивные чистящие средства, металлические скребки, сетчатки для посуды, или грязную воду, которые могут поцарапать поверхность.
- ❖ Не оставляйте коррозионные и кислотные пятна (такие как лимонная вода, уксус и др.) на эмалированных, окрашенных поверхностях и поверхностях из нержавеющей стали.
- ❖ Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты для чистки изделия.

## **ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДУХОВКИ**

- ❖ Всегда протирайте внешнее стекло влажной мягкой губкой и тряпкой, пока духовка холодная, и тщательно высушите ее.
- ❖ Избегайте использования абразивных средств.

## **ВНУТРЕННЕ СТЕКЛО ДУХОВКИ**

- ❖ Всегда протирайте внутренне стекло дверцы влажной мягкой губкой и тряпкой, и тщательно высушите ее.
- ❖ Избегайте использования абразивных средств.

**Внутренняя дверца с цельным стеклом:** внутренняя дверца, состоящая из цельного стекла с гладкой поверхностью протирается мягкой влажной губкой и тряпкой, затем высушивается (**См. Рисунок 12**).



**Рисунок 12**



Как показано на рисунке, когда дверца открыта:

1. Потяните стекло со стороны внутренней дверцы к себе
2. После снятия стекла с нижних зубцов, поднимая стекло вверх, позаботьтесь о том, чтобы стекло можно было вернуть в исходное положение.
3. Выньте стекло.

После выполнения чистки в обратном порядке сначала помещают стеклянную дверцу с внешней стороны в паз. Затем, после размещения стекла в пазу, монтируются пружины стекла. После того, как стекло вставляется в нижний зазор, она отпускается в свой паз и занимает свое место.

## ГЕРМЕТИЗАЦИЯ ДУХОВКИ

Уплотнитель духовки необходимая атрибут, обеспечивающий производительность духовки. (См. Рисунок 13).



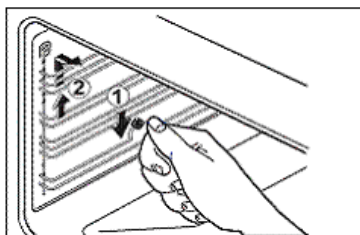
Рисунок 13

При использовании со временем уплотнитель может загрязняться. В этом случае ее можно почистить влажной тряпкой. Нельзя чистить уплотнитель разбавляющими и абразивными чистящими средствами. В случае, если уплотнитель изнашивается или разрывается нужно обратиться в компетентный сервисный центр.

## БОКОВЫЕ РЕШЕТЧАТЫЕ УРОВНИ \*

Решетчатые уровни, куда вставляются противни и решетки, можно легко снять и почистить. Как видно из рисунка, согнув вниз край, который давит на специальные болты, можно высвободить решетчатые уровни из паза болтов. Затем потянув их на себя и подняв вверх, можно высвободить из верхних зубцов. После очистительных работ, уровни вставляются в обратном порядке: сначала уровни вдеваются в верхние зубцы, затем,

помещаются в паз болта, прогибая лопасти, давящие на специальные болты. (См. Рисунок 14).



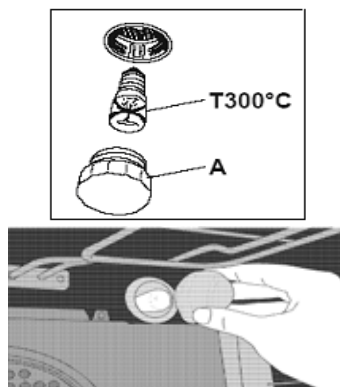
**Рисунок 14**

*\* Имеется лишь в некоторых моделях*

## **ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ**

- ❖ Перед началом данной операции, убедитесь в том, что электропитание отключено
- ❖ Лампочка духовки должна обладать следующими свойствами:
  - ✓ Высокая теплостойкость – до 300 °С
  - ✓ Электрические параметры: 220-240 V AC 50 Hz
  - ✓ Напряжение: 25 W
- ❖ Замена лампы внутреннего освещения духовки должна быть выполнена как показано на **Рисунке 15**.
  - ✓ Снимите стеклянную защитную крышку (А), повернув ее в против часовой стрелки.
  - ✓ Выкрутите лампочку, повернув ее в против часовой стрелки, или потянув на себя. В зависимости от типа лампы.
  - ✓ Вставьте новую лампочку.
  - ✓ Установите на место внешнюю стеклянную защитную крышку.
  - ✓ Включите электричество

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** с целью предотвращения получения электрошока перед началом операции замены лампочки убедитесь в том, что электричество отключено.



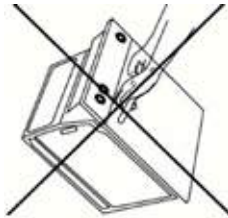
**Рисунке 15**

**Примечание:** положение и тип лампочки может отличаться от показанной на рисунке.

#### **ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ / ПЕРЕВОЗКЕ**

- Храните оригинальную упаковку. Осуществляйте перевозку в оригинальной упаковке с соблюдением указанных на нем символов.
- Если нет оригинальной упаковки, примите необходимые меры, чтобы не повредить поверхность изделия, и не кладите на поверхность тяжелые предметы.
- При перевозке необходимо переносить/размещать изделие параллельно поверхности земли таким образом, чтобы не перевернуть вверх дном.
- Чтобы решетка и противень внутри духовки не повредили дверцу духовки при перевозке, во внутреннюю часть дверцы духовки необходимо положить картон на уровне этих противней. Также следует обвязать духовку так, чтобы дверца была плотно закрытой.
- Нельзя переносить/перемещать духовку, держась за дверцу или ручку дверцы (См. Рисунок 16).

**ВАЖНО:** Нельзя переносить или вынимать из упаковки духовку, держась ручку дверцы.



**Рисунок 16**

## **УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК ДО ОБРАЩЕНИЯ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР**

Ни в коем случае не пытайтесь починить духовку сами. Ремонт прибора необходимо проводить только в авторизованном сервисном центре.

До обращения в сервисный центр следует выполнить следующие действия:

### **Духовка не нагревается**

- Возможно, не установлены кнопки настройки функции и/или температуры. Настройте функцию или температуру с помощью кнопок настройки функции и/или температуры.
- В моделях с часами: возможно, не настроены часы. Настройте часы.
- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в квартире, и предохранителей в коробке для предохранителей. При необходимости вновь подключите или замените предохранители.

### **Духовка не работает**

- Возможно, вилка духовки не включена в (заземленную) розетку. Проверьте, вдедта ли вилка в розетку
- Возможно, предохранитель поврежден, отключился, либо отсутствует электричество. Проверьте наличие электричества в квартире, и предохранителей в коробке для предохранителей. При необходимости вновь подключите или замените предохранители.
- Возможно, не настроены кнопки настройки функции и/или температуры. Настройте функцию или температуру с помощью кнопок настройки функции и/или температуры.
- В моделях с часами: возможно, не настроены часы. Настройте часы.

### **Внутренняя лампа освещения не горит.**

Если есть электричество, а лампа не горит, возможно, лампа выгорела. Замените лампу духовки.

### **Приготовление (Верхняя/Нижняя секция не обогривает равномерно)**

Согласно инструкции по эксплуатации, снова проверьте используемый уровень, время приготовления и значения температуры.

### **При работе духовки, из духовки выделяется пар**

При работе духовки выделение пара нормально. Это не является поломкой.

### **При нагреве и остывании духовки, слышатся металлические звуки.**

При нагреве металлических предметов они могут издавать звуки вследствие расширения. Это не является поломкой.

В случае, если вы не можете разрешить возникшую проблему, соблюдая инструкции, приведенные в данном разделе, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

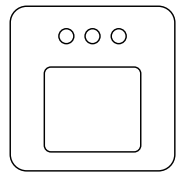


На изделии имеется символ (WEEE), показывающий, что остатки электрического и электронного оборудования должны собираться отдельно. Это означает, что их сбор согласно Директиве 2002/96/CE требуется для утилизации и отделения их на составляющие с целью снижения отрицательного воздействия оборудования на окружающую среду. Для большей информации обращайтесь в местные и региональные органы.

Электронная продукция, не подпадающая под процесс систематизированной сборки отходов, из-за содержания вредных веществ представляет собой потенциальный риск как для окружающей среды, так и для здоровья людей.

# **ELEKTRO-EINBAUBACKOFEN**

## **INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANLEITUNG**



## INHALTSVERZEICHNIS

Technische Spezifikationen .....	1
Zubehör .....	2
Wichtige Sicherheits-Informationen .....	3
Installation .....	4
Elektroanschluss .....	7
Erstinbetriebnahme des Backofens .....	9
Tipps zum Energiesparen .....	9
Beschreibung des Backofens .....	10
Bedienung des Backofens .....	12
Zeitschaltuhren .....	14
Betrieb des Kühlgebläses .....	17
Hinweise zu den Betriebsarten .....	17
Verschiedene Vorschläge .....	18
Tipps zum Garen .....	20
Reinigung und Instandhaltung .....	20
Hinweise zum Transport .....	24
Fehlersuche vor dem Kontaktieren eines Kundendienstes .....	24

Geehrter Kunde,

Zunächst möchten wir uns bei Ihnen für den Kauf unseres Produktes bedanken.

Lesen Sie alle Anleitungen und Warnhinweise dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Diese Anleitung beinhaltet wichtige Informationen über die sichere Inbetriebnahme, Bedienung, Wartung Ihres Produktes und gibt Warnhinweise um den besten Nutzen aus dem Gebrauch des Produktes zu ziehen.

Heben Sie diese Anleitung an einem sicheren und gut zugänglichen Platz auf, damit Sie sie bei Bedarf leicht finden können.

Sollten durch die Übersetzung dieses Heftes und eine eventuell daraus resultierende fehlerhafte Nutzung des Gerätes Schäden am Gerät, an Menschen, an der Umwelt oder anderen Materialien entstehen, kann der Hersteller nicht dafür haftbar gemacht werden.

Diese Bedienungsanleitung ist für verschiedene Modelle gültig. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung hervorgehoben.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Diese Backöfen sind dafür vorgesehen mit einphasigem Wechselstrom von 220-240V AC 50 Hz betrieben zu werden. Überprüfen Sie trotzdem auf jeden Fall vor der Inbetriebnahme des Gerätes die Spezifikationen auf dem Typenschild, welches unten an der Vorderseite des Backofens angebracht ist.

Außenabmessungen (Höhe / Breite / Tiefe)	595mm / 595mm / 570 mm
Einbaumaße (Höhe / Breite / Tiefe)	*580 or 590 mm / 560mm / min.550 mm
Nutzbare Volumen	61 lt.
Nettogewicht	33,00 kgs
Bruttogewicht	36,00 kgs
Spannung / Frequenz	220-240V AC 50Hz
Stromstärke	min. 16 A

### \* Siehe Einbauanleitung.

Die Werte variieren je nach Produktmodell unten. Nicht alle Teile sind bei jedem Produkt vorhanden.

Heizelement Oberhitze	900 W
Heizelement Unterhitze	1100 W
Ringheizkörper	2000 W
Heizelement	1800 W / 2000 W
Turbo Lüftermotor	22W / 25 W
Motor für Drehspieß	6 W
Querstromlüfter	20W / 22 W
Garraumbeleuchtung	25 W
Maximaler Anschlusswert	2072 W
Energieeffizienzklasse #	A

#Grundlagen: Bei Elektro-Backöfen sind die Daten auf dem Energielabel in Übereinstimmung mit EN 50304. Die Werte wurden mit standardisierter Beschickung und bei Umluft / Heißluft (wenn vorhanden) ermittelt. Die Heizungsart mit Energieeffizienz-Beurteilung wurde spezifiziert gemäß EN 50304 und festgelegt in Übereinstimmung mit nachstehender Reihenfolge in Abhängigkeit von der Verfügbarkeit der Funktionsarten in dem Gerät. 1 Eco Umluft, 2 Slow Cooking, 3 Heißluft, 4 Unter- und Oberhitze mit Umluft, 5 Unter- und Oberhitze.

- ❖ Der Hersteller bewahrt sich das Recht auf Änderungen der technischen Spezifikationen, um die Qualität des Gerätes zu verbessern, ohne vorher darüber zu informieren.
- ❖ Die Zeichnungen in der Anleitung sind schematisch zu verstehen; Ihr Produkt wird evtl. nicht genau damit übereinstimmen.



- ❖ Die Werte, die auf den Typenschildern des Gerätes oder in den anderen gedruckten Unterlagen angegeben sind, wurden unter Laborbedingungen ermittelt gemäß den gültigen Standards. Diese Werte können je nach Nutzung des Gerätes oder den Umgebungsbedingungen abweichen.

## ZUBEHÖR

Welche Zubehörteile im Lieferumfang enthalten sind, kann je nach Backofenmodell variieren. Deshalb kann es sein, dass nicht alle beschriebenen Zubehörteile bei Ihrem Produkt verfügbar sind.

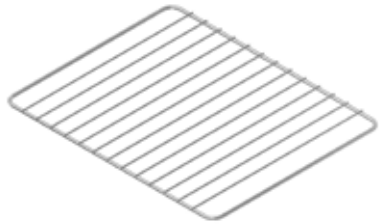
### Backblech

Kann für Kuchen, große Fleischstücke, Speisen mit Flüssigkeit genutzt werden und während des Grillens als Auffangschale.



### Rost

Kann zum Grillen, Aufwärmen und zum Garen genutzt werden, sowie um Speisen die gebacken werden sollen in die gewünschte Aufnahmeschiene zu platzieren.



### Tiefe Backschale

Kann für Kuchen, große Fleischstücke, Speisen mit Flüssigkeit genutzt werden und während des Grillens als Auffangschale.



### Rost für Backschale

Wird genutzt zum Grillen und um die austretenden Flüssigkeiten in der Backschale zu sammeln.



## WICHTIGE SICHERHEITS-HINWEISE

Dieser Bereich mit Sicherheits-Hinweisen soll dabei helfen, die Gefahren für Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum zu vermeiden. Gegensätzliches Verhalten zu diesen Anleitungen kann die Garantie außer Kraft setzen und unsere Firma von der Verantwortung für entstandene Schäden befreien.

### Allgemeine Sicherheit

- ❖ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (inklusive Kindern) genutzt zu werden, die über eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen, oder denen die Erfahrung und das Wissen dazu fehlen, falls sie nicht unter Aufsicht handeln und durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, zur Benutzung des Gerätes angeleitet wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- ❖ Das Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert. Gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig. Es darf für keinen anderen Zweck eingesetzt werden, als zum Kochen und Garen. Jegliche Andere Benutzung (zum Beispiel um den Raum zu heizen, Kleidung zu trocknen oder ein Handtuch am Türgriff aufzuhängen), ist gefährlich und unsachgemäß. Sollte infolge unangemessener, falscher, oder unsachgemäßer Benutzung das Gerät Schäden an Personen, Gegenständen oder der Umgebung verursachen, kann unser Unternehmen nicht für die Schäden haftbar gemacht werden.
  - ❖ Stellen Sie sicher, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen, bevor Sie das Produkt in Gebrauch nehmen.
  - ❖ Beim ersten Aufheizen können der Garraum, die Backofenisolierung und die Heizelemente einen strengen Geruch abgeben. Deshalb muss der erste Aufheizvorgang ohne Nahrungsmittel erfolgen, und eine ausreichende Raumlüftung sichergestellt werden. Lassen Sie das Gerät aufheizen, warten Sie solange keine neuen Gerüche mehr entstehen, und verwenden sie es erst dann zum Garen. Den Garraum mit einem feuchten weichen Tuch reinigen.
  - ❖ Das Gerät kann heiß werden, wenn es in Gebrauch ist. Bitte berühren Sie niemals die Innenseite des Ofens, Metallteile oder Heizelemente. Halten Sie Kinder in sicherem Abstand!
  - ❖ Die Oberfläche der Grill-Heizkörper kann sehr weiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig!
  - ❖ Benutzen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen geben oder aus ihm herausholen.
  - ❖ Bereiten Sie keine Speisen direkt auf dem unteren Boden des Backofens zu.
  - ❖ Stellen Sie keine Backbleche, Teller oder in Aluminiumfolie eingepackte Speisen direkt auf den Backofenboden. Die gestaute Hitze kann den Boden des Garraumes beschädigen und es besteht Brandgefahr.
  - ❖ Wenn Sie das Gerät bewegen, bei der Reinigung oder Wartung soll die Stromzufuhr abgeschaltet werden.
  - ❖ Versuchen Sie nie, den Stecker durch ziehen am Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
  - ❖ Berühren Sie nicht das Gerät mit feuchten oder nassen Händen.
  - ❖ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker heraus, wenn der Backofen nicht ordnungsgemäß arbeitet oder defekt ist.
  - ❖ Führen Sie nicht selbst irgendwelche Reparaturen am Gerät aus. Jedoch könnten Sie bestimmte Fehlfunktionen selbst abstellen (**siehe Kapitel „Fehlersuche“**).
  - ❖ Alle Wartungen und Reparaturen müssen ausschließlich durch autorisierte Kundendienst-Techniker durchgeführt werden, und es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
  - ❖ Wenn Sie den Backofen nicht benutzen, schalten Sie alle Funktionen auf „OFF / AUS“.

- ❖ Nach Benutzung sollte der Backofen und Garraum aus Sicherheitsgründen sauber gehalten werden. Speisenreste, die im Backofen bleiben, können über die Zeit hinweg Schäden an der Backofenoberfläche verursachen.
- ❖ Halten Sie alle Belüftungs-Auslässe offen.
- ❖ Nutzen Sie den Backofen nicht mit herausgenommener oder zerbrochener Fronttür bzw. -scheibe.
- ❖ Die Rückwand des Backofens kann während der Benutzung heiß werden. Gas- oder Elektroanschlüsse dürfen nicht mit der Rückwand in Berührung kommen, weil ansonsten die Kabel und Leitungen beschädigt werden können.
- ❖ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Ihre Wahrnehmung durch den Genuss von Alkohol oder Drogen beeinträchtigt sein kann.
- ❖ Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in den Speisen. Alkohol verflüchtigt sich bei hohen Temperaturen und könnte Feuer verursachen, wenn er in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.

**WARNHINWEIS: Das Gerät darf nur zur Zubereitung von Speisen genutzt werden. Es darf nicht zu anderen Zwecken, wie der Raumheizung genutzt werden.**

#### **Kindersicherheit**

- ❖ Dieses Gerät wurde konzipiert um durch Erwachsene oder Kinder unter Beaufsichtigung bedient zu werden. Kleine Kindern darf nicht erlaubt werden, die Bedienelemente zu verstellen oder in der Nähe oder mit dem Backofen zu spielen.
- ❖ Zugängliche Teile dieses Gerätes können während der Benutzung heiß werden. Kinder müssen davon ferngehalten werden, bis es abgekühlt hat.
- ❖ Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsmaterialien (Plastifolie, Styroportelle etc.) für Kinder zugänglich liegen bleiben, weil diese gefährlich sein können.
- ❖ Wenn die Tür geöffnet ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und lassen Sie Kinder nicht darauf stehen. Das Gerät könnte umkippen, oder die Türangeln könnten beschädigt werden.

**WARNHINWEIS: Zugängliche Teile könnten heiß werden, wenn der Grill in Betrieb. Kleine Kinder müssen davon ferngehalten werden.**

**WICHTIG: Sollten Sie sich entscheiden, den Backofen nicht mehr nutzen zu wollen, sollte es dadurch stillgelegt werden, indem Sie den Stecker vom Kabel abtrennen, nachdem Sie dieses von der Stromzufuhr getrennt haben. Ungenutzte Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen, weil Kinder des Öfteren damit spielen. Aus diesem Grund ist es ratsam, das Gerät zu sichern.**

#### **Sicheres Arbeiten am elektrischen Gerät**

- ❖ Jegliche Arbeiten an elektrischem Gerät und Verdrahtungen muss durch geschultes und qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- ❖ Im Falle einer Beschädigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromzufuhr getrennt werden. Unter Umständen muss die hausinterne Sicherung abgeschaltet werden.
- ❖ Stellen Sie sicher, dass die Anschlussdose entsprechend abgesichert ist und die korrekte Spannung hat.

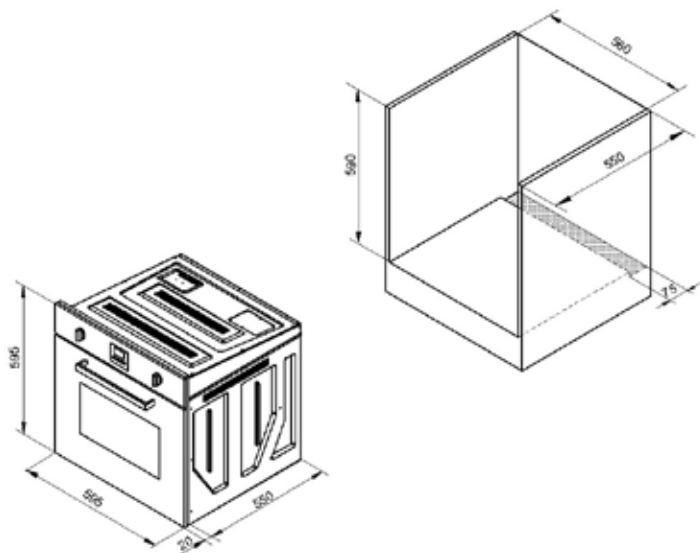
## **INSTALLATION**

Die Installation sollte gemäß der Bedienungsanleitung durch entsprechend geschultes Fachpersonal ausgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jeglichen Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.

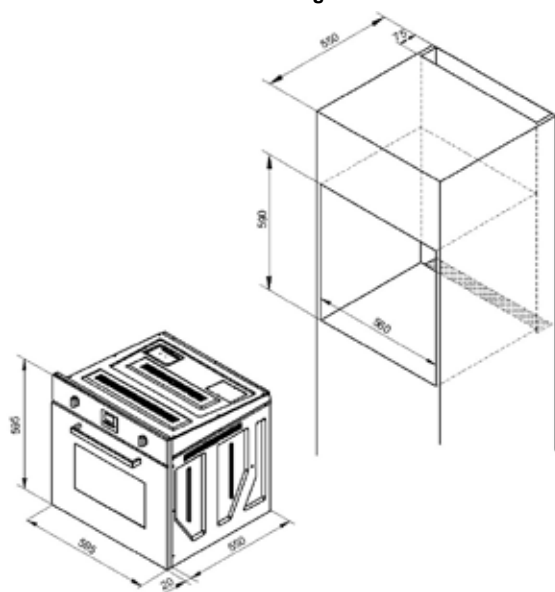
**UMWELTSCHUTZ HINWEIS:** Bitte beachten Sie nach dem Einbau des Produktes die gesetzlichen Hinweise zur sachgerechten Entsorgung von Verpackungsmaterialien (Folie, Kartonage, Styropor etc.) und nutzen Sie entsprechende Entsorgungssysteme. Die Entsorgung des Gerätes am Ende der Nutzungsdauer muss gemäß den Regeln des Elektro-Gesetzes über zugelassene Sammelstellen erfolgen.

### **Einbauhinweise**

- ❖ Der Einbau und Anschluss des Gerätes muss in Übereinstimmung mit allen lokalen Normen und Vorschriften für Elektrogeräte erfolgen.
- ❖ Der Backofen wurde so konzipiert, dass er in einen Küchenschrank passt. Dabei kann er entweder in einen Unterschrank unterhalb der Arbeitsplatte oder in einen Hochschrank auf Augenhöhe eingebaut werden. Stellen Sie eine Öffnung im Küchenschrank her wie in der Abbildung gezeigt (**siehe Abbildung 1 und Abbildung 2**).
- ❖ Stellen Sie sicher, dass die Unterkonstruktion in der Lage ist, das Gewicht des Backofens zu tragen.
- ❖ Die Schrankseiten in die der Backofen eingebaut wird müssen hitzebeständig sein. Besonders wenn die Seitenwände aus Holzfaserverplatten hergestellt sind, sollte eine Beschichtung darauf sein, die bis zu 100°C hitzebeständig ist. Nicht hitzebeständige synthetische Beschichtungen und Aufkleber, Kunststoffe und Laminat können beschädigt werden. Dies ist nur ein allgemeiner Hinweis, da die tatsächliche Widerstandsfähigkeit gegen höhere Temperaturen abhängig ist vom Zustand der Küchenschränke und deren Oberflächenbeschaffenheit.
- ❖ Einige Küchenschränke mit speziellen polierten Oberflächen (zum Beispiel Vinyl) sind besonders empfindlich schon ab niedrigeren Temperaturen und können darüber hinaus Beschädigungen der Farboberflächen erleiden.
- ❖ Sollte der Einbau des Gerätes im Gegensatz zu den Angaben der Anleitung erfolgen, so dass die Abstände zum Gerät weniger als 5 mm betragen, geht dies zulasten der Verantwortung des Eigentümers.
- ❖ Das Stromkabel darf nicht gequetscht, gefaltet oder eingeklemmt werden und darf nicht mit den heißen Teile des Gerätes in Kontakt kommen. Nach erfolgtem Einbau muss der Stecker leicht zugänglich sein.
- ❖ Sicherheitsabstände zum Küchenmöbel und der Wand müssen eingehalten werden.
- ❖ Eine vorschriftsgemäße Installation muss sicherstellen, dass der Kontakt zu elektrischen Teilen oder nur funktionsmäßig isolierten Teilen ausgeschlossen ist.
- ❖ Alle Komponenten die den Schutz sicherstellen sollen müssen so eingebaut sein, dass sie nicht ohneentsprechendes Werkzeug abgenommen werden können.
- ❖ Um die bestmögliche Luftzirkulation zu gewährleisten sollte der Backofen gemäß den in den Abbildungen gezeigten Maßen eingebaut werden. (**siehe Abbildung 1 und Abbildung 2**)
- ❖ Wenn der Einbau-Backofen unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist, muss ein Abstand von mindestens 50 mm eingehalten werden.
- ❖ Die Rückwand des Schrankes muss entfernt werden, damit die Luft frei zirkulieren kann. Das Brett auf welches der Backofen montiert ist, muss hinten eine Öffnung von mindestens 75 mm haben. (**siehe Abbildung 3**)
- ❖ Wir empfehlen, den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Tiefkühlschrank einzubauen, da die Wärme die Leistung dieser Geräte beeinflussen könnte.



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**

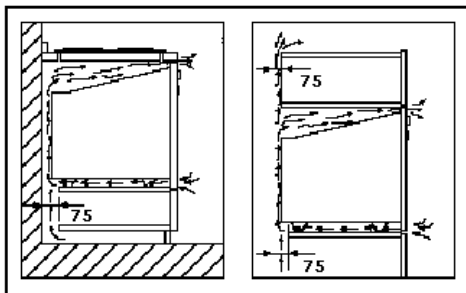


Abbildung 3

### MONTAGE DES BACKOFENS IM SCHRANK

- ❖ Das Gerät ausgerichtet und zentriert im Schrank platzieren.
- ❖ Der Backofen kann je nach Wunsch hoch eingebaut werden oder auch unterhalb des Kochfeldes.
- ❖ Öffnen Sie die Tür und sichern Sie den Backofen an den Küchenschrank mit vier Holzschrauben, welche in die Löcher passen, die an beiden Seiten des Ofenrahmens vorhanden sind (A). (siehe **Abbildung 4**)
- ❖ Wenn der Backofen installiert ist, muss er separat mithilfe der elektrischen Kabel angeschlossen werden. Bitte sicherstellen, dass die Kabel nicht eingeklemmt werden.

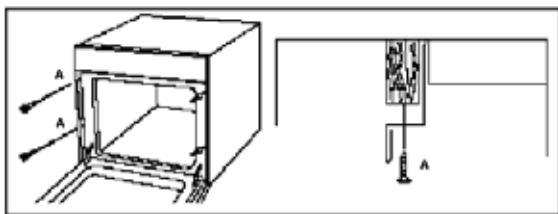


Abbildung 4

### ELEKTROANSCHLUSS

Alle Elektroanschlüsse müssen in Übereinstimmung mit den relevanten nationalen Gesetzen und Regeln stehen und sollten nur durch qualifizierte Elektriker ausgeführt werden.

#### Vor dem Elektroanschluss bitte sicherstellen:

- ❖ Dass der Stromanschluss an den das Gerät angeschlossen wird, mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
- ❖ Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den gültigen Regeln angeschlossen werden, und nur durch einen autorisierten Techniker. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für jeglichen Schaden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden.
- ❖ Die Absicherung der Stromstärke für das Gerät muss mindestens 16A betragen.

- ❖ Wenn die Sicherung für eine Stromstärke von unter 16 Ampere ausgelegt ist, muss ein qualifizierter Elektriker die Sicherung entsprechend austauschen.
- ❖ Der Stromanschluss muss in Übereinstimmung mit den nationalen Regulierungen stehen.
- ❖ Die Erdung des Gerätes ist an das Stromzufuhr-Kabel angeschlossen. Für dieses muss eine geerdete Steckdose verwendet werden. Stellen Sie eine qualifizierte Installation der Erdung sicher.

**WARNHINWEIS: Dieses Gerät muss geerdet werden.**

Sollte Ihr Backofen nicht mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet sein, lassen Sie sich von einem qualifizierten Elektriker ein Anschlusskabel gemäß den nachfolgenden Merkmalen zur Verfügung stellen.

Stromspannung	Kabelart	Leitungsdurchmesser	Stromstärke (Amp)
220-240V AC 50 Hz	H05 VV - F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	16A

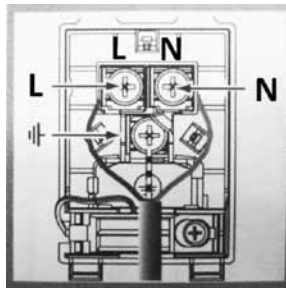
**Tabelle 1**

**Eingehende Stromkabel**

Gelb / grün - das Erdungskabel muss mit dem Schutzleiter verbunden werden.

Der blaue Neutralleiter wird an den Kontakt angeschlossen, der mit "N" markiert ist.

Das schwarze, braune oder rote Kabel wird an den Kontakt angeschlossen, der mit "L" markiert ist. **(Siehe Abbildung 5)**



**Abbildung 5**

- ❖ Die Verbindung muss in Übereinstimmung mit nationalen Regulierungen stehen.
- ❖ Der Backofen muss so eingebaut werden, dass es einen einfachen Zugang zur Steckdose geben, oder es muss einen Ausschalter geben.
- ❖ Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen entfernt.
- ❖ Wenn das Stromkabel beschädigt ist, konsultieren Sie Ihren nächstgelegenen autorisierten Servicebetrieb und stellen Sie sicher dass das Kabel gemäß den Spezifikationen aus **Tabelle 1** ausgetauscht wird.
- ❖ Wenn das Gerät direkt mit dem elektrischen Stromkreislauf verbunden ist, muss es zwischen den zwei Polen eines Stromkreisunterbrechers installiert sein und das Erdungskabel darf nicht durch einen zwei-poligen Schutzschalter unterbrochen werden.
- ❖ Die Nutzung von Adaptern, Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn diese dennoch notwendig sein sollten, müssen sie in Übereinstimmung mit den Regulierungen stehen. Auf jeden Fall dürfen die für den Adapter und Stromkabel zulässigen Stromstärken nicht überschritten werden.

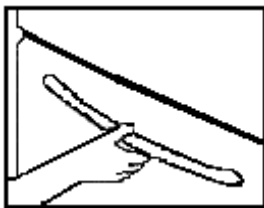
- ❖ Nachdem der Anschluss fertiggestellt ist, sollte ein Test mit Aufheizen der Heizelemente von 3 Minuten durchgeführt werden.
- ❖ Die elektrische Sicherheit des Gerätes kann nur garantiert werden, wenn es korrekt an eine ausreichend geerdete Stromzufuhr angeschlossen wird, so wie dies in den Regeln für elektrische Sicherheit festgelegt ist. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für jegliche Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die von dem Fehlen der Erdung herrühren.

### ERSTINBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

- ❖ Entfernen Sie alle Backbleche und Roste.
- ❖ Stellen Sie die „Temperatureinstellung“ auf die maximale Einstellung.
- ❖ Stellen Sie den Funktions-Wählschalter auf Ober- und Unterhitze (oder wählen Sie Umluft, wenn vorhanden).
- ❖ Lassen Sie den Backofen 30 Minuten in dieser Einstellung an.
- ❖ Während dieser Zeit können Bauteile des Backofens und der Isolierung einmalig Geruch oder Rauch abgeben. Wenn dies eintreten sollte, warten Sie bitte mit dem Einstellen von Nahrungsmitteln in den Backofen bis keine Gerüche oder Rauch mehr auftreten.
- ❖ Wiederholen Sie diesen Vorgang mit dem Grill-Element.
- ❖ Nach diesem Prozess wischen Sie bitte den Backofen mit einem leicht angefeuchteten Tuch aus und mit einem weichen Tuch trocken.

**WARNHINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie bitte die Zubehörteile des Backofens wie Backbleche und Roste gründlich.**

**WICHTIG: Um die Tür zu öffnen bitte immer den Griff in der Mitte anfassen. (Siehe Abbildung 6)**



**Abbildung 6**

### TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

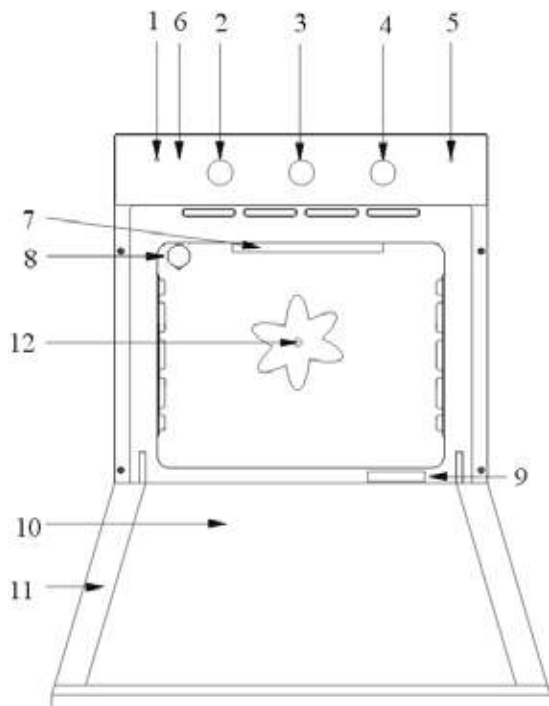
Die nachfolgenden Tipps können Ihnen dabei helfen, Ihr Gerät auf ökologische Weise zu nutzen und Energie zu sparen.

1. Im Backofen wird die Wärme besser übertragen, wenn man dunkles oder emailliertes Kochgeschirr benutzt.
2. Wenn man die Backofentür während des Garvorgangs öffnet, wird die heiße Luft austreten und viel Energie verloren gehen. Aus diesem Grund sollte man die Backofentür nicht zu oft öffnen.
3. Restwärme im Backofen nach dem Garprozess nutzen um die nächste Speise zuzubereiten.
4. Für alle Garvorgänge sollte man mindestens 10 Minuten lang vorheizen.
5. Gefrorene Lebensmittel sollte aufgetaut werden bevor man sie gart.
6. Schalten Sie den Backofen schon einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.



## BESCHREIBUNG DES BACKOFENS

### Backöfen mit Zeitschaltuhr

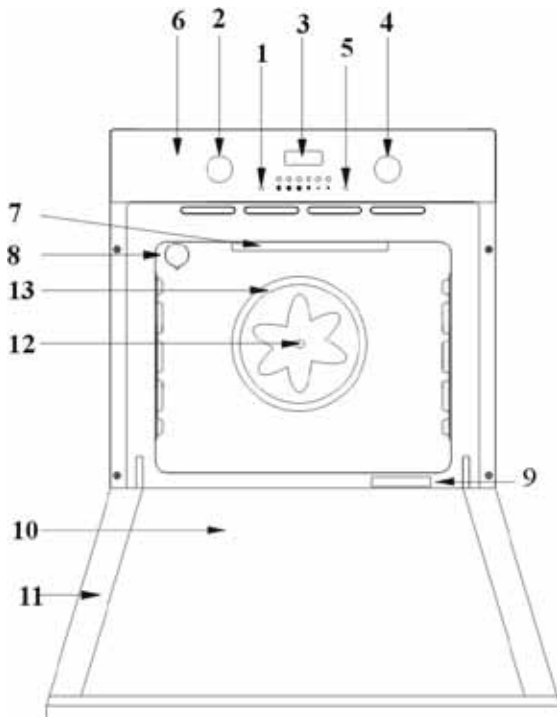


1. Funktionsanzeige
2. Funktionswahlschalter
3. Zeitschaltuhr\*
4. Temperaturwahlschalter
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Bedienpanel
7. Heizelemente
8. Backofenbeleuchtung
9. Typenschild
10. Glastür Innenseite
11. Backofentür
12. Backofenlüfter\*

\* Nur bei manchen Modellen beinhaltet.

**Hinweis:** Die Positionierung der Zeitschaltuhr kann von der Skizze abweichen.

## Backöfen mit elektronischem Timer



1. Funktionsanzeige
2. Funktionswahlschalter
3. Elektronische Uhr
4. Temperaturwahlschalter
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Bedienpanel
7. Heizelemente
8. Backofenbeleuchtung
9. Typenschild
10. Glastür Innenseite
11. Backofentür
12. Backofenlüfter\*
13. Ringheizkörper\*

\* Nur bei manchen Modellen beinhaltet.

**Hinweis:** Die Positionierung der Zeitschaltuhr kann von der Skizze abweichen.

## BEDIENUNG DES BACKOFENS

Elektronische oder mechanische Zeitschaltuhren müssen vor Benutzung des Backofens eingestellt, sonst wird der Backofen nicht arbeiten.

### TEMPERATURWAHLSCHALTER

Wird genutzt zur Einstellung der Gartemperatur zwischen 50° C bis zur maximalen Temperatur während der Backofen in Betrieb ist. Die maximale Temperatur wird nur bei der Grillfunktion erreicht. Die Maximaltemperatur beträgt  $285 \pm 15$  ° C. **(Siehe Abbildung 7)**

Die Ausführung und die Art der Bedienung kann je nach gewähltem Produkt variieren.

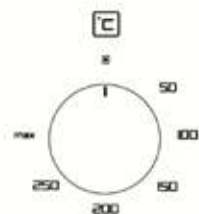


Abbildung 7

### TEMPERATURKONTROLLEUCHE

Die Temperatur im Innenraum des Backofens wird gemessen und während nach Einstellung der gewünschten Temperatur aufgeheizt wird, leuchtet die Kontrollleuchte auf.

Die Temperaturkontrollleuchte schaltet aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

Sollte die Wärme abnehmen, geht die Kontrollleuchte wieder an, bis die vorherige gewünschte Temperatur wieder erreicht wird.

Diese Merkmale und die Art der Funktion kann je nach gewähltem Produkt variieren.

### FUNKTIONSWAHLSCHALTER

Zum Einstellen der Funktionsart des Backofens. Die Backofenfunktionen und die Art der Bedienung können je nach gewähltem Modell variieren. **(Siehe Abbildung 8)**

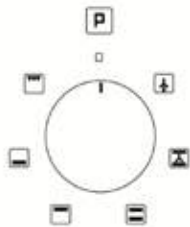


Abbildung 8








## FUNKTIONSANZEIGE

Die Kontrollleuchte ist eingeschaltet wenn eine der Backofenfunktionen mittels des Funktionswahlschalters gewählt wurde. Das Licht geht aus, wenn der Wahlschalter auf "0" steht. Dieses Ausstattungsmerkmal und die Art der Bedienung kann je nach gewählten Geräte variieren.

### Funktionsübersicht:

Für alle Backofenfunktionen werden die einstellbaren Minimum- und Maximumtemperaturen angegeben.


### WARNHINWEIS: Alle Funktionen werden gestartet durch die Einstellung der Backofentemperatur über den Temperaturwählschalter.

	<b>AUS:</b> In dieser Position arbeitet der Backofen nicht. Dies ist die Einstellung für alle Wahlschalter, um den Backofen auszuschalten.
	<b>Lüfter:</b> Nur der hintere Lüfter ist eingeschaltet. Diese Funktion zirkuliert die Luft mit Raumtemperatur um die gefrorenen Speisen, die so schonend auftauen können, ohne ihre Nährwerte zu verlieren. Auf diese Weise können auch gegarte Speisen abgekühlt werden.
 50-200 °C	<b>Unterhitze:</b> Nur der untere Heizkörper ist aktiviert. Diese Funktion ist passend, um die Gargüter von unten zu garen oder aufzuheizen, so wie bei einer Kasserolle mit Speisen die über längere Zeit gekocht werden und deren Unterseite gebräunt werden soll.
 50 - 200 °C	<b>Oberhitze:</b> Nur der obere Heizkörper ist aktiviert. Diese Funktion kann verwendet werden, um Gerichte vorzuwärmen, oder wenn eine gebräunte Oberfläche für die gewählten Speisen gewünscht ist.
 50 - 200 °C	<b>Ober- und Unterhitze (Stille Hitze):</b> Obere und untere Heizelemente sind gleichzeitig eingeschaltet. Dadurch werden die Speisen auf beiden Seiten gegart. Diese Funktion ist passend für Kuchen, Plätzchen, Aufläufe oder Pizza. Bitte den Backofen mit nur einem Blech beschenken.
 50 - 200 °C	<b>Ober- und Unterhitze + Lüfter (Umluftgaren):</b> Die oberen und unteren Heizelemente sind eingeschaltet sowie ebenso das hintere Lüfterrad. Die durch die oberen und unteren Heizelemente erzeugte heiße Luft wird mithilfe des Lüfters gleichmäßig und schnell im Garraum verteilt. Diese Funktion ist passend zum Aufheizen und Garen von Speisen, die gleichmäßige Temperaturverteilung benötigen und Hitze von oben. Bitte den Backofen mit nur einem Blech beschenken.
 max °C	<b>Grill:</b> Nur der Grillheizkörper ist aktiviert. Diese Funktion ist passend um Speisen zu Grillen wie große oder mittelgroße Fleischstücke oder Fische, die auf einen Rost im obersten Einschub gelegt werden. In den Einschub darunter kann man eine Backpfanne positionieren, und 1-2 Tassen Wasser dazu geben, so dass der Garraum nicht durch Fetttropfen verunreinigt wird.

## ZEITSCHALTUHREN

Die Zeitschaltuhren der Backöfen unterscheiden sich je nach bevorzugtem Modelle. Die unterschiedlichen Typen sind wie folgt:

### 1) MECHANISCHE ZEITSCHALTUHREN

Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 90 Minuten einstellen, indem Sie den mechanischen Minuten-Knebel im Uhrzeigersinn drehen. **(Siehe Abbildung 9)** Die Zeitschaltuhr lässt den Backofen starten, sobald sie eingestellt ist, und schaltet ihn ab wenn die Zeit um ist. Nachdem Sie die Gargüter in den Backofen gestellt haben, stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur mit den entsprechenden Bedientknöpfen ein, und stellen dann die Zeitschaltuhr in die gewünschte Position. Wenn die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich selbstständig ab. Die Backofen-Betriebszeit ist durch einen Leistungs-Unterbrecher auf 90 Minuten begrenzt. Für mehr als 90 Minuten müssen Sie das Gerät manuell bedienen. Zur manuellen Bedienung drehen Sie die Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf das  Zeichen. Um den Garvorgang im manuellen Betrieb zu beenden, stellen Sie die „0“ Position im Uhrzeigersinn ein.

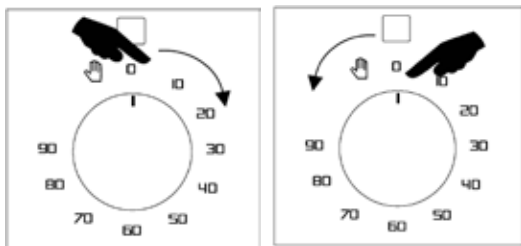


Abbildung 9

### 2) ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHREN

Elektronische Zeitschaltuhren ermöglichen Ihnen die Gargüter so fertigzustellen, dass sie zum gewünschten Zeitpunkt serviert werden können. Man muss nur die Garzeit und die Endzeit einstellen. Sie können auch zur Alarmfunktion genutzt werden, indem man einfach die Zeitdauer eingibt, nach der die Uhr über einen Signalton erinnern soll.

### ALLGEMEINER ÜBERBLICK

-  Symbol Zeitschaltuhr
-  Symbol Garprozess
-  Symbol Automatisches Garen
-  Punkt-Symbol
-  Symbol Kindersicherung



- 1: Taste Funktionswahl
- 2: Minus-Taste
- 3: Plus-Taste
- 2 und 3: Manuell

Abbildung 10

## EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Nach der ersten Stromanschluss oder der wiederhergestellten Stromverbindung nach einem Stromausfall blinken "0.00" und "AUTO" auf.

- ❖ Drücken Sie den Knopf 1 für circa 2 Sek, dann leuchtet das Punkt-Zeichen auf. Stellen Sie die aktuelle Zeit ein durch Drücken der Knöpfe 2 und 3. Ungefähr 7 Sekunden nachdem die Zeit eingestellt wurde sind die neuen Werte gespeichert.

Die Zeit kann später wie folgt korrigiert werden:

- ❖ Drücken Sie die Knöpfe 2 und 3 für ca. 2 Sekunden bis das Punkt-Zeichen aufblinkt. Dann können Sie die aktuelle Zeit einstellen.

**Hinweis! Wenn nicht die korrekte Zeit eingestellt ist, wird eine akkurate Programmierung des Backofens nicht möglich sein.**

## MANUELLES GAREN

Ohne jegliches Garprogramm wird die Speisenzubereitung durch Einstellen der Temperaturen und der Backofenfunktion eingestellt.

## EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Sie können die Zeitschaltuhr jederzeit einstellen, unabhängig davon ob andere Programmfunktionen aktiv sind.

- ❖ Drücken Sie Knopf 1 bis das Symbol Zeitschaltuhr anfängt zu blinken und das Display "0.00" anzeigt.
- ❖ Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Knöpfe 3 und 2 ein. Das Symbol der Zeitschaltuhr verbleibt auf dem Display. Nachdem die eingestellte Zeit um ist, ertönt für ca. 7 Minuten ein akustisches Signal und das Symbol Zeitschaltuhr leuchtet wieder auf.
- ❖ Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal auszustellen; das Symbol der Zeitschaltuhr erlischt und das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit an.

## ÄNDERUNG DER TIMER-SIGNALTÖNE

Der Ton der Timer-Signaltöne kann wie folgt geändert werden:

Drücken Sie die Knöpfe 2 und 3 gleichzeitig,

- ❖ Drücken Sie Knopf 1 um den aktuellen Ton zu sehen, "ton.1" ist auf dem Display zu sehen.
- ❖ Drücken Sie den Knopf 2, um einen der Töne von 1 bis 3 auszuwählen.

## EINSTELLUNGEN ABBRECHEN

Abbrechen der automatischen Funktions-Einstellungen:

- ❖ Drücken Sie Knöpfe 2 und 3 gleichzeitig.

Abbrechen der Zeitschaltuhr-Einstellungen:

- ❖ Drücken Sie Knopf 1, um die Einstellungen der Zeitschaltuhr auszuwählen,
- ❖ Drücken Sie Knopf 2 und 3.

## **EINSTELLUNG DER GARZEIT**

Wenn der Backofen zu einem bestimmten Zeitpunkt anschalten soll, kann die Garzeit eingestellt werden. Es handelt sich um eine halb-automatische Einstellung.

- ❖ Drücken Sie Knopf 1 bis "dur" und "0.00" auf dem Display aufleuchten, daneben leuchtet das Symbol für automatisches Garen auf.
- ❖ Stellen Sie die Gardauer durch Drücken der Knöpfe 3 und 2 ein, wobei Sie zwischen einer Dauer von 1 Minute und 10 Stunden wählen können.

Die eingestellte Zeit wird nach 7 Sekunden gespeichert; die aktuelle Zeit wird wieder angezeigt. Das Symbol für automatische Garzeit bleibt auf dem Display.

Wählen Sie die benötigte Temperatur und die Backofenfunktion aus.

Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal für ca. 7 Minuten und das Symbol für automatisches Garen blinkt wieder auf. Bringen Sie die Kontrollknöpfe und Temperatureinstellung zur OFF Position zurück. Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal abzustellen und zur manuellen Bedienung zurückzukehren.

## **ZEITVERZÖGERTES GAREN**

Wenn der Backofen sich für eine bestimmte Gardauer einschalten und zu einer bestimmten Zeit ausschalten soll, könne Garzeit und Garzeitende eingestellt werden.

- ❖ Drücken Sie den Knopf 1 bis "dur" und "0.00" auf dem Display aufleuchten, daneben leuchtet das Symbol für automatisches Garen auf. (zum Beispiel ist die Zeit nun 17.30 Uhr)
- ❖ Stellen Sie die Garzeit über die Knöpfe 3 und 2 ein, wobei Sie zwischen einer Dauer von 1 Minute und 10 Stunden wählen können. (zum Beispiel 1 Stunde)
- ❖ Drücken Sie Knopf 1 bis "End" und "18.30" (Endzeit) auf den Display aufleuchten.
- ❖ Stellen Sie die Abschaltzeit (Ende des Garvorgangs) ein über die Knöpfe 3 und 2 ein, welche begrenzt ist auf 23 Stunden und 59 Minuten. (zum Beispiel 19.30)
- ❖ Drehen Sie den Thermostat und den Funktionswählknopf auf die gewünschten Einstellungen. Das Gare-Symbol verschwindet vom Display. Der Backofen wird sich nicht vor der eingestellten Startzeit einschalten (im Beispiel 18.30 Uhr), welche sich aus der Differenz zwischen dem Garzeitende und der Garzeit ergibt. Wenn der Garvorgang beendet ist (19.30), ertönt ein akustisches Signal für circa 7 Minuten und das Symbol für automatisches Garen blinkt wieder auf. Bringen Sie die Kontrollknöpfe und Temperatureinstellung zur OFF Position zurück.
- ❖ Drücken Sie die Knöpfe 1, 2 oder 3 um das Signal abzustellen und zur manuellen Bedienung zurückzukehren.

## **SCHLÜSSEL / BACKOFENVERRIEGELUNG**

Drücken Sie Knopf 3 für 3 Sekunden um die Backofen-Verriegelung zu aktivieren oder zu deaktivieren. Wenn die Verriegelung aktiviert ist während automatische Programme starten, sind nur die Tasten verriegelt. Ist sie aktiviert ohne automatische Programme, sind neben den Tasten auch die Backofen-Widerstände verriegelt.

## BETRIEB DES KÜHLGEBLÄSES

Der Querstromlüfter funktioniert als Kühlsystem welches die Überhitzung der Oberfläche des Backofens und Schaden an der Umgebung verhindern soll. Dieser Lüfter erzeugt einen Luftstrom um die Wärme von den vorderen Grills abziehen (Belüftung). Zur selben Zeit erzeugt er einen Luftvorhang zwischen dem Bedienpanel und der Abdeckung und er verhindert eine Überhitzung dieser zwei Bereiche und der oberen Komponenten. Die Luftzirkulation durch den Querstromlüfter verhindert Kondensation aufgrund von Hitze und Feuchtigkeit an den elektrischen und mechanischen Komponenten und sind für deren Sicherheit und Langlebigkeit zuständig. **(siehe Abbildung 11)**

Das Prinzip des Kühlungslüfters variiert je nach Modell. Ihr Produkt hat die folgenden Bedien-Prinzipien.

- ❖ Der Kühlungslüfter beginnt automatisch zu laufen wenn der Backofen den Betrieb aufnimmt.
- ❖ Der Kühlungslüfter wird bei manchen Modellen ein oder ausgeschaltet mit dem Thermostat des Backofens. In diesem Fall läuft der Kühlungslüfter zu bestimmten Zeiten und wird automatisch abgeschaltet auch wenn der Backofen abgeschaltet ist, weil der Betrieb des Kühlungslüfters von der Temperatur abhängt.
- ❖ Bei den Modellen mit Touch-Control wird der Kühlungslüfter an und ausgeschaltet durch eine elektronische Regelung. In diesem Fall läuft der Kühlungslüfter zu bestimmten Zeiten und wird automatisch abgeschaltet auch wenn der Backofen abgeschaltet ist, weil der Betrieb des Kühlungslüfters von der Temperatur abhängt.



Abbildung 11

## HINWEISE ZU DEN BETRIEBSARTEN

Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da heißer Dampf austreten könnte. Austretender Wrasen kann Ihr Hand, Gesicht und/oder Augen verletzen.

### Hinweise zum Backen

- ❖ Benutzen Sie nicht-haftendes beschichtetes Metallgeschirr oder Aluminium-Behälter oder hitzebeständige Silikon-Formen.
- ❖ Nutzen Sie den Platz auf dem Gestell gut aus.
- ❖ Es wird empfohlen, die Backform in der Mitte des Gestells zu platzieren.
- ❖ Halten Sie die Backofentür geschlossen.










## Hinweise zum Grillen











- ❖ Abschmecken mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert das Garergebnis wenn ganze Hühnchen, Truthahn oder große Fleischstücke gegart werden.
- ❖ Lassen Sie das Fleisch für circa 10 Minuten nach der Garzeit im Backofen ruhen. Der Saft wird besser im Bratenstück verteilt und läuft nicht aus wenn das Fleisch geschnitten wird.
- ❖ Fisch in einem hitzebeständigem Geschirr sollte auf dem mittleren oder unteren Einschub platziert werden.
- ❖ Verteilen Sie Bratenstücke um auf dem Rost gegrillt zu werden.
- ❖ Wenn auf dem Rost gegrillt werden soll, platzieren Sie eine Backpfanne unter ihm um das Fett aufzufangen. Geben Sie etwas Wasser in die Backpfanne für eine einfachere Reinigung.

## VERSCHIEDENE VORSCHLÄGE

Die in der Tabelle genannten Werte sind nur Hinweise. Je nach Art der Lebensmittel und der den Vorlieben beim Kochen kann davon abgewichen werden.



LEBENSMITTEL	FUNKTION	EINSCHUB POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min) (ungefähr)
Blechkuchen		3	175	25-30
Kuchen in Backform		2	175	40-50
Kuchen in Papierform		3	175	25-30
Biskuitkuchen		3	200	5-10
Plätzchen		3	175	20-30
Teigpastete		2	190	30-40
Gefüllte Pastete		2	180	25-35

Brotteig		2	180	35-45
Lasagne		2-3	190	30-40
Auflauf		2	180-200	30-45
Steak		3	25 sec. 250/max. nach 190	100-120
Fisch		3	200	20-30
Rinderfilet		3	190-200	6-8
Frikadellen		3	190-200	8-10
Blätterteig		1-3	170-190	20-30
Hähnchen 1000 gr		3		60-90
Braten 500 gr		3		60-90
<p>Wenn auf 2 Ebenen gleichzeitig gegart werden soll, den Backrost im oberen Einschub und das Backblech im unteren Einschub platzieren. Für alle Gargüter vorheizen.</p>				

FEHLER	URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Oberseite ist dunkel und die Unterseite ist zu hell	Nicht genug Hitze von unten	Evtl. falscher Einschub Auf niedrigeren Einschub stellen
Die Unterseite ist dunkel und die Oberseite ist zu hell	Übermäßige Hitze von unten	Evtl. falscher Einschub Auf höheren Einschub stellen
Die Außenseite ist zu stark gegart und innen nicht genug gegart	Zu hohe Temperatur	Falsche Gartemperatur Hitze herunterstellen
Die Außenseite der Speisen ist trocken	Temperatur zu niedrig	Falsche Gartemperatur Höhere Temperatur wählen

## TIPPS ZUM GAREN

### Tipps um Kuchen zu backen

- ❖ Wenn der Kuchen zu trocken ist, die Temperatur um 10 °C erhöhen und die Garzeit verkürzen.
- ❖ Wenn der Kuchen eingefallen ist, weniger Flüssigkeit nehmen oder die Temperatur um 10 °C reduzieren.
- ❖ Wenn der Kuchen oben zu dunkel ist, auf einen niedrigeren Einschub stellen, Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern.
- ❖ Wenn das Innere gut gegart ist aber die Außenseite noch klebrig ist, weniger Flüssigkeit nehmen, die Temperatur reduzieren und die Garzeit verlängern.

### Tipps um Aufläufe zu garen

- ❖ Wenn der Auflauf zu trocken ist, die Temperatur um 10 °C erhöhen und die Garzeit verkürzen. Feuchten Sie die Teiglagen mit einer Soße aus Milch, Öl, Ei und Joghurt an.
- ❖ Wenn der Auflauf zu lange benötigt um zu garen, stellen Sie sicher dass die Dicke des Auflaufes, den Sie vorbereitet haben, nicht die Höhe der Backpfanne übersteigt und halten Sie die Höhe ein.
- ❖ Wenn die Oberseite des Auflaufes braun wird, der Unterteil aber nicht gegart ist, stellen Sie sicher dass nicht die ganze Soße, die Sie für den Auflauf verwendet haben, an der Unterseite konzentriert ist.

### Tipps zum Gemüse garen

- ❖ Wenn das Gemüse-Gericht keinen Saft mehr hat und zu trocken wird, kann das Benutzen eines Deckels beim Garen die Feuchtigkeit in der Pfanne halten.
- ❖ Wenn das Gemüse-Gericht nicht gegart wird, das Gemüse vorher abkochen oder einlegen und dann in den Backofen geben.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Backofen nach jeder Benutzung mit warmen, feuchtem Tuch mit Seife reinigen, so dass keine Essensreste und Fett im Backofen verbleiben. Diese Rückstände können Korrosion an den Innen- und Außenflächen verursachen.

- ❖ Vor jedem Reinigungsgang den Stecker des Gerätes herausziehen, den Ein-/Aus-Schalter des Gerätes ausschalten damit die Sicherung das Gerät ausschaltet.
- ❖ Das Gerät vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- ❖ Für die Edelstahl-Oberflächen einen speziellen Edelstahlreiniger als Spray oder Flüssigkeit im Handel besorgen.
- ❖ Bitte stellen Sie sicher, dass die Reinigungsmittel, die Sie zur Reinigung verwenden, keine Partikel enthalten, die emaillierte oder lackierte Oberflächen verkratzen.
- ❖ Beim Reinigen der Knöpfe der Bedienelemente und Bezeichnungen sicherstellen, dass die Reinigungsmittel keine abrasiven Partikel beinhalten, die diese beschädigen können, und keine Draht-Schwämme benutzen.

- ❖ Benutzen Sie keine starken abrasiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen können, was in einer Beschädigung des Glases resultieren kann.
- ❖ Hinterlassen Sie auf emaillierten oder lackierten Oberflächen oder auf Edelstahl keine Tropfen von ätzender oder säurehaltiger Flüssigkeit (Zitronensaft, Essig usw.).
- ❖ Benutzen Sie keinen Dampfreiniger um das Gerät zu reinigen.

### GLAS DER BACKOFENTÜR

- ❖ Reinigen Sie das Glas der Backofentür nur mit warmen Wasser und einem weichen Tuch, danach trocken wischen.
- ❖ Niemals starke abrasive Mittel, Stahlwolle oder Bleichmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen könnten.

### GLAS DER INNENTÜR

- ❖ Reinigen Sie das Glas der Backofentür nur mit warmen Wasser und einem weichen Tuch, danach trocken wischen.
- ❖ Niemals starke abrasive Mittel, Stahlwolle oder Bleichmittel benutzen, da diese das Glas beschädigen könnten.

### Vollverglaste Innentür

Die vollverglaste Innentür auf der flachen Oberfläche mit einem feuchten Schwamm reinigen und mit einem weichen Tuch trockenreiben. **(siehe Abbildung 12)**

1. Das Glas in Richtung Innentür heraus schieben.
2. Danach die Glashalterungen am Boden entfernen um die Entnahme des hochgeschobenen Glases zu ermöglichen.
3. Nehmen Sie die Glasscheibe heraus.

Nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge zunächst die Glasabdeckung von oben in die Aufnahme einschieben. Danach die Scheibe durch Eindrücken der Klammern befestigen. Nachdem die Halterungen am Glasboden installiert sind, das Glas in die Halterung einschieben.

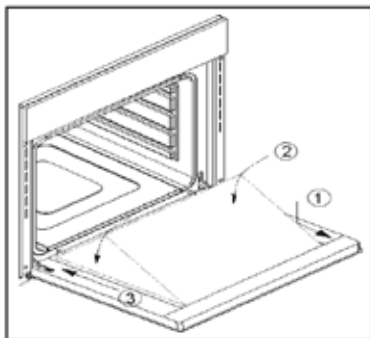


Abbildung 12

## BACKOFEN-DICHTUNG

Ihr Backofen hat eine Dichtung die um den inneren Rand herumläuft um den Backofen einwandfrei funktionieren zu lassen.

- ❖ Prüfen Sie den Zustand der Dichtung regelmäßig. Wenn es nötig ist, ihn reinigen ohne abrasive Mittel, Rost-Reinigungsmittel, Bleichmittel oder Säuren zu verwenden.
- ❖ Sollte die Dichtung beschädigt sein, konsultieren Sie den nächstgelegenen Kundendienst. Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor sie repariert worden ist.
- ❖ Der Austausch der Backofen-Dichtung funktioniert wie folgt:
  1. Öffnen Sie die Backofentür,
  2. Entfernen Sie die alte Dichtung indem Sie sie an den Ecken nacheinander lösen wie in **(siehe Abbildung 13)** gezeigt.
  3. An der Dichtung sind vier Haken angebracht. Benutzen Sie diese Haken um die neue Dichtung einzuhängen und pressen Sie sie dann an,

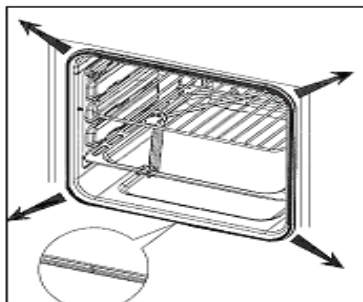


Abbildung 13

## SEITLICHE AUFNAHMESCHIENEN \*

Es ist möglich, die Drahtkonstruktion auf einfache Art zu entfernen und zu reinigen. Sie können die Drahtkonstruktion durch Lösen der Schraube entnehmen und dann die Ecke des Spezial-Stopfers herauszuziehen. Sie können sie dann entnehmen indem Sie sie nach außen ziehen und nach oben ziehen. Nach der Reinigung können Sie die Schienen in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen. Zunächst die oberen Laschen an die Seitenwand setzen, dann mit Schraube fixieren. **(Siehe Abbildung 14)**

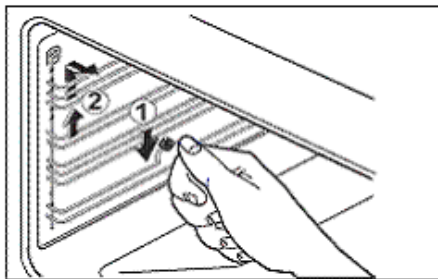


Abbildung 14

\* Nur bei manchen Modellen erhältlich.

## AUSTAUSCHEN DER BACKOFENLAMPE

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromanschluss getrennt wird, bevor Sie diese Operation ausführen.

Die Backofenlampe muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- ❖ Widerstandsfähig gegen Hitze,
- ❖ Elektroanschluss: 220-240V AC 50Hz
- ❖ Elektrische Leistung: 25 W
- ❖ Um die Lampe zu ersetzen, wie folgt vorgehen (**siehe Abbildung 15**):
  1. Äußere Glasabdeckung (A) durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn entfernen,
  2. Die Glühbirne entfernen durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn,
  3. Durch eine neue ersetzen,
  4. Die äußere Glasabdeckung wieder einsetzen,
  5. Den Elektro-Anschluss wieder einschalten.

**WARNHINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgestellt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Elektro-Schock zu vermeiden.

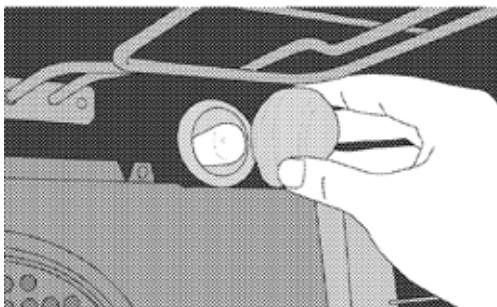
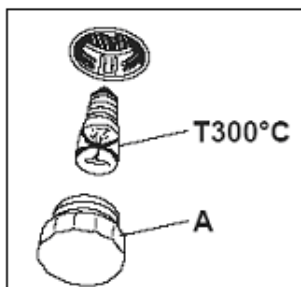


Abbildung 15

**Hinweis:** Die Platzierung und die Art der Lampe kann von der in der Abbildung gezeigten abweichen.

## TRANSPORTHINWEISE

- ❖ Tragen und Stellen Sie Ihr Produkt während des Transportes immer parallel zum Boden mit der Oberseite nach oben.
- ❖ Es sind Karton-Teile an der Innenseite der Backfenseite angebracht, um den Kontakt der Roste und Backbleche mit der Tür zu vermeiden. Es sind Klebebänder an den Seitender Backofentür angebracht.
- ❖ Benutzen Sie nicht den Griff der Backofentür um das Gerät zu bewegen oder es aus der Verpackung zu heben. **(Siehe Abbildung 16)**

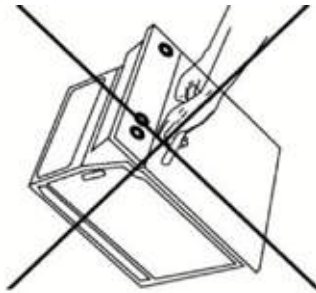


Abbildung 16

## FEHLERSUCHE VOR DEM KONTAKTIEREN EINES KUNDENDIENSTES

Versuchen Sie auf keinen Fall das Elektrogerät selbst zu reparieren. Jegliche Eingriffe in das Produkt müssen von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie Folgendes klären.

### Backofen heizt nicht auf.

- ❖ Funktions-Wahlschalter und Temperatur-Wahlschalter sind nicht eingestellt. Stellen Sie beide Wahlschalter ein.
- ❖ Wenn das Gerät eine Zeitschaltuhr hat, könnte diese nicht eingestellt sein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein.
- ❖ Keine Stromzufuhr. Kontrollieren Sie die Stromverbindung und den Sicherungskasten.

### Das Gerät funktioniert nicht.

- ❖ Die Sicherung ist kaputt oder ist ausgeschaltet. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Wenn nötig, ersetzen Sie sie oder stellen Sie sie zurück.
- ❖ Es könnte sein, dass der Gerätestecker nicht mit der Steckdose verbunden ist. Kontrollieren Sie die Verbindung.
- ❖ Funktions-Wahlschalter und Temperatur-Wahlschalter könnten nicht eingestellt sein. Stellen Sie beide Wahlschalter ein.
- ❖ Wenn das Gerät eine Zeitschaltuhr hat, könnte diese nicht eingestellt sein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein.

### **Garen (Oberer / unterer Bereich ist nicht gleichmäßig gegart)**

- ❖ Überprüfen Sie die empfohlenen Garzeiten und Temperaturen sowie die empfohlenen Einschübe gemäß dieser Anleitung.

### **Backofenbeleuchtung funktioniert nicht**

- ❖ Die Backofenlampe ist kaputt. Ersetzen Sie die Backofenlampe.

### **Dampf tritt bei dem Betrieb des Backofens aus.**

- ❖ Es ist normal, dass Dampf bei der Benutzung des Backofens entsteht und austritt.

### **Ein metallisches Geräusch ertönt wenn das Gerät sich aufwärmt oder abkühlt.**

- ❖ Wenn metallische Teile sich aufheizen, können diese sich ausdehnen und dabei Geräusche verursachen. Dies ist kein Produktfehler.

Sollten die Hinweise in dieser Anleitung nicht dazu beitragen das Problem zu lösen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.





