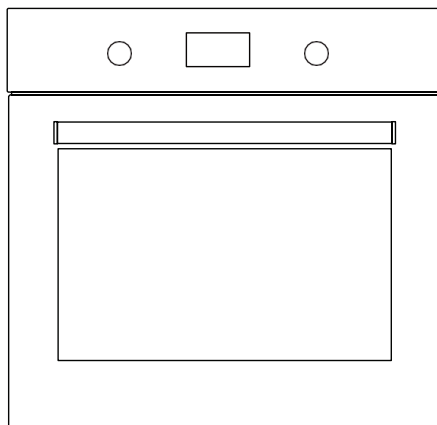


guzzanti

**VESTAVNÁ TROUBA
VSTAVANÁ RÚRA
PIEKARNIK DO ZABUDOWY
BEÉPÍTETT SÜTŐ
VGRADNA PEČICA
EINBAUBACKOFEN
BUILT-IN OVEN**

GZ-8571



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

Vážený zákazníku,

DĚKUJEME ZA PROJEVENOU DŮVĚRU V NAŠE PRODUKTY.

Naším cílem je zajistit, abyste tento produkt, který je vyroben v souladu s celkovým chápáním kvality, používali v našich moderních zařízeních, v pečlivém pracovním prostředí, bez poškozování přírody, s nejlepší účinností.

Aby si vaše vestavná trouba zachovala své funkce z prvního dne po dlouhé období, doporučujeme vám, abyste si před použitím vaší trouby pozorně přečetli návod k obsluze a natrvalo si jej uschovali a používali jako referenční zdroj.

Poznámka: Tento návod byl připraven pro více než jeden model. Některé funkce uvedené v návodu nemusí být na vašem spotřebiči dostupné.

Obrázky v návodu jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu. Tento produkt se vyrábí v moderních zařízeních, která respektují životní prostředí bez poškozování přírody.

Jelikož tento výrobek obsahuje elektrické komponenty, musí jej nainstalovat autorizovaný servis. V opačném případě neodpovídá za případné problémy.

Funkce označené * jsou volitelné.

„Vyhovuje směrnici WEEE“

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
Všeobecné bezpečnostní pokyny	4
Elektrická bezpečnost.....	6
PŘEDSTAVENÍ PRODUKTU A JEHO VLASTNOSTI	7
Zamýšlené použití.....	7
Představení produktu.....	7
INSTALACE A MONTÁŽ.....	14
Instalace	15
První čištění.....	15
POUŽITÍ TROUBY.....	16
Ventilátor.....	16
Ovládací panel (*).....	16
Použití vysouvacího tlačítka (*).....	20
Čištění kovových polic	21
Montáž teleskopických kolejnicek (*).....	21
Osvětlení trouby.....	22
Vypnutí trouby.....	22
TIPY NA PEČENÍ	22
Všeobecné informace o pečení	22
Tabulka pečení.....	22
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	23
Všeobecné informace o čištění.....	23
Čištění povrchů z nerezavějící oceli	23
Čištění smaltovaných povrchů.....	23
Čištění katalytických povrchů (*).....	23
Čištění plastových dílů a lakovaných povrchů.....	24
Čištění ovládacího panelu	24
Demontáž a čištění dvířek trouby	25
Demontáž a čištění skleněné výplně dvířek	26
POKUD SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE	27
INFORMACE O BALENÍ	27

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Pozorně si přečtete tento návod k obsluze a vždy si jej uschovejte jako referenci.
- Troubu používejte v souladu s tímto návodem. Pokud nebudete troubu používat v souladu s těmito pokyny, záruka na výrobek pozbude platnosti.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, sluchovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, za předpokladu, že budou pod dohledem nebo budou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a budou rozumět s tím souvisejícím nebezpečím.
- Instalační a opravárenské práce svěřte vždy „Autorizovanému servisu“. Nezodpovídá za práci vykonanou neoprávněnými osobami.
- V případě předání produktu jiné osobě je třeba spolu s produktem předat i návody k obsluze, štítky produktů a všechny dokumenty.
- Během používání udržujte děti do 8 let a domácí zvířata mimo dosah trouby.
- Přístupné části mohou být horké, když se gril používá. Děti by měly být dále.
- Suroviny neskladujte na varném povrchu.
- Během provozu se nedotýkejte přístupných částí trouby.
- Troubu používejte pouze pro účely vaření. Nepoužívejte ji k vytápění atd.
- Nedotýkejte se topných těles.
- Proces vaření je třeba neustále monitorovat.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství, které můžete získat v autorizovaném servisu.
- Zabezpečte, aby děti ve věku 8 let a mladší nemohly dosáhnout na kabel spotřebiče.
- Před použitím spotřebiče držte záclony, tylový papír nebo hořlavé (hořlavé) materiály mimo dosah spotřebiče. Do spotřebiče ani na něj neumísťujte hořlavé nebo hořlavé materiály.
- Udržujte všechny větrací kanály otevřené.
- V troubě neohřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Tlak může způsobit prasknutí dané nádoby.
- Nevěšte ručníky na rukojeť trouby.
- Plechy na pečení, talíře ani hliníkovou fólii neumísťujte přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Při vkládání pokrmu do horké trouby, vyjímání pokrmu atd. vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, například při užívání léků a/nebo požívání alkoholu.
- Budte opatrní při používání alkoholu při vaření. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a při kontaktu s horkými povrchy se může vznítit.
- Po každém použití zkontrolujte, zda je výrobek zavřený.
- Pokud je na výrobku viditelné jakékoli poškození, výrobek neprovazujte.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky produktu mokřýma rukama. Nedržte kabel, abyste vytáhli zástrčku.
- Výrobek nepoužívejte, je-li přední krycí sklo demontováno nebo rozbito.
- Mastný papír s pokrmem vložte do pekáče nebo na příslušenství trouby (plech, rošt apod.) a vložte jej do předehřáté trouby.
- Správné umístění kovového roštu a plechu na kovových roštích. Je důležité správně umístit gril a/nebo plech na rošt. Umístěte gril nebo plech mezi dvě kolejničky a před položením pokrmu na něj se ujistěte, zda je ve vodorovné poloze.
- Odstraňte přebytečný mastný papír visící z příslušenství nebo nádob, abyste předešli riziku, že se dotkne topných těles trouby.
- Nikdy nepoužívejte mastný papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální provozní teplota uvedená na mastném papíře. Nikdy nepokládejte mastný papír na dno trouby.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění nebo udušení.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože škrábance na povrchu skla dvířek mohou způsobit rozbití skla.
- Během používání jsou vnitřní a vnější povrchy trouby horké. Při otevírání dvířek trouby ustupte, abyste zabránili úniku horkých výparů z trouby. Hrozí nebezpečí popálení.
- Na dvířka trouby nepokládejte těžší břemena, když jsou dvířka trouby otevřená, trouba se může převrátit.
- Během čištění nehýbejte topným tělesem. Může to způsobit úraz elektrickým proudem.
- Abyste předešli přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky.
- Pokrm nepřipravujte přímo na roštu/grilu. Vložte pokrm do trouby s příslušným příslušenstvím.

Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou v souladu s hodnotami v tabulce specifikací.
- Svěřte instalaci uzemnění vaší domácnosti kvalifikovanému elektrikáři. Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou nastat, pokud se výrobek používá bez uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Když je trouba na svém místě, vypínače jističe trouby musí být v dosahu koncového uživatele.
- Napájecí kabel (kabel se zástrčkou) se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče.
- Pokud je napájecí kabel (kabel se zástrčkou) poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní zástupce nebo stejně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečné situaci.
- Výrobek nikdy nemyjte stříkáním nebo poléváním vodou! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem, před výměnou žárovky osvětlení se ujistěte, zda je spotřebič vypnutý.
- Před přístupem ke svorkám musí být odpojena všechna připojení napájecího obvodu.
- Když je trouba v provozu, zadní část trouby se zahřívá. Elektrická připojení se nesmí dotýkat zadní strany, protože by to mohlo poškodit připojení.
- Připojovací kabely ke dvířkům trouby nemačkejte a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu může způsobit zkrat trouby a požár.
- Během instalace, údržby, čištění a opravy odpojte spotřebič.
- Ujistěte se, zda je zástrčka produktu bezpečně připevněna k elektrické zásuvce, aby se předešlo jiskření.
- Výrobek musí být instalován tak, aby bylo možné zcela odpojit elektrické vedení. Odpojení je třeba provést vypínačem dle stavebních předpisů nebo integrovanou pojistkou připojenou k pevné elektroinstalaci.
- Výrobek používá kabelový kabel typu „Y“.
- Pevná připojení musí být připojena k instalaci, která zajišťuje úplné oddělení všech pólů. U kategorie přepětí III musí být směrnice odpojení připojeny k pevné instalaci v souladu s pravidly zapojení.

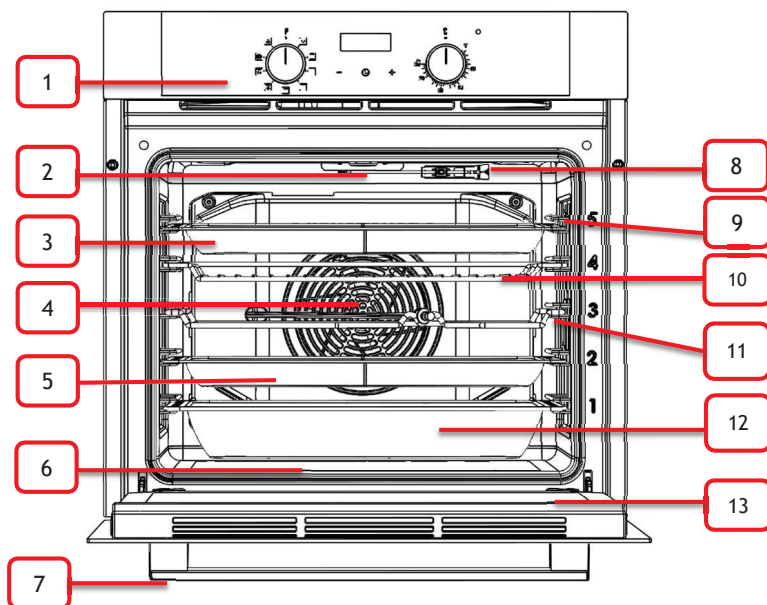
PŘEDSTAVENÍ PRODUKTU A JEHO VLASTNOSTI

Zamýšlené použití

- Výrobek je určen pouze pro domácí použití. Nelze jej použít ke komerčním účelům.
- Výrobek lze použít pouze pro vaření v kuchyních. Nelze jej použít pro účely, jako je vyhřívání místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, opékání nebo grilování pokrmů.
- Tento výrobek by se neměl používat k sušení ručníků nebo oděvů, topných desek atd.
- Produkt má životnost 10 let. Toto je období dostupnosti náhradních dílů výrobce.

















Představení produktu

Obsah produktu



1. Ovládací panel (*)
2. Osvětlení (*)
3. Rošt na fritování
4. Motor ventilátoru (za plechem) (*)
5. Standardní plech
6. Spodní odpor (za plechem) (*)
7. Rukojeť
8. Horní odpor (*)
9. Kovové rošty (*)
10. Kovový gril
11. Rožně na kuře a špízy
12. Hluboký plech (*)
13. Kryt

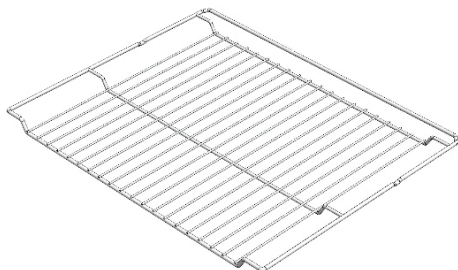
Provozní funkce produktu

Symbol funkce	Definice funkce
	Spodní ohřev (*)
	Horní ohřev (*)
	Spodní a horní ohřev (*)
	Osvětlení (*)
	Ventilátor (*)
	Turbo ohřev a ventilátor (*)
	Vnitřní ohřev grilu (*)
	Vnější ohřev grilu (*)
	Spodní, horní a teplovzdušný ohřev (*)
	Spodní ohřev a ventilátor (*)
	Horní ohřev a ventilátor (*)
	Vnitřní ohřev grilu a ventilátor (*)
	Ohřev grilu a ventilátor (*)
	Ventilátor a osvětlení (*)
AIRFRY	Režim AIRFRY (*)
	Kuře na rožni (*)
	Turbo a spodní ohřev (*)

Příslušenství k produktu (*)



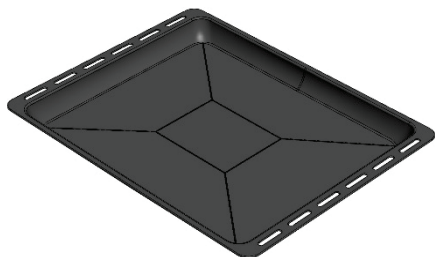
Teleskopická kolejnička (*)



Kovový rošt

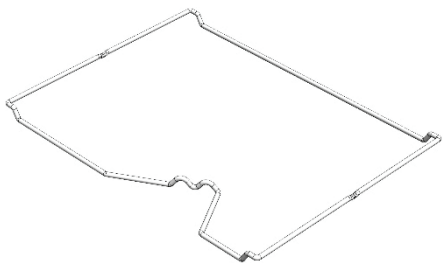


Hluboký plech (*)

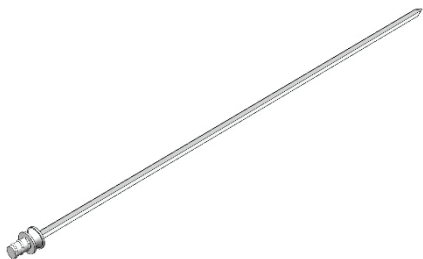


Standardní plech

Příslušenství k produktu (*)



Rožeň na kuře (*)



Špíz (*)

Použití příslušenství

- **Rošty na pečení**
- Trouba má 5 úrovní pečicího prostoru. Pořadí regálů je podle pořadí a čísel na předním rámu.

Modely s kovovými policemi

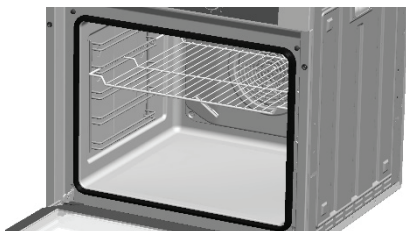


Modely bez kovových polic

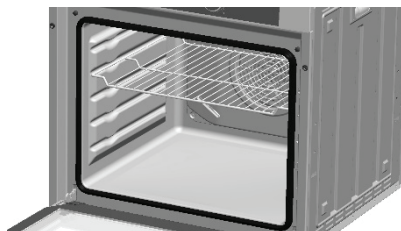


5
4
3
2
1

Modely s kovovými policemi



Modely bez kovových polic

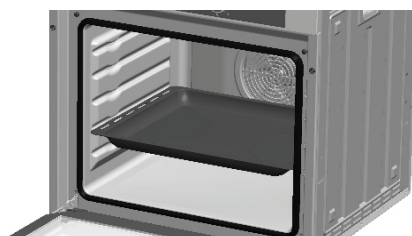


- U modelů s kovovými policemi a bez nich by měl být gril umístěn tak, jak je znázorněno na obrázcích výše. Kovová police má směr a měla by být umístěna na požadovanou polici otevřenou stranou grilu směrem k přední části trouby.

Modely s kovovými policemi

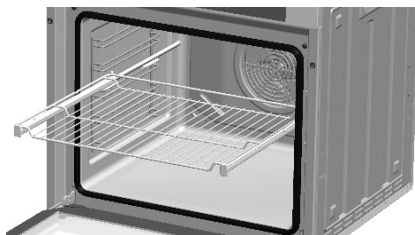
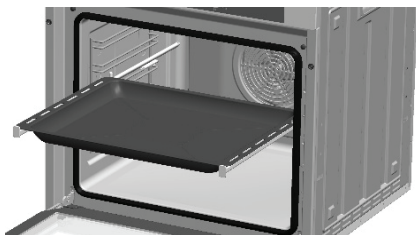


Modely bez kovových polic

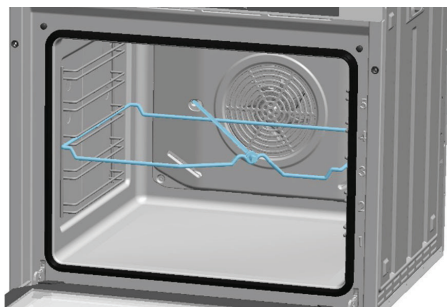


- Hluboký a standardní plech by měl být umístěn tak, jak je znázorněno na obrázcích výše. Plech nemá žádnou orientaci a lze jej položit na formu nebo kovovou polici určenou k jeho uchycení.

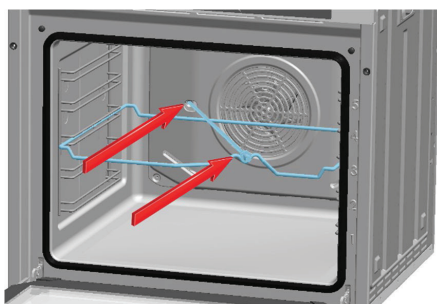
- **Správné umístění plechu a kovového roštu na teleskopických kolejničkách**



- Díky teleskopickým kolejničkám lze plechy nebo kovovou mřížku jednoduše namontovat a vyjmout. Plech a kovový stojan by měly být umístěny na teleskopických kolejničkách, jak je znázorněno na obrázcích výše.
- **Použití kuřecího grilovacího roštu a špízu**



Umístěte rošt na grilování na třetí stojan, jak je znázorněno na obrázku.



Po nasazení kuřete na špíz položte zahrocenou část roštu na označené místo.

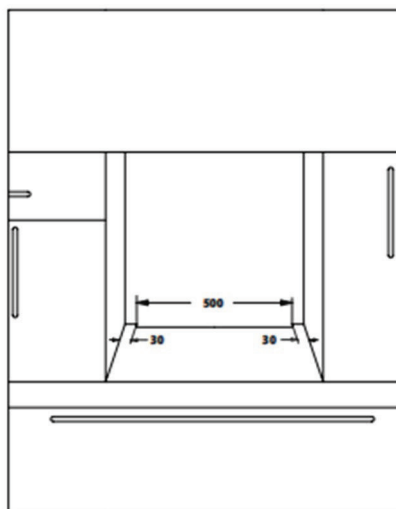
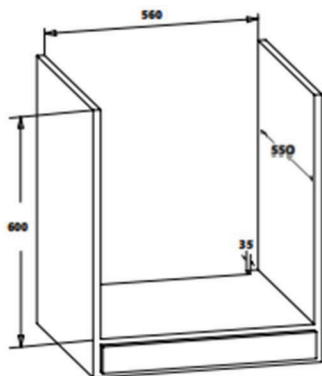
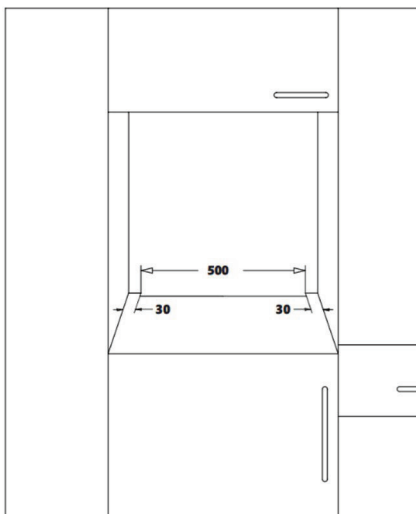
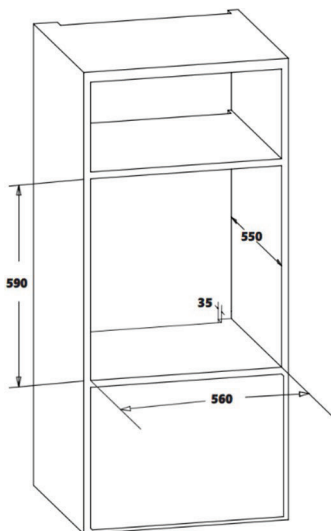
Zasuňte druhou část roštu do štěrbin.

Technické specifikace

Specifikace	Vysvětlení
Vnější rozměry produktu (výška x šířka x hloubka)	595 x 595 x 568 mm
Napájecí napětí a frekvence	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Celkový výkon produktu (*)	Maximálně 2400 W
Výkon osvětlení (*)	18 W
Teplotní rozsah termostatu (*)	50 - 250 °C
Výkon spodního ohřevu	1200 W
Výkon horního ohřevu	1100 W
Výkon turbo ohřevu (*)	1800 W
Výkon ohřevu grilu	2200 W

- Technické specifikace mohou být upraveny, aby se zlepšila kvalita a výkon produktu.
- Hodnoty deklarované na výrobku nebo v dokumentech dodávaných s výrobkem jsou hodnoty získané při zkouškách provedených v laboratorním prostředí podle příslušné normy a mohou se lišit v závislosti na pracovním prostředí trouby.

INSTALACE A MONTÁŽ



Instalace

Před zahájením první instalace vašeho produktu musíte provést následující přípravy.

- Ujistěte se, zda je elektrická instalace vhodná. Za přípravu elektroinstalace je zodpovědný zákazník a musí splňovat příslušné místní normy. Pokud elektrická instalace není vhodná, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře, aby provedl potřebná opatření.
- Zkontrolujte, zda není nějaká část produktu poškozena. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- Ujistěte se, zda je dostatečný prostor za částí, kam umístíte zařízení. Tento prostor je potřebný pro správnou funkci ventilačního systému.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubu a zásuvku by měla být umístěna polička.
- Kuchyňské skříňky musí být na úrovni výrobku a musí být upevněny.
- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné (minimálně 100 °C).
- Neinstalujte výrobek vedle chladniček nebo chladičů. Teplo produkované výrobkem zvyšuje spotřebu energie chladicích zařízení.
- K přenášení nebo přesouvání produktu nepoužívejte víko a/nebo rukojeť.

Po provedení výše uvedených příprav můžete pokračovat v instalaci podle následujícího pořadí.

První čištění

Vyčistěte svůj výrobek poprvé podle níže uvedeného pořadí.

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Odstraňte z produktu veškeré příslušenství. Příslušenství čistěte saponátovou vodou a měkkou čisticí houbou.
- Spotřebič nechte 30 minut bez pečení při teplotě 250 °C a poté jej nechte vychladnout. Prosím, nepropadejte panice, pokud během této doby zpozorujete jakýkoli zápach nebo kouř.
- Po vychladnutí spotřebiče otřete všechny povrchy vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte utěrkou.
- Ujistěte se, zda čisticí prostředky nejsou abrazivní nebo nemají ostré hrany.

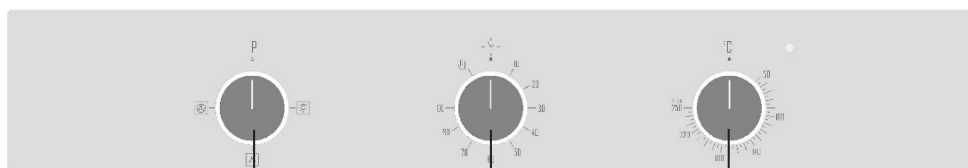
POUŽITÍ TROUBY

Ventilátor

- Díky ventilačnímu systému v našem produktu je v případě potřeby chlazená přední část produktu a nábytek. Po dokončení procesu chlazení se systém automaticky deaktivuje. Horký vzduch uvnitř produktu je odváděn ven z produktu přes ventilační mezery. Neuzavírejte větrací štěrbinu, aby nedošlo k přehřátí trouby.

Ovládací panel (*)

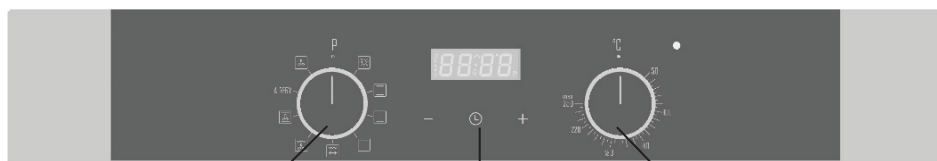
- Funkci lze zvolit funkčním tlačítkem na ovládacím panelu trouby a nastavit teplotu pečení termostatem (po nastavení teploty termostatem se rozsvítí indikátor), trouba začne pracovat nastavení mechanickým nebo digitálním časovačem.



Funkční tlačítko

Mechanický časovač

Termostat

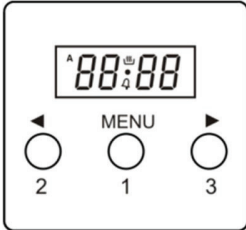


Funkční tlačítko

Mechanický časovač

Termostat

Použití digitálního časovače

<p>Kuchyňská minutka Ikona pečení Ikona automatického pečení Ikona bodu</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Tlačítko volby funkce2. Tlačítko minus3. Tlačítko plus <p>2 nebo 3: Manuální ovládání</p>
---	---	--

Nastavení denního času (24 hodin)

Po připojení nebo opětovném připojení ke zdroji napájení bliká „0.00“ a „AUTO“.

Stiskněte a podržte tlačítko 1 na přibližně 2 sekundy, ikona tečky začne blikat. Pomocí tlačítek 2 a 3 nastavte aktuální čas. Přibližně 7 sekund po uplynutí nastaveného času se nové údaje uloží do paměti.

Časovou korekci lze provést po;

Stiskněte tlačítka 2 a 3 na přibližně 2 sekundy, ikona tečky začne blikat. Potom můžete nastavit aktuální čas. Pozor - není-li nastaven správný čas, trouba nemusí fungovat správně.

Manuální provoz

Pokud programátor není v poloautomatickém nebo plně automatickém režimu, troubu lze používat manuálně bez nastavení doby pečení.

Nastavení kuchyňské minutky

Kuchyňskou minutku si můžete aktivovat kdykoli, jedná se o funkci, které fungují nezávisle na stavu aktivity jiných programů. Čas, který můžete nastavit, se pohybuje od 1 minuty do 23 hodin 59 minut.

- Stiskněte a podržte tlačítko 1, dokud nezačne blikat ikona počítadla minut. Začne blikat „0.00“.
- Pomocí tlačítek 3 a 2 zadejte požadovaný čas. Ikona kuchyňské minutky zůstane na displeji. Po uplynutí nastaveného času začne ikona kuchyňské minutky opět blikat a zvukový signál vás upozorní na cca 7 minut.
- Stisknutím 1, 2 nebo 3 signál vypnete;
- Když stisknete tlačítko 1 na přibližně 2 sekundy, ikona kuchyňské minutky zmizí a na displeji se zobrazí aktuální čas.

- Změna akustických tónů časovače

Akustické tóny časovače lze změnit následujícím způsobem: Stiskněte současně tlačítka 2 a 3.

- Stisknutím tlačítka 1 zobrazíte aktuální tón.
- Stisknutím tlačítka 2 zvolte požadovaný tón od tónu 1 po tón 3.

- Ukončení nastavení

- Současným stisknutím 2 a 3 zrušíte automatické funkce.
- Stiskněte tlačítko 1, poté tlačítka 2 a 3, abyste zvolili nastavení počítadla minut.

- Časovač pečení

Pokud se musí trouba v určeném čase vypnout, je možné nastavit časovač pečení. Nazývá se to poloautomatický provoz. Stiskněte tlačítko 1, dokud nezabliká „stop“ a „0.00“. Čísllice vedle ikony automatického pečení začnou blikat. Pomocí tlačítek 3 a 2 nastavte dobu pečení. Pohybuje se od 1 minuty do 10 hodin. Nastavený čas se uloží do paměti po cca 7 sekund; opět se zobrazí aktuální čas. Ikona automatického pečení zůstane na displeji. Zvolte požadovanou teplotu a funkci. Po dokončení pečení vás zvukový signál upozorní na cca 7 minut a ikona automatického pečení začne znovu blikat. Vypněte tlačítka funkcí a termostatu. Stisknutím tlačítka 1, 2 nebo 3 signál zrušíte. Stisknutím tlačítka 1 na přibližně 2 sekundy se vrátíte do manuálního režimu.

ODLOŽENÝ ČAS PEČENÍ

Pokud je třeba troubu zapnout na určený čas, je možné nastavit dobu pečení a vypnutí v určený čas, čas pečení a čas ukončení pečení. Nazývá se to plně automatický provoz.

- Stiskněte tlačítko 1, dokud nezabliká „stop“ a „0.00“. Ikona automatického pečení vedle něj bliká.
- Nastavte čas pečení pomocí tlačítek 3 a 2. Od 1 minuty do 10 hodin (např. 1 hodina).
- Mačkejte tlačítko 1, dokud se nezobrazí „End“ a „18.30“ (čas ukončení). Ikony začnou blikat.
- Pomocí tlačítek 2 a 3 nastavte čas vypnutí (konec pečení). Omezeno na 23 hodin 59 minut (příklad 19:30)
- Otočte tlačítka funkcí a termostatu na požadovaný program.
- Ikona pečení zmizí z displeje. Trouba se nezapne až do doby začátku pečení (např. 18:30), to je rozdíl mezi časem ukončení pečení a časem pečení.
- Po dokončení pečení (např. 19:30) zazní přibližně zvukový signál 7 minut a ikona automatického pečení začne znovu blikat. Vypněte tlačítka funkcí a termostatu.
- Stisknutím 1 z tlačítek 1, 2 nebo 3 zrušíte varování. Stisknutím tlačítka 1 na přibližně 2 sekundy se vrátíte do manuálního pečení.

Použití klasického časovače

Ovládací prvky produktu

Všechny ovládací prvky v produktu se provádějí pomocí nastavovacího řádku. Pomocí nastavovacího řádku lze provádět následující operace.

- Krátké stisknutí (přechod potvrzení a menu)
- Dlouhé stisk (manuální přepínání režimu)
- Otočení doprava (hodiny, kuchyňská minutka, nastavení pečení)
- Otočení doleva (hodiny, kuchyňská minutka, nastavení pečení)

Funkční charakteristiky

- Počáteční zapnutí napájení

Při prvním připojení produktu k napětí začne na displeji blikat symbol hodin. Chcete-li troubu začít používat, stiskněte nastavovací řádek na přibližně 3 sekundy, abyste přešli přes úvodní obrazovku. Když přejde úvodní obrazovka, symbol hodin přestane blikat. Produkt se přepne do pohotovostního režimu.

- Nastavení hodin

Chcete-li vstoupit do režimu nastavení hodin, stiskněte a uvolněte řádek nastavení, dokud nezačne blikat symbol hodin, když není nastaveno žádné pečení nebo připomínka.

V režimu nastavení času lze čas nastavit otáčením nastavovacího řádku doleva a doprava. Pokud v režimu nastavení hodin neprovedete žádné nastavení během 10 sekund, režim nastavení hodin se opustí. Za nastavený čas se považuje poslední pozice hodinové a minutové ručičky.

- **Nastavení kuchyňské minutky**

Chcete-li zadat nastavení kuchyňské minutky, stiskněte a uvolněte řádek nastavení, dokud nezačne blikat symbol zvonku. V režimu nastavení kuchyňské minutky lze připomenutí nastavit otáčením nastavovacího řádku doleva a doprava. Po nastavení kuchyňské minutky je třeba stisknout řádek nastavení, aby se aktivovala. Pokud řádek nastavení nestisknete, kuchyňská minutka se po 10 sekundách zruší a přejde do pohotovostního režimu. Po ukončení nastavení kuchyňské minutky, pokud byla nastavena kuchyňská minutka, symbol zvonku bude svítit, pokud kuchyňská minutka nebyla nastavena, symbol zvonku nebude zapnutý. Chcete-li zjistit, kolik času zbývá do vypršení platnosti nastavené kuchyňské minutky, stiskněte řádek nastavení. Hodinová ručička a minutová ručička budou na 2 sekundy zobrazovat čas, kdy kuchyňská minutka skončí, a poté se opět vrátí k zobrazení času. Chcete-li zrušit nastavenou kuchyňskou minutku, stiskněte a podržte řádek nastavení na přibližně 2 sekundy.

Trvání kuchyňské minutky lze nastavit na maximálně 3 hodiny a minimálně 2 minuty.

- **Nastavení času začátku pečení**

Chcete-li zadat nastavení času začátku pečení, stiskněte a uvolněte nastavovací řádek, dokud nezačne blikat symbol startu. V režimu nastavení času začátku pečení lze čas začátku pečení nastavit otáčením nastavovacího řádku doleva a doprava. Pokud nastavovací řádek nestisknete, čas spuštění pečení se po 10 sekundách zruší a přepne se do pohotovostního režimu. Čas začátku pečení nelze nastavit samostatně. Po nastavení času začátku pečení lze nastavit čas ukončení pečení stisknutím nastavovacího řádku. Pokud čas ukončení pečení není nastaven, čas začátku pečení se zruší. Čas začátku pečení lze nastavit jako maximální aktivní hodina + 12 hodin, minimální aktivní hodina + 2 minuty.

- **Nastavení času ukončení pečení**

Chcete-li zadat nastavení času ukončení pečení, stiskněte a uvolněte nastavovací řádek, dokud nezačne blikat symbol stop. V režimu nastavení času ukončení pečení lze čas ukončení pečení nastavit otáčením nastavovacího řádku doleva a doprava. Po nastavení času ukončení pečení je třeba stisknout nastavovací řádek, aby se aktivoval. Pokud nastavovací řádek nestisknete, čas ukončení pečení se po 10 sekundách zruší a přejde do pohotovostního režimu. Čas ukončení pečení lze nastavit samostatně. V nastaveném čase konce se odpory trouby deaktivují a zazní zvukové a vizuální varování. Zvukové a vizuální varování lze ukončit stisknutím nastavovacího řádku. Čas ukončení pečení lze nastavit jako maximální aktivní hodina + 15 hodin, minimální aktivní hodina + 2 minuty.

- **Nastavení odloženého pečení**

Odložené vaření se používá, když chcete, aby vaření začalo po určité době. Chcete-li nastavit odložené vaření, musíte nejprve nastavit čas začátku vaření a poté čas ukončení vaření. Například: Aktivní čas: 10:00 Čas začátku vaření: 11:30 Čas ukončení vaření: 13:30 Vaření se spustí po 1,5 hodině a potrvá 2 hodiny.

- **Manuální režim**

Trouba je v manuálním režimu, pokud není nainstalováno automatické pečení. V tomto případě jsou symboly start a stop vypnuty a relé je ve vedení. Chcete-li zrušit nastavené časy pečení a přepnout do manuálního režimu, dlouze stiskněte nastavovací řádek v příslušném menu nastavení. Při přepnutí do manuálního režimu se nastavené časy pečení zruší a výrobek se přepne na hlavní obrazovku, kde se zobrazuje čas. V manuálním režimu je relé ve vedení. Má-li se trouba deaktivovat, poloha nastavení funkce na troubě musí být vypnuta. V tomto režimu jsou všechny LED indikátory vypnuty.

- Zrušení zvuku alarmu

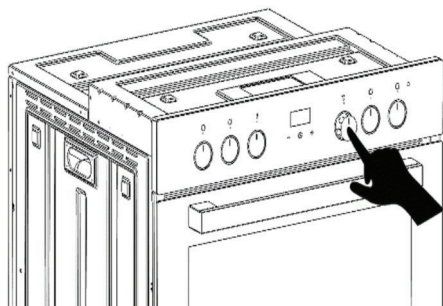
Když uplyne nastavený čas připomenutí nebo čas pečení, zazní zvukové a vizuální upozornění. Zvukovou a vizuální výstrahu lze zrušit stisknutím nastavovacího řádku. Pokud nedojde k žádnému zásahu, zvuk alarmu bude znít ještě 1 minutu. Po 1 minutě se alarm ztiší, ale vizuální výstraha se nadále zobrazuje, že alarm skončil.

- Připomenutí nebo zrušení automatického pečení

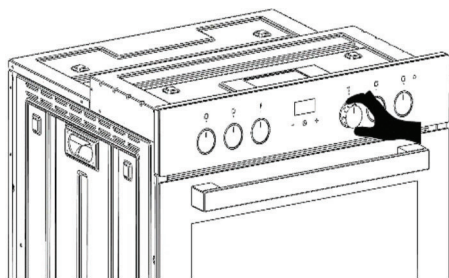
Nastavené připomenutí nebo automatické časy pečení lze zrušit stisknutím a podržením nastavovacího řádku v příslušném menu nastavení. Produkt se vrátí do pohotovostního režimu. Hodinová a minutová ručička ukazuje aktivní čas.

Použití vysouvacího tlačítka (*)

- U modelů, které používají vysouvací tlačítko, lze tlačítko nastavit pouze tehdy, když je venku.

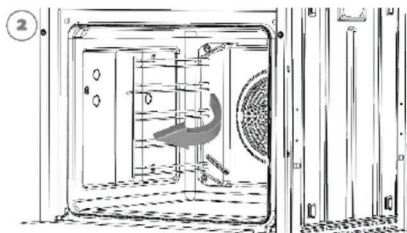
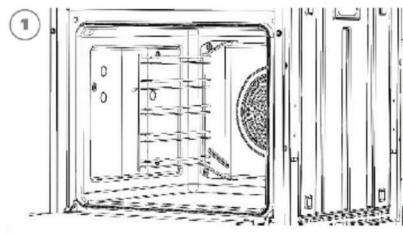


Jak je znázorněno na obrázku vedle, stisknutím tlačítka jej uvolněte.



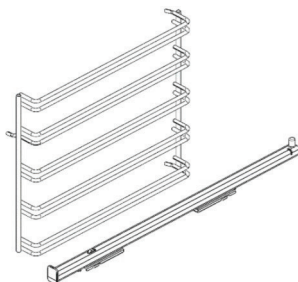
Když je tlačítko venku, můžete provést potřebné úpravy jeho otočením doprava nebo doleva.

Čištění kovových polic

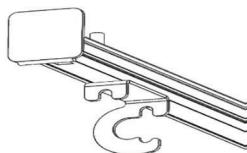


Chcete-li kovové police vyjmout, použijte sílu kolmo na povrch, ke kterému jsou připevněny a kovové police se vysunou. Po vyčištění lze stejným způsobem vrátit zpět.

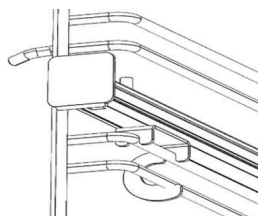
Montáž teleskopických kolejniček (*)



Teleskopické kolejničky byste měli nainstalovat na požadovanou polici podle návodu na pečení. Při instalaci se liší jako pravá a levá strana.



Teleskopické kolejničky musíte připevnit na horní rošt požadované police.



Zkontrolujte, zda je teleskopická kolejnička zcela upevněna na roštu. Teleskopická kolejnička na obrázku je levá teleskopická kolejnička.

Chcete-li ji demontovat, přetáhněte jazýček označený šipkou dolů a potom přetáhněte teleskopickou kolejničku v opačném směru, než je směr připevnění. Na teleskopických kolejničkách jsou 2 tyto jazýčky, vpředu a vzadu.

Osvětlení trouby

- Při všech funkcích se osvětlení trouby zapne automaticky a zůstane zapnuté během celého pečení.

Vypnutí trouby

- Troubu můžete vypnout otočením přepínače funkcí a termostatu do polohy vypnuto (horní).

TIPY NA PEČENÍ

Všeobecné informace o pečení

- Při otevírání dvířek trouby po pečení se držte co nejdál. Při otevírání dvířek trouby vám horká pára může popálit ruce, obličej a/nebo oči.
- Hodnoty teploty a doby pečení se liší v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou časy a hodnoty teploty uvedeny jako rozsahy.
- Když příslušenství během pečení nepoužíváte, vyjměte jej z trouby. Příslušenství, které nepoužíváte během pečení, může bránit správnému upečení vašeho pokrmu.
- Papír na pečení používaný při pečení vždy stříhejte podle velikosti nádoby. Papír na pečení přesahující z nádoby může představovat riziko popálení.

Tabulka pečení

Pokrm	Funkce pečení	Teplota (C)	Úroveň pečení	Čas pečení (min.)
Koláč	Statické / Statické + Ventilátor	170-180	2-3	35-45
Muffin	Statické / Turbo + ventilátor	170-180	2	25-30
Pečivo	Statické / Turbo + ventilátor	180-200	2	35-45
Rohlíky	Statické	180-190	2	20-25
Sušenky	Statické	170-180	2	20-25
Jablkový koláč	Statické / Turbo + ventilátor	180-190	1	50-70
Bábovka	Statické	200/150*	2	20-25
Pizza	Statické + ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statické	180-200	2-3	25-40
Makrónka	Statické	100	2	50
Kuřecí gril**	Gril + Ventilátor	200-220	3	25-35
Rybí gril**	Gril + Ventilátor	200-220	3	25-35
Hovězí steak**	Gril + Ventilátor	Max	4	15-20
Grilovaná fašírka**	Gril + Ventilátor	Max	4	20-25

Všeobecné informace o čištění

- Bez pravidelného čištění se může zkrátit životnost vašeho produktu a zvýší se riziko běžných problémů.
- Výrobek by se měl čistit po každém pečení. Tímto způsobem se potravinový odpad snadno odstraní a zabrání se jeho spálení při dalším použití.
- Při čištění nepoužívejte parní čističe, abrazivní čisticí prášky, čisticí krémy ani ostré předměty. Čisticí prostředky a předměty mohou poškodit povrchy vašeho produktu.
- Výrobek čistěte saponátem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchou utěrkou.
- Po pečení nechte výrobek před čištěním vychladnout. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny.
- Po vyčištění se ujistěte, zda je všechna zbývající tekutina zcela setřena.

Čištění povrchů z nerezavějící oceli

- K čištění povrchů z nerezavějící oceli nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.
- Dbejte na to, abyste utírali jedním směrem hadříkem na mytí nádobí (nepoškrábání).
- Změna barvy, která se časem objeví na površích z nerezavějící oceli, neovlivňuje funkčnost produktu.
- Skvrny, které zůstanou na površích z nerezavějící oceli delší dobu, mohou způsobit korozi. Z tohoto důvodu ihned po pečení vyčistěte skvrny od vodního kamene, oleje, škrobu a bílkovin.

Čištění smaltovaných povrchů

- Smaltované povrchy očistěte saponátem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchou utěrkou.
- Funkci čištění párou využijete pro lehké nestálé nečistoty na smaltovaných površích. (*)
- K čištění připálených zbytků pokrmu použijte nerezový drát na mytí nádobí a čistič na trouby. (Doporučené čisticí prostředky pro čištění smaltovaných povrchů získáte v autorizovaném servisu).
- Před čištěním po pečení počkejte, až výrobek vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny.

Čištění katalytických povrchů (*)

- Vnitřní stěny trouby mohou být jen smaltované nebo katalytické.
- Katalytické stěny trouby mají světle matnou barvu a porézní povrch.
- Katalytické povrchy trouby by se neměly čistit.
- Katalytické povrchy absorbují olej díky své porézní struktuře, a když je povrch nasycen olejem, začne se lesknout. V tomto případě se doporučuje vyměnit povrchy.

Čištění plastových dílů a lakovaných povrchů

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte saponátem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a otřete dosucha suchou utěrkou.
- Nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní materiály. Tyto materiály mohou poškodit povrchy.

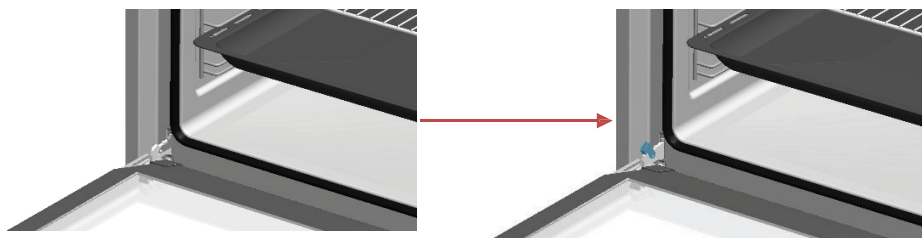
Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů ovládaných tlačítky otřete panel a tlačítka vlhkým měkkým hadříkem a otřete dosucha. Při čištění panelu neodstraňujte tlačítka a těsnění pod ním.
- Při čištění dotykových ovládacích panelů použijte vlhkou měkkou utěrku a otřete dosucha suchou utěrkou.

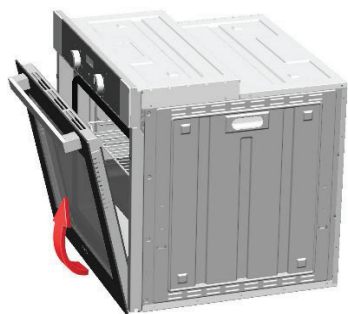
Demontáž a čištění dvířek trouby



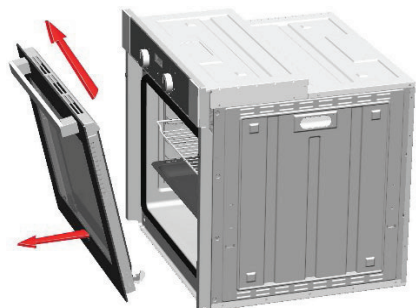
Otevřete dvířka trouby



Zvedněte zámek závěsu směrem nahoru.

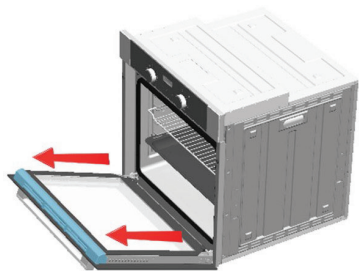


Mírně zavřete dvířka a zvedněte je směrem nahoru, abyste je vytáhli.



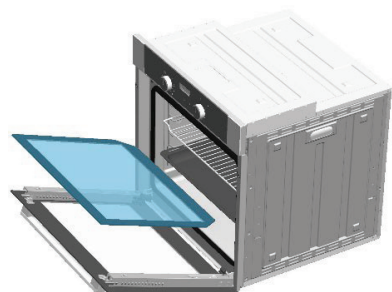
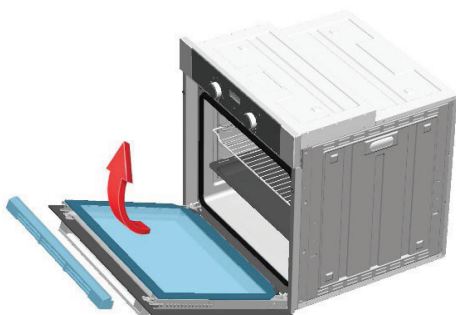
Po vyčištění proveďte kroky v opačném pořadí a nasadte kryt zpět.

Demontáž a čištění skleněné výplně dvířek



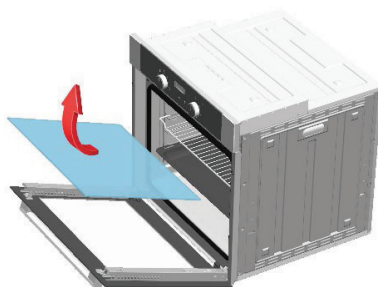
Uchopte plast na dvířkách za rohy a vytáhněte jej směrem nahoru.

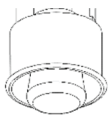
Demontujte vnitřní sklo popotažením směrem nahoru.



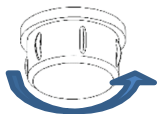
Demontujte středovou skleněnou výplň (je-li namontována) popotažením směrem nahoru.

Po vyčištění postupujte v opačném pořadí a dejte kryt zpět.





Před demontáží osvětlení se ujistěte, zda zástrčka není zastrčená! Demontujte sklo krytu lampy a lampu otáčením.



Vyměňte vadnou žárovku za novou. Otočením namontujte zpět lampu a sklo krytu lampy.

POKUD SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

Pokud spotřebič nefunguje;

Před kontaktováním servisního střediska se ujistěte, zda je zástrčka zapojena a elektrická pojistka v instalaci je neporušená, neprovádějte žádné kroky, které by mohly poškodit produkt.

Servis a náhradní díly:

Nechte si produkt bezplatně nainstalovat naším autorizovaným servisem. Náhradní díly pro svůj produkt můžete získat od svého prodejce nebo autorizovaného servisního střediska.

INFORMACE O BALENÍ

Obal produktu je vyroben z recyklovatelných materiálů v souladu s naší národní legislativou.

Nelikvidujte odpad z obalů s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte jej na sběrných místech obalů určených místním úřadům.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Dátum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Vážení zákazník,

ĎAKUJEME ZA PREJAVENÚ DÔVERU V NAŠE PRODUKTY.

Naším cieľom je zabezpečiť, aby ste tento produkt, ktorý je vyrobený v súlade s celkovým chápaním kvality, používali v našich moderných zariadeniach, v starostlivom pracovnom prostredí, bez poškodzovania prírody, s najlepšou účinnosťou.

Aby si vaša vstavaná rúra zachovala svoje funkcie z prvého dňa po dlhé obdobie, odporúčame vám, aby ste si pred použitím vašej rúry pozorne prečítali návod na obsluhu a natrvalo si ho uschovali a používali ako referenčný zdroj.

Poznámka: Tento návod bol pripravený pre viac ako jeden model. Niektoré funkcie uvedené v návode nemusia byť na vašom spotrebiči dostupné.

Obrázky v návode sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu produktu. Tento produkt sa vyrába v moderných zariadeniach, ktoré rešpektujú životné prostredie bez poškodzovania prírody.

Keďže tento výrobok obsahuje elektrické komponenty, musí ho nainštalovať autorizovaný servis. V opačnom prípade nezodpovedá za prípadné problémy.

Funkcie označené * sú voliteľné.

„Vyhovuje smerniciam WEEE“

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
Všeobecné bezpečnostné pokyny	4
Elektrická bezpečnosť	6
PREDSTAVENIE PRODUKTU A JEHO VLASTNOSTI	7
Zamýšľané použitie	7
Predstavenie produktu	7
INŠTALÁCIA A MONTÁŽ	14
Inštalácia	15
Prvé čistenie	15
POUŽITIE RÚRY	16
Ventilátor	16
Ovládací panel (*)	16
Použitie vysúvacieho tlačidla (*)	20
Čistenie kovových políc	21
Montáž teleskopických koľajničiek (*)	21
Osvetlenie rúry	22
Vypnutie rúry	22
TIPY NA PEČENIE	22
Všeobecné informácie o pečení	22
Tabuľka pečenia	22
ÚDRŽBA A ČISTENIE	23
Všeobecné informácie o čistení	23
Čistenie povrchov z nehrdzavejúcej ocele	23
Čistenie smaltovaných povrchov	23
Čistenie katalytických povrchov (*)	23
Čistenie plastových dielov a lakovaných povrchov	24
Čistenie ovládacieho panela	24
Demontáž a čistenie dvierok rúry	25
Demontáž a čistenie sklenenej výplne dvierok	26
AK SPOTREBIČ NEFUNGUJE	27
INFORMÁCIE O BALENÍ	27

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu a vždy si ho uschovajte ako referenciu.
- Rúru používajte v súlade s týmto návodom. Ak nebudete rúru používať v súlade s týmito pokynmi, záruka na výrobok stratí platnosť.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, sluchovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, za predpokladu, že budú pod dohľadom alebo budú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a budú rozumieť s tým súvisiacim nebezpečenstvám.
- Inštalačné a opravárenské práce zverte vždy „Autorizovanému servisu“. Nezodpovedá za prácu vykonanú neoprávnenými osobami.
- V prípade odovzdania produktu inej osobe je potrebné spolu s produktom odovzdať aj návody na obsluhu, štítky produktov a všetky dokumenty.
- Počas používania udržiavajte deti do 8 rokov a domáce zvieratá mimo dosahu rúry.
- Prístupné časti môžu byť horúce, keď sa gril používa. Deti by mali byť ďalej.
- Suroviny neskladujte na varnom povrchu.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte prístupných častí rúry.
- Rúru používajte len na účely varenia. Nepoužívajte ju na vykurovanie atď.
- Nedotýkajte sa vyhrievacích telies.
- Proces varenia je potrebné neustále monitorovať.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo, ktoré môžete získať v autorizovanom servise.
- Zabezpečte, aby deti vo veku 8 rokov a mladšie nemohli dosiahnuť na kábel spotrebiča.
- Pred použitím spotrebiča držte záclony, tylový papier alebo horľavé (horľavé) materiály mimo dosahu spotrebiča. Do spotrebiča ani naň neumiestňujte horľavé alebo horľavé materiály.
- Udržujte všetky vetracie kanály otvorené.
- V rúre nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby. Tlak môže spôsobiť prasknutie danej nádoby.
- Nevešajte uteráky na rukoväť rúry.
- Plechy na pečenie, tanieru ani hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Nahromadené teplo môže poškodiť dno rúry.
- Pri vkladaní pokrmu do horúcej rúry, vyberaní pokrmu atď. vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

- Nepoužívajte výrobok v situáciách, ktoré môžu ovplyvniť váš úsudok, napríklad pri užívaní liekov a/alebo požívaní alkoholu.
- Budte opatrní pri používaní alkoholu pri varení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a pri kontakte s horúcimi povrchmi sa môže vznietiť.
- Po každom použití skontrolujte, či je výrobok zatvorený.
- Ak je na výrobku viditeľné akékoľvek poškodenie, výrobok neprevádzkujte.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky produktu mokrými rukami. Nedržte kábel, aby ste vytiahli zástrčku.
- Výrobok nepoužívajte, ak je predné krycie sklo demontované alebo rozbité.
- Mastný papier s pokrmom vložte do pekáča alebo na príslušenstvo rúry (plech, rošt a pod.) a vložte ho do predhriatej rúry.
- Správne umiestnenie kovového roštu a plechu na kovových roštoch. Je dôležité správne umiestniť gril a/alebo plech na rošt. Umiestnite gril alebo plech medzi dve koľajničky a pred položením pokrmu naň sa uistite, či je vo vodorovnej polohe.
- Odstráňte prebytočný mastný papier visiaci z príslušenstva alebo nádob, aby ste predišli riziku, že sa dotkne vyhrievacích telies rúry.
- Nikdy nepoužívajte mastný papier pri teplote rúry vyššej, ako je maximálna prevádzková teplota uvedená na mastnom papieri. Nikdy nekladte mastný papier na dno rúry.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože škrabance na povrchu skla dvierok môžu spôsobiť rozbitie skla.
- Počas používania sú vnútorné a vonkajšie povrchy rúry horúce. Pri otvaraní dvierok rúry ustúpte, aby ste zabránili úniku horúcich výparov z rúry. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Na dvierka rúry nekladte ťažšie bremená, keď sú dvierka rúry otvorené, rúra sa môže prevrátiť.
- Počas čistenia nehýbte vyhrievacím telesom. Môže to spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli prehriatiu, spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami.
- Pokrm nepripravujte priamo na rošte/grile. Vložte pokrm do rúry s príslušným príslušenstvom.

Elektrická bezpečnosť

- Pripojte výrobok do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou v súlade s hodnotami v tabuľke špecifikácií.
- Zverte inštaláciu uzemnenia veľa domácnosti kvalifikovanému elektrikárovi. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré môžu nastať, ak sa výrobok používa bez uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.
- Keď je rúra na svojom mieste, vypínače ističa rúry musia byť v dosahu koncového používateľa.
- Napájací kábel (kábel so zástrčkou) sa nesmie dotýkať horúcich častí spotrebiča.
- Ak je napájací kábel (kábel so zástrčkou) poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaný personál, aby sa predišlo nebezpečnej situácii.
- Výrobok nikdy neumývajte striekaním alebo polievaním vodou! Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli možnosti úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky osvetlenia sa uistite, či je spotrebič vypnutý.
- Pred prístupom k svorkám musia byť odpojené všetky pripojenia napájacieho obvodu.
- Keď je rúra v prevádzke, zadná časť rúry sa zahrieva. Elektrické pripojenia sa nesmú dotýkať zadnej strany, pretože by to mohlo poškodiť pripojenia.
- Pripájacie káble k dvierkam rúry nestláčajte a nevedzte ich cez horúce povrchy. Roztavenie kábla môže spôsobiť skrat rúry a požiar.
- Počas inštalácie, údržby, čistenia a opravy odpojte spotrebič.
- Uistite sa, či je zástrčka produktu bezpečne pripevnená k elektrickej zásuvke, aby sa predišlo iskreniu.
- Výrobok musí byť inštalovaný tak, aby bolo možné úplne odpojiť elektrické vedenie. Odpojenie je potrebné vykonať vypínačom podľa stavebných predpisov alebo integrovanou poistkou pripojenou k pevnej elektroinštalácii.
- Výrobok používa káblový kábel typu „Y“.
- Pevné pripojenia musia byť pripojené k inštalácii, ktorá zabezpečuje úplné oddelenie všetkých pólov. Pri kategórii prepätia III musia byť smernice odpojenia pripojené k pevnej inštalácii v súlade s pravidlami zapojenia.

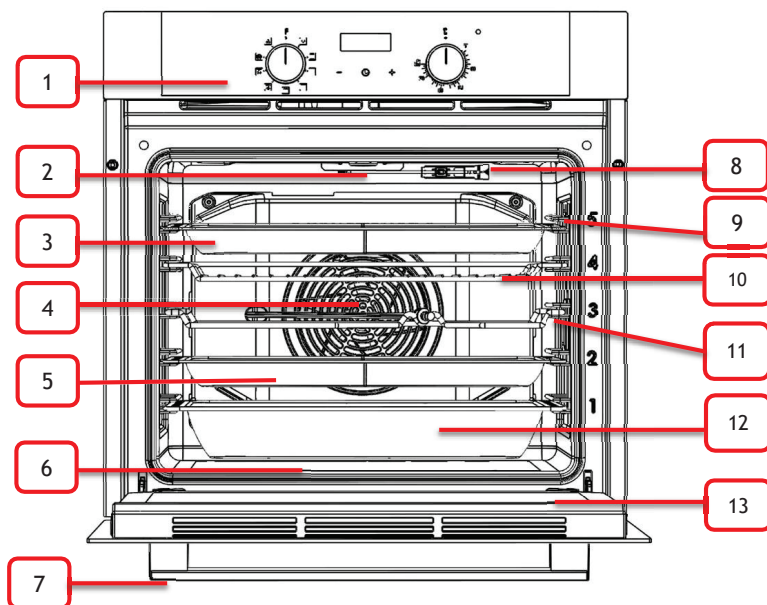
PREDSTAVENIE PRODUKTU A JEHO VLASTNOSTI

Zamýšľané použitie

- Výrobok je určený len na domáce použitie. Nemožno ho použiť na komerčné účely.
- Výrobok je možné použiť iba na varenie v kuchyniach. Nemožno ho použiť na účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
- Rúru možno použiť na rozmrazovanie, pečenie, opekánie alebo grilovanie pokrmov.
- Tento výrobok by sa nemal používať na sušenie uterákov alebo odevov, ohrievacích platní atď.
- Produkt má životnosť 10 rokov. Toto je obdobie dostupnosti náhradných dielov výrobcu.

















Predstavenie produktu

Obsah produktu



1. Ovládací panel (*)
2. Osvetlenie (*)
3. Rošt na fritovanie
4. Motor ventilátora (za plechom) (*)
5. Štandardný plech
6. Spodný odpor (za plechom) (*)
7. Rukoväť
8. Horný odpor (*)
9. Kovové rošty (*)
10. Kovový gril
11. Ražne na kurča a špízy
12. Hlboký plech (*)
13. Kryt

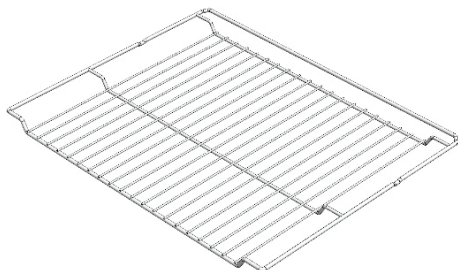
Prevádzkové funkcie produktu

Symbol funkcie	Definícia funkcie
	Spodný ohrev (*)
	Horný ohrev (*)
	Spodný a horný ohrev (*)
	Osvetlenie (*)
	Ventilátor (*)
	Turbo ohrev a ventilátor (*)
	Vnútorňý ohrev grilu (*)
	Vonkajší ohrev grilu (*)
	Spodný, horný a teplovzdušný ohrev (*)
	Spodný ohrev a ventilátor (*)
	Horný ohrev a ventilátor (*)
	Vnútorňý ohrev grilu a ventilátor (*)
	Ohrev grilu a ventilátor (*)
	Ventilátor a osvetlenie (*)
AIRFRY	Režim AIRFRY (*)
	Kurča na ražni (*)
	Turbo a spodný ohrev (*)

Príslušenstvo k produktu (*)



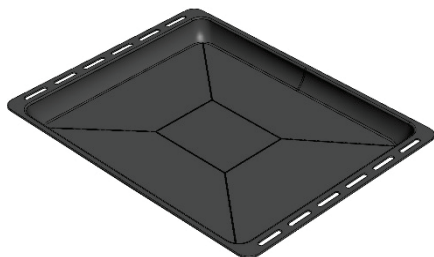
Teleskopická koľajnička (*)



Kovový rošt

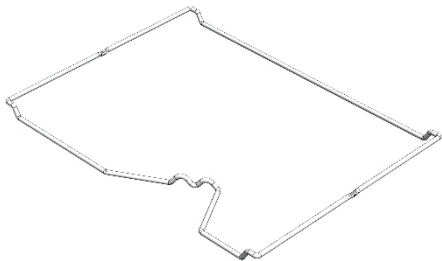


Hlboký plech (*)

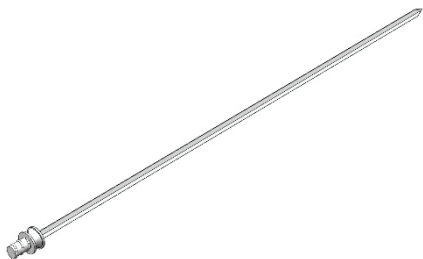


Štandardný plech

Príslušenstvo k produktu (*)



Ražeň na kurča (*)



Špíz (*)

Použitie príslušenstva

- Rošty na pečenie

- Rúra má 5 úrovní priestoru na pečenie. Poradie regálov je podľa poradia a čísel na prednom ráme.

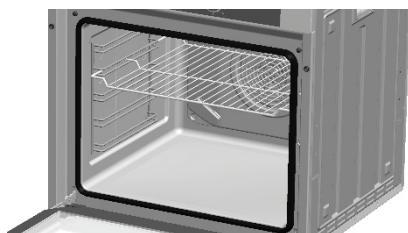
Modely s kovovými policami



Modely bez kovových políc



Modely s kovovými policami

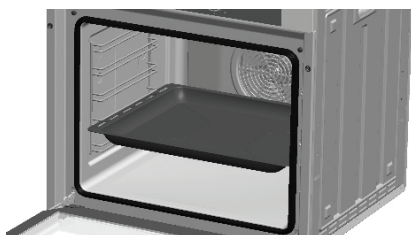


Modely bez kovových políc

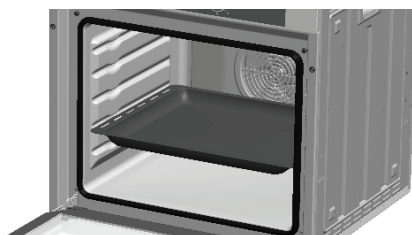


- Pri modeloch s kovovými policami a bez nich by mal byť gril umiestnený tak, ako je znázornené na obrázkoch vyššie. Kovová polica má smer a mala by byť umiestnená na požadovanú policu otvorenou stranou grilu smerom k prednej časti rúry.

Modely s kovovými policami

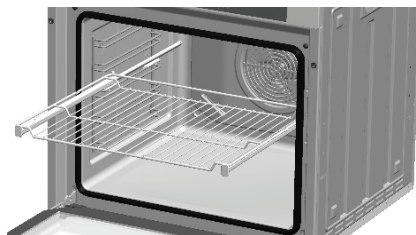
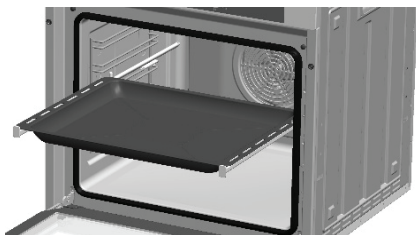


Modely bez kovových políc

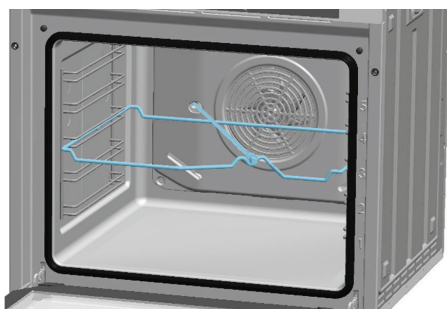


- Hlboký a štandardný plech by mal byť umiestnený tak, ako je znázornené na obrázkoch vyššie. Plech nemá žiadnu orientáciu a možno ho položiť na formu alebo kovovú policu určenú na jeho uchytienie.

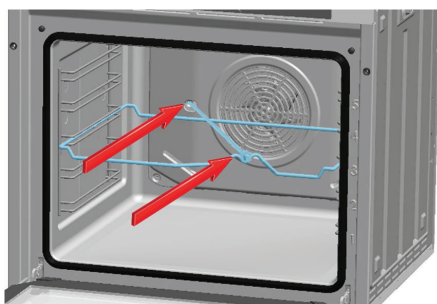
- **Správne umiestnenie plechu a kovového roštu na teleskopických koľajničkách**



- Vďaka teleskopickým koľajničkám možno plechy alebo kovovú mriežku jednoducho namontovať a vybrať. Plech a kovový stojan by mali byť umiestnené na teleskopických koľajničkách, ako je znázornené na obrázkoch vyššie.
- **Použitie kuracieho grilovacieho roštu a špízu**



Umiestnite rošt na grilovanie na tretí stojan, ako je znázornené na obrázku.



Po nasadení kurčťa na špíz položte zahrotenú časť roštu na označené miesto.

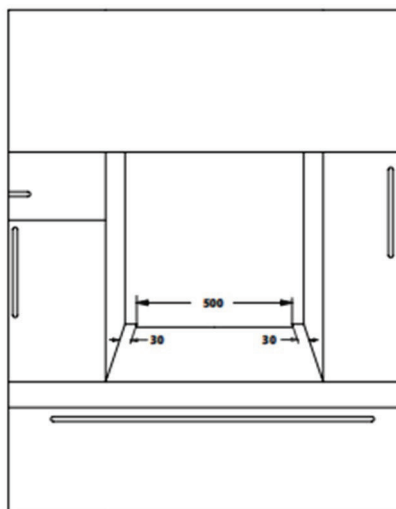
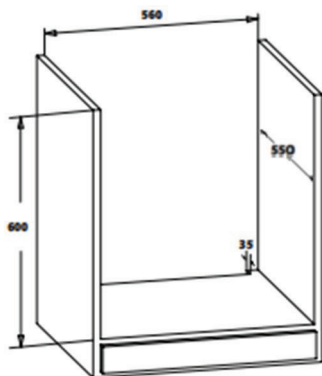
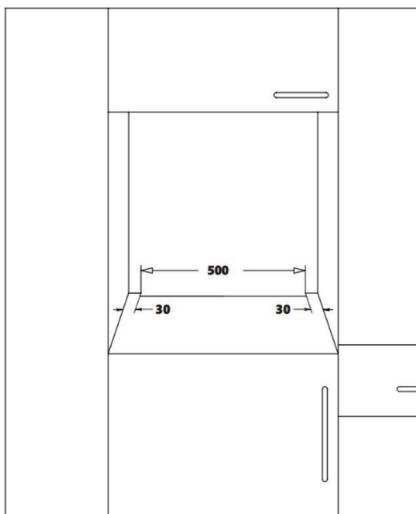
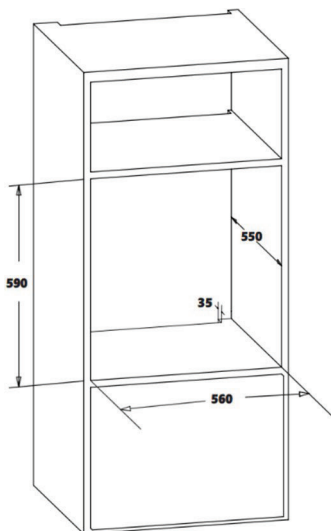
Zasuňte druhú časť roštu do štrbiny.

Technické špecifikácie

Špecifikácie	Vysvetlenie
Vonkajšie rozmery produktu (výška x šírka x hĺbka)	595 x 595 x 568 mm
Napájacie napätie a frekvencia	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Celkový výkon produktu (*)	Maximálne 2400 W
Výkon osvetlenia (*)	18 W
Teplotný rozsah termostatu (*)	50 - 250 °C
Výkon spodného ohrevu	1200 W
Výkon horného ohrevu	1100 W
Výkon turbo ohrevu (*)	1800 W
Výkon ohrevu grilu	2200 W

- Technické špecifikácie môžu byť upravené, aby sa zlepšila kvalita a výkon produktu.
- Hodnoty deklarované na výrobku alebo v dokumentoch dodávaných s výrobkom sú hodnoty získané pri skúškach vykonaných v laboratórnom prostredí podľa príslušnej normy a môžu sa líšiť v závislosti od pracovného prostredia rúry.

INŠTALÁCIA A MONTÁŽ



Inštalácia

Pred začatím prvej inštalácie vášho produktu musíte vykonať nasledujúce prípravy.

- Uistite sa, či je elektrická inštalácia vhodná. Za prípravu elektroinštalácie je zodpovedný zákazník a musí spĺňať príslušné miestne normy. Ak elektrická inštalácia nie je vhodná, zavolajte kvalifikovaného elektrikára, aby vykonal potrebné opatrenia.
- Skontrolujte, či nie je nejaká časť produktu poškodená. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Uistite sa, či je za dostatočný priestor za časťou, kde umiestnite zariadenie. Tento priestor je potrebný pre správnu funkciu ventilačného systému.
- Ak je pod rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku by mala byť umiestnená polička.
- Kuchynské skrinky musia byť na úrovni výrobku a musia byť upevnené.
- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť tepelne odolné (minimálne 100 °C).
- Neinštalujte výrobok vedľa chladničiek alebo chladičov. Teplo produkované výrobkom zvyšuje spotrebu energie chladiacich zariadení.
- Na prenášanie alebo presúvanie produktu nepoužívajte veko a/alebo rukoväť.

Po vykonaní vyššie uvedených príprav môžete pokračovať v inštalácii podľa nasledujúceho poradia.

Prvé čistenie

Vyčistite svoj výrobok prvýkrát podľa nižšie uvedeného poradia.

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Odstráňte z produktu všetko príslušenstvo. Príslušenstvo čistite saponátovou vodou a mäkkou čistiacou špongiou.
- Spotrebič nechajte 30 minút bez pečenia pri teplote 250 °C a potom ho nechajte vychladnúť. Prosím, neprepadajte panike, ak počas tejto doby spozorujete akýkoľvek zápach alebo dym.
- Po vychladnutí spotrebiča utrite všetky povrchy vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte utierkou.
- Uistite sa, či čistiace prostriedky nie sú abrazívne alebo nemajú ostré hrany.

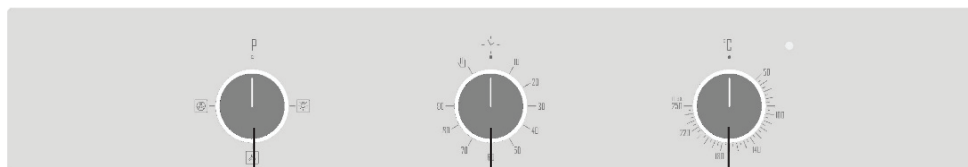
POUŽITIE RÚRY

Ventilátor

- Vďaka ventilačnému systému v našom produkte je v prípade potreby chladená predná časť produktu a nábytok. Po dokončení procesu chladenia sa systém automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vo vnútri produktu je odvádzaný von z produktu cez ventilačné medzery. Neuzatvárajte vetracie štrbiny, aby nedošlo k prehriatiu rúry.

Ovládací panel (*)

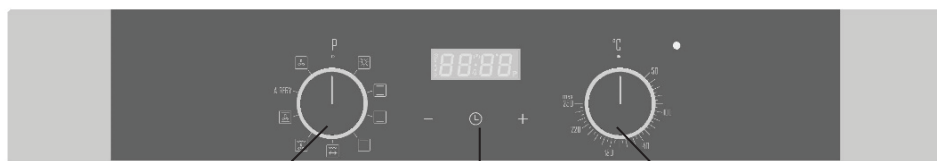
- Funkciu je možné zvoliť funkčným tlačidlom na ovládacom paneli rúry a nastaviť teplotu pečenia termostatom (po nastavení teploty termostatom sa rozsvieti indikátor), rúra začne pracovať nastavením mechanického alebo digitálneho časovača.



Funkčné tlačidlo

Mechanický časovač

Termostat

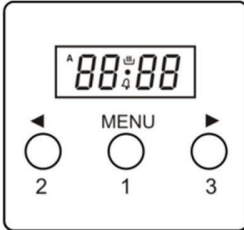


Funkčné tlačidlo

Mechanický časovač

Termostat

Použitie digitálneho časovača

<p>Kuchynská minútku Ikona pečenia Ikona automatického pečenia Ikona bodu</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Tlačidlo voľby funkcií2. Tlačidlo mínus3. Tlačidlo plus 2 alebo 3: Manuálne ovládanie
---	---	--

Nastavenie denného času (24 hodín)

Po pripojení alebo opätovnom pripojení k zdroju napájania bliká „0.00“ a „AUTO“.

Stlačte a podržte tlačidlo 1 na približne 2 sekundy, ikona bodky začne blikat'. Pomocou tlačidiel 2 a 3 nastavte aktuálny čas. Približne. 7 sekúnd po uplynutí nastaveného času sa nové údaje uložia do pamäte.

Časovú korekciu je možné vykonať po;

Stlačte tlačidlá 2 a 3 na približne 2 sekundy, ikona bodky začne blikat'. Potom môžete nastaviť aktuálny čas. Pozor - ak nie je nastavený správny čas, rúra nemusí fungovať správne

Manuálna prevádzka

Ak programátor nie je v poloautomatickom alebo plne automatickom režime, rúru je možné používať manuálne bez nastavenia času pečenia.

Nastavenie kuchynskej minútky

Kuchynskú minútku si môžete aktivovať kedykoľvek, ide o funkcie, ktoré fungujú nezávisle od stavu aktivity iných programov. Čas, ktorý môžete nastaviť, sa pohybuje od 1 minúty do 23 hodín 59 minút.

- Stlačte a podržte tlačidlo 1, kým nezačne blikat' ikona počítadla minút. Začne blikat' „0.00“.
- Pomocou tlačidiel 3 a 2 zadajte požadovaný čas. Ikona kuchynskej minútky zostane na displeji. Po uplynutí nastaveného času začne ikona kuchynskej minútky opäť blikat' a zvukový signál vás upozorní na cca. 7 minút.
- Stlačením 1, 2 alebo 3 signál vypnete;
- Keď stlačíte tlačidlo 1 na približne 2 sekundy, ikona kuchynskej minútky zmizne a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

- Zmena akustických tónov časovača

Akustické tóny časovača je možné zmeniť nasledujúcim spôsobom: Stlačte súčasne tlačidlá 2 a 3.

- Stlačením tlačidla 1 zobrazíte aktuálny tón.
- Stlačením tlačidla 2 zvolíte požadovaný tón od tónu 1 po tón 3.

- Ukončenie nastavenia

- Súčasným stlačením 2 a 3 zrušíte automatické funkcie.
- Stlačte tlačidlo 1, potom tlačidlá 2 a 3, aby ste zvolili nastavenia počítadla minút.

- Časovač pečenia

Ak sa musí rúra v určenom čase vypnúť, je možné nastaviť časovač pečenia. Nazýva sa to poloaautomatická prevádzka. Stlačte tlačidlo 1, kým nezabliká „stop“ a „0.00“. Číslice vedľa ikony automatického pečenia začnú blikať. Pomocou tlačidiel 3 a 2 nastavte čas pečenia. Pohybuje sa od 1 minúty do 10 hodín. Nastavený čas sa uloží do pamäte po cca. 7 sekúnd; opäť sa zobrazí aktuálny čas. Ikona automatického pečenia zostane na displeji. Zvoľte požadovanú teplotu a funkciu. Po dokončení pečenia vás zvukový signál upozorní na cca. 7 minút a ikona automatického pečenia začne znova blikať. Vypnite tlačidlá funkcií a termostatu. Stlačením tlačidla 1, 2 alebo 3 signál zrušíte. Stlačením tlačidla 1 na približne 2 sekundy sa vrátite do manuálneho režimu.

ODLOŽENÝ ČAS PEČENIA

Ak je potrebné rúru zapnúť na určený čas, je možné nastaviť čas pečenia a vypnutie v určený čas, čas pečenia a čas ukončenia pečenia. Nazýva sa to plne automatická prevádzka.

- Stlačte tlačidlo 1, kým nezabliká „stop“ a „0.00“. Ikona automatického pečenia vedľa neho bliká.
- Nastavte čas pečenia pomocou tlačidiel 3 a 2. Od 1 minúty do 10 hodín (napr. 1 hodina)
- Stlačte tlačidlo 1, kým sa nezobrazí „End“ a „18.30“ (čas ukončenia). Ikony začnú blikať
- Pomocou tlačidiel 2 a 3 nastavte čas vypnutia (koniec pečenia). Obmedzené na 23 hodín 59 minút“ (príklad 19:30)
- Otočte tlačidlá funkcií a termostatu na požadovaný program.
- Ikona pečenia zmizne z displeja. Rúra sa nezapne až do času začiatku pečenia (napr. 18:30), to je rozdiel medzi časom ukončenia pečenia a časom pečenia.
- Po dokončení pečenia (napr. 19:30) zaznie približne zvukový signál. 7 minút a ikona automatického pečenia začne znova blikať. Vypnite tlačidlá funkcií a termostatu.
- Stlačením 1 z tlačidiel 1, 2 alebo 3 zrušíte varovanie. Stlačením tlačidla 1 na približne 2 sekundy sa vrátite do manuálneho pečenia.

Použitie klasického časovača

Ovládacie prvky produktu

Všetky ovládacie prvky v produkte sa vykonávajú pomocou nastavovacieho riadku. Pomocou nastavovacieho riadku je možné vykonávať nasledujúce operácie.

- Krátke stlačenie (prechod potvrdenia a menu)
- Dlhé stlačenie (manuálne prepínanie režimu)
- Otočenie doprava (hodiny, kuchynská minútka, nastavenie pečenia)
- Otočenie doľava (hodiny, kuchynská minútka, nastavenie pečenia)

Funkčné charakteristiky

- Počiatkové zapnutie napájania

Pri prvom pripojení produktu k napätiu začne na displeji blikať symbol hodín. Ak chcete rúru začať používať, stlačte nastavovací riadok na približne 3 sekundy, aby ste prešli cez úvodnú obrazovku. Keď prejde úvodná obrazovka, symbol hodín prestane blikať. Produkt sa prepne do pohotovostného režimu.

- Nastavenie hodín

Ak chcete vstúpiť do režimu nastavenia hodín, stlačte a uvoľnite riadok nastavenia, kým nezačne blikať symbol hodín, keď nie je nastavené žiadne pečenie alebo pripomenka.

V režime nastavenia času je možné čas nastaviť otáčaním nastavovacieho riadku doľava a doprava. Ak v režime nastavenia hodín nevykonáte žiadne nastavenie počas 10 sekúnd, režim nastavenia hodín sa opustí. Za nastavený čas sa považuje posledná pozícia hodinovej a minútovej ručičky.

- **Nastavenie kuchynskej minútky**

Ak chcete zadať nastavenie kuchynskej minútky, stlačte a uvoľnite riadok nastavenia, kým nezačne blikať symbol zvončeka. V režime nastavenia kuchynskej minútky je možné pripomenutie nastaviť otáčaním nastavovacieho riadku doľava a doprava. Po nastavení kuchynskej minútky je potrebné stlačiť riadok nastavenia, aby sa aktivovala. Ak riadok nastavenia nestlačíte, kuchynská minútka sa po 10 sekundách zruší a prejde do pohotovostného režimu. Po ukončení nastavenia kuchynskej minútky, ak bola nastavená kuchynská minútka, symbol zvončeka bude svietiť, ak kuchynská minútka nebola nastavená, symbol zvončeka nebude zapnutý. Ak chcete zistiť, koľko času zostáva do vypršania platnosti nastavenej kuchynskej minútky, stlačte riadok nastavenia. Hodinová ručička a minútová ručička budú na 2 sekundy zobrazovať čas, keď sa kuchynská minútka skončí, a potom sa opäť vráti k zobrazeniu času. Ak chcete zrušiť nastavenú kuchynskú minútku, stlačte a podržte riadok nastavenia na približne 2 sekundy.

Trvanie kuchynskej minútky je možné nastaviť na maximálne 3 hodiny a minimálne 2 minúty,

- **Nastavenie času začiatku pečenia**

Ak chcete zadať nastavenie času začiatku pečenia, stlačte a uvoľnite nastavovací riadok, kým nezačne blikať symbol štartu. V režime nastavenia času začiatku pečenia je možné čas začiatku pečenia nastaviť otáčaním nastavovacieho riadku doľava a doprava. Ak nastavovací riadok nestlačíte, čas spustenia pečenia sa po 10 sekundách zruší a prepne sa do pohotovostného režimu. Čas začiatku pečenia nie je možné nastaviť samostatne. Po nastavení času začiatku pečenia je možné nastaviť čas ukončenia pečenia stlačením nastavovacieho riadku. Ak čas ukončenia pečenia nie je nastavený, čas začiatku pečenia sa zruší. Čas začiatku pečenia je možné nastaviť ako maximálna aktívna hodina + 12 hodín, minimálna aktívna hodina + 2 minúty.

- **Nastavenie času ukončenia pečenia**

Ak chcete zadať nastavenie času ukončenia pečenia, stlačte a uvoľnite nastavovací riadok, kým nezačne blikať symbol stop. V režime nastavenia času ukončenia pečenia je možné čas ukončenia pečenia nastaviť otáčaním nastavovacieho riadku doľava a doprava. Po nastavení času ukončenia pečenia je potrebné stlačiť nastavovací riadok, aby sa aktivoval. Ak nastavovací riadok nestlačíte, čas ukončenia pečenia sa po 10 sekundách zruší a prejde do pohotovostného režimu. Čas ukončenia pečenia je možné nastaviť samostatne. V nastavenom čase konca sa odpory rúry deaktivujú a zaznie zvukové a vizuálne varovanie. Zvukové a vizuálne varovanie je možné ukončiť stlačením nastavovacieho riadku. Čas ukončenia pečenia je možné nastaviť ako maximálna aktívna hodina + 15 hodín, minimálna aktívna hodina + 2 minúty.

- **Nastavenie odloženého pečenia**

Odložené varenie sa používa, keď chcete, aby sa varenie začalo po určitom čase. Ak chcete nastaviť odložené varenie, musíte najskôr nastaviť čas začiatku varenia a potom čas ukončenia varenia. Napríklad: Aktívny čas: 10:00 Čas začiatku varenia: 11:30 Čas ukončenia varenia: 13:30 Varenie sa spustí po 1,5 hodine a potrvá 2 hodiny.

- **Manuálny režim**

Rúra je v manuálnom režime, ak nie je nainštalované automatické pečenie. V tomto prípade sú symboly štart a stop vypnuté a relé je vo vedení. Ak chcete zrušiť nastavené časy pečenia a prepnúť do manuálneho režimu, dlho stlačte nastavovací riadok v príslušnom menu nastavení. Pri prepnutí do manuálneho režimu sa nastavené časy pečenie zrušia a výrobok sa prepne na hlavnú obrazovku, kde sa zobrazuje čas. V manuálnom režime je relé vo vedení. Ak sa má rúra deaktivovať, poloha nastavenia funkcie na rúre musí byť vypnutá. V tomto režime sú všetky LED indikátory vypnuté.

- Zrušenie zvuku alarmu

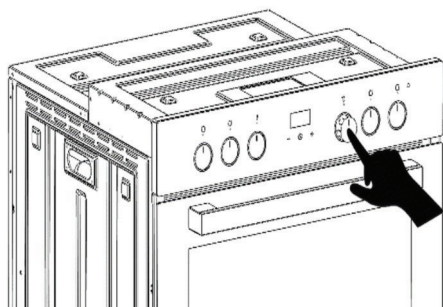
Keď uplynie nastavený čas pripomenutia alebo čas pečenia, zaznie zvukové a vizuálne upozornenie. Zvukovú a vizuálnu výstrahu je možné zrušiť stlačením nastavovacieho riadku. Ak nedôjde k žiadnemu zásahu, zvuk alarmu bude znieť ešte 1 minútu. Po 1 minúte sa alarm stíši, ale vizuálna výstraha sa naďalej zobrazuje, že alarm skončil.

- Pripomenutie alebo zrušenie automatického pečenia

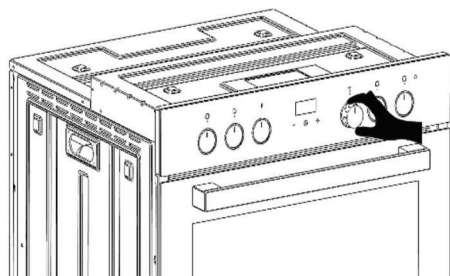
Nastavené pripomenutie alebo automatické časy pečenia je možné zrušiť stlačením a podržaním nastavovacieho riadku v príslušnom menu nastavenia. Produkt sa vráti do pohotovostného režimu. Hodinová a minútová ručička ukazuje aktívny čas.

Použitie vysúvacieho tlačidla (*)

- Pri modeloch, ktoré používajú vysúvacie tlačidlo, je možné tlačidlo nastaviť len vtedy, keď je vonku.

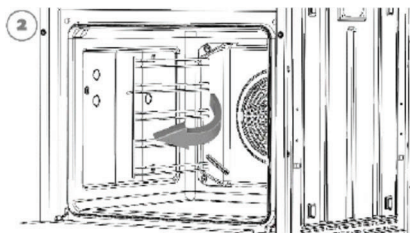
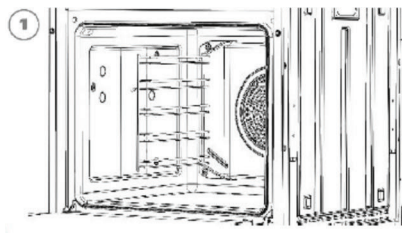


Ako je znázornené na obrázku vedľa, stlačením tlačidla ho uvoľníte.



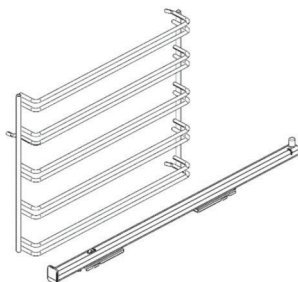
Keď je tlačidlo vonku, môžete vykonať potrebné úpravy jeho otočením doprava alebo doľava.

Čistenie kovových políc

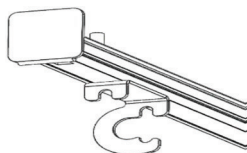


Ak chcete kovové police vybrať, použite silu kolmo na povrch, ku ktorému sú pripojené a kovové police sa vysunú. Po vyčistení sa dajú rovnakým spôsobom vrátiť späť.

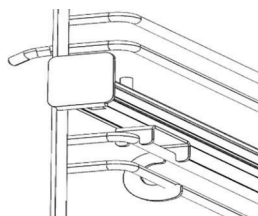
Montáž teleskopických koľajničiek (*)



Teleskopické koľajničky by ste mali nainštalovať na požadovanú policu podľa návodu na pečenie. Pri inštalácii sa líši ako pravá a ľavá strana.



Teleskopické koľajničky musíte pripojiť na horný rošt požadovanej police.



Skontrolujte, či je teleskopická koľajnička úplne upevnená na rošte. Teleskopická koľajnička na obrázku je ľavá teleskopická koľajnička.

Keď ju chcete demontovať, potiahnite jazýček označený šípkou nadol a potom potiahnite teleskopickú koľajničku v opačnom smere, ako je smer pripevnenia. Na teleskopických koľajničkách sú 2 tieto jazýčky, vpredu a vzadu.

Osvetlenie rúry

- Pri všetkých funkciách sa osvetlenie rúry zapne automaticky a zostane zapnuté počas celého pečenia.

Vypnutie rúry

- Rúru môžete vypnúť otočením prepínača funkcií a termostatu do polohy vypnuté (horná).

TIPY NA PEČENIE

Všeobecné informácie o pečení

- Pri otváraní dvierok rúry po pečení sa držte čo najďalej. Pri otváraní dvierok rúry vám horúca para môže popáliť ruky, tvár a/alebo oči.
- Hodnoty teploty a času pečenia sa líšia v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú časy a hodnoty teploty uvedené ako rozsahy.
- Keď príslušenstvo počas pečenia nepoužívate, vyberte ho z rúry. Príslušenstvo, ktoré nepoužívate počas pečenia, môže brániť správne upečeniu vášho pokrmu.
- Papier na pečenie používaný pri pečení vždy strihajte podľa veľkosti nádoby. Papier na pečenie presahujúci z nádoby môžu predstavovať riziko popálenia.

Tabuľka pečenia

Pokrm	Funkcia pečenia	Teplota (C)	Úroveň pečenia	Čas pečenia (min.)
Koláč	Statické / Statické + Ventilátor	170-180	2-3	35-45
Muffin	Statické / Turbo + ventilátor	170-180	2	25-30
Pečivo	Statické / Turbo + ventilátor	180-200	2	35-45
Rožky	Statické	180-190	2	20-25
Sušienky	Statické	170-180	2	20-25
Jablkový koláč	Statické / Turbo + ventilátor	180-190	1	50-70
Bábovka	Statické	200/150*	2	20-25
Pizza	Statické + ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statické	180-200	2-3	25-40
Makrónka	Statické	100	2	50
Kurací gril**	Gril + Ventilátor	200-220	3	25-35
Rybí gril**	Gril + Ventilátor	200-220	3	25-35
Hovädzí steak**	Gril + Ventilátor	Max	4	15-20
Grilovaná fašírka**	Gril + Ventilátor	Max	4	20-25

Všeobecné informácie o čistení

- Bez pravidelného čistenia sa môže skrátiť životnosť vášho produktu a zvýši sa riziko bežných problémov.
- Výrobok by sa mal čistiť po každom pečení. Týmto spôsobom sa potravinový odpad ľahko odstráni a zabráni sa jeho spáleniu pri ďalšom použití.
- Pri čistení nepoužívajte parné čističe, abrazívne čistiace prášky, čistiace krémy ani ostré predmety. Čistiace prostriedky a predmety môžu poškodiť povrchy vášho produktu.
- Výrobok čistíte saponátom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou utierkou.
- Po pečení nechajte výrobok pred čistením vychladnúť. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny.
- Po vyčistení sa uistite, či je všetka zvyšná tekutina úplne zotretá.

Čistenie povrchov z nehrdzavejúcej ocele

- Na čistenie povrchov z nehrdzavejúcej ocele nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Dbajte na to, aby ste utierali jedným smerom handričkou na umývanie riadu (nepoškrabanie).
- Zmena farby, ktorá sa časom objaví na povrchoch z nehrdzavejúcej ocele, neovplyvňuje funkčnosť produktu.
- Škrvny, ktoré zostanú na povrchoch z nehrdzavejúcej ocele dlhší čas, môžu spôsobiť koróziu. Z tohto dôvodu ihneď po pečení vyčistíte škrvny od vodného kameňa, oleja, škrobu a bielkovín.

Čistenie smaltovaných povrchov

- Smaltované povrchy očistíte saponátom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou utierkou.
- Funkciu čistenia parou využijete na ľahké nestále nečistoty na smaltovaných povrchoch. (*)
- Na čistenie pripálených zvyškov pokrmu použijete nerezový drôt na umývanie riadu a čistič na rúry. (Odporúčané čistiace prostriedky na čistenie smaltovaných povrchov získate v autorizovanom servise).
- Pred čistením po pečení počkajte, kým výrobok vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny.

Čistenie katalytických povrchov (*)

- Vnútorne steny rúry môžu byť len smaltované alebo katalytické.
- Katalytické steny rúry majú svetlo matnú farbu a porézny povrch.
- Katalytické povrchy rúry by sa nemali čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej poréznej štruktúre a keď je povrch nasýtený olejom, začne sa lesknúť. V tomto prípade sa odporúča vymeniť povrchy.

Čistenie plastových dielov a lakovaných povrchov

- Plastové diely a lakované povrchy čistíte saponátom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a utrite dosucha suchou utierkou.
- Nepoužívajte tvrdé kovové škrabky a abrazívne materiály. Tieto materiály môžu poškodiť povrchy.

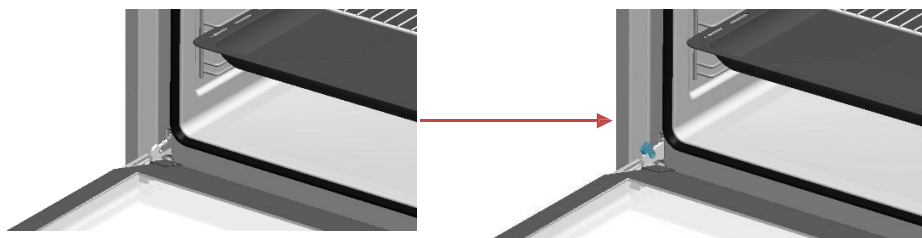
Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov ovládaných tlačidlami utrite panel a tlačidlá vlhkou mäkkou handričkou a utrite dosucha. Pri čistení panelu neodstraňujte tlačidlá a tesnenie pod ním.
- Pri čistení dotykových ovládacích panelov použite vlhkú mäkkú utierku a utrite dosucha suchou utierkou.

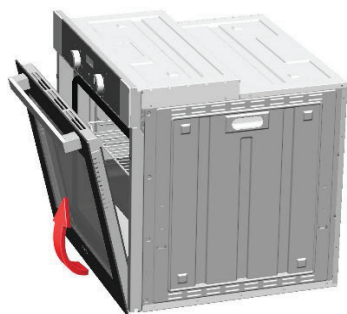
Demontáž a čistenie dverok rúry



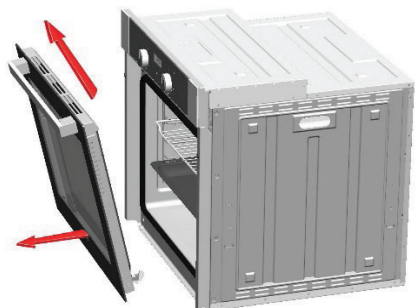
Otvorte dvierka rúry



Nadvihnite zámok závesu smerom hore.

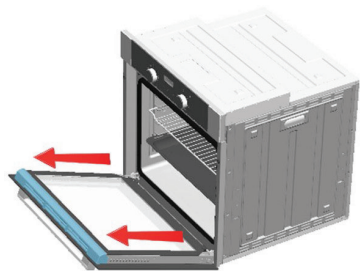


Mierne zatvorte dvierka a zdvihnite ich smerom nahor, aby ste ich vytiahli.



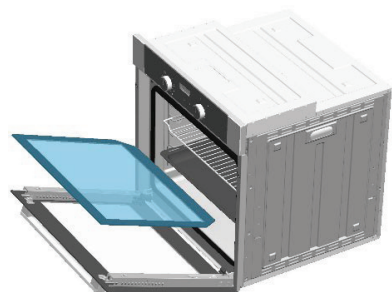
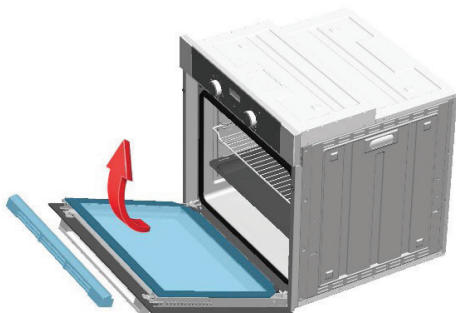
Po vyčistení postupujte v opačnom poradí a naložte kryt späť.

Demontáž a čistenie sklenenej výplne dverok



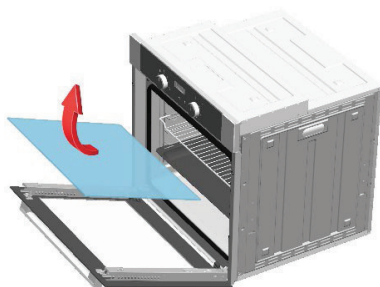
Uchopte plast na dverkách za rohy a vytiahnite ho smerom hore.

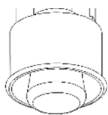
Demontujte vnútorné sklo potiahnutím smerom hore.



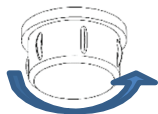
Demontujte stredovú sklenenú výplň (ak je namontovaná) potiahnutím smerom hore.

Po vyčistení postupujte v opačnom poradí a naložte kryt späť.





Pred demontážou osvetlenia sa uistite, či zástrčka nie je zastrčená! Demontujte sklo krytu lampy a lampu otáčaním.



Vymeňte chybnú žiarovku za novú. Otočením namontujte späť lampu a sklo krytu lampy.

AK SPOTREBIČ NEFUNGUJE

Ak spotrebič nefunguje;

Pred kontaktovaním servisného strediska sa uistite, či je zástrčka zapojená a elektrická poistka v inštalácii je neporušená, nevykonávajte žiadne kroky, ktoré by mohli poškodiť produkt.

Servis a náhradné diely:

Nechajte si produkt bezplatne nainštalovať našim autorizovaným servisom. Náhradné diely pre svoj produkt môžete získať od svojho predajcu alebo autorizovaného servisného strediska.

INFORMÁCIE O BALENÍ

Obal produktu je vyrobený z recyklovateľných materiálov v súlade s našou národnou legislatívou. Nelikvidujte odpad z obalov s domovým alebo iným odpadom, odovzdajte ho na zberných miestach obalov určených miestnym úradom.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

Szanowny Kliencie,

DZIĘKUJEMY ZA ZAUFANIE DO NASZYCH PRODUKTÓW.

Naszym celem jest zapewnienie Państwu efektywnego wykorzystania tego produktu, który został wyprodukowany zgodnie z technologią zapewniającą jego jakość, w naszych nowoczesnych zakładach, w przyjaznym środowisku pracy, z najlepszą wydajnością, bez szkody dla natury.

Aby zagwarantować, że piekarnik do zabudowy zachowa swoje funkcje przez długi czas, zalecamy uważne przeczytanie instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z niego oraz zachowanie jej na stałe i używanie jako źródła informacji, do którego można się zawsze odwołać.

Uwaga: Niniejsza instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu. Niektóre funkcje wymienione w instrukcji mogą być więc niedostępne w Państwa urządzeniu.

Ilustracje w instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do Państwa produktu. Produkt ten jest wytwarzany w nowoczesnych zakładach, które szanują środowisko, nie szkodząc przyrodzie.

Ponieważ ten produkt zawiera elementy elektryczne, musi być zainstalowany przez autoryzowany serwis. W przeciwnym razie nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek powstałe problemy.

Funkcje oznaczone * są opcjonalne.

„Zgodność z WEEE”

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA.....	4
Ogólne instrukcje w zakresie bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	6
OPIS PRODUKTU I JEGO WŁAŚCIWOŚCI	7
Przeznaczenie	7
Opis produktu	7
INSTALACJA I MONTAŻ	14
Instalacja.....	15
Pierwsze czyszczenie.....	15
UŻYCIIE PIEKARNIKA.....	16
Wentylator.....	16
Panel sterowania (*)	16
Użycie wysuwanego pokrętkła (*).....	20
Czyszczenie metalowych regałów	21
Montaż szyn teleskopowych (*)	21
Oświetlenie piekarnika.....	22
Wyłączenie piekarnika.....	22
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.....	22
Ogólne informacje o pieczeniu	22
Tabela pieczenia.....	22
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	23
Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	23
Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej	23
Czyszczenie powierzchni emaliowanych.....	23
Czyszczenie powierzchni katalitycznych (*)	23
Czyszczenie części z tworzyw sztucznych i powierzchni lakierowanych	24
Czyszczenie panelu sterowania	24
Demontaż i czyszczenie drzwiczek piekarnika	25
Demontaż i czyszczenie szklanego panelu drzwiczek	26
JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA.....	27
INFORMACJE O OPAKOWANIU	27

Ogólne instrukcje w zakresie bezpieczeństwa

- Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi i zachowanie jej do ponownego wglądu.
- Piekarnika należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Jego użytkowanie niezgodnie z zapisami niniejszej instrukcji obsługi spowoduje utratę gwarancji na produkt.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadających doświadczenia i wiedzy w jego obsłudze, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze powierzać „Autoryzowanemu serwisowi”. Nie ponosimy odpowiedzialności za pracę wykonaną przez osoby nieuprawnione.
- W przypadku przekazania produktu innej osobie konieczne jest przekazanie jej wraz z produktem niniejszej instrukcji obsługi, etykiet produktu oraz wszystkich innych dokumentów.
- Trzymać dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta z dala od piekarnika podczas jego użytkowania
- Podczas użycia grilla, dostępne części piekarnika mogą być gorące. Dzieci należy trzymać z dala od niego.
- Nie przechowywać żywności na powierzchniach do pieczenia.
- Nie wolno dotykać dostępnych części piekarnika podczas jego pracy.
- Używać piekarnika wyłącznie do pieczenia. Nie używać go np. do ogrzewania itp.
- Nie dotykać elementów grzejnych.
- Konieczne jest ciągle monitorowanie procesu pieczenia.
- Używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, które można nabyć w autoryzowanym serwisie.
- Upewnić się, że dzieci w wieku 8 lat i młodsze nie mogą dosięgnąć przewodu zasilającego urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy odsunąć od niego wszelkie zasłony, tiulowy papier do pakowania lub inne materiały łatwopalne. Nie umieszczać materiałów łatwopalnych w urządzeniu lub na nim.
- Udrożnić wszystkie kanały wentylacyjne.
- Nie podgrzewać w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych pojemników. Ciśnienie może spowodować pęknięcie naczynia.
- Nie wieszać ręczników na uchwycie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może je uszkodzić.
- Podczas wkładania i wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. zawsze należy stosować rękawice żaroodporne.

- Nie używać produktu po spożyciu alkoholu lub leków, które mogą wpływać na ocenę sytuacji.
- Należy zachować ostrożność podczas używania alkoholu do gotowania. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może ulec samozapłonowi w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy piekarnik został zamknięty.
- Jeśli na produkcie widoczne są jakiegokolwiek uszkodzenia, nie należy go używać
- Nigdy nie należy dotykać wtyczki przewodu zasilającego produktu mokrymi rękami. Nie trzymać za przewód, aby wyciągnąć wtyczkę.
- Nie używać produktu, jeśli jego przednia szyba osłonowa jest zdemontowana lub pęknięta.
- Na dnie naczynia do pieczenia lub innych akcesorium piekarnika (blachy, ruszt, itp) należy położyć papier do jedzenia i na nim dopiero jedzenie. Akcesoria z jedzeniem wkładać do rozgrzanego piekarnika.
- Należy uważać na prawidłowe zamocowanie metalowego regałów oraz prawidłowe włożenie blach i rusztu do prowadnic regałów, sprawdzając czy włożone zostały poziomo.
- Usunąć nadmiar tłustego papieru zwisającego z akcesoriów lub naczyń do pieczenia, aby uniknąć ryzyka dotknięcia przez papier elementów grzejnych piekarnika.
- Nigdy nie należy używać papieru do pieczenia, jeśli temperatura w piekarniku jest wyższa niż maksymalna dopuszczalna temperatura robocza wskazana na papierze do pieczenia. Nie wolno kłaść papieru do pieczenia na dnie piekarnika.
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy je przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń lub uduszenia.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zadrapania na powierzchni szyby drzwi mogą spowodować jej pęknięcie.
- W trakcie używania piekarnika jego wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie nagrzewają się. Dlatego w czasie otwierania drzwiczek piekarnika należy się odsunąć aby uniknąć oddziaływaniu gorącej pary. Istnieje ryzyko oparzeń.
- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach piekarnika, ponieważ może się on przewrócić, gdy jego drzwiczki są otwarte.
- Podczas czyszczenia piekarnika nie wolno dotykać jego elementów grzejnych. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania na urządzeniu nie wolno instalować ozdobnych drzwiczek
- Nie należy przygotowywać żywności bezpośrednio na grillu. Należy je umieścić w odpowiednich akcesoriach.

Bezpieczeństwo elektryczne

- Piekarnik należy podłączyć do uziemionego, zabezpieczonego bezpiecznikiem gniazdka elektrycznego. Parametry sieci powinny odpowiadać wartościom podanym w tabeli specyfikacji urządzenia.
- Instalację systemu uziemienia w domu należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić, jeśli produkt jest używany bez uziemienia zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Po zainstalowaniu piekarnika, jego automatyczne wyłączniki powinny być bezpośrednio dostępne dla użytkownika.
- Przewód zasilający (kabel z wtyczką) nie może dotykać gorących części urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub równie wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- Nigdy nie należy myć urządzenia poprzez spryskiwanie lub polewanie go wodą!
Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone.
- Wszystkie połączenia obwodu zasilania muszą zostać odłączone przed uzyskaniem dostępu do zworek (zacisków).
- Podczas pracy piekarnika jego tylna część nagrzewa się. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać jego tylnej ścianki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie połączeń.
- Nie przyciskać przewodów połączeniowych do drzwiczek piekarnika ani nie prowadzić ich nad gorącymi powierzchniami. Stopienie kabla może spowodować zwarcie w piekarniku i pożar.
- Należy odłączyć urządzenie podczas jego instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy.
- Upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka elektrycznego, aby zapobiec wylądowaniom łukowym.
- Produkt musi być zainstalowany w sposób umożliwiający całkowite odłączenie przewodów zasilających. Odłączenie musi być wykonane za pomocą przełącznika wykonanego zgodnie z przepisami budowlanymi lub za pomocą zintegrowanego bezpiecznika podłączonego do stałej instalacji elektrycznej.
- Produkt wykorzystuje kabel typu „Y”.
- Przyłącza stałe należy podłączyć do instalacji elektrycznej zapewniającej całkowitą separację wszystkich biegunów. W przypadku kategorii przepięciowej III, ich podłączenie do sieci elektrycznej powinno być wykonane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie dyrektywami.

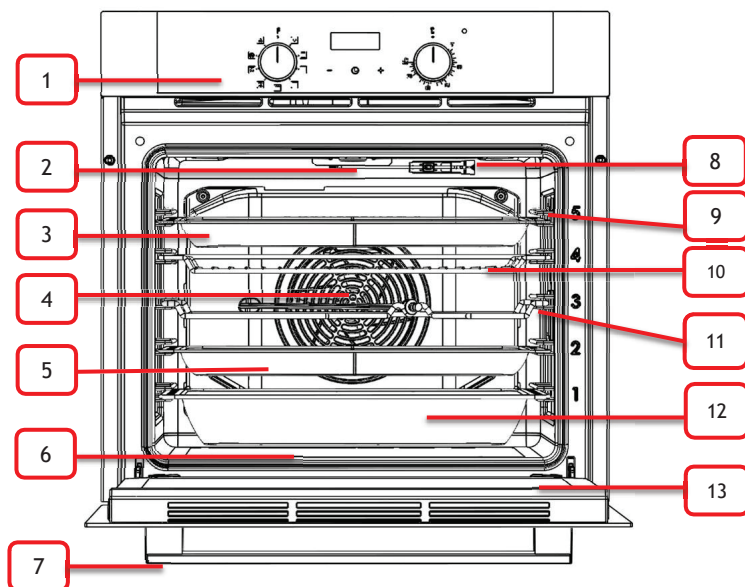
OPIS PRODUKTU I JEGO WŁAŚCIWOŚCI

Przeznaczenie

- Produkt ten przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie można go używać do celów komercyjnych.
- Produkt ten może być używany wyłącznie do pieczenia w kuchniach. Nie można go używać do celów takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, opiekania lub grillowania potraw.
- Produkt ten nie powinien być używany do suszenia ręczników, ubrań, płyt grzewczych itp.
- Okres używalności produktu wynosi 10 lat. W tym okresie producent zapewnia dostępność części zamiennych.

















Opis produktu

Budowa produktu



1. Panel sterowania (*)
2. Oświetlenie (*)
3. Ruszt do pieczenia
4. Silnik wentylatora (za blaszaną osłoną *)
5. Standardowa blacha
6. Dolny odstęp (od blachy) (*)
7. Uchwyt
8. Górny odstęp (*)
9. Regał metalowy (*)
10. Metalowy grill
11. Rożno na kurczaka i szaszłyki
12. Głęboka blacha (*)
13. Drzwiczki

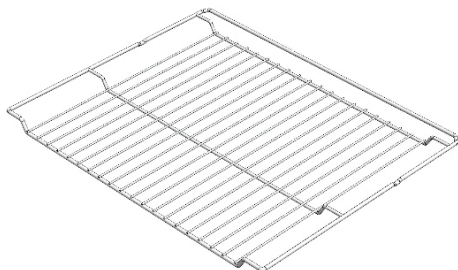
Funkcje produktu

Symbol funkcji	Definicja funkcji
	Ogrzewanie dolne (*)
	Ogrzewanie górne (*)
	Ogrzewanie dolne i górne (*)
	Oświetlenie (*)
	Wentylator (*)
	Turbo ogrzewanie i wentylator (*)
	Mały grill (mała moc) (*)
	Duży grill (duża moc) (*)
	Ogrzewanie dolne, górne i gorące powietrze (*)
	Ogrzewanie dolne i wentylator (*)
	Górne ogrzewanie i wentylator (*)
	Mały grill i wentylator (*)
	Duży grill i wentylator (*)
	Wentylator i oświetlenie (*)
AIRFRY	Tryb AIRFRY (*)
	Kurczak z rożna (*)
	Turbo i ogrzewanie dolne (*)

Akcesoria produktu (*)



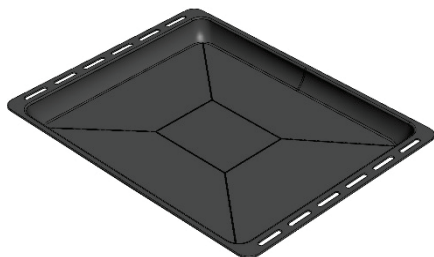
Szyna teleskopowa (*)



Ruszt metalowy

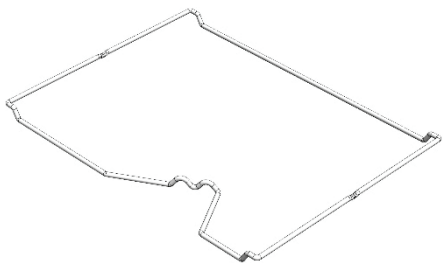


Głęboka blacha (*)

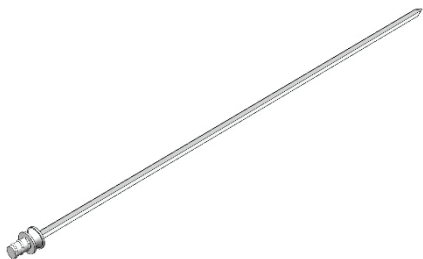


Standardowa blacha

Akcesoria produktu (*)



Rożen do kurczaka (*)



Szpikulec (*)

Korzystanie z akcesoriów

Blachy do pieczenia i ruszt do grillowania

- Regał piekarnika posiada 5 poziomów pieczenia. Ich kolejność jest zgodna z numeracją na przedstawioną ramie przedniej.

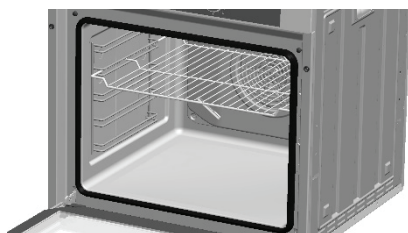
Modele z metalowymi regałami



Modele bez metalowych regałów



Modele z metalowymi regałami



Modele bez metalowych regałów

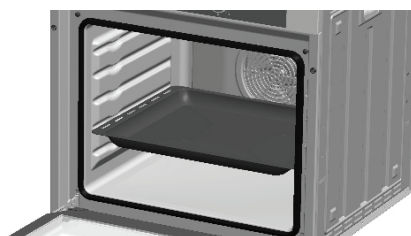


- W przypadku modeli z metalowymi regałami i bez nich ruszt do grillowania należy wkładać w sposób pokazany na powyższych ilustracjach. Ma on określony kierunek wkładania i powinien być umieszczony na wybranej prowadnicy otwartą stroną w kierunku przodu piekarnika.

Modele z metalowymi regałami

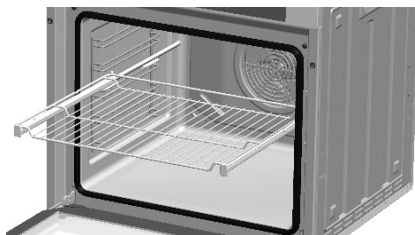
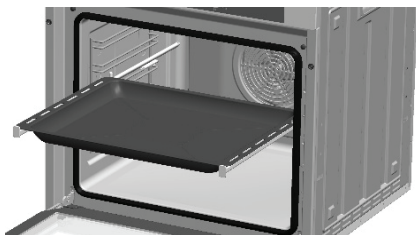


Modele bez metalowych regałów



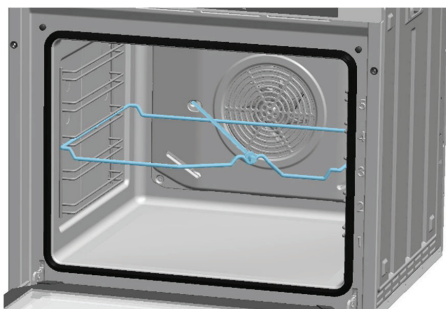
- Głębokie i standardowe blachy należy wkładać w sposób pokazany na powyższych rysunkach. Blacha nie ma określonego kierunku jej wkładania i może być umieszczana na metalowej prowadnicy dowolną stroną, na wybranym poziomie pieczenia.

- **Prawidłowe umieszczenie blachy i grilla na szynach teleskopowych**

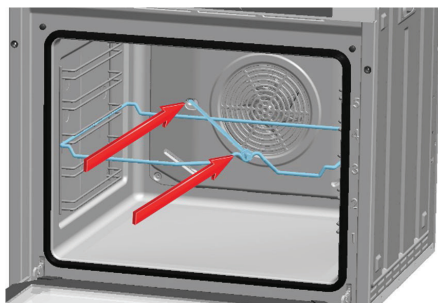


- Dzięki teleskopowym prowadnicom można w prosty sposób wkładać i wyjmować blachy i grill. Blachy i grill należy umieścić na prowadnicach w sposób pokazany powyżej.

- **Wykorzystanie rusztu do grillowania i szpikulca.**



Umieścić ruszt do grillowania na trzeciej prowadnicy, jak pokazano na rysunku.



Po nadzianiu kurczaka na szpikulec umieść jego spiczastą część w zaznaczonym miejscu.

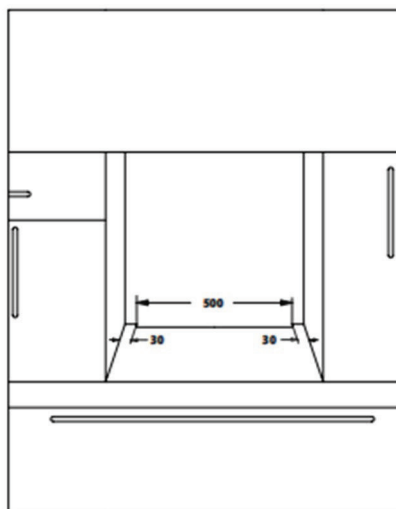
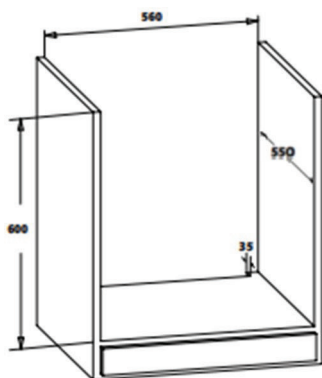
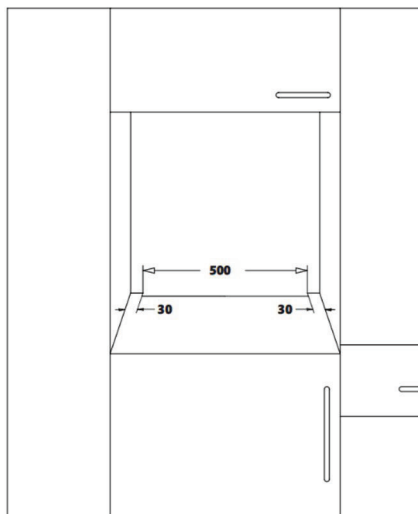
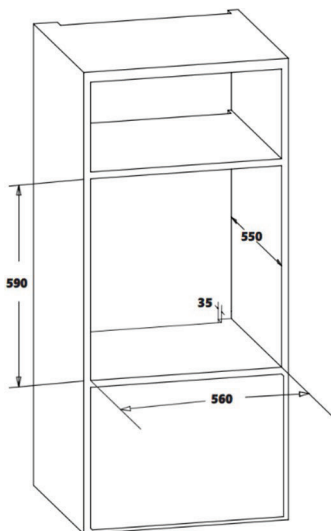
Włożyć drugi koniec rusztu do szczeliny.

Dane techniczne

Dane techniczne	Wyjaśnienie
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość x szerokość x głębokość)	595 x 595 x 568 mm
Napięcie znamionowe i częstotliwość zasilania	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Całkowity pobór mocy (*)	Max 2400 W
Moc oświetlenia (*)	18 W
Zakres temperatur termostatu (*)	50 - 250 °C
Moc ogrzewania dolnego	1200 W
Moc ogrzewania górnego	1100 W
Moc turbo ogrzewania (*)	1800 W
Moc grzewcza grilla	2200 W

- Dane techniczne mogą być modyfikowane w celu poprawy jakości i wydajności produktu.
- Wartości podane na produkcie lub w dokumentach dostarczonych z produktem są wartościami uzyskanymi podczas testów przeprowadzonych w środowisku laboratoryjnym zgodnie z odpowiednią normą i mogą się różnić w zależności od środowiska pracy piekarnika.

INSTALACJA I MONTAŻ



Instalacja

Przed rozpoczęciem pierwszej instalacji produktu należy poczynić następujące przygotowania.

- Należy upewnić się, że instalacja elektryczna odpowiada wymaganiom. Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie instalacji elektrycznej, która musi spełniać odpowiednie normy lokalne. Jeśli instalacja elektryczna nie jest odpowiednia, należy wezwać wykwalifikowanego elektryka w celu dokonania niezbędnych zmian.
- Sprawdzić, wszystkie części urządzenia, czy nie są uszkodzone. Jeśli produkt jest uszkodzony, nie należy go instalować.
- Należy upewnić się, że z tyłu szafki do zabudowy, w której instalowany jest sprzęt, jest wystarczająco dużo miejsca. Przestrzeń ta jest niezbędna do prawidłowego działania systemu wentylacji.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między nią piekarnikiem a należy umieścić półkę.
- Szafki kuchenne wraz z piekarnikiem muszą być wypoziomowane i przymocowane.
- Zastosowane powierzchnie, laminaty syntetyczne i kleje muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu lodówek lub chłodziarek. Ciepło wytwarzane przez piekarnik zwiększa zużycie energii przez urządzenia chłodnicze.
- Nie należy używać drzwiczek piekarnika lub uchwytu w celu jego przesunięcia.

Po wykonaniu powyższych czynności wstępnych można przystąpić do instalacji urządzenia w następującej kolejności.

Pierwsze czyszczenie

Wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższą procedurą.

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z produktu. Akcesoria należy czyścić wodą z detergentem i miękką gąbką.
- Włączyć piekarnik na przeciąg 30 minut ustawiając jego temperaturę na 250°C, a następnie pozwolić mu ostygnąć. Nie należy panikować, jeśli w tym czasie pojawi się dym lub zapach.
- Po ostygnięciu urządzenia należy przetrzeć wszystkie jego powierzchnie wilgotną szmatką lub gąbką i osuszyć ręcznikiem.
- Upewnić się, że zastosowane do czyszczenia środki nie mają właściwości ściernych ani ostrych krawędzi.

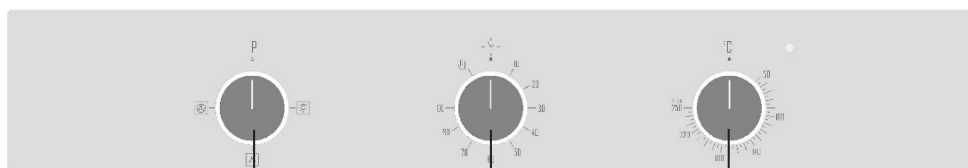
UŻYCIE PIEKARNIKA

Wentylator

- Dzięki systemowi wentylacji w naszym produkcie, przód produktu i meble są chłodzone w razie potrzeby. Po zakończeniu procesu chłodzenia system jest automatycznie wyłączany. Gorące powietrze wewnątrz produktu jest odprowadzane na zewnątrz przez szczeliny wentylacyjne. Nie należy zasłaniać szczelin wentylacyjnych, aby uniknąć przegrzania piekarnika.

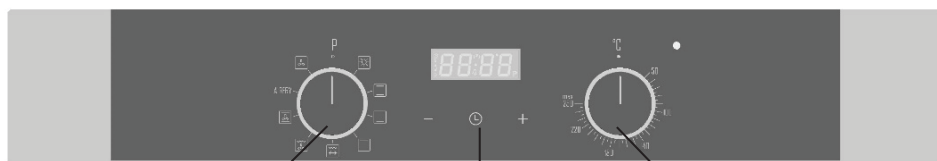
Panel sterowania (*)

- Tryb pracy piekarnika można wybrać za pomocą przełącznika funkcyjnego znajdującego się na panelu sterowania, temperaturę ustawiamy za pomocą termostatu (po jej ustawieniu zaświeci się wskaźnik), a czas pracy piekarnika za pomocą mechanicznego lub elektronicznego czasomierza.



Przełącznik funkcyjny Czasomierz mechaniczny

Termostat

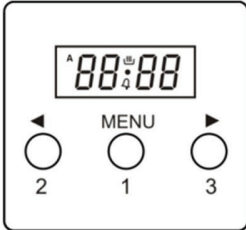


Przełącznik funkcyjny

Czasomierz mechaniczny

Termostat

Użycie czasomierza cyfrowego

<p>Czasomierz Ikona pieczenia Ikona automatycznego pieczenia Ikona kropki</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Przycisk wyboru funkcji2. Przycisk minus3. Przycisk plus 2 lub 3: Sterowanie ręczne
---	---	--

Ustawienie pory dnia (24 godziny)

Po pierwszym lub ponownym podłączeniu do źródła zasilania zaczną migać symbole „0.00” i „AUTO”. Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1 przez około 2 sekundy, zaczną migać ikona kropki. Użyć przycisków 2 i 3, aby ustawić aktualny czas. Po około 7 sekundach od momentu ustawienia czasu nowe dane zostaną zapisane w pamięci.

Aby dokonać korekty ustawionego czasu należy:

Nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3 na przeciąg około 2 sekund. Zaczną migać ikona kropki.

Następnie można ustawić nowy czas. Uwaga, jeżeli nie ustawimy prawidłowego czasu, piekarnik może nie działać prawidłowo.

Obsługa ręczna

Jeśli programator nie znajduje się w trybie półautomatycznym lub w pełni automatycznym, piekarnik może być używany bez ustawienia czasu pieczenia.

Ustawienie czasomierza kuchennego

Czasomierz można włączyć w dowolnym momencie, jest to funkcja działająca niezależnie od stanu aktywności innych programów. Czas, który można ustawić, mieści się w zakresie od 1 minuty do 23 godzin 59 minut.

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1, do momentu, kiedy na wskaźniku zaczną migać ikona „0.00”.
- Użyć przycisków 3 i 2, aby ustawić żądany czas. Ikona czasomierza będzie nadal widoczna. Po upływie ustawionego czasu ikona czasomierza zaczną ponownie migać i słychać będzie sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut.
- Nacisnąć przycisk 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku 1 przez około 2 sekundy ikona czasomierza zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

- Zmiana dźwięków akustycznych czasomierza

Sygnał dźwiękowy czasomierza można zmienić w następujący sposób: Nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3.

- Nacisnąć przycisk 1, aby wyświetlić bieżący dźwięk.
- Nacisnąć przycisk 2, aby wybrać żądany ton od tonu 1 do tonu 3.

- Zakończenie ustawień

- Nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3, aby anulować funkcje automatyczne.
- Nacisnąć przycisk 1, a następnie przyciski 2 i 3, aby wybrać ustawienie czasomierza.

- **Czasomierz pieczenia**

Jeżeli o określonej godzinie piekarnik ma zostać wyłączony, istnieje możliwość ustawienia czasu pieczenia. Nazywa się to działaniem półautomatycznym. Naciskamy przycisk 1, aż zaczną migać symbole „stop” i „0.00”. Cyfry obok ikony automatycznego pieczenia zaczną migać. Za pomocą przycisków 3 i 2 ustawiamy czas pieczenia. Wynosi on od 1 minuty do 10 godzin. Ustawiony czas zostaje zapisany w pamięci po ok. 7 sekundach. Po upływie tego czasu na wskaźniku zostanie wyświetlony ponownie bieżący czas. Ikona automatycznego pieczenia pozostanie nadal na wyświetlaczu. Wybieramy żadaną temperaturę i funkcję. Po zakończeniu pieczenia słychać będzie sygnał dźwiękowy przez ok. 7 minut, a ikona automatycznego pieczenia zacznie ponownie migać. Należy wyłączyć przełącznik funkcji i termostatu. Nacisnąć przycisk 1, 2 lub 3, aby anulować sygnał. Nacisnąć przycisk 1 na około 2 sekundy, aby powrócić do trybu manualnego.

OPÓŹNIONY CZAS PIECZENIA

Jeśli chcemy włączyć piekarnik na określony czas, istnieje możliwość ustawienia czasu rozpoczęcia i zakończenia pieczenia. Nazywa się to w pełni automatyczną pracą.

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1 do czasu, aż zacznie migać symbol „stop” i „0.00”. Ikona automatycznego pieczenia również zacznie migać.
- Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków 3 i 2. Od 1 minuty do 10 godzin (np. 1 godzina).
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1, aż wyświetli się symbol „End” i „18.30” (godzina zakończenia). Ikony zaczną migać.
- Użyć przycisków 2 i 3, aby ustawić czas wyłączenia (zakończenia pieczenia). Ograniczenie do 23 godzin i 59 minut” (na przykład 19:30)
- Obrócić pokrętkę funkcji i termostatu na pożądaný program.
- Ikona pieczenia zniknie z wyświetlacza. Piekarnik nie włączy się aż do ustawionego czasu jego włączenia (np. 18.30).
- Po zakończeniu pieczenia (np. 19:30), przez okres 7 minut słychać będzie sygnał dźwiękowy, a ikona automatycznego pieczenia zacznie ponownie migać. Ustawić pokrętkę funkcji i termostatu w pozycje wyłączone.
- Nacisnąć przycisk 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał akustyczny. Nacisnąć i przytrzymać przycisk 1 przez około 2 sekundy, aby powrócić do trybu pieczenia ręcznego.

Wykorzystanie automatycznego czasomierza

Elementy sterujące urządzeniem

Wszystkie elementy sterujące w produkcie znajdują się na panelu sterowania. Za ich pomocą można wykonać następujące operacje:

- Krótkie naciśnięcie (potwierdzenie i przejście do menu)
- Długie naciśnięcie (ręczne przełączanie trybu)
- Obrót w prawo (zegar, czasomierz, ustawienie pieczenia)
- Obrót w lewo (zegar, czasomierz, ustawienie pieczenia)

Charakterystyka funkcjonalna

- Włączenie zasilania po raz pierwszy

Kiedy produkt zostanie po raz pierwszy podłączony do sieci elektrycznej, na wyświetlaczu zacznie migać symbol zegara. Aby rozpocząć korzystanie z piekarnika, należy nacisnąć pasek ustawień (zadani) na około 3 sekundy i przewinąć zobrazowania do zobrazowania początkowego. Kiedy zakończymy przewijanie do zobrazowania początkowego, symbol zegara przestanie migać. Produkt przełączy się w tryb gotowości.

- Ustawienie zegara

Abý wejść do trybu ustawiania zegara, należy nacisnąć i zwolnić pasek ustawień, aż symbol zegara zacznie migać, jeśli nie ustawiono wcześniej żadnego czasu pieczenia ani przypomnienia. W trybie ustawiania czasu, można go ustawić, przewijając pasek ustawień w lewo lub prawo. Jeśli przez 10 sekund nie dokonamy żadnych ustawień w trybie ustawiania zegara, tryb ten zostanie wyłączony. Za ustawiony czas uważa się ostatnią pozycję wskazówek godzinowych i minutowych zegara.

- Ustawienie czasomierza

Aby wejść w tryb ustawień czasomierza należy nacisnąć i zwolnić pasek ustawień, do momentu aż zacznie migać symbol dzwonka. W trybie ustawiania czasomierza czas przypomnienia można ustawić przewijając pasek ustawień w lewo i prawo. Po ustawieniu czasomierza należy nacisnąć pasek ustawień, aby ustawienie aktywować. Jeśli nie naciśniemy paska ustawień, czasomierz wyłączy się po 10 sekundach i urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Po zakończeniu ustawień czasomierza zaświeci się symbol dzwonka. Jeśli go nie ustawimy symbol dzwonka nie będzie się świecił. Aby dowiedzieć się, ile czasu pozostało do upływu ustawionego na czasomierzu czasu, należy nacisnąć na pasek ustawień. Wskazówka godzinowa i minutowa pokażą przez 2 sekundy pozostały czas, a następnie na wyświetlaczu ponownie wyświetlony zostanie czas bieżący. Aby anulować ustawiony na czasomierzu czas należy nacisnąć i przytrzymać pasek ustawień przez około 2 sekundy. Czas pracy czasomierza można ustawić maksymalnie na 3 godziny, a minimalnie na 2 minuty,

- Ustawienie czasu rozpoczęcia pieczenia

Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia należy, naciskać i zwalniać pasek ustawień, aż zacznie migać symbol startu. W trybie ustawiania czasu rozpoczęcia pieczenia, czas jego rozpoczęcia, można ustawić przewijając pasek ustawień w lewo i prawo. Jeśli nie naciśniemy paska ustawień, czas rozpoczęcia pieczenia zostanie anulowany po 10 sekundach i urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Czasu rozpoczęcia pieczenia nie można ustawić bez jednoczesnego ustawienia czasu jego wyłączenia. Jeśli czas zakończenia pieczenia nie zostanie ustawiony, czas rozpoczęcia pieczenia zostanie anulowany. Czas rozpoczęcia pieczenia można ustawić jako maksymalną aktywną godzinę + 12 godzin, minimalną aktywną godzinę + 2 minuty.

- Ustawienie czasu zakończenia pieczenia

Aby ustawić czas zakończenia pieczenia, naciśnij i zwalnij pokrętko, aż zacznie migać symbol zatrzymania. W trybie ustawiania czasu zakończenia pieczenia można go ustawić, obracając pokrętko w lewo i prawo. Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia należy nacisnąć pasek ustawień, aby go aktywować. Jeśli pasek ustawień nie zostanie naciśnięty, czas pieczenia zostanie anulowany po 10 sekundach i przejdzie w tryb gotowości. Czas zakończenia pieczenia można ustawić oddzielnie. Po upływie ustawionego czasu zakończenia rezystory piekarnika zostaną wyłączone i rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe i wizualne. Ostrzeżenie można wyłączyć naciskając pasek ustawień. Czas zakończenia pracy piekarnika można ustawić jako maksymalną aktywną godzinę + 15 godzin, maksymalna aktywna godzina + 2 minuty.

- Ustawienie czasu opóźnienia pieczenia

Opóźnione pieczenie jest używane, wtedy, kiedy ma się rozpocząć po określonym czasie. Aby skonfigurować opóźnione pieczenie, należy najpierw ustawić czas jego rozpoczęcia, a następnie czas jego zakończenia.

Na przykład: aktywny czas: 10:00 Czas rozpoczęcia pieczenia: 11:30 Czas zakończenia pieczenia: 13:30. Pieczenie rozpocznie się po 1,5 godziny i potrwa 2 godziny.

- Tryb ręczny

Piekarnik znajduje się w trybie ręcznym, jeżeli nie został ustawiony tryb automatycznego pieczenia. W takim przypadku symbole startu i stopu są wyłączone, a piekarnik jest włączony. Jeśli chcemy anulować ustawione czasy pieczenia i przejść do trybu ręcznego, należy nacisnąć i przytrzymać pasek ustawień. Po przełączeniu na tryb ręczny, ustawione czasy pieczenia zostaną anulowane, a na wskaźniku urządzenia wyświetlony zostanie aktualny czas. W trybie ręcznym piekarnik jest włączony. Jeżeli ma zostać on wyłączony, pokrętko ustawienia funkcji na piekarniku musi być w pozycji wyłączenia. W tym trybie wszystkie wskaźniki LED są wyłączone.

- **Anulowanie alarmu dźwiękowego**

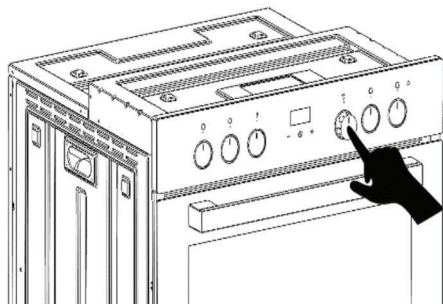
Po upływie ustawionego czasu przypomnienia lub pieczenia włącza się alarm dźwiękowy i wizualny. Ostrzeżenie dźwiękowe i wizualne można anulować, naciskając pasek ustawień. Jeśli nie nastąpi interwencja, dźwięk alarmu będzie słycać przez kolejną 1 minutę. Po tym czasie alarm dźwiękowy wyłączy się, ale alarm wizualny będzie nadal pokazywał stan alarmu.

- **Anulowanie ustawionego czasu przypomnienia lub automatycznego pieczenia**

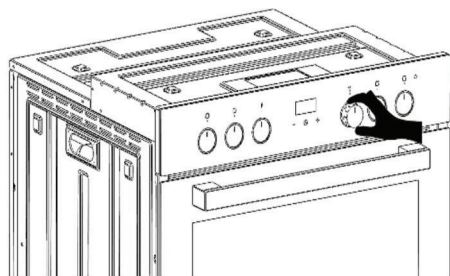
Ustawiony czas przypomnienia lub czasu pieczenia można anulować, naciskając i przytrzymując pasek ustawień. Produkt powróci do trybu czuwania. Na wyświetlaczu widać będzie bieżący czas.

Użycie wysuwanego pokrętła (*)

- W przypadku modelu z wysuwanym pokrętłem można go ustawić tylko wtedy, gdy jest wysunięty.

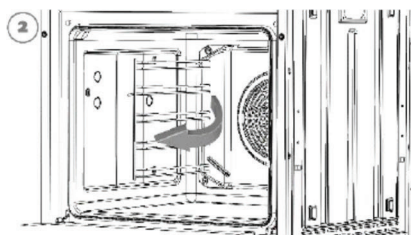
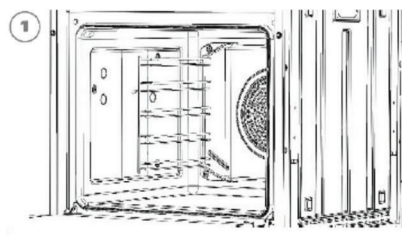


Jak pokazano na obrazku obok, naciskając pokrętło, aby go zwolnić.



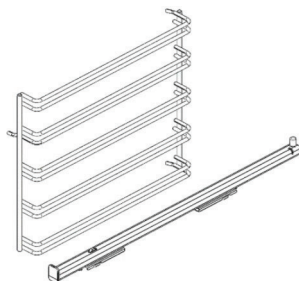
Gdy pokrętło jest wysunięte, można dokonać niezbędnych ustawień, obracając go w prawo lub w lewo.

Czyszczenie metalowych regałów

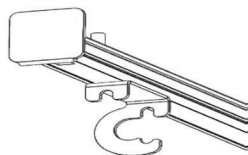


Aby zdjąć metalowe regały, należy przyłożyć siłę prostopadle do powierzchni, do której są one przymocowane, a metalowe regały wysuną się. Po oczyszczeniu można je założyć z powrotem w ten sam sposób.

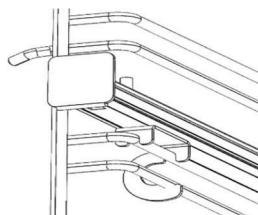
Montaż szyn teleskopowych (*)



Prowadnice teleskopowe (prawą i lewą) należy zamontować na pożądanej prowadnicy regału, zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi pieczenia.



Prowadnice teleskopowe należy przymocować do górnej części wybranej prowadnicy regału.



Sprawdzić, czy szyna teleskopowa jest dobrze przymocowana do rusztu. Szyna teleskopowa pokazana na zdjęciu to lewa szyna teleskopowa.

Chcąc je zdemontować należy pociągnąć za zaczep oznaczony strzałką w dół, a następnie pociągnąć szynę teleskopową w kierunku przeciwnym do kierunku mocowania. Na szynach teleskopowych znajdują się 2 takie zaczepy, z przodu i z tyłu.

Oświetlenie piekarnika

- W przypadku włączenia każdej funkcji, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie i pozostanie włączone przez cały czas trwania procesu pieczenia.

Wyłączenie piekarnika

- Piekarnik można wyłączyć, ustawiając przełączniki funkcji i termostatu w położenie wyłączenie (górnym).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Ogólne informacje o pieczeniu

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika po zakończeniu pieczenia należy zachować jak największą ostrożność. Gorąca para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy podczas otwierania drzwiczek piekarnika.
- Zalecane wartości temperatury i czasu pieczenia różnią się w zależności od przepisu i ilości żywności. Z tego powodu wartości czasów i temperatur są przedstawione w zakresach.
- Gdy jakieś akcesorium nie jest używane podczas pieczenia, należy je wyjąć z piekarnika. Akcesoria nieużywane podczas pieczenia i pozostawione w piekarniku mogą uniemożliwić prawidłowe upieczenie potrawy.
- Papier do pieczenia używany do pieczenia należy zawsze przycinać do wymiaru pojemnika. Papier do pieczenia wystający z pojemnika może stwarzać ryzyko poparzenia.

Tabela pieczenia

Danie	Funkcja pieczenia	Temperatura (C)	Poziom pieczenia	Czas pieczenia (min.)
Ciasto	Statyczna / Statyczna + Wentylator	170-180	2-3	35-45
Muffin	Statyczna / Turbo + Wentylator	170-180	2	25-30
Wypieki	Statyczna / Turbo + Wentylator	180-200	2	35-45
Bułki	Statyczna	180-190	2	20-25
Ciastka	Statyczna	170-180	2	20-25
Jablęcznik	Statyczna / Turbo + Wentylator	180-190	1	50-70
Babka	Statyczna	200/150*	2	20-25
Pizza	Statyczna + Wentylator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statyczna	180-200	2-3	25-40
Makaron	Statyczna	100	2	50
Grillowany kurczak **	Grill + Wentylator	200-220	3	25-35
Grillowana ryba**	Grill + Wentylator	200-220	3	25-35
Stek wołowy**	Grill + Wentylator	Max	4	15-20
Klopsiki z grilla**	Grill + Wentylator	Max	4	20-25

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

- Bez regularnego czyszczenia żywotność produktu może ulec skróceniu, a ryzyko wystąpienia typowych problemów wzrośnie.
- Produkt należy czyścić po każdym pieczeniu. W ten sposób resztki jedzenia można łatwo usunąć, co zapobiegnie ich spaleniowi podczas ponownego wykorzystania urządzenia.
- Do czyszczenia nie należy używać myjek parowych, ściernych proszków czyszczących, kremów czyszczących ani ostrych przedmiotów. Detergenty i ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnie produktu.
- Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką szmatką lub gąbką, a następnie osuszyć suchym ręcznikiem.
- Po zakończeniu pieczenia należy pozostawić produkt do ostygnięcia przed jego czyszczeniem. Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia.
- Po wyczyszczeniu należy upewnić się, że pozostały płyn został całkowicie wytarty.

Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

- Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej nie należy używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlor.
- Należy pamiętać o tym, aby wycierać powierzchnie ściereczką w jednym kierunku (bez zarysowań).
- Zmiana koloru, która pojawia się z czasem na powierzchniach ze stali nierdzewnej, nie wpływa na funkcjonalność produktu.
- Plamy, które pozostają na powierzchniach ze stali nierdzewnej przez długi czas, mogą powodować korozję. Z tego powodu natychmiast po upieczeniu należy oczyścić plamy z kamienia, oleju, skrobi i białka.

Czyszczenie powierzchni emaliowanych

- Emaliowane powierzchnie należy czyścić detergentem do naczyń, ciepłą wodą i miękką szmatką lub gąbką, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- W przypadku lekkich, nietrwałych zabrudzeń na emaliowanych powierzchniach należy użyć funkcji czyszczenia parą (*)
- Do czyszczenia przypalonych resztek jedzenia należy używać druciaka do mycia naczyń ze stali nierdzewnej i środka do czyszczenia piekarników. (Zalecane środki do czyszczenia powierzchni emaliowanych można uzyskać w autoryzowanym centrum serwisowym).
- Po zakończeniu pieczenia należy odczekać, aż produkt ostygnie, przed przystąpieniem do jego czyszczenia. Gorące powierzchnie mogą spowodować oparzenia.

Czyszczenie powierzchni katalitycznych (*)

- Wewnętrzne ścianki piekarnika mogą mieć powierzchnie emaliowane lub katalityczne.
- Katalityczne ściany piekarnika mają jasny matowy kolor i porowatą powierzchnię.
- Powierzchni katalitycznych piekarnika nie należy czyścić.
- Powłoka katalityczna pochłania tłuszcz podczas pieczenia i jest aktywowana przez regularne ogrzewanie do temperatury 250°C. Tłuszcz ulega utlenieniu, a powłoka katalityczna staje się znów czysta. Kiedy powierzchnie paneli katalitycznych są już tak nasączone olejem, że zaczynają się świecić, należy je wymienić.

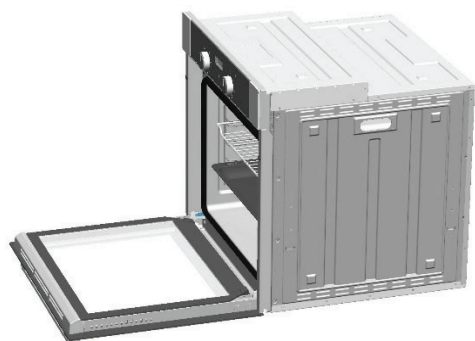
Czyszczenie części z tworzyw sztucznych i powierzchni lakierowanych

- Plastikowe i lakierowane części należy czyścić miękką ściereczką lub gąbką zamoczoną w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie wytrzeć do sucha.
- Nie używać skrobaków z twardego metalu i materiałów ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnie piekarnika.

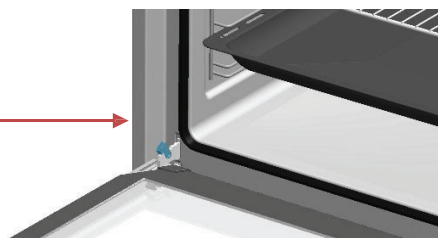
Czyszczenie panelu sterowania

- Do czyszczenia paneli, na których znajdują się elementy sterowania należy użyć miękkiej wilgotnej szmatki, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelek, które się pod nimi znajdują.
- Do czyszczenia dotykowych paneli sterowania należy użyć miękkiej wilgotnej szmatki, a następnie wytrzeć do sucha..

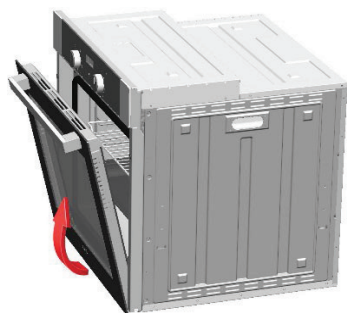
Demontaż i czyszczenie drzwiczek piekarnika



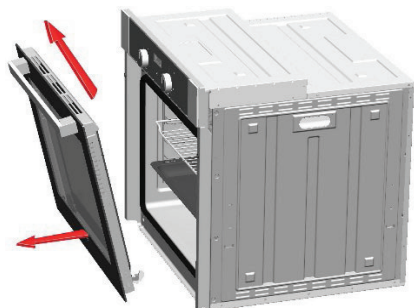
Otworzyć drzwiczki piekarnika



Podnieś blokadę zawiasu do góry.

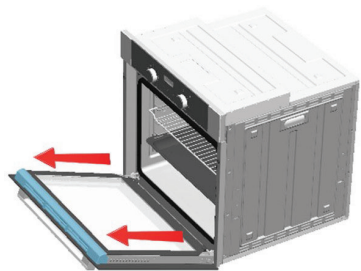


Lekko przymknąć drzwiczki i podnieść je do góry, aby je wyciągnąć.



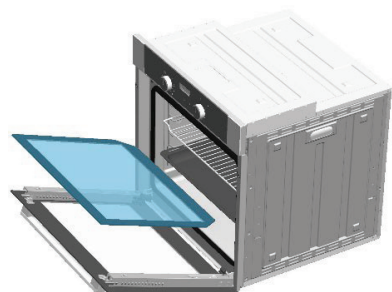
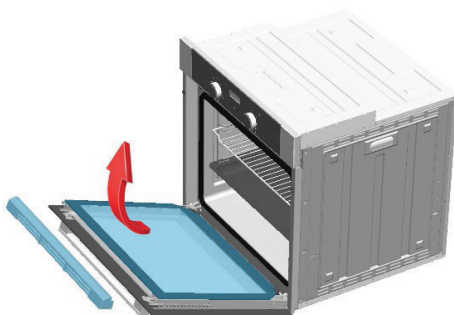
Po wyczyszczeniu wykonać czynności w odwrotnej kolejności i założyć drzwiczki z powrotem.

Demontaż i czyszczenie szklanego panelu drzwiczek



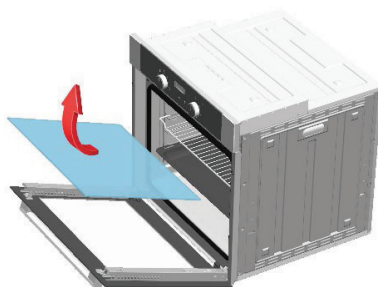
Chwycić plastikową listwę na drzwiczkach z obydwu stron i pociągnąć ją do góry.

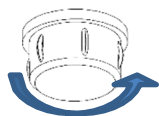
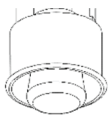
Wyjąć szklany panel drzwiczek podnosząc go do góry.



Wyjąć środkowy szklany panel (jeśli jest zamontowany), podnosząc go do góry.

Po wyczyszczeniu włożyć panele do drzwiczek w odwrotnej kolejności.





Przed demontażem oświetlenia należy upewnić się, że wtyczka nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego! Zdemontować szklaną osłonę żarówki obracając ją w pokazanym kierunku.



Wymienić uszkodzoną żarówkę na nową. Założyć z powrotem szklaną osłonę żarówki.

JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

Jeśli urządzenie nie działa;

Przed skontaktowaniem się z centrum serwisowym należy upewnić się, że wtyczka jest podłączona do gniazdka elektrycznego, a bezpiecznik elektryczny w instalacji jest sprawny, nie należy podejmować żadnych działań, które mogą uszkodzić produkt.

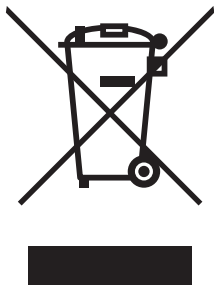
Serwis i części zamienne:

Zaleca się zlecić bezpłatną instalację produktu naszemu autoryzowanemu serwisowi. Części zamienne produktu można uzyskać u sprzedawcy lub w autoryzowanym centrum serwisowym.

INFORMACJE O OPAKOWANIU

Opakowanie produktu wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z naszymi przepisami krajowymi. Nie należy wyrzucać odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Prosimy o przekazanie ich do punktów zbiórki opakowań wyznaczonych przez władze lokalne.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Tisztelt vásárlónk,

KÖSZÖNJÜK, HOGY MEGBÍZIK TERMÉKEINKBEN.

Arra törekszünk, hogy Ön elégedett legyen ezzel a termékkel, amelyet a minőség kritériumai szerint, korszerű létesítményeinkben, gondos munkakörnyezetben, a természet károsítása nélkül és nagy hatékonysággal állítottunk elő.

Hogy a beépített sütő hosszú ideig megőrizze eredeti minőségét, javasoljuk, hogy a sütő használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Megjegyzés: Ez a kézikönyv több modellhez készült. Előfordulhat, hogy az útmutatóban felsorolt funkciók közül néhány nem áll rendelkezésre az Ön készülékénél.

Az utasításban szereplő képek sematikusak, és előfordulhat, hogy nem egyeznek meg pontosan az Ön termékével. Ez a termék modern létesítményekben készül, ahol tisztelik az életkörünyezetet és nem károsítják a természetet.

Mivel ez a termék elektromos alkatrészeket tartalmaz, a beszerelését csak hivatalos szerviz végezheti. Ellenkező esetben vállalatunk nem vállal felelősséget semmilyen problémáért.

A * jelölésű funkciók opcionálisok.

„Megfelel a WEEE-irányelveknek“

TARTALOM

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK	4
Általános biztonsági szabályok	4
Elektromos biztonság	6
A TERMÉK ÉS A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA.....	7
Rendeltetésszerű használat	7
A termék bemutatása.....	7
TELEPÍTÉS ÉS SZERELÉS	14
Telepítés	15
Első tisztítás.....	15
A SÜTŐ HASZNÁLATA.....	16
Ventilátor.....	16
Vezérlőpanel (*).....	16
A süllyesztett gomb használata (*).....	20
A fémpolcok tisztítása	21
A teleszkópos sínek felszerelése (*).....	21
A sütő világítása.....	22
A sütő kikapcsolása	22
TIPPEK A SÜTÉSHEZ.....	22
Általános tudnivalók a sütésről	22
Sütési táblázat	22
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	23
Általános tudnivalók a tisztításról.....	23
Rozsdamentes acélfelületek tisztítása.....	23
Zománcozott felületek tisztítása	23
Katalitikus felületek tisztítása (*).....	23
A műanyag alkatrészek és lakkozott felületek tisztítása	24
A vezérlőpanel tisztítása	24
A sütőajtó szétszerelése és tisztítása	25
Az üvegajtók szétszerelése és tisztítása	26
HA NEM MŰKÖDIK A KÉSZÜLÉK	27
TUDNIVALÓK A CSOMAGOLÁSRÓL.....	27

Általános biztonsági szabályok

- Kérjük, olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót, és mindig tartsa meg referenciaként.
- Használja a sütőt ezen utasításoknak megfelelően. Ha a sütőt nem az utasításoknak megfelelően használja, a termékgarancia érvényét veszti.
- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.
- A beszerelési és javítási munkákat mindig bízza „hivatalos szervizre”. A gyártó nem felelős az illetéktelenek által végzett javításokért.
- A termék átadása esetén más személynek a használati utasításokat, a termékcímkéket és minden dokumentumot a termékkel együtt kell átadni.
- 8 év alatti gyermekeket és háziállatokat használat közben tartsa távol a sütőtől.
- A hozzáférhető részek felforrósodnak használat közben. Tartsa távol a gyermekeket.
- Ne tároljon hozzávalókat a sütőfelületen.
- Ne érintse meg a sütő hozzáférhető részeit működés közben.
- A sütő csak főzési célokra használható. Ne használja fűtésre stb.
- Ne érintse meg a fűtőtesteket.
- A főzési folyamatot állandóan felügyelni kell.
- Kizárólag eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon, amelyeket hivatalos szervizközpontban lehet beszerezni.
- Biztosítsa, hogy a 8 éves vagy annál fiatalabb gyermekek ne érhessek el a készülék vezetékeit.
- A készülék használata előtt távolítsa el a közelből a függönyöket, tüllpapírt vagy gyúlékony (éghető) anyagokat. Ne helyezzen gyúlékony vagy éghető anyagokat a készülékbe vagy a készülékre.
- Tartsa nyitva az összes szellőzőcsatornát.
- Ne melegítsen zárt konzervdobozokat és üvegedényeket a sütőben. A nyomás miatt az edény szétrepedhet.
- Ne akasszon törülruhát a sütő fogantyújára.
- Ne helyezzen sütőlemezeket, tányérokat vagy alumíniumfóliát közvetlenül a sütő aljára. A felgyülemlett hő károsíthatja a sütő alját.
- Mindig viseljen hőálló kesztyűt az étel behelyezésénél a forró sütőbe, az ételt kiemelésénél stb.

- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amelyek befolyásolhatják az ítéloképességét, például, ha gyógyszert szed és/vagy alkoholt fogyaszt.
- Legyen óvatos alkohol használatánál a főzéshez. Az alkohol magas hőfokon elpárolog, és forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.
- Minden használat után ellenőrizze, hogy a termék zárva van-e.
- Ha a terméken bármilyen sérülés látható, ne működtesse a terméket.
- Soha ne érintse meg a termék dugóját nedves kézzel. Ne fogja meg a kábelt, hogy kihúzza a dugót.
- Ne használja a terméket, ha az elülső védőüveg le van szerelve vagy eltörött.
- Helyezze a sütőpapírt az étellel együtt egy serpenyőbe vagy a sütő tartozékra (sütőlemez, rács stb.), és helyezze az előmelegített sütőbe.
- Fémrácsok és sütőlemezek megfelelő elhelyezése fémrácsokon. Fontos, hogy a grillt és/vagy rostot helyesen helyezze el. Helyezze a grillrácsot vagy a tepsit a két sín közé, és győződjön meg róla, hogy vízszintes helyzetben van, mielőtt az ételt ráhelyezné.
- Távolítsa el a tartozékokról vagy edényekről lelógó felesleges sütőpapírt, hogy elkerülje a veszélyt, hogy az hozzáérjen a sütő fűtőelemeihez.
- Soha ne használjon sütőpapírt a csomagolásán feltüntetett maximális üzemi hőmérsékletnél magasabb hőfokon. Soha ne tegyen sütőpapírt a sütő aljára.
- A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. Tartsa a csomagolást gyermekek számára elérhetetlen helyen. Sérülés vagy fulladás veszélye.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles fémkaparókat az ajtóüveg tisztításához, mivel az ajtóüveg felületén keletkező karcok az üveg törését okozhatják.
- Használat közben a sütő belső és külső felületei forróak. Lépjen hátra, amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy megakadályozza a forró gőzök kiszabadulását a sütőből. Fennáll az égési sérülések veszélye.
- Ne helyezzen nehéz terhet a sütő ajtajára, a sütő felborulhat, ha az ajtaja nyitva van.
- Tisztítás közben ne mozgassa a fűtőelemet. Ez áramütést okozhat.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad fedőajtók mögé telepíteni.
- Ne készítsen ételt közvetlenül a rácson/grillen. Helyezze az ételt a megfelelő tartozékokkal a sütőbe.

Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket földelt, biztosítókkal védett konnektorhoz a specifikációs táblázatban megadott értékek szerint.
- A háztartás földelésének biztosítását bízza egy szakképzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget az esetlegesen bekövetkező károkért, ha a terméket nem a helyi előírásoknak megfelelő földeléssel használják.
- Amikor a sütő a helyén van, a sütő megszakító kapcsolóinak a végfelhasználó számára elérhető közelségben kell lenniük.
- A tápkábel (kábel a dugóval) nem érhet a készülék forró részeihez.
- Ha a tápkábel (kábel a dugóval) megsérült, azt a gyártónak vagy annak szervizképviselőjének, vagy hasonlóan képzett személyzetnek kell kicserélnie a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében.
- Soha ne mossa le a terméket vízzel lefröcskölve vagy locsolva! Fennáll az áramütés veszélye.
- Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli az izzót.
- A terminálokhoz való hozzáférés előtt minden tápáramkört le kell választani.
- Amikor a sütő üzemel, a hátsó része felmelegszik. Az elektromos csatlakozók nem érintkezhetnek a hátlappal, mert ez károsíthatja a csatlakozókat.
- Ne szorítsa a csatlakozókábeleket a sütő ajtajához, és ne vezesse azokat forró felületek fölé. A kábel megolvadása rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Kapcsolja ki a készüléket a telepítés, karbantartás, tisztítás és javítás során.
- Győződjön meg róla, hogy a termék dugója biztonságosan csatlakozik az elektromos aljzathoz, hogy megakadályozza a szikrázás kialakulását.
- A terméket úgy kell felszerelni, hogy a tápvezetékek teljesen leválaszthatók legyenek. A kikapcsolást az építési előírásoknak megfelelő kapcsolóval vagy a rögzített vezetékekhez csatlakoztatott beépített biztosítókkal kell elvégezni.
- A termék „Y” típusú kábelt használ.
- A stabil csatlakozásokat olyan telepítéshez kell csatlakoztatni, amely az összes pólus teljes elkülönítését biztosítja. III. túlfeszültségi kategória esetén a csatlakozásokat a vezetékek bekötési szabályai szerint kell a helyhez kötött berendezéshez csatlakoztatni.

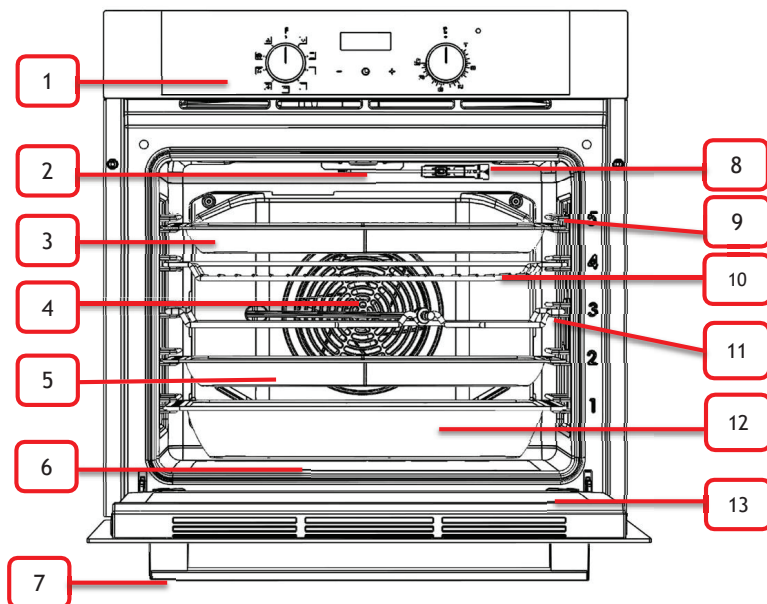
A TERMÉK ÉS A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

Rendeltetésszerű használat

- A termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi célokra nem használható.
- A termék kizárólag konyhai főzésre használható. Nem használható például helyiségek fűtésére.
- A sütő kiolvasztásra, sütésre, sütésre vagy grillezésre használható.
- Ez a termék nem használható törölközők vagy ruhák szárítására, fűtőlemezek stb. szárítására.
- A termék élettartama 10 év. A gyártó ennyi ideig biztosítja a pótalkatrészek elérhetőségét.

















A termék bemutatása

A termék tartalma



1. Vezérlőpanel (*)
2. Világítás (*)
3. Sütőrács
4. Ventilátormotor (a fémlap mögött) (*)
5. Szabványos sütőlemez
6. Alsó ellenállás (a fémlap mögött) (*)
7. Fogantyú
8. Felső ellenállás (*)
9. Fémrácsok (*)
10. Fém grill
11. Csirkenyárs és nyárs
12. Mély sütőlemez (*)
13. Fedél

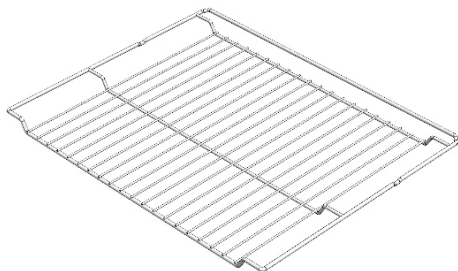
A termék üzemi funkciói

Funkció jele	Funkció definíciója
	Alsó fűtés (*)
	Felső fűtés (*)
	Alsó és felső fűtés (*)
	Világítás (*)
	Ventilátor (*)
	Turbó fűtés és ventilátor (*)
	A grillsütő belső fűtése (*)
	A grillsütő külső fűtése (*)
	Alsó, felső és meleglevegő-fűtés (*)
	Alsó fűtés és ventilátor (*)
	Felső fűtés és ventilátor (*)
	A grillsütő belső fűtése és ventilátor (*)
	A grillsütő fűtése és ventilátor (*)
	Ventilátor és világítás (*)
AIRFRY	AIRFRY mód (*)
	Csirke nyárson (*)
	Turbó és alsó fűtés (*)

Terméktartozékok (*)



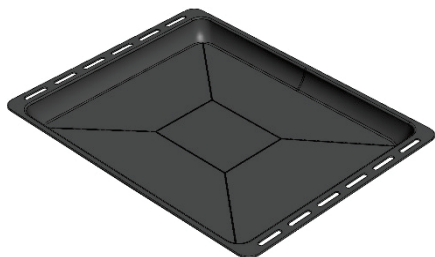
Teleszkópos sín (*)



Fémrács

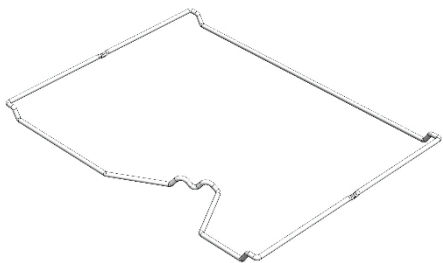


Mély sütőlemez (*)

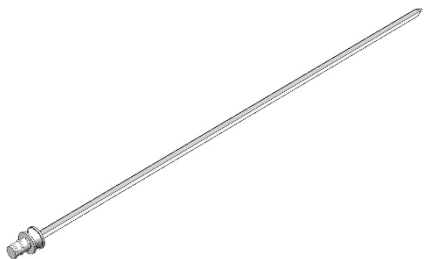


Szabványos sütőlemez

Terméktartozékok (*)



Csirkenyárs (*)

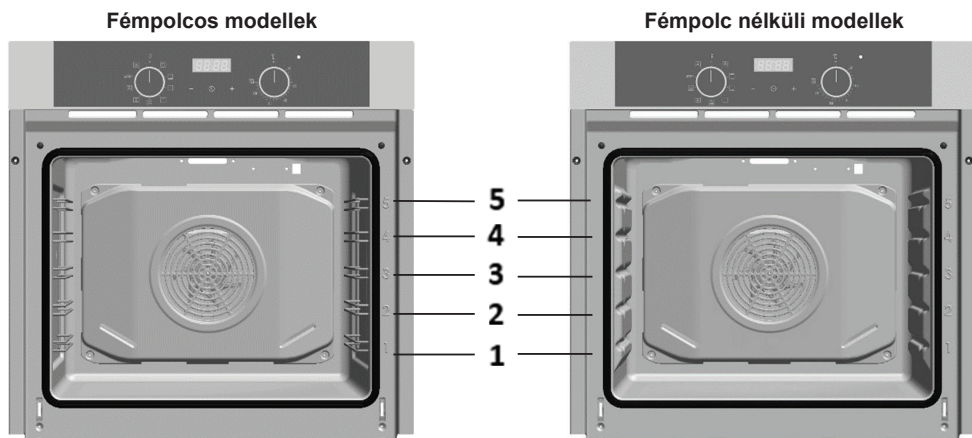


Nyárs (*)

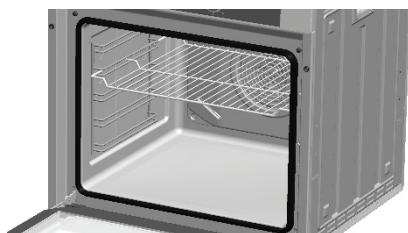
A tartozékok használata

- Sütőrácok

- A sütő 5 szintes sütőtérrel rendelkezik. A rácsok sorrendje az elülső kereten lévő sorrend és számok szerint van kialakítva.



Fémpolcos modellek



Fémpolc nélküli modellek

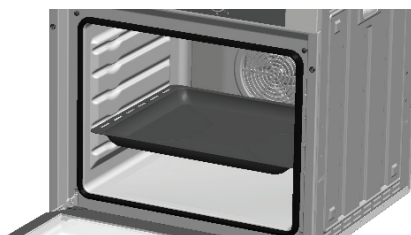


- A fémpolcos és a fémpolcok nélküli modellek esetében a rácsot a fenti képeken látható módon kell elhelyezni. A fémpolcnak van egy iránya, és a grill nyitott oldalával a sütő eleje felé kell a kívánt polcra helyezni.

Fémpolcos modellek

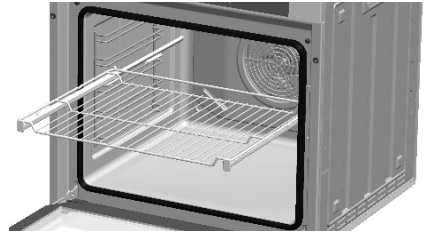
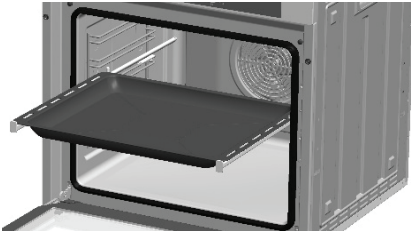


Fémpolc nélküli modellek



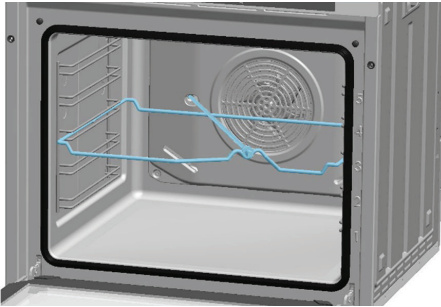
- A mély és a szabványos sütőlemez a fenti ábrákon látható módon kell elhelyezni. A lemeznek nincs konkrét iránya, és a tartására kialakított formára vagy fémpolcra helyezhető.

- **A fémlemez és a fémrács helyes elhelyezése a teleszkópos síneken**

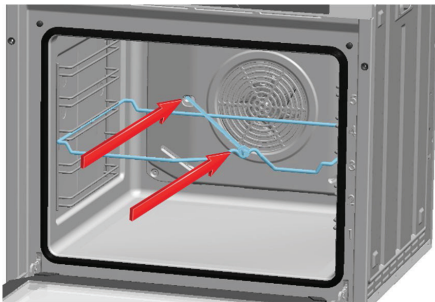


- A teleszkópos síneknek köszönhetően egyszerű a lemez vagy a fémrács behelyezése és eltávolítása. A lemezeket és a fémrácsot a fenti képeken látható módon kell a teleszkópos sínekre helyezni.

- **A csirkesütő rács és nyárs használata**



Helyezze a grillrácsot a harmadik állványra a képen látható módon.



Miután a csirke a nyáron van, helyezze a rács hajlított részét a megjelölt helyre.

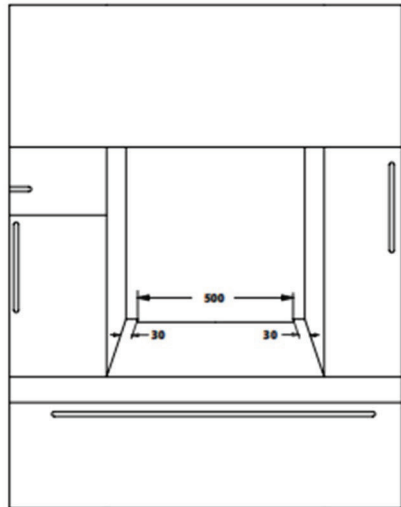
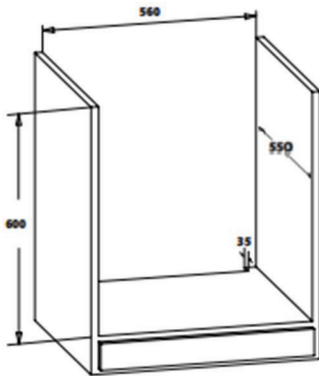
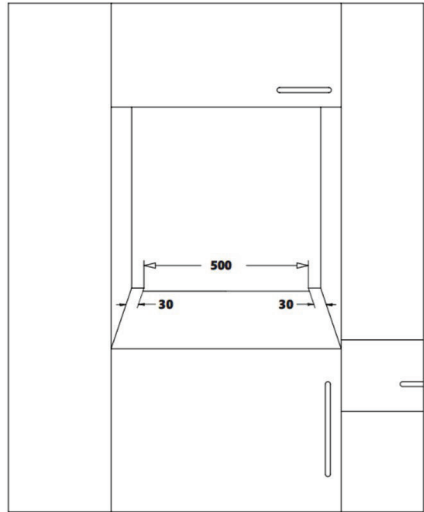
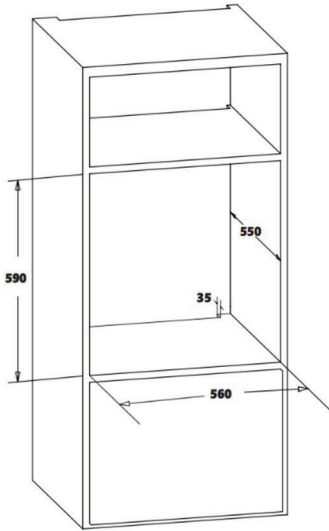
Helyezze a rács másik részét a nyílásba.

Műszaki adatok

Specifikációk	Magyarázat
A termék külső méretei (magasság x szélesség x mélység)	595 x 595 x 568 mm
Tápfeszültség és frekvencia	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Általános termékteljesítmény (*)	Maximum 2400 W
Világítási teljesítmény (*)	18 W
Termosztát hőmérséklet-tartománya (*)	50 - 250 °C
Alsó fűtőteljesítmény	1200 W
Felső fűtőteljesítmény	1100 W
Turbó fűtőteljesítmény (*)	1800 W
Grill fűtőteljesítmény	2200 W

- A műszaki adatok a termék minőségének és teljesítményének javítása érdekében módosíthatók.
- A terméken vagy a termékhez mellékelt dokumentumokban megadott értékek a vonatkozó szabványnak megfelelő laboratóriumi környezetben végzett vizsgálatok során kapott értékek, amelyek a sütő üzemi környezetétől függően változhatnak.

TELEPÍTÉS ÉS SZERELÉS



Telepítés

A termék első telepítésének megkezdése előtt a következő előkészületeket kell elvégezni.

- Győződjön meg az elektromos telepítés megfelelőségéről. A vezetékezés előkészítése az ügyfél feladata, és annak meg kell felelnie a vonatkozó helyi szabványoknak. Ha a villanszerelés nem megfelelő, hívjon szakképzett villanszerelőt, aki elvégzi a szükséges tennivalókat.
- Ellenőrizze, hogy a termék bármely része sérült-e. Ha a termék sérült, ne szerelje be.
- Győződjön meg róla, hogy elegendő szabad tér van a készülék mögött. Ez a hely szükséges a szellőzőrendszer megfelelő működéséhez.
- Ha a sütő alatt dugalj van, akkor a sütő és a dugalj között egy polcot kell elhelyezni.
- A konyhaszekrényeknek a termékkel egy szintben kell lenniük, és rögzíteni kell azokat.
- A használt felületek, szintetikus lemezek és ragasztók hőállóak kell, hogy legyenek (min. 100 °C).
- Ne telepítse a terméket hűtőszekrények vagy hűtőgépek mellé. A termék által termelt hő növeli a hűtőberendezések energiafogyasztását.
- Ne használja a fedelet és/vagy a fogantyút a termék szállítására vagy mozgására.

A fenti előkészületek elvégzése után a következőképpen folytathatja a telepítést.

Első tisztítás

Tisztítsa meg a terméket az első alkalommal az alábbi sorrendben.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- Távolítsa el minden tartozékot a termékből. Tisztítsa meg a tartozékokat mosószeres vízzel és puha szivaccsal.
- Hagyja a készüléket 250 °C-on 30 percig étel nélkül, majd hagyja kihűlni. Kérjük, ne ijedjen meg, ha ez idő alatt bármilyen szagot vagy füstöt észlelne.
- Miután a készülék lehűlt, törölje át az összes felületet nedves ruhával vagy szivaccsal, és törölje szárazra egy ruhával.
- Győződjön meg róla, hogy a tisztítószerek nem csiszoló hatásúak vagy élesek.

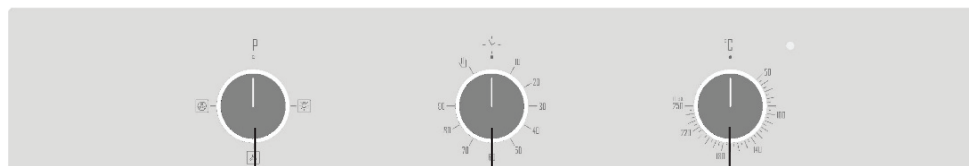
A SÜTŐ HASZNÁLATA

Ventilátor

- A termék szellőzőrendszere szükség esetén lehűti a termék elejét és a bútorzatot. A hűtési folyamat befejezése után a rendszer automatikusan kikapcsol. A termék belsejéből a forró levegő a szellőzőnyílásokon keresztül távozik. A sütő túlmelegedésének elkerülése érdekében ne zárja be a szellőzőréseket.

Vezérlőpanel (*)

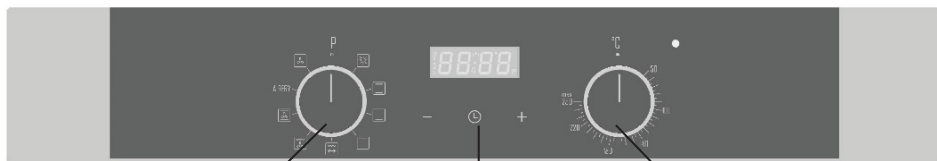
- A funkciót a sütő kezelőpanelén lévő funkciógombbal lehet kiválasztani, a sütési hőmérsékletet pedig a termosztáttal lehet beállítani (miután a termosztát beállította a hőmérsékletet, a kijelző világít), a sütő a mechanikus vagy digitális időzítő beállításával kezd el dolgozni.



Funkciógomb

Mechanikus időzítő

Termosztát

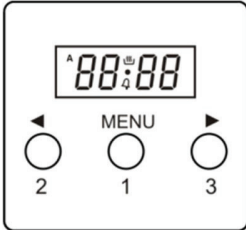


Funkciógomb

Mechanikus időzítő

Termosztát

A digitális időzítő használata

<p>Konyhai percmérő Sütés ikon Automatikus sütés ikon Pont ikon</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Funkcióválasztó gomb2. Mínusz gomb3. Plusz gomb <p>2 vagy 3: Kézi vezérlés</p>
---	---	---

A napi idő beállítása (24 óra)

Az áramforráshoz való csatlakoztatáskor vagy visszakapcsoláskor a „0.00” és az „AUTO” villog. Tartsa lenyomva az 1-es gombot kb. 2 másodpercig, a pont ikon villogni kezd. A 2-es és 3-as gombokkal állítsa be az aktuális időt. Körülbelül 7 másodperccel a beállított idő letelte után az adatok tárolódnak a memóriában.

Az időkorrekciót a következőképpen lehet elvégezni;

Nyomja le a 2-es és 3-as gombot kb. 2 másodpercre, a pont ikon villogni kezd. Ezután beállíthatja az aktuális időt. Vigyázat - ha az idő nincs helyesen beállítva, a sütő nem működik megfelelően.

Manuális működtetés

Ha a programozó nincs félautomata vagy teljesen automatikus üzemmódban, a sütő a sütési idő beállítása nélkül, manuálisan is használható.

A percmérő beállítása

A konyhai percmérő bármikor aktiválható, ez olyan funkció, amely más programok aktiválási állapotától függetlenül működik. A beállítható idő 1 perctől 23 óra 59 percig terjed.

- Tartsa lenyomva az 1-es gombot, amíg a percszámláló ikon villogni nem kezd. A „0.00” villog.
- A 3-as és 2-es gombbal adja meg a kívánt időt. A kijelzőn a percmérő ikonja látható. A beállított idő letelte után a percmérő ikon ismét villogni fog, és egy hangjelzés figyelmeztet kb. 7 percig.
- A jel kikapcsolásához nyomja meg az 1, 2 vagy 3 gombot;
- Az 1-es gomb 2 másodperces lenyomása esetén a percmérő ikon eltűnik, és a kijelzőn az aktuális idő jelenik meg.

- Az akusztikus időzítő hangok módosítása

Az akusztikus időzítő hangok módosítása: nyomja meg egyszerre a 2-es és a 3-as gombot.

- Nyomja meg az 1-es gombot az aktuális hangszín megjelenítéséhez.
- Nyomja meg a 2-es gombot a hangszín kiválasztásához az 1. hangszíntől a 3. hangszínig.

- A beállítás befejezése

- Az automatikus funkciók törléséhez nyomja meg egyszerre a 2-es és a 3-as gombot.
- Nyomja meg az 1-es, majd a 2-es és 3-as gombot a percszámláló beállításainak kiválasztásához.

- Sütés időzítő

Ha a sütőt egy bizonyos időpontban ki kell kapcsolni, beállítható egy sütési időzítő. Ez a félautomata működés. Nyomja meg az 1-es gombot, amíg a „stop” és a „0.00” fel nem villan. Az automatikus sütés ikon mellett számjegyek villogni kezdenek. A 3-as és 2-es gombbal állítsa be a sütési időt. Ez 1 perctől 10 óráig terjed. A beállítás kb. 7 mp után mentésre kerül a memóriába; az aktuális idő ismét megjelenik. Az automatikus sütés ikon továbbra is a kijelzőn marad. Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és funkciót. Amikor a sütés befejeződött, egy hangjelzés hallható kb. 7 percig, és az automatikus sütés ikon ismét villogni kezd. Kapcsolja ki a funkció- és termosztát gombokat. Nyomja meg az 1-es, 2-es vagy 3-as gombot a jelzés befejezéséhez. Nyomja meg az 1-es gombot kb. 2 másodpercre a manuális módba való visszatéréshez.

KÉSLELTETETT SÜTÉSI IDŐ

Hogy a sütő egy meghatározott időben működjön, beállítható a sütési idő és egy adott időpontban történő kikapcsolás, a sütési idő és a sütés befejezésének ideje. Ez a teljesen automatikus működés.

- Nyomja le az 1-es gombot a „stop” és a „0.00” felvillanásáig. Mellette villog az Auto sütés ikon.
- Állítsa be a főzési időt a 3-as és 2-es gombbal 1 perctől 10 óráig (pl. 1 óra).
- Nyomja le az 1-es gombot az „End” és a „18.30” (végidő) megjelenéséig. Az ikonok villogni fognak.
- A 2-es és 3-as gombokkal állítsa be a kikapcsolási időt (főzés vége). 23 óra 59 percre korlátozva (például 19:30)
- Fordítsa a funkció- és termosztátgombokat a kívánt programra.
- A sütés ikon eltűnik a kijelzőről. A sütő nem kapcsol be a sütés kezdési időpontjáig (pl. 18:30), ez a sütés befejezési ideje és a sütési idő közötti különbség.
- Amikor a sütés befejeződött (pl. 19:30), egy hangjelzés hallatszik kb. 7 percig és az automatikus sütés ikonja ismét villogni kezd. Kapcsolja ki a funkció- és termosztátgombokat.
- A figyelmeztetés törléséhez nyomja meg az 1, 2 vagy 3 gombok valamelyikét. Nyomja le az 1-es gombot körülbelül 2 másodpercre a manuális főzéshez való visszatéréshez.

A hagyományos időzítő használata

A termék vezérlőelemei

A termék összes beállítása a beállítási sáv segítségével történik. A következő műveletek végezhetőek el a beállítási sáv segítségével.

- Rövid megnyomás (megerősítés és belépés a menübe)
- Hosszú megnyomás (manuális üzemmód váltás)
- Jobbra fordítás (óra, konyhai percmérő, sütés beállítása)
- Balra fordítás (óra, konyhai percmérő, sütés beállítása)

Működési jellemzők

- Első bekapcsolás

A termék először csatlakoztatásánál a hálózathoz a kijelzőn villogni fog az óra szimbólum. A sütő használatának megkezdéséhez nyomja meg a beállítási sávot kb. 3 másodpercig, és futtassa le a kezdőképernyőt. Amikor a kezdőképernyő átment, az óra szimbólum nem villog tovább. A termék készenléti üzemmódba kapcsol.

- Az óra beállítása

Az óra beállítási módba való belépéshez nyomja meg és engedje el a beállítási sávot, amíg az óra szimbólum villogni kezd, amikor nincs beállítva sütés vagy emlékeztető.

Az időbeállítási módban az idő a beállító sáv jobbra és balra történő elforgatásával állítható be. Ha az óra-beállítási módban 10 másodpercig nem történik beállítás, az óra-beállítási mód befejeződik. Az óra- és percmutató utolsó állása tekintendő a beállított időnek.

- A konyhai percmérő beállítása

A konyhai percmérő beállításához nyomja meg és engedje el a beállítási sávot, amíg a csengő szimbólum villogni kezd. A konyhai percmérő beállítási módban az emlékeztető a beállítási sáv balra és jobbra fordításával állítható be. A konyhai percmérő beállítása után meg kell nyomnia a beállítási sávot az aktiváláshoz. Ha nem nyomja meg a beállítási sávot, a percmérő 10 mp után kikapcsol és készenléti módba lép. Amikor a konyhai percmérő beállítása befejeződött, ha a konyhai percmérő be van állítva, a csengő szimbólum világít, ha a konyhai percmérő nincs beállítva, a csengő szimbólum nincs bekapcsolva. Ha látni szeretné, mennyi idő van még hátra a beállított konyhai percmérő lejáratáig, nyomja meg a beállítási sávot. Az óra- és percmutató 2 másodpercig azt az időt mutatja, amikor a konyhai percmérő megáll, majd ismét visszatér az idő kijelzéséhez. A konyhai percmérő beállításának törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a beállítási sávot kb. 2 másodpercig. A konyhai percmérő időtartama 2 perc és három óra között állítható be.

- A sütésindítás időpontjának beállítása

A sütés kezdési idejének beállításához nyomja meg és engedje el a beállítási sávot, amíg a start szimbólum villogni nem kezd. A sütésindítási idő beállítási módban a sütésindítási idő a beállítási sáv balra és jobbra fordításával állítható be. A sütésindítási idő beállítása után a beállítási sávot meg kell nyomni az aktiváláshoz. Ha nem nyomja meg a beállítási sávot, a sütés indítási ideje 10 másodperc után törlődik, és készenléti üzemmódba kapcsol. A sütésindítás idő nem állítható be egyénileg. A sütés kezdési idejének beállítása után a sütés befejezési ideje a beállítási sáv megnyomásával állítható be. Ha a sütés végideje nincs beállítva, a sütés kezdési ideje törlődik. A sütés kezdési ideje beállítható: maximális aktív óra + 12 óra, minimális aktív óra + 2 perc.

- A sütés befejezési időpontjának beállítása

A sütés befejezése időpontjának beállításához nyomja meg és engedje el a beállítási sávot, amíg a stop szimbólum villogni nem kezd. A sütés befejezési ideje beállítási módban a sütés befejezési ideje a beállítási sáv balra és jobbra fordításával állítható be. A sütés befejezési idejének beállítása után a beállítási sávot meg kell nyomni az aktiváláshoz. Ha nem nyomja meg a beállítási sávot, a sütés befejezési ideje 10 másodperc után törlődik, és készenléti üzemmódba kapcsol. A sütés befejezésének időpontja nem állítható be egyénileg. A beállított végidőnél a sütőellenállások kikapcsolnak, és egy hang- és fényjelzés szólal meg. A hang- és vizuális figyelmeztetés a beállítási sáv megnyomásával törölhető. A sütés befejezésének ideje beállítható: maximális aktív óra + 15 óra, minimális aktív óra + 2 perc.

- A késleltetett sütés beállítása

A késleltetett főzés akkor használható, ha azt szeretné, hogy a főzés egy bizonyos idő után kezdődjön. A késleltetett főzés beállításához először be kell állítania a főzés kezdési időpontját, majd a leállítási időt. Például: aktív idő: 10:00 Főzés kezdete: 11:30 Főzés vége: 13:30 A főzés 1,5 óra után kezdődik és 2 órán át tart.

- Manuális mód

A sütő manuális módban van, ha nincs automatikus sütés beállítva. Ilyenkor a start és stop szimbólumok ki vannak kapcsolva, és a relé a vezetéson van. A beállított sütési idők törléséhez és a kézi üzemmódra való áttéréshez nyomja meg hosszan a beállítási sávot a megfelelő beállítási menüben. Kézi üzemmódra váltáskor a beállított sütési idők törlődnek, és a termék átvált a főképernyőre, ahol az idő látható. Kézi üzemmódban a relé a vezetéson van. A sütő kikapcsolásához a sütőn lévő funkcióbeállítási pozíciót ki kell kapcsolni. Ebben az üzemmódban a LED-kijelzők kikapcsolnak.

- A riasztó kikapcsolása

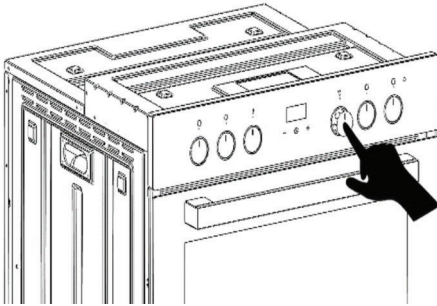
Amikor a beállított emlékeztető vagy sütési idő letelt, hang- és fényjelzés jelenik meg. A hang- és vizuális jelzés a beállítási sáv megnyomásával törölhető. Aktivitás híján, a riasztás 1 percig szól. 1 perc elteltével a riasztás elhallgat, de a riasztás megszűnését továbbra is egy vizuális figyelmeztetés jelzi.

- Emlékeztető vagy az automatikus sütés törlése

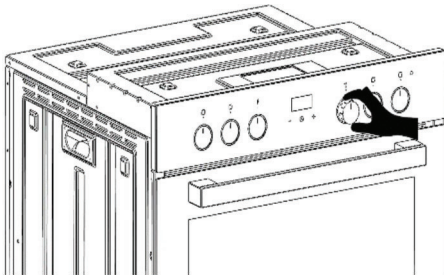
A beállított emlékeztetők vagy automatikus sütési idők a beállítási sáv lenyomásával és lenyomva tartásával törölhetők a megfelelő beállítási menüben. A termék ekkor visszatér a készenléti módba. Az óra- és percmutató jelzi az aktív időt.

A süllyesztett gomb használata (*)

- Süllyesztett gombot használó modellek esetében a gombot csak akkor lehet beállítani, ha az ki van oldva.

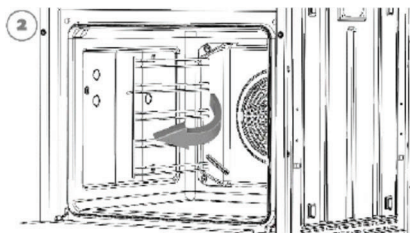
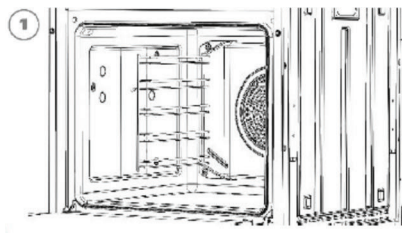


A mellékelt képen szerint nyomja meg a gombot a kioldáshoz.



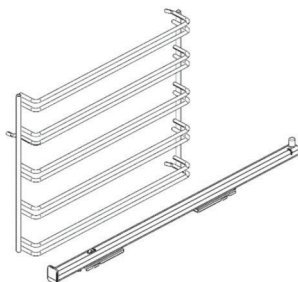
Ha a gomb kint van, a gomb jobbra vagy balra fordításával elvégezheti a szükséges beállításokat.

A fémpolcok tisztítása

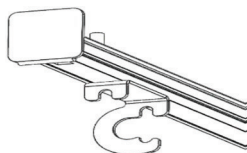


A fémpolcok eltávolításához gyakoroljon merőlegesen erőt arra a felületre, amelyhez rögzítve vannak, és a fémpolcok kicsúsznak. A tisztítás után ugyanígy visszatehetők.

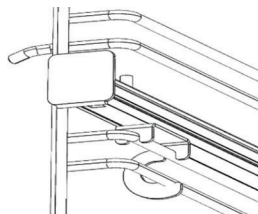
A teleszkópos sínek felszerelése (*)



A teleszkópos síneket a sütési útmutató szerint kell felszerelni a kívánt polcra. Beépítéskor jobb és bal oldali részek különböznek egymástól.



A teleszkópos síneket a kívánt polc felső rácsára kell rögzíteni.



Ellenőrizze, hogy a teleszkópos sín teljesen rögzítve van-e a rácson. A képen látható teleszkópos sín a bal oldali teleszkópos sín.

Ha le akarja szerelni, húzza meg a lefelé mutató nyíllal jelölt fület, majd húzza a teleszkópos sínt a rögzítési irányval ellentétes irányba. A teleszkópos síneken 2 ilyen fül van, elől és hátul.

A sütő világítása

- A fény minden funkció esetén automatikusan bekapcsol, és a sütési folyamat teljes időtartama alatt égve marad.

A sütő kikapcsolása

- A sütő kikapcsolásához a funkciókapcsolót és a termosztátot fordítsa kikapcsolt (felső) állásba.

TIPPEK A SÜTÉSHEZ

Általános tudnivalók a sütésről

- Sütés után álljon a lehető legtávolabb a sütő ajtajától a kinyitásnál. A sütőajtó kinyitásakor a forró gőz megégetheti a kezét, az arcát és/vagy a szemét.
- A hőmérséklet és a sütési idő értékei a recepttől és a mennyiségtől függően változnak. Ezért az idők és a hőmérséklet értékek tartományként vannak megadva.
- Sütés közben vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőből. A sütés közben nem használt tartozékok megakadályozhatják az étel megfelelő sütését.
- A sütéshez használt sütőpapírt mindig az edény méretének megfelelően vágja le. Az edényből kilógó sütőpapír égési veszélyt jelenthet.

Sütési táblázat

Étel	Sütőfunkció	Hőm. (C)	Sütési szint	Sütés ideje(perc)
Sütemény	Statikus / Statikus + ventilátor	170-180	2-3	35-45
Muffin	Statikus / Turbó + ventilátor	170-180	2	25-30
Péksütemény	Statikus / Turbó + ventilátor	180-200	2	35-45
Kifli	Statikus	180-190	2	20-25
Keksz	Statikus	170-180	2	20-25
Almás sütemény	Statikus / Turbó + ventilátor	180-190	1	50-70
Kuglóf	Statikus	200/150*	2	20-25
Pizza	Statikus + ventilátor	180-200	3	20-30
Lasagne	Statikus	180-200	2-3	25-40
Makron	Statikus	100	2	50
Grillsirke**	Grill + Ventilátor	200-220	3	25-35
Grillezett hal**	Grill + Ventilátor	200-220	3	25-35
Marha steak**	Grill + Ventilátor	Max	4	15-20
Sült fasírt**	Grill + Ventilátor	Max	4	20-25

Általános tudnivalók a tisztításról

- Rendszeres tisztítás nélkül a termék élettartama lerövidülhet, és megnő a gyakori problémák kockázata.
- A terméket minden sütés után meg kell tisztítani. Így az ételmaradék könnyen eltávolítható, és megakadályozza, hogy a következő használat során megégjen. A tisztítás során ne használjon gőztisztítót, csiszoló tisztítóport, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat. A tisztítószeres és a tárgyak károsíthatják a termék felületeit.
- Tisztítsa meg a terméket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa meg száraz ruhával.
- Sütés után, a tisztítás előtt hagyja kihűlni a terméket. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy a maradék folyadékot teljesen letörölte.

Rozsdamentes acélfelületek tisztítása

- Ne használjon sav- vagy klórtartalmú tisztítószereket rozsdamentes acélfelületek tisztítására.
- Ügyeljen arra, hogy egy irányban törölje le egy mosogatószeres ruhával (ne karcolja meg).
- A rozsdamentes acélfelületeken idővel megjelenő elszíneződések nem befolyásolják a termék funkcionalitását.
- A rozsdamentes acélfelületeken hosszabb ideig megmaradó foltok korróziót okozhatnak. Ezért sütés után azonnal tisztítsa meg a vízkő-, olaj-, keményítő- és fehérjefoltokat.

Zománcozott felületek tisztítása

- Tisztítsa meg a zománcozott felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa meg száraz ruhával.
- Használja a gőztisztító funkciót a zománcozott felületek enyhe szennyeződéséhez (*).
- Használjon rozsdamentes acél szivacsot és sütőtisztítót a ráégett ételmaradékok tisztításához. (A zománcozott felületek tisztításához ajánlott tisztítószerként forduljon hivatalos szervizközpontoz).)
- A sütés utáni tisztítás előtt várjon, amíg a termék kihűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak.

Katalitikus felületek tisztítása (*)

- A sütő belső falai csak zománcozottak vagy katalitikusak lehetnek.
- A katalitikus sütőfalak világos matt színűek és porózus felületűek.
- A sütő katalitikus felületeit nem szabad tisztítani.
- A katalitikus felületek porózus szerkezetük miatt magukba szívják az olajat, és amikor a felület olajjal telődik, fényleni kezd. Ebben az esetben ajánlott a felületek cseréje.

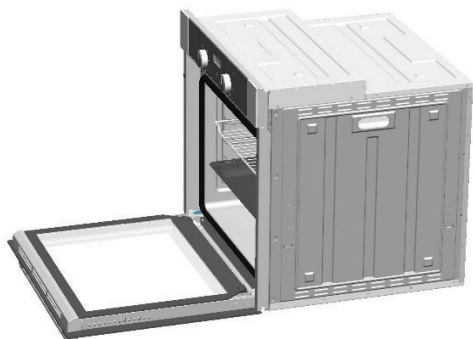
A műanyag alkatrészek és lakkozott felületek tisztítása

- Tisztítsa meg a műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ronggyal.
- Ne használjon keményfém kaparókat és csiszolószereket. Ezek az anyagok károsíthatják a felületeket.

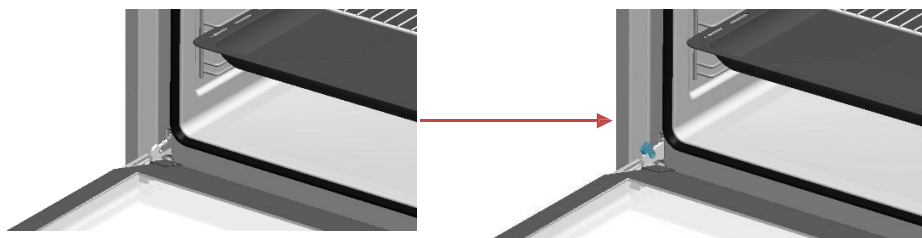
A vezérlőpanel tisztítása

- A vezérlőgombos panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd törölje szárazra. A panel tisztításakor ne távolítsa el a gombokat és az alatta lévő tömitést.
- Az érintőpanelek tisztításához használjon nedves, puha ruhát, és törölje szárazra száraz ruhával.

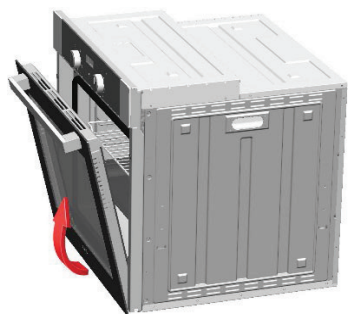
A sütőajtó szétszerelése és tisztítása



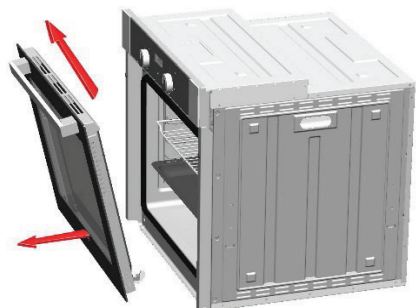
Nyissa ki a sütő ajtaját.



Emelje felfelé a zsanérszárat.

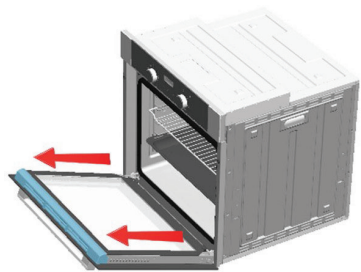


Hajtsa be az ajtót, és felfelé emelve húzza ki.



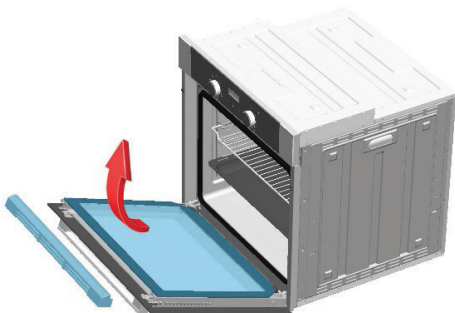
Tisztítás után fordítsa meg a lépéseket, és helyezze vissza a fedelet.

Az üvegajtók szétszerelése és tisztítása

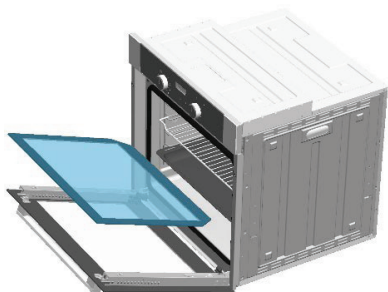


Fogja meg a műanyagot az ajtón a sarkoknál fogva, és húzza felfelé.

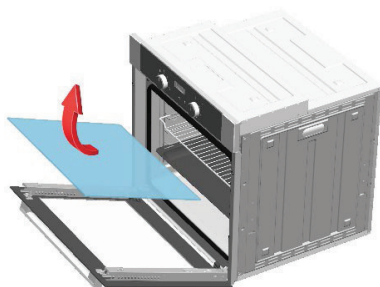
Távolítsa el a belső üveget felfelé húzva.

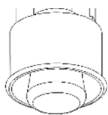


Vegye ki a középső üveglapot (ha van) felfelé húzva.

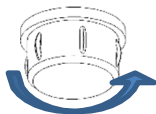


Tisztítás után fordítsa meg a lépéseket, és helyezze vissza a fedelet.





A világítás eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a dugó nincs bedugva! Távolítsa el a lámpaburkolat üvegét és a lámpát az alábbiak szerint.



Cserélje ki a hibás izzót egy új izzóra. Megfordítva szerelje vissza a lámpát és a lámpaburkolat üvegét.

HA NEM MŰKÖDIK A KÉSZÜLÉK

Ha nem működik a készülék;

A szervizközpont értesítése előtt győződjön meg arról, hogy a dugó be van dugva, és az elektromos biztosíték sértetlen, ne tegyen semmilyen olyan műveletet, amely károsíthatja a terméket.

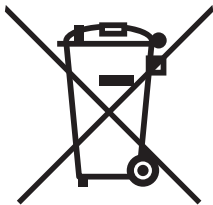
Szerviz és pótalkatrészek:

Hivatalos szerviztechnikusunk ingyenesen telepíti ezt a terméket. A termékhez pótalkatrészeket a márkakereskedőtől vagy a hivatalos szervizközpontból szerezhet be.

TUDNIVALÓK A CSOMAGOLÁSRÓL

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készül, a nemzeti jogszabályainknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, vigye el a helyi hatóság által kijelölt csomagolási gyűjtőhelyekre.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Spoštovani kupec!

Zahvaljujemo se vam za zaupanje v naše izdelke.

Naš cilj je zagotoviti, da se ta izdelek, ki je narejen v skladu s splošnim razumevanjem kakovosti, uporablja v naših sodobnih objektih, v skrbnem delovnem okolju, brez škode za okolje in z najboljšo učinkovitostjo.

Če želite, da bi vaša vgradna pečica ohranila svoje funkcije od prvega dne naprej na zelo dolgo obdobje, priporočamo, da pred uporabo natančno preberete navodila za uporabo in jih varno shranite ter uporabljate kot referenčni vir.

Opomba: Ta navodila so bila pripravljena za več kot en model. Nekatere funkcije, navedene v tem priročniku, morda niso na voljo v vašem izdelku.

Slike v tem priročniku so le ilustrativne, vaš aparat se lahko razlikuje. Ta izdelek se proizvaja v sodobnih objektih, ki spoštujejo okolje, brez škode za naravo.

Ker ta izdelek vsebuje električne komponente, ga mora namestiti pooblaščen serviser. V nasprotnem primeru ne odgovarjamo za kakršne koli težave.

Funkcije, označene z *, so neobvezne.

»Ustreza direktivam o OEEO«

VSEBINA

VARNOSTNI NAPOTKI	4
Splošni varnostni napotki	4
Električna varnost	6
PREDSTAVITEV IZDELKA IN NJEGOVIH LASTNOSTI	7
Nameravana uporaba	7
Predstavitel izdelka	7
NAMESTITEV	14
Namestitev	15
Prvo čiščenje	15
UPORABA PEČICE	16
Ventilator	16
Upravljalna plošča (*)	16
Uporaba izvlečenega gumba (*)	20
Čiščenje kovinskih vodil	21
Namestitev izvlečnih vodil (*)	21
Osvetlitev pečice	22
Izklop pečice	22
NASVETI ZA PEKO	22
Splošne informacije o peki	22
Tabela peke	22
VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE	23
Splošni napotki za čiščenje	23
Čiščenje površin iz nerjavečega jekla	23
Čiščenje emajliranih površin	23
Čiščenje katalitičnih površin (*)	23
Čiščenje plastičnih delov in lakiranih površin	24
Čiščenje upravljalne plošče	24
Razstavitev in čiščenje vrat pečice	25
Razstavitev in čiščenje stekla vrat	26
ČE APARAT NE DELUJE	27
INFORMACIJE O EMBALAŽI	27

Splošni varnostni napotki

- Pred uporabo natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za kasnejšo uporabo.
- Uporabljajte pečico v skladu s temi navodili. Uporaba, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, bo povzročila razveljavitev garancije.
- Otroci, stari osem in več let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami, lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata.
- Namestitvena dela in popravila vedno zaupajte pooblaščenemu serviserju. Proizvajalec ne odgovarja za opravila, ki jih izvajajo nepooblaščen osebe.
- Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo, etikete izdelka in vse dokumente.
- Otroci, mlajši od 8 let, in hišni ljubljenci se ne smejo zadrževati v bližini pečice.
- Temperatura dostopnih delov je lahko med uporabo visoka. Ne dovolite otrokom v bližino pečice.
- Na kuhalni površini ne hranite nobenih živil.
- Med delovanjem se ne dotikajte dostopnih površin pečice.
- Pečico uporabljajte samo za peko. Ne uporabljajte je za ogrevanje prostora itd.
- Ne dotikajte se grelnih elementov.
- Postopek peke je treba nenehno spremljati.
- Uporabljajte le originalne nadomestne dele in dodatke, ki jih lahko dobite pri pooblaščenih servisnih službi.
- Zagotovite, da otroci, mlajši od 8 let, ne morejo priti do priključne vrvice naprave.
- Preden uporabite napravo zagotovite, da so zavese, papir ali drugi vnetljivi materiali izven dosega naprave. Ne postavljajte gorljivih ali vnetljivih materialov na ali v napravo.
- Pazite, da prezračevalne odprtine niso prekrite.
- V pečici se segrevajte zaprtih pločevink in steklenih posod. Pritisk lahko povzroči, da posoda poči.
- Ne obešajte brisač na ročaj vrat pečice.
- Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in na dno aparata ne postavljajte pekačev ali druge posode. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Pri dajanju hrane v vročo pečico, jemanju hrane iz nje itd. vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

- Ne uporabljajte izdelka v situacijah, ki lahko vplivajo na vašo presojo, na primer pri jemanju zdravil in/ali uživanju alkohola.
- Bodite previdni pri uporabi alkohola pri peki. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapeva in se lahko pri stiku z vročimi površinami vžge.
- Po vsaki uporabi preverite, ali je izdelek zaprt.
- Aparata ne uporabljajte, če je vidno poškodovan.
- Nikdar se naprave ne dotikajte z mokrimi rokami. Ko želite izključiti napravo, primite za vtič, ne za kabel.
- Ne uporabljajte izdelka, če je steklo na sprednji strani demontirano ali razbito.
- Papir za peko s hrano dajte v pekač ali na dodatke pečice (pekač, rešetko itd.) in vložite v predhodno ogreto pečico.
- Pravilna namestitev kovinske rešetke in pekača na kovinskih rešetkah. Pomembno je pravilno namestiti žar in/ali pekač na rešetko. Postavite žar ali pekač med dve vodili in, preden nanj položite hrano, se prepričajte, da je v vodoravnem položaju.
- Odstranite odvečni papir za peko, ki visi z dodatkov ali posod, da preprečite tveganje, da se dotakne grelnih elementov v pečici.
- Nikoli ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturi pečice, višji od najvišje delovne temperature, ki je navedena na papirju za peko. Nikoli ne dajajte papirja za peko na dno pečice.
- Embalažni materiali so za otroke nevarni. Hranite embalažni material izven dosega otrok. Nevarnost telesnih poškodb ali zadušitve.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje stekla, saj lahko praske na površini vrat povzročijo, da se steklo razbije.
- Med uporabo so notranje in zunanje površine pečice vroče. Ko odprete vrata pečice, se umaknite, da preprečite opekline z vročimi hlapi iz pečice. Nevarnost opeklina.
- Ko so vrata pečice odprta, ne postavljajte nanje težjih predmetov, ker se pečica lahko prevrne.
- Med čiščenjem ne premikajte grelnega elementa. Lahko pride do električnega udara.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.
- Ne pripravljajte hrane neposredno na rešetki/žaru. Hrano dajte v pečico na ustreznih dodatkih pečice.

Električna varnost

- Izdelek priključite na ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko v skladu z vrednostmi v tabeli specifikacij.
- Zaupajte namestitev svojega gospodinjstva kvalificiranemu električarju. Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki bi lahko nastala, če se izdelek uporablja brez ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
- Ko je pečica nameščena, mora biti stikalo odklopnika pečice v dosegu končnega uporabnika.
- Napajalni kabel (kabel z vtičem) ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Iz varnostnih razlogov mora poškodovan napajalni kabel (vrvico z vtičem) zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali enako usposobljena oseba.
- Izdelka nikoli ne čistite z brizganjem ali oblivanjem z vodo!
Nevarnost električnega udara.
- Da preprečite nevarnost električnega udara, se pred menjavo žarnice za osvetlitve pečice prepričajte, da je aparat izključen.
- Pred dostopom do sponk je treba vse povezave električnega tokokroga odklopiti.
- Ko pečica deluje, se zadnja stran pečice segreje. Električne povezave se ne smejo dotikati zadnje strani, saj se lahko poškodujejo.
- Priključnih kablov ne priškrnite med vrata pečice in ne napeljujte jih čez vroče površine.
Taljenje kabla lahko povzroči kratek stik in požar.
- Pred namestitvijo, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom napravo odklopite.
- Prepričajte se, da je vtič izdelka varno pritrjen na električno vtičnico, da preprečite nastanek isker.
- Izdelek je treba namestiti tako, da se lahko električna povezava popolnoma odklopi. Odklop je treba izvesti s stikalom v skladu z gradbenimi predpisi ali integrirano varovalko, povezano s fiksno električno napeljavo.
- Izdelek uporablja kabel tipa »Y«.
- Fiksne povezave morajo biti povezane z namestitvijo, ki zagotavlja popoln odklop vseh polov. Pri kategoriji prenapetosti III morajo biti smernice o prekinitvi povezave povezane s fiksno napeljavo v skladu s pravili inštalacije.

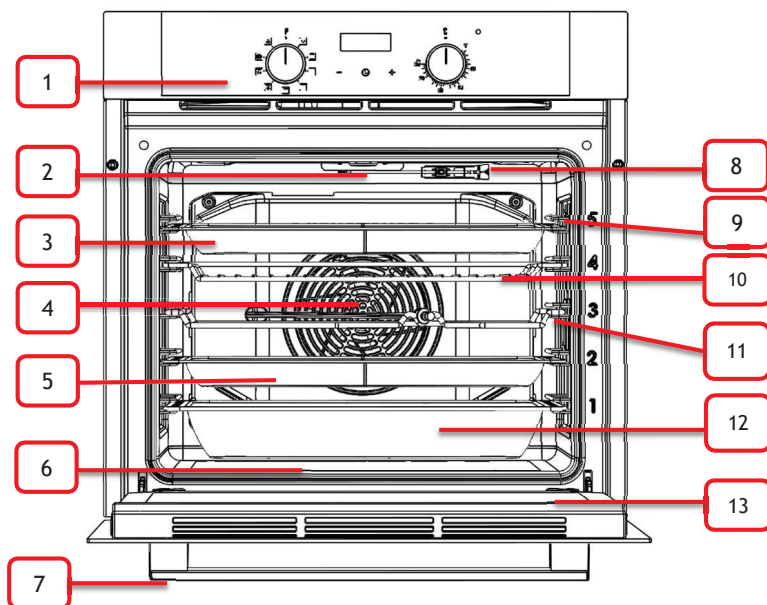
PREDSTAVITEV IZDELKA IN NJEGOVIH LASTNOSTI

Nameravana uporaba

- Samo za uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati v komercialne namene.
- Izdelek se lahko uporablja samo za peko v kuhinjah. Ne sme se uporabljati za druge namene, na primer ogrevanje prostorov.
- Pečico se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, praženje hrane ali peko na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za sušenje brisač ali oblačil, ogrevalnih predmetov itd.
- Življenjska doba izdelka je 10 let. To je obdobje razpoložljivosti rezervnih delov proizvajalca.

















Predstavitve izdelka

Izdelek



1. Upravljalna plošča (*)
2. Osvetlitev (*)
3. Rešetka za cvrtje
4. Motor ventilatorja (za pekačem) (*)
5. Univerzalni pekač
6. Spodnji upor (za pekačem) (*)
7. Ročaj
8. Zgornji upor (*)
9. Kovinske rešetke (*)
10. Kovinski žar
11. Ražnji za piščanca in ražnjiče
12. Globoki pekač (*)
13. Ohišje

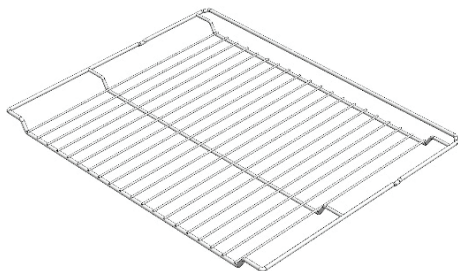
Funkcije izdelka

Simbol funkcije	Definicija funkcije
	Spodnje grelo (*)
	Zgornje grelo (*)
	Spodnje in zgornje grelo (*)
	Osvetlitev (*)
	Ventilator (*)
	Turbo grelo in ventilator (*)
	Notranje grelo žara (*)
	Zunanje grelo žara (*)
	Spodnje, zgornje grelo in vroč zrak (*)
	Spodnje grelo in ventilator (*)
	Zgornje grelo in ventilator (*)
	Notranje grelo žara in ventilator (*)
	Grelo žara in ventilator (*)
	Ventilator in osvetlitev (*)
AIRFRY	Pečenje AIRFRY (*)
	Piščanec na ražnju (*)
	Turbo in spodnje grelo (*)

Dodatki pečice (*)



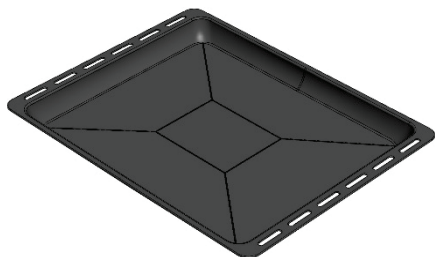
Izvlačno vodilo (*)



Kovinska rešetka

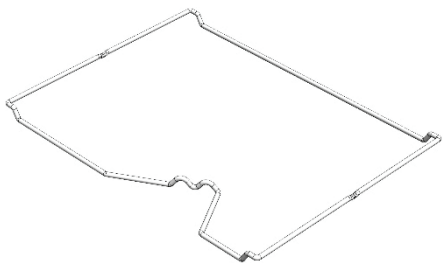


Globoki pekač (*)

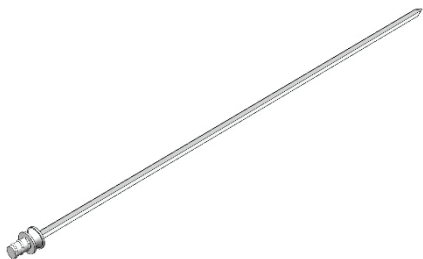


Univerzalni pekač

Dodatki pečice (*)



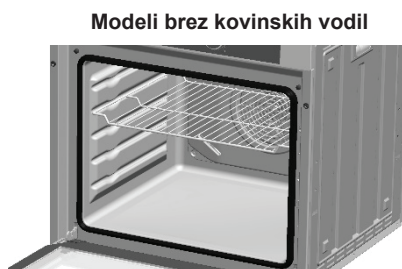
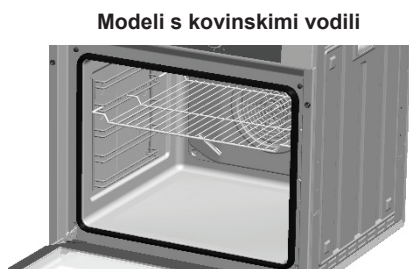
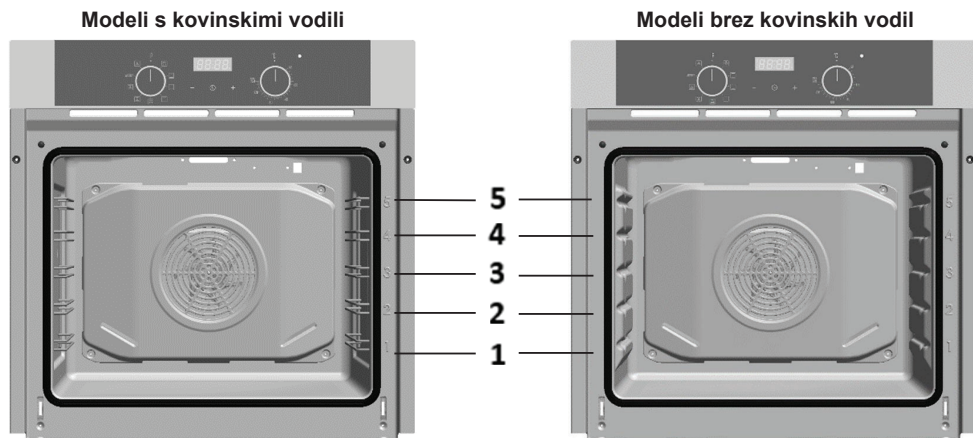
Raženj za piščanca (*)



Ražnjič (*)

Uporaba dodatkov pečice

- **Rešetke za peko**
- Pečica ima 5 nivojev prostora za peko. Vrstni red nivojev je označen s števkami na sprednjem okvirju.

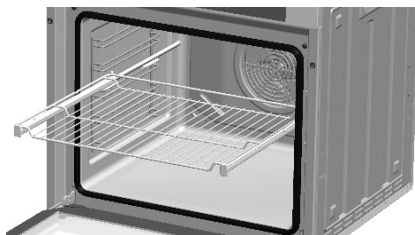
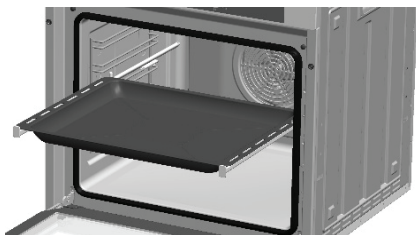


- Pri modelih s kovinskimi vodili in brez njih je treba rešetko postaviti tako, kot je prikazano na zgornjih slikah. Kovinska rešetka ima smer in mora biti v pečici nameščena na zeleni nivo z odprto stranjo naprej.

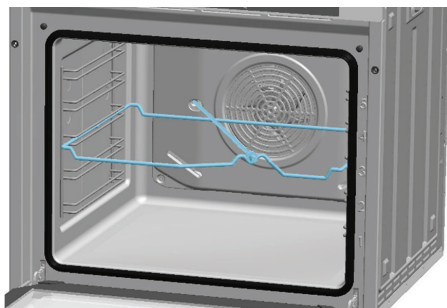


- Globoki in univerzalni pekač je treba položiti, kot je prikazano na zgornjih slikah. Pekač nima smeri in ga lahko položimo v vdolbine na straneh ali na kovinsko vodilo za pritrnitev.

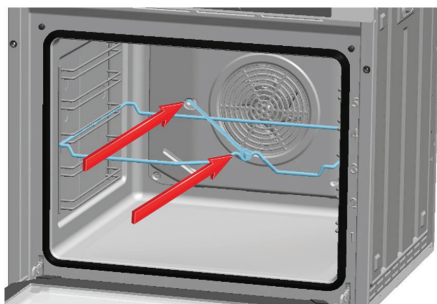
- **Pravilna namestitvev pekača in kovinske rešetke na izvlečna vodila**



- S pomočjo izvlečnih vodil lahko pekače ali kovinske rešetke enostavno namestite in odstranite. Pekač in kovinska rešetka morata biti na izvlečnih vodilih nameščena, kot je prikazano na zgornjih slikah.
- **Uporaba ražnja za piščanca in ražnjiča**



Raženj za piščanca položite na tretji nivo, kot je prikazano na sliki.



Ko nataknete piščanca na raženj, ostri del ražnja položite na označeno mesto.

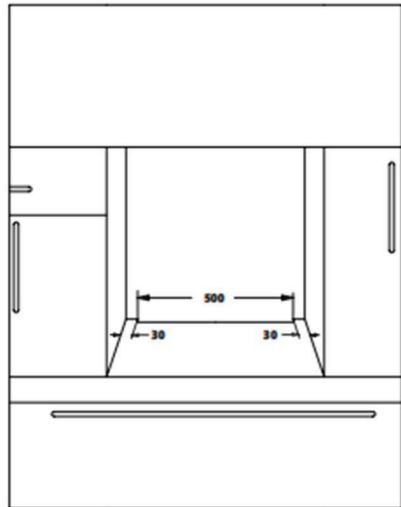
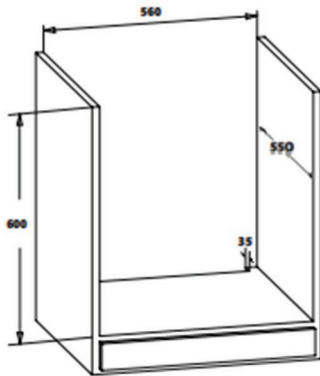
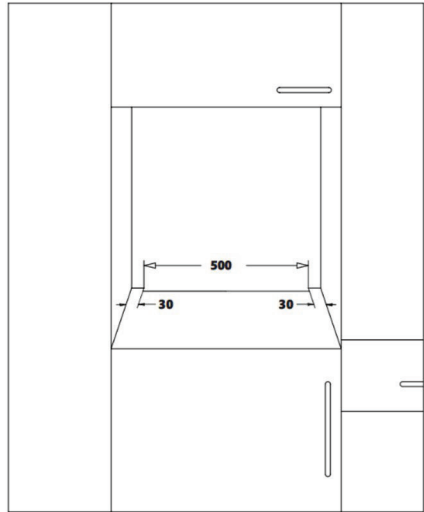
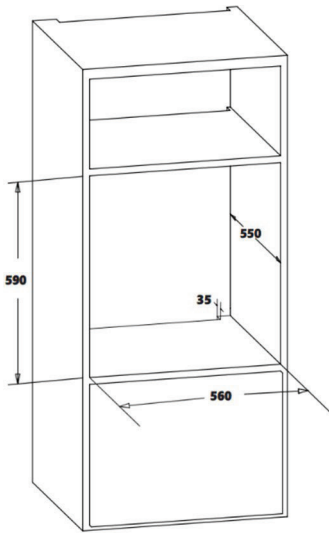
Drugi del ražnja vstavite v režo.

Tehnične specifikacije

Specifikacije	Vrednosti
Zunanje mere izdelka (višina x širina x globina)	595 x 595 x 568 mm
Napetost in frekvenca	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Skupna moč izdelka (*)	Največ 2400 W
Moč osvetlitve (*)	18 W
Temperaturni razpon termostata (*)	50 - 250 °C
Moč spodnjega grela	1200 W
Moč zgornjega grela	1100 W
Moč turbo grela (*)	1800 W
Moč grela žara	2200 W

- Tehnične specifikacije se lahko spremenijo za izboljšanje kakovosti in zmogljivosti izdelka.
- Vrednosti, navedene na izdelku ali v dokumentih, dodanih k izdelku, so vrednosti, pridobljene s testi, opravljenimi v laboratorijskem okolju, v skladu s standardom, in se lahko razlikujejo glede na delovno okolje pečice.

NAMESTITEV



Namestitev

Preden namestite svoj izdelek, morate izvesti naslednjo pripravo.

- Prepričajte se, da je električna napeljava primerna. Uporabnik je odgovoren za zagotovitev primerne električne napeljave, ki mora izpolnjevati ustrezne lokalne standarde. Če električna napeljava ni primerna, se obrnite na usposobljenega električarja, da izvede potrebne ukrepe.
- Prepričajte se, da noben del izdelka ni poškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ne nameščajte.
- Prepričajte se, da je za omarico, kamor namestite napravo, dovolj prostora. Ta prostor je potreben za pravilno delovanje prezračevalnega sistema.
- Če je pod pečico predal, je treba med pečico in predal dati polico.
- Kuhinjske omarice morajo biti na nivoju izdelka in morajo biti pritrjene.
- Uporabljene površine, sintetični laminati in lepila morajo biti toplotno odporni (vsaj 100 °C).
- Ne nameščajte izdelka pri hladilnik ali hladilno napravo. Toplota, ki jo oddaja izdelek, poveča porabo energije hladilnih naprav.
- Ne prenašajte aparata tako, da držite za vrata ali ročaj.

Po izvedbi zgornjih priprav lahko nadaljujete z namestitvijo po naslednjem vrstnem redu.

Prvo čiščenje

Prvič očistite svoj izdelek v skladu s spodnjim navodilom.

- Odstranite vso embalažo.
- Vzemite iz izdelka vse dodatke. Dodatke očistite z vodo z detergentom in mehko gobico.
- Napravo pustite delovati 30 minut pri 250 °C brez hrane, nato pa jo pustite, da se ohladi. Če v tem času opazite kakšen smrad ali dim, to ni vzrok za preplah.
- Ko se naprava ohladi, obrišite vse površine z vlažno krpo ali gobico in posušite s krpo.
- Prepričajte se, da so čistilna sredstva niso abrazivna, oz. nimajo ostrih robov.

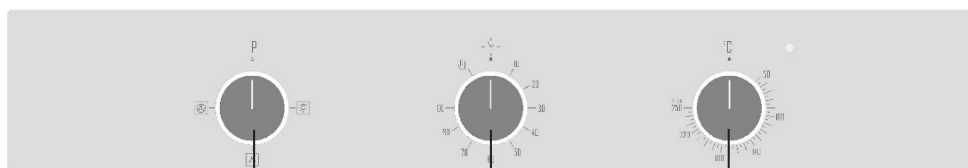
UPORABA PEČICE

Ventilator

- Zahvaljujoč prezračevalnemu sistemu v našem izdelku se po potrebi hladi sprednji del izdelka in pohištvo. Ko je postopek hlajenja končan, se sistem samodejno deaktivira. Vroč zrak iz notranosti pečice se odvaža ven čez prezračevalne reže. Ne zapirajte prezračevalnih rež, da se izognete pregrevanju pečice.

Upravljalna plošča (*)

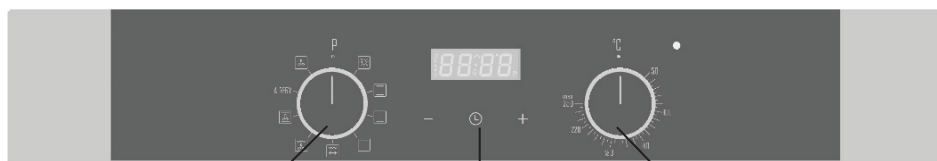
- Funkcijo lahko izberete s funkcijsko tipko na upravljalni plošči pečice in nastavite temperaturo pečenja s termostatom (po nastavitvi temperature se prižge indikator), pečica začne delovati z nastavitvijo mehanskega ali digitalnega časovnika.



Funkcijska tipka

Mehanski časovnik

Termostat

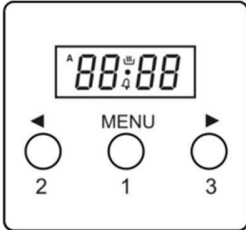


Funkcijska tipka

Mehanski časovnik

Termostat

Uporaba digitalnega časovnika

<p>Kuhinjski števec Simbol pečenja Simbol samodejnega pečenja Simbol točke</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Tipka za izbiro funkcij2. Tipka minus3. Tipka plus <p>2 ali 3: Ročno upravljanje</p>
--	---	---

Nastavitev ure (24 ur)

Po priključitvi ali ponovni priključitvi na napajanje utripa »0,00« in »AUTO« .

Pritisnite in pridržite tipko 1 približno 2 sekundi, simbol točke začne utripati. S pomočjo tipk 2 in 3 nastavite trenutni čas. Približno 7 sekund po nastavitvi ure se novi podatki shranijo v pomnilnik.

Čas lahko popravite po;

Pritisnite in pridržite tipki 2 in 3 približno 2 sekundi, simbol točke začne utripati. Nato lahko nastavite trenutni čas. Pozor - če ni nastavljen pravilen čas, pečica morda ne bo delovala pravilno

Ročno upravljanje

Če programator ni v polavtomatskem ali popolnoma samodejnem načinu, lahko pečico uporabljate ročno brez nastavitve časa peke.

Nastavitev kuhinjskega števca

Kuhinjski števec lahko aktivirate kadar koli, to so funkcije, ki delujejo neodvisno od stanja drugih programov. Nastavite lahko čas od 1 minute do 23 ur 59 minut.

- Pritisnite in pridržite tipko 1, dokler ne začne utripati simbol števca. Začne utripati »0.00«.
- S pomočjo tipk 3 in 2 vnesite želeni čas. Simbol kuhinjskega števca ostane na zaslonu. Ko nastavljeni čas preteče, simbol kuhinjskega števca začne znova utripati in zvočni signal vas bo opozarjal pribl. 7 minut.
- S pritiskom na 1, 2 ali 3 izklopite zvočni signal;
- Ko pridržite tipko 1 za približno 2 sekundi, simbol kuhinjskega števca izgine in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

- Sprememba tona zvočnega signala časovnika

Ton zvočnega signala časovnika lahko spremenite na naslednji način: Sočasno pritisnite na tipki 2 in 3.

- S pritiskom na tipko 1 se prikaže trenutni ton.
- S pritiskom na tipko 2 izberete želeni ton od 1 do 3.

- Konec nastavitve

- S sočasnim pritiskom na 2 in 3 preključete samodejne funkcije.
- Pritisnite na tipko 1, nato na tipki 2 in 3, da izberete nastavitve kuhinjskega števca.

- Časovnik trajanja peke

Če želite, da se pečica v določenem času izklopi, nastavite časovnik trajanja peke. To se imenuje polavtomatski način delovanja. Pritisnite na tipko 1, dokler ne začne utripati »stop« in »0.00«. Številke poleg simbola samodejnega načina peke začnejo utripati. S pomočjo tipk 3 in 2 nastavite trajanje peke. Nastavite lahko čas od 1 minute do 10 ur. Nastavljeni čas se shrani približno po 7 sekundah; zopet se prikaže trenutni čas. Simbol samodejnega pečenja ostane na zaslonu. Izberite želeno temperaturo in funkcijo. Po peki vas bo zvočni signal opozarjal pribl. 7 minut in ikona samodejne peke začne znova utripati. Izklopite tipke funkcij in termostata. S pritiskom na 1, 2 ali 3 signal izklopite. Če pridržite tipko 1 približno za 2 sekundi, se vrnete v ročni način.

ZAKASNJENI ZAČETEK PEKE

Če je treba vklopiti pečico v določenem času, je možno nastaviti čas peke in izklop v določenem času, čas trajanja peke in čas konca peke. To se imenuje samodejni način peke.

- Pritisnite na tipko 1, dokler ne začne utripati »stop« in »0.00«. Simbol samodejne peke utripa.
- Nastavite trajanje peke s pomočjo tipk 3 in 2. Od 1 minute do 10 ur (npr. 1 ura).
- Pritiskajte na tipko 1, dokler se ne prikaže »End« in »18.30« (čas konca peke). Simboli začnejo utripati.
- S pomočjo tipk 2 in 3 nastavite čas izklopa (konec peke). Nastavite lahko do 23 ur 59 minut“ (na primer 19:30).
- Zavrtite gumba za funkcije in termostat v želeni program.
- Ikona peke izgine zaslona. Pečica se vklopi šele v času začetka peke (npr. 18:30), torej čaka tako dolgo, kot je razlika med časom konca peke in trajanjem peke.
- Po peki (npr. 19:30) se oglasi zvočni signal za 7 minut in simbol samodejne peke začne znova utripati. Izklopite gumba funkcij in termostata.
- S pritiskom ene od tipk 1, 2 ali 3 izklopite signal. Če pridržite tipko 1 približno za 2 sekundi, se vrnete v ročni način.

Uporaba mehanskega časovnika

Upravljalni elementi pečice

Vse upravljalne elemente v izdelku izvajate s pomočjo nastavitvenega gumba. S pomočjo nastavitvenega gumba lahko izvajate naslednje postopke.

- Kratek pritisk (prehod potrditve in programi)
- Dolg pritisk (preklop ročnega načina)
- Vrtenje v desno (ura, kuhinjski števec, nastavev peke)
- Vrtenje v levo (ura, kuhinjski števec, nastavev peke)

Funkcionalne značilnosti

- Začetni vklop napajanja

Pri prvi priključitvi na napetost začne na zaslonu utripati simbol ure. Če želite začeti z uporabo pečice, pritisnite na nastavitveni gumb za približno 3 sekunde, da pridete čez uvodni zaslon. Ko izgine uvodni zaslon, simbol ure preneha utripati. Izdelek se preklopi v stanje pripravljenosti.

- Nastavev ure

Če želite vstopiti v način nastavitve ure, pritisnite in sprostite nastavitveni gumb, dokler ne začne utripati simbol ure, ko ni nastavljena peka ali opomnik.

V načinu nastavitve ure lahko trenutni čas nastavite z vrtenjem nastavitvenega gumba v levo in desno. Če v nastavitvi ure za 10 sekund ne nastavite nobene nastavitve, se način nastavitve ure prekine. Za nastavljen uro se šteje zadnji položaj kazalca ure in minute.

- **Nastavitev kuhinjskega števca**

Če želite vstopiti v nastavitev kuhinjskega števca, pritisnite in sprostite nastavitveni gumb, dokler ne začne utripati simbol zvonca. V načinu nastavitve kuhinjskega števca lahko opomnik nastavite z vrtenjem nastavitvenega gumba v levo in desno. Po nastavitvi kuhinjskega števca morate za aktiviranje pritisniti nastavitveni gumb. Če ne pritisnete nastavitvenega gumba, se bo kuhinjski števec po 10 sekundah preklical in preklopi se v stanje pripravljenosti. Po končani nastavitvi kuhinjskega števca, če je bil kuhinjski števec nastavljen, bo simbol zvonca gorel, če pa kuhinjski števec ni bil nastavljen, simbol zvonca ne bo gorel. Če želite izvedeti, koliko časa ostaja, dokler poteče nastavljeni kuhinjski števec, pritisnite na nastavitveni gumb. Kazalca ure in minute bosta za 2 sekundi prikazovala čas, ko se kuhinjski števec izteče, pa se vrne v prikaz ure. Če želite preklicati nastavljeni kuhinjski števec, pritisnite in pridržite nastavitveni gumb približno za 2 sekundi. Čas kuhinjskega števca lahko nastavite največ na 3 ure in najmanj na 2 minuti.

- **Nastavljanje začetka peke**

Če želite vnesti čas začetka peke, pritisnite in sprostite nastavitveni gumb, dokler ne začne utripati simbol start. V načinu nastavitve začetka peke lahko čas začetka peke nastavite z vrtenjem nastavitvenega gumba v levo in desno. Če ne stisnete nastavitvenega gumba, se čas začetka peke po 10 sekundah prekliče in preklopi se v stanje pripravljenosti. Časa začetka peke ni mogoče nastaviti ločeno. Po nastavitvi časa začetka peke je mogoče nastaviti čas konca peke s pritiskom na nastavitveni gumb. Če čas konca peke ni nastavljen, se čas začetka peke prekliče. Čas začetka peke lahko nastavite največ aktivno uro + 12 ur, najmanj aktivno uro + 2 minuti.

- **Nastavljanje konca peke**

Če želite vnesti čas konca peke, pritisnite in sprostite nastavitveni gumb, dokler ne začne utripati simbol stop. V načinu nastavitve konca peke lahko čas konca peke nastavite z vrtenjem nastavitvenega gumba v levo in desno. Po nastavitvi konca peke je treba pritisniti na nastavitveni gumb, da se aktivira. Če ne stisnete nastavitvenega gumba, se čas konca peke po 10 sekundah prekliče in preklopi se v stanje pripravljenosti. Časa konca peke ni mogoče nastaviti ločeno. V nastavljenem času konca peke se upori pečice deaktivirajo in pojavi se zvočno in vizualno opozorilo. Zvočno in vizualno opozorilo je mogoče ustaviti s pritiskom na nastavitveni gumb. Čas konca peke lahko nastavite največ aktivno uro + 15 ur, najmanj aktivno uro + 2 minuti.

- **Nastavitev zakasnjena začetka peke**

Zakasnen začetek peke se uporablja, ko želite, da se peka začne čez nekaj časa. Če želite nastaviti zakasnjeno peko, morate najprej nastaviti čas začetka peke in nato čas konca peke. Na primer: Trenutni čas: 10:00 Čas začetka peke: 11:30 Čas konca peke: 13:30 Peka se začne po 1,5 urah in traja 2 uri.

- **Ročni način**

Pečica je v ročnem načinu, če ni nastavljeno samodejno pečenje. V tem primeru sta simbola start in stop izklopljena in rele je aktiven. Če želite preklicati nastavljene čase peke in preklopiti v ročni način, pritisnite na nastavitveni gumb v ustreznem nastavitvenem meniju. Pri prehodu v ročni način se nastavljeni časi peke prekličejo in izdelek preklopi na glavni zaslon, kjer se prikaže ura. V ročnem načinu je rele aktiven. Če je treba pečico deaktivirati, je treba položaj nastavitve funkcije na pečici izklopiti. V tem načinu so vsi LED indikatorji izklopljeni.

- **Preklic zvoka alarma**

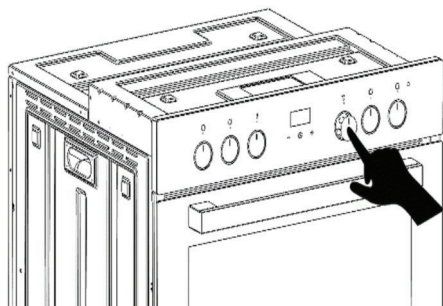
Ko se izteče čas kuhinjskega števca ali čas peke, se pojavi zvočno in vizualno opozorilo. Zvočno in vizualno opozorilo je mogoče ustaviti s pritiskom na nastavitveni gumb. Če ne ukrepate, zvok alarma zveni 1 minuto. Po 1 minuti se alarm ugasne, vizualno opozorilo pa še naprej kaže, da se je alarm končal.

- **Opomnik ali preklic samodejne peke**

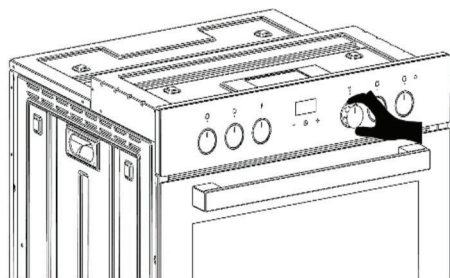
Nastavljeni opomnik ali samodejne čase peke lahko prekličete s pritiskom in držanjem nastavitvenega gumba v ustreznem meniju za nastavev. Izdelek se vrne v stanje pripravljenosti. Kazalca ure in minute prikazujeta trenutni čas.

Uporaba izvlečenega gumba (*)

- Pri modelih, ki uporabljajo izvlečni gumb, lahko gumb nastavite samo, ko je izvlečen.

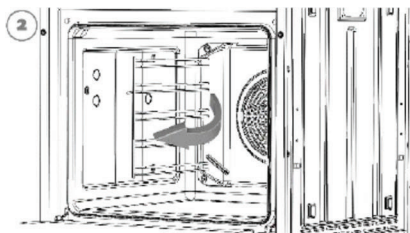
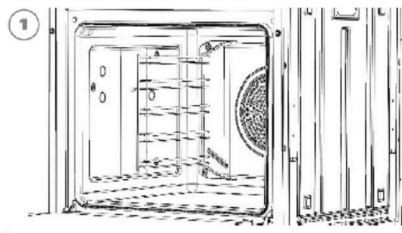


Kot je prikazano na sliki, pritisnite na gumb, da ga sprostite.



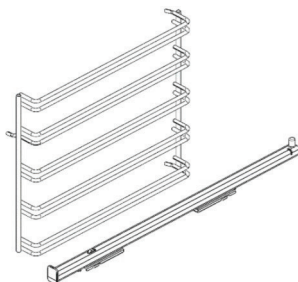
Ko je gumb zunaj, ga lahko nastavite tako, da ga obrnete v desno ali levo.

Čiščenje kovinskih vodil

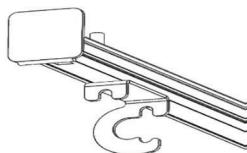


Če želite odstraniti kovinska vodila, uporabite silo, pravokotno na površino, na katero so pritrjene, in kovinska vodila se izvlečejo. Po čiščenju jih lahko vrnete na enak način.

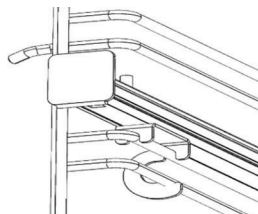
Namestitev izvlečnih vodil (*)



Izvelčna vodila namestite na želeni nivo v skladu z navodili za peko. Pri namestitvi upoštevajte desno in levo stran.



Izvelčna vodila pritrdite na vrh želenega nivoja.



Prepričajte se, da je izvlečno vodilo trdno pritrjeno na nivoju. Izvelčno vodilo na sliki je levo izvlečno vodilo.

Ko ga želite odstraniti, povlecite jeziček, označen s puščico navzdol, in nato potegnite izvlečno vodilo v nasprotni smeri pritrditve. Na izvlečnih vodilih sta dva jezička, spredaj in zadaj.

Osvetlitev pečice

- Pri vseh funkcijah se osvetlitev pečice samodejno vklopi in ostane prižgana med celotno peko.

Izklop pečice

- Pečico lahko izklopite tako, da funkcijsko stikalo in termostat obrnete v položaj izklop (zgoraj).

NASVETI ZA PEKO

Splošne informacije o peki

- Ko odprete vrata pečice, bodite, kolikor je mogoče, daleč od nje. Ko odprete vrata pečice, vam lahko vroča para povzroči opekline rok, obraza in/alí oči.
- Temperatura in čas peke se razlikujeta glede na recept in količino. Zaradi tega so vrednosti časa in temperature navedene kot razpon vrednosti.
- Ko med peko ne uporabljate dodatkov pečice, jih odstranite iz pečice. Dodatki, ki jih ne uporabljate med peko, lahko preprečijo pravilno peko hrane.
- Papir za peko vedno narežite na velikost posode. Papir za peko, ki presega posodo, lahko predstavlja tveganje za opekline.

Tabela peke

Jed	Funkcija peke	Temperatura (C)	Nivo peke	Čas peke (min.)
Biskvitna torta	Statično / statično + ventilator	170-180	2-3	35-45
Mafini	Statično / turbo + ventilator	170-180	2	25-30
Pecivo	Statično / turbo + ventilator	180-200	2	35-45
Štručke	Statično	180-190	2	20-25
Keksi	Statično	170-180	2	20-25
Jabolčna pita	Statično / turbo + ventilator	180-190	1	50-70
Šarkelj	Statično	200/150*	2	20-25
Pica	Statično + ventilator	180-200	3	20-30
Lazanja	Statično	180-200	2-3	25-40
Makroni	Statično	100	2	50
Piščanec na žaru**	Žar + ventilator	200-220	3	25-35
Ribe na žaru**	Žar + ventilator	200-220	3	25-35
Goveji steak**	Žar + ventilator	Max	4	15-20
Mesna rulada**	Žar + ventilator	Max	4	20-25

Splošni napotki za čiščenje

- Brez rednega čiščenja se lahko skrajša življenjska doba vašega izdelka in poveča tveganje za pogoste težave.
- Pečico je treba očistiti po vsaki peki. Na ta način ostanke hrane zlahka odstranite in pri naslednji uporabi se ne prižgejo.
- Ne uporabljajte parnih čistilcev, abrazivnih čistilnih praškov, čistilnih krem ali ostrih predmetov. Čistilna sredstva in predmeti lahko poškodujejo površino vašega izdelka.
- Izdelek čistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico ter posušite s suho krpo.
- Po peki pustite, da se izdelek pred čiščenjem ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline.
- Po čiščenju se prepričajte, da je vsa preostala tekočina popolnoma obrisana.

Čiščenje površin iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin iz nerjavečega jekla ne uporabljajte čistilnih sredstev z vsebnostjo kislin ali klora.
- Pazite na to, da brišete v eno smer s krpo za pomivanje posode (ne nastanejo praske).
- Sprememba barve, ki se sčasoma pojavi na površinah iz nerjavečega jekla, ne vpliva na funkcionalnost izdelka.
- Madeži, ki dlje časa ostanejo na površinah iz nerjavečega jekla, lahko povzročijo korozijo. Zato takoj po peki očistite madeže od vodnega kamna, olja, škroba in beljakovin.

Čiščenje emajliranih površin

- Emajlirane površine čistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico ter posušite s suho krpo.
- Funkcijo čiščenja s paro lahko uporabite za ne zelo trdovratno umazanijo na emajliranih površinah. (*)
- Za čiščenje prižganih ostankov hrane uporabite žično gobico iz nerjavečega jekla za umivanje posode in čistilo za pečice. (Priporočena čistilna sredstva za čiščenje emajliranih površin so na voljo pri pooblaščenih servisni službi).
- Pred čiščenjem počakajte, da se po peki izdelek ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline.

Čiščenje katalitičnih površin (*)

- Notranje stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične.
- Katalitične stene pečice imajo svetlo mat barvo in porozno površino.
- Katalitičnih površin pečice ne smete čistiti.
- Katalitične površine zaradi porozne strukture absorbirajo olje in ko je površina nasičena z oljem, se začne svetiti. V tem primeru priporočamo zamenjavo površin.

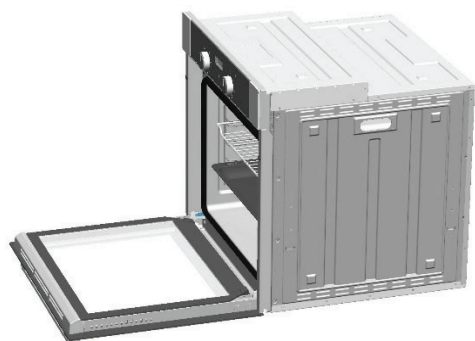
Čiščenje plastičnih delov in lakiranih površin

- Plastične dele in lakirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico ter obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih materialov. Ti materiali lahko poškodujejo površine.

Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče s tipkami obrišite ploščo in tipke z vlažno mehko krpo in obrišite do suhega. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjujte tipk in tesnila pod njimi.
- Pri čiščenju upravljalnih plošč na dotik uporabite vlažno mehko krpo in obrišite do suhega s suho krpo.

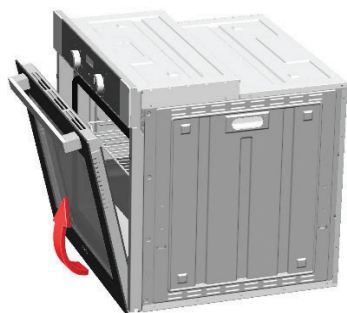
Razstavitev in čiščenje vrat pečice



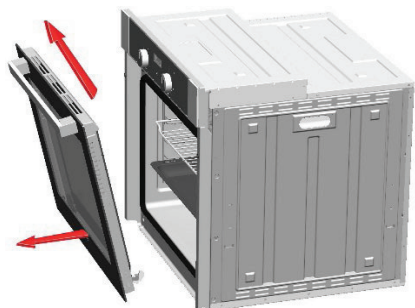
Odprite vrata pečice



Dvignite zaklepanje tečaja navzgor.

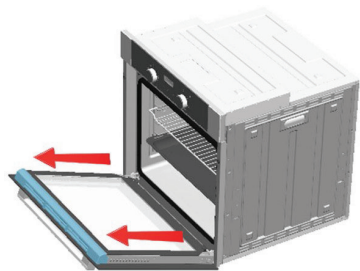


Rahlo priprite vrata in jih dvignite navzgor, da jih izvlečete.



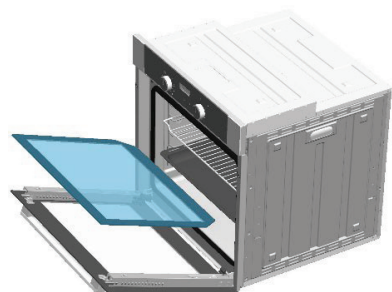
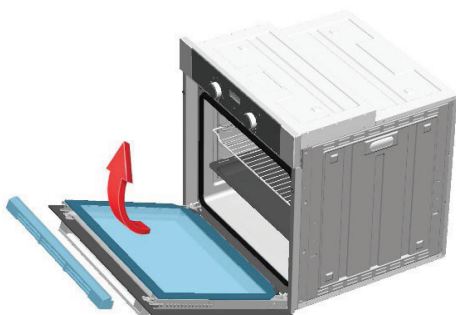
Po čiščenju postopajte v obratnem vrstnem redu in vrnite vrata nazaj na svoje mesto.

Razstavitev in čiščenje stekla vrat



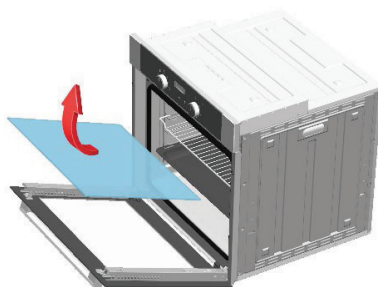
Primite plastiko na vratih za vogale in jo povlecite navzgor.

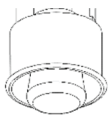
Odstranite notranje steklo tako, da ga povlečete navzgor.



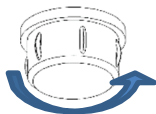
Odstranite sredinsko steklo (če je nameščeno) tako, da ga potegnete navzgor.

Po čiščenju postopajte v obratnem vrstnem redu in vrnite steklo nazaj na svoje mesto.





Preden razstavite osvetlitev, se prepričajte, da vtič ni vtaknjen v vtičnici!
Odstranite steklo pokrova žarnice in žarnico, tako da ju zavrtite.



Pregorelo žarnico zamenjajte z novo. Znova privijte žarnico in pokrov žarnice.

ČE APARAT NE DELUJE

Če aparat ne deluje;

Preden se obrnete na servisni center, se prepričajte, da je vtič priključen in električna varovalka v napeljavi nedotaknjena. Ne izvajajte nobenih ukrepov, ki bi lahko poškodovali izdelek.

Servisiranje in rezervni deli:

Zaupajte brezplačno namestitev izdelka našemu pooblaščenemu serviserju. Za svoj izdelek lahko dobite rezervne dele pri svojem prodajalcu ali pooblaščenem servisnem centru.

INFORMACIJE O EMBALAŽI

Embalaža je v skladu z nacionalno zakonodajo izdelana iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati. Ne odlagajte embalažnih odpadkov skupaj z gospodinjskimi odpadki ali drugimi odpadki, ampak jih izročite v zbirnih centrih, ki jih določajo lokalne oblasti.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns bei Ihnen für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

Wir wünschen uns, dass Sie dieses Gerät optimal und effektiv verwenden. Es wurde in unseren modernen Werken unter strengen Bedingungen, mit Rücksicht auf die Umwelt und im Hinblick auf Gesamtqualität hergestellt.

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanleitung vor der Erstverwendung des Gerätes zu lesen. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft.

Anmerkung: Diese Gebrauchsanleitung ist für mehrere Modelle vorbereitet. Ihr Gerät muss über einige in der Gebrauchsanleitung angegebene Funktionen nicht verfügen.

Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind nur illustrativ und müssen Ihrem Produkt nicht genau entsprechen. Dieses Gerät wurde in modernen, umweltfreundlichen Werken ohne negativen Einfluss auf die Umwelt hergestellt.

Da dieses Gerät elektrische Komponenten enthält, muss es durch eine autorisierte Servicestelle installiert werden. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Probleme, die durch eine unsachgemäße Installation verursacht worden sind.

Die mit dem Symbol * markierten Funktionen sind fakultativ.

„Das Gerät entspricht den WEEE-Vorschriften“

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Elektrische Sicherheit	6
BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND SEINER EIGENSCHAFTEN	7
Sachgemäße Verwendung	7
Vorstellung des Gerätes	7
INSTALLATION UND MONTAGE	14
Installation	15
Erstreinigung	15
VERWENDUNG DES BACKOFENS	16
Ventilator	16
Bedienblende (*)	16
Verwendung des ausziehbaren Drehwählers (*)	20
Reinigung der Metallhaltегitter	21
Montage der teleskopischen Schienen (*)	21
Beleuchtung des Backofens	22
Ausschalten des Backofens	22
BACKTIPPS	22
Allgemeine Informationen über das Backen	22
Backtabelle	22
REINIGUNG UND PFLEGE	23
Allgemeine Informationen über die Reinigung	23
Reinigung der Edelstahloberflächen	23
Reinigung der Emailoberflächen	23
Reinigung katalytischer Oberflächen (*)	24
Reinigung von Kunststoffteilen und lackieren Oberflächen	24
Reinigung der Bedienblende	24
Demontage und Reinigung der Backofentür	25
Demontage und Reinigung des Türglases	26
WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT	27
VERPACKUNGSINFORMATIONEN	27

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf einem sicheren Platz zum Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie den Backofen in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanleitung, ansonsten erlischt die Produktgarantie.
- Dieses Gerät können Kinder ab 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie sich unter Aufsicht befinden oder wenn sie mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut sind und eventuelle damit verbundene Risiken verstehen.
- Überlassen Sie alle Installations- und Reparaturarbeiten immer einer autorisierten Servicestelle. Der Hersteller trägt für Arbeiten, die von unbefugten Personen durchgeführt wurden, keine Verantwortung.
- Wenn Sie das Gerät an eine andere Person übergeben, vergessen Sie nicht, die Gebrauchsanleitungen, Produktetiketten und alle Dokumente beizugeben.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern, wenn Sie den Backofen verwenden.
- Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Halten Sie Kinder fern vom Gerät.
- Bewahren Sie im Garraum keine Produkte.
- Berühren Sie keine zugänglichen Teile des Backofens, wenn der Backofen in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Backofen nur zum Backen. Er darf nicht zum Heizen usw. verwendet werden.
- Berühren Sie keine Heizelemente.
- Der Backvorgang muss ständig überwacht werden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und -zubehör, die Sie bei einer autorisierten Servicestelle erhalten können.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren das Netzkabel nicht erreichen können.
- Halten Sie vor der Verwendung des Gerätes Vorhänge, Tüllpapier oder brennbare Materialien fern vom Gerät. Legen Sie in oder auf das Gerät keine brennbaren Materialien.
- Halten Sie alle Belüftungsöffnungen frei von Hindernissen.
- Erhitzen Sie im Backofen keine verschlossenen Dosen oder Glasbehälter. Der Druck kann zum Platzen des Behälters führen.
- Hängen Sie an den Backofengriff keine Küchentücher.
- Legen Sie Backbleche, Teller oder Aluminiumfolie nie direkt auf den Garraumboden. Die angesammelte Hitze könnte den Garraumboden beschädigen.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem Backofen herausnehmen.

- Verwenden Sie das Gerät nie in Situationen, die Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigen könnten, z.B. wenn Sie Medikamente einnehmen und/oder Alkohol trinken.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie beim Kochen Alkohol verwenden. Der Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich beim Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden.
- Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass der Backofen geschlossen ist.
- Wenn Schäden am Produkt sichtbar sind, nehmen Sie das Produkt nicht in Betrieb.
- Berühren Sie den Netzstecker des Gerätes niemals mit nassen Händen. Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes vom Stromnetz nie am Netzkabel, sondern am Netzstecker.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das vordere Abdeckglas demontiert oder zerbrochen ist.
- Legen Sie das Backpapier mit den Speisen auf das Backblech oder Backofenzubehör (Blech, Rost usw.) und stellen Sie es in den vorgeheizten Backofen.
- Der Metallrost und die Backbleche auf den Metallrosten müssen richtig platziert werden. Es ist wichtig, den Grill und/oder das Backblech richtig auf dem Rost zu positionieren. Platzieren Sie den Grill oder das Backblech zwischen den beiden Schienen und vergewissern Sie sich, dass es eben ist, bevor Sie darauf Speisen legen.
- Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das von Zubehörteilen oder Behältern herabhängt, um zu vermeiden, dass es die Heizkörper des Backofens berührt.
- Verwenden Sie das Backpapier niemals bei einer Backofentemperatur, die höher ist als die auf der Backpapierverpackung angegebene maximale Betriebstemperatur. Legen Sie das Backpapier niemals auf den Garraumboden.
- Die Verpackungsmaterialien sind für Kinder gefährlich. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, weil Kratzer auf der Glastüroberfläche zum Glasbruch führen können.
- Die Innen- und Außenflächen des Backofens werden während des Gebrauchs heiß. Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um sich vor dem heißen Dampf, der aus dem Backofen austritt, zu schützen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie auf die geöffnete Backofentür keine schweren Gegenstände, sonst könnte der Backofen umkippen.
- Bewegen Sie den Heizkörper während der Reinigung nicht, es könnte zum Stromschlag kommen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nie hinter einer Dekorativtür installiert werden.
- Bereiten Sie Speisen nie direkt auf dem Rost/Grill zu. Legen Sie die Lebensmittel mit dem entsprechenden Zubehör in den Backofen.

Elektrische Sicherheit

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die mit einer Sicherung geschützt ist und den Werten in der Spezifikationstabelle entspricht.
- Überlassen Sie die Installation der Erdung im gesamten Haushalt einem qualifizierten Elektriker. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die auftreten können, wenn das Gerät ohne Erdung verwendet wird.
- Nach der Installation des Backofens müssen sich alle Sicherheitsschalter in Reichweite des Endbenutzers befinden.
- Das Netzkabel (Kabel mit Netzstecker) darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.
- Wenn das Netzkabel (Kabel mit Netzstecker) beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Reinigen Sie das Gerät nie, indem Sie es mit Wasser besprühen oder übergießen! Es droht Stromschlaggefahr.
- Um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne austauschen.
- Vor dem Zugriff auf die Klemmen müssen alle Stromkreisverbindungen getrennt werden.
- Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird die Rückseite des Backofens warm. Die elektrischen Anschlüsse dürfen deshalb die Rückseite nicht berühren, weil sonst die Verbindung beschädigt werden könnte.
- Quetschen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht und führen Sie sie nie über heiße Oberflächen. Das Schmelzen des Kabels kann zu einem Kurzschluss des Backofens und einem Brand führen.
- Das Gerät muss während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker sicher an der Steckdose angeschlossen ist, sodass sich keine Funken bilden.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass
- Das Gerät verwendet ein „Y“-Kabel.
- Feste Anschlüsse müssen an eine Installation angeschlossen werden, die eine vollständige Trennung aller Pole ermöglicht. Beider Überspannungskategorie III muss der Anschluss an die feste Installation in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften durchgeführt werden.

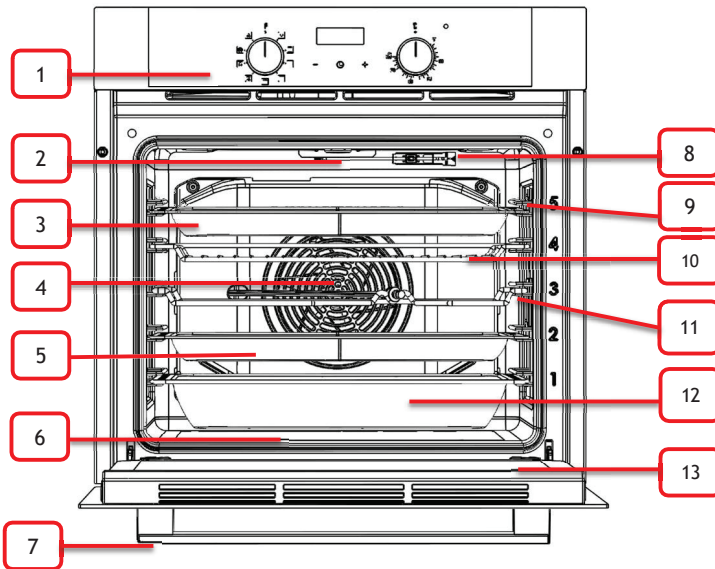
BESCHREIBUNG DES GERÄTES UND SEINER EIGENSCHAFTEN

Sachgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Eine kommerzielle Nutzung ist nicht möglich.
- Das Gerät darf nur zum Backen in Küchen verwendet werden. Es kann nicht zur Raumheizung und zu ähnlichen Zwecken verwendet werden.
- Der Backofen kann zum Auftauen, Backen, Braten oder Grillen von Speisen verwendet werden.
- Dieses Gerät sollte zum Trocken von Küchentüchern, Kleidung, Kochplatten usw. nicht verwendet werden.
- Dieses Gerät hat eine Lebensdauer von 10 Jahren. Dies ist der Zeitraum, während dessen der Hersteller die Ersatzteile anbietet.

















Vorstellung des Gerätes

Beschreibung des Gerätes



1. Bedienblende (*)
2. Beleuchtung (*)
3. Grillrost
4. Motor des Ventilators (hinter dem Blech) (*)
5. Standardbackblech
6. Unterer Heizkörper (hinter dem Blech) (*)
7. Griff
8. Oberer Heizkörper (*)
9. Metallhaltegitter (*)
10. Metallgrill
11. Drehspieß
12. Tiefes Backblech (*)
13. Backofentür

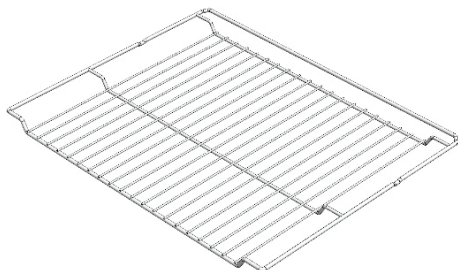
Betriebsfunktionen des Gerätes

Symbol der Funktion	Beschreibung der Funktion
	Unterhitze (*)
	Oberhitze (*)
	Unter- und Oberhitze (*)
	Beleuchtung (*)
	Ventilator (*)
	Turbohitze und Ventilator (*)
	Innerer Grill (*)
	Äußerer Grill (*)
	Unter- und Oberhitze und Heißluft (*)
	Unterhitze und Ventilator (*)
	Oberhitze und Ventilator (*)
	Innerer Grill und Ventilator (*)
	Äußerer Grill und Ventilator (*)
	Ventilator und Beleuchtung (*)
AIRFRY	AIRFRY-Modus (*)
	Drehspieß (*)
	Turbo- und Unterhitze (*)

Gerätezubehör (*)



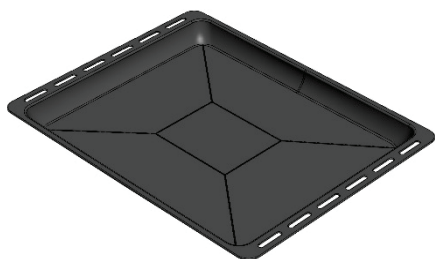
Teleskopische Schiene (*)



Metallrost

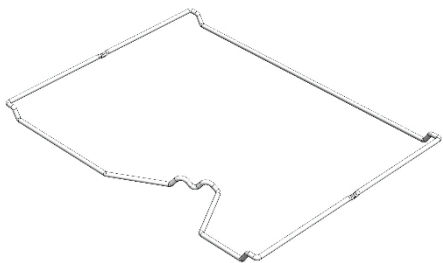


Tiefes Backblech (*)

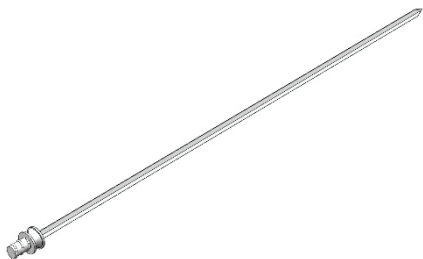


Standardbackblech

Gerätezubehör (*)



Spieß für Hähnchengrillen (*)



Drehspieß (*)

Zubehörverwendung

- Haltegitter

- Der Garraum des Backofens ist mit zwei Haltegittern mit insgesamt fünf verschiedenen Backhöhen. Die Backhöhenreihenfolge entspricht der Reihenfolge und den Nummern auf dem Vorderrahmen.

Modelle mit Metallhaltegitter

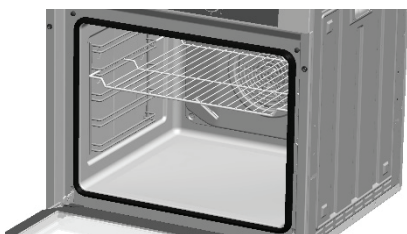


Modelle ohne Metallhaltegitter

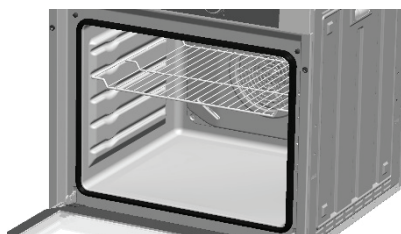


5
4
3
2
1

Modelle mit Metallhaltegitter



Modelle ohne Metallhaltegitter

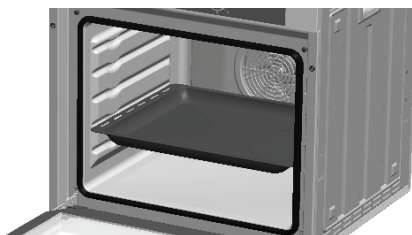


- Bei Modellen mit Metallhaltegittern und ohne Metallhaltegitter sollte der Grill so platziert werden, wie es auf den Abbildungen oben angezeigt wird. Der Metallhaltegitter muss im Garraum mit der offenen Grillseite zur Backofenvorderseite installiert werden.

Modelle mit Metallhaltegitter

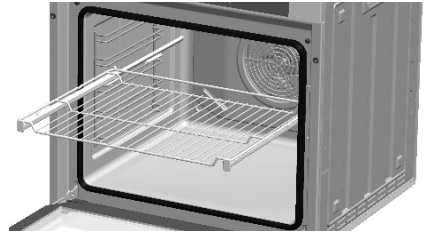
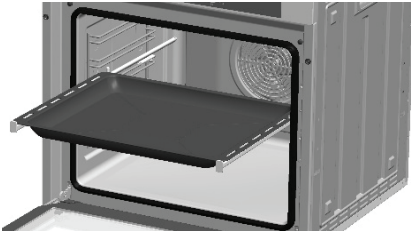


Modelle ohne Metallhaltegitter

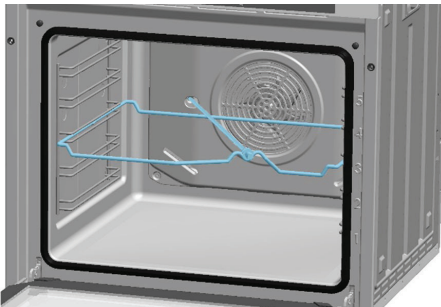


- Das Tief- und/oder Standardbackblech sollte in den Garraum so geschoben werden, wie es auf den Abbildungen oben angezeigt wird. Das Backblech hat keine Orientierung und es kann in die Öffnungen der Metallhaltegitter oder der Seitenhalter geschoben werden.

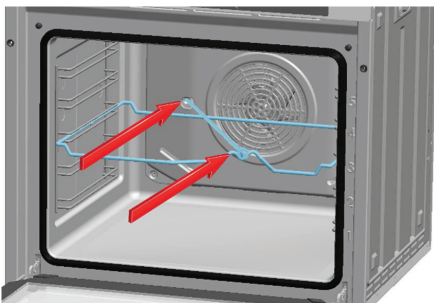
- **Richtige Platzierung des Backblechs und Metallrostes auf den teleskopischen Schienen**



- Dank den teleskopischen Schienen lässt sich das Backblech oder der Metallrost einfach installieren und herausnehmen. Das Backblech und der Metallrost sollten auf den teleskopischen Schienen befestigt werden, siehe die Abbildungen oben.
- **Verwendung des Grillrostes und Drehspießes zum Hähnchenbraten**



Platzieren Sie den Grillrost auf die dritte Backebene, siehe Abbildung links.



Befestigen Sie das Hähnchen auf dem Spieß und legen Sie den Spitzteil des Drehspießes auf den markierten Platz.

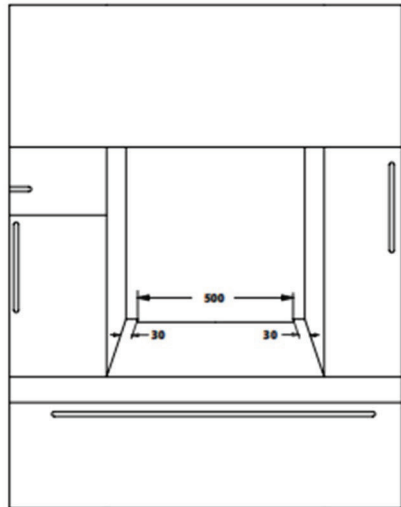
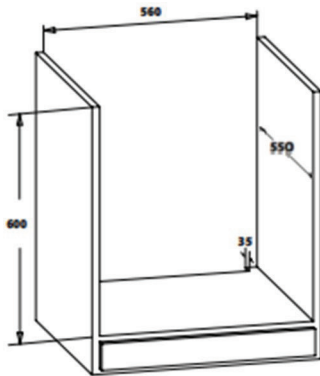
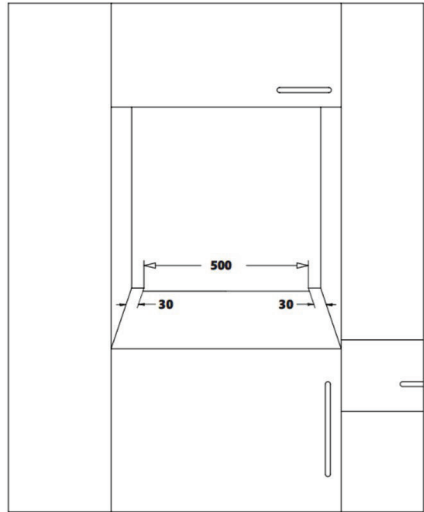
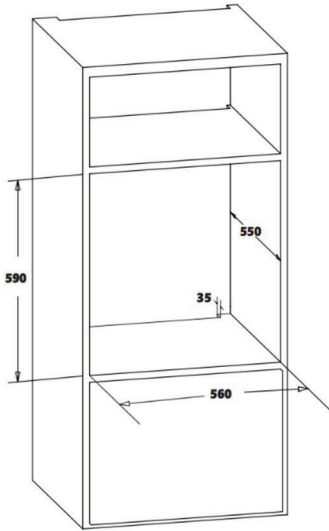
Schieben Sie den anderen Drehspießteil in die entsprechende Öffnung.

Technische Angaben

Spezifikationen	Erklärung
Außenabmessungen des Gerätes (Höhe x Breite x Tiefe)	595 x 595 x 568 mm
Versorgungsspannung und Frequenz	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtleistung des Gerätes (*)	Max. 2400 W
Leistung der Beleuchtung (*)	18 W
Thermostattertemperaturumfang (*)	50 - 250 °C
Leistung des unteren Heizkörpers	1200 W
Leistung des oberen Heizkörpers	1100 W
Leistung der Turbohitze (*)	1800 W
Grilleistung	2200 W

- Technische Daten können ohne vorherige Hinweisung geändert werden, um Qualität und Leistung des Gerätes zu erhöhen.
- Bei Werten, die auf dem Gerät oder in der begleitenden technischen Dokumentation angegeben sind, handelt es sich um Laborergebnisse in Übereinstimmung mit gültigen Normen. Die tatsächlichen Werte können sich je nach Arbeitsmilieu des Backofens unterscheiden.

INSTALLATION UND MONTAGE



Installation

Vor der Installation des Gerätes müssen folgende Vorbereitungsarbeiten ausgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Installation geeignet ist. Für die Vorbereitung der Elektroinstallation ist der Kunde verantwortlich und sie muss die entsprechenden örtlichen Normen erfüllen. Wenn die elektrische Installation ungeeignet ist, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker, um entsprechende Maßnahmen durchzuführen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Falls es Beschädigungen aufweist, darf es nicht installiert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass sich ausreichend Freiraum hinter dem installierten Gerät bleibt, sodass das Belüftungssystem richtig funktionieren kann.
- Wenn sich eine Schublade unter dem Backofen befindet, muss eine Trennwand zwischen der Schublade und dem Gerät installiert werden.
- Die Küchenschränke müssen sich in einer Ebene mit dem Gerät befinden und gut befestigt sein.
- Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).
- Installieren Sie das Gerät nie in die Nähe von Kühlschränken und anderen Kühlgeräten. Die vom Gerät produzierte Wärme erhöht den Stromverbrauch der Kühlgeräte.
- Verwenden Sie weder die Backofentür noch den Türgriff, um das Gerät zu verstellen.

Nach dem Ausführen der oben genannten Tätigkeiten können Sie die Installation fortsetzen. Halten Sie dabei die folgende Reihenfolge der einzelnen Schritte ein.

Erstreinigung

Das Gerät muss vor der Erstverwendung gründlich gereinigt werden. Halten Sie dabei folgende Hinweise ein.

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie aus dem Gerät sämtliches Zubehör. Verwenden Sie zur Reinigung des Zubehörs Wasser mit etwas Spülmittel und einen weichen Schwamm.
- Lassen Sie das leere Gerät 30 Minuten bei der Temperatur von 250 °C arbeiten und abkühlen. Geruch oder Rauch, der während dieser Zeit aus dem Gerät strömen kann, ist kein Grund zur Panik.
- Reinigen Sie das ausgekühlte Gerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gründlich und dann wischen Sie es mit einem Tuch trocken.
- Vergewissern Sie sich, dass die Reinigungsmittel nicht scheuernd sind und dass sie keine scharfen Kanten haben.

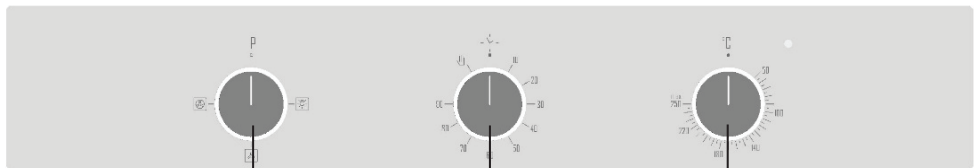
VERWENDUNG DES BACKOFENS

Ventilator

- Dank dem Belüftungssystem werden der Vorderteil des Gerätes und der Einbauschränk bei Bedarf gekühlt. Nach dem Beenden des Kühlprozesses wird das System automatisch deaktiviert. Die heiße Luft im Geräterinneren wird durch die Belüftungsöffnungen abgeleitet. Blockieren Sie keine Belüftungsöffnungen, ansonsten könnte es zur Überhitzung des Backofens kommen.

Bedienblende (*)

- Die gewünschte Funktion kann mit dem Programmwähler auf der Bedienblende des Backofens gewählt werden. Zur Einstellung der Temperatur dient der Thermostatregler (nach der Temperatureinstellung erleuchtet sich die Lichtanzeige). Nachdem der mechanische oder digitale Timer eingestellt worden ist, beginnt der Backofen zu arbeiten.



Programmwähler

Mechanischer Timer

Thermostatregler

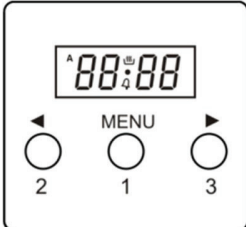


Programmwähler

Mechanischer Timer

Thermostatregler

Verwendung des digitalen Timers

<p>Timer Programmanzeige Anzeige des automatischen Backens Punktanzeige</p>	 <p>Das Diagramm zeigt eine rechteckige Bedienoberfläche. Oben befindet sich ein LCD-Display mit der Anzeige 'A 88:88'. Darunter sind drei runde Tasten angeordnet: links eine Minus-Taste (mit einem kleineren Pfeil nach links), in der Mitte eine Taste mit der Aufschrift 'MENU' und rechts eine Plus-Taste (mit einem kleineren Pfeil nach rechts). Unter den Tasten sind die Nummern 2, 1 und 3 beschriftet.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Taste zur Funktionswahl2. Minus-Taste3. Plus-Taste <p>2 oder 3: Manuelle Einstellung</p>
---	---	---

Einstellung der Tagesuhrzeit (24 Stunden)

Nach dem Anschluss ans Stromnetz blinken „0.00“ und „AUTO“.

Drücken Sie die Taste 1 und halten Sie sie ungefähr 2 Sekunden lang gedrückt, sodass die Punktanzeige zu blinken anfängt. Mit den Tasten 2 und 3 können Sie aktuelle Uhrzeit einstellen. Ungefähr 7 Sekunden nach dem Einstellen der aktuellen Zeit werden neue Angaben gespeichert.

Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit korrigieren wollen:

Drücken Sie die Tasten 2 und 3 und halten Sie sie ungefähr 2 Sekunden gedrückt, sodass die Punktanzeige zu blinken anfängt. Dann können Sie aktuelle Zeit einstellen. Achtung – wenn die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt ist, muss der Backofen nicht richtig funktionieren.

Manueller Betrieb

Der Backofen kann manuell verwendet werden, ohne dass die Backzeit eingestellt werden müsste, und zwar wenn sich der Backofen nicht im halbautomatischen oder automatischen Betrieb befindet.

Einstellung des Küchentimers

Der Küchentimer kann jederzeit aktiviert werden, denn es handelt sich um Funktion, die unabhängig von anderen Programmen läuft. Die Zeit, die man einstellen kann, bewegt sich von 1 Minute zu 23 Stunden 59 Minuten.

- Drücken Sie die Taste 1 und halten Sie sie gedrückt, bis die Minutenzähleranzeige zu blinken beginnt. Es blinkt „0.00“.
- Mit den Tasten 3 und 2 können Sie die gewünschte Zeit angeben. Auf dem Display bleibt die Küchentimeranzeige zu leuchten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit beginnt die Küchentimeranzeige wieder zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal. Nach Ablauf von ca. 7 Minuten erlischt die akustische Signalisierung.
- Die akustische Signalisierung kann mit dem Drücken der Taste 1, 2 oder 3 verstummt werden.
- Wenn Sie die Taste 1 drücken und ungefähr 2 Sekunden lang gedrückt halten, verschwindet die Küchentimeranzeige und auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt.

- Änderung der akustischen Töne des Timers

Die akustischen Töne des Timers können folgendermaßen geändert werden: Drücken Sie die Tasten 2 und 3 gleichzeitig.

- Mit dem Drücken der Taste 1 wird der aktuelle Ton angezeigt.
- Mit dem Drücken der Taste 2 können Sie den gewünschten Ton auswählen, und zwar vom Ton 1 bis zum Ton 3.

- Beenden der Einstellung

- Drücken Sie die Tasten 2 und 3 gleichzeitig, um die automatischen Funktionen zu löschen.
- Drücken Sie die Taste 1 und dann die Tasten 2 und 3, um den Minutenzähler einzustellen.

- **Backtimer**

Wenn es notwendig ist, den Backofen nach Ablauf der bestimmten Zeit auszuschalten, können Sie den Backtimer einstellen. Dies wird ein halbautomatischer Betrieb genannt. Drücken Sie die Taste 1 und halten Sie sie gedrückt, bis „Stopp“ und „0.00“ zu blinken beginnen. Die Ziffern neben der Anzeige des halbautomatischen Backens beginnen zu blinken. Mit den Tasten 3 und 2 können Sie die gewünschte Backzeit einstellen, und zwar im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden. Nach Ablauf von ca. 7 Sekunden wird die eingestellte Zeit gespeichert; es wird die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt. Die Anzeige des automatischen Backens bleibt auf dem Display. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und die Heizart ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Die akustische Signalisierung verstummt nach Ablauf von ca. 7 Minuten und die Anzeige des automatischen Backens beginnt wieder zu blinken. Schalten Sie den Programmwähler und den Temperaturwähler aus. Mit dem Drücken der Taste 1, 2 oder 3 können Sie die akustische Signalisierung verstummen. Mit dem Drücken der Taste 1 für ungefähr 2 Sekunden schaltet sich das Gerät in den manuellen Betrieb um.

BACKZEITVERZÖGERUNG

Wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Zeit einschalten soll, können Sie die Backzeit und das Ausschalten zu einer bestimmten Zeit einstellen. Dies wird als ein vollautomatischer Betrieb bezeichnet.

- Drücken Sie die Taste 1, sodass „Stopp“ und „0.00“ zu blinken beginnen. Die Anzeige des automatischen Backens daneben blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Backzeit ein, indem Sie die Tasten 3 und 2 verwenden. Die Backzeit kann im Bereich von 1 Minute bis zu 10 Stunden eingestellt werden (z.B. 1 Stunde).
- Drücken Sie die Taste 1, bis „End“ und „18.30“ (Endzeit) erscheinen. Die Anzeigen beginnen zu blinken.
- Mit den Tasten 2 und 3 können Sie die Ausschaltzeit (Backende) einstellen. Dies ist auf 23 Stunden 59 Minuten begrenzt (z.B. 19:30).
- Drehen Sie den Programmwähler auf die gewünschte Heizart und stellen Sie mit dem Thermostatregler die gewünschte Temperatur ein.
- Die Backanzeige erlischt vom Display. Der Backofen schaltet sich erst am Backanfang ein (z.B. 18:30), dies ist der Unterschied zwischen der Zeit des Backendes und der Backzeit.
- Nach dem Beenden des Backens (z.B. 19:30) ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des automatischen Backens beginnt wieder zu blinken. Die akustische Signalisierung verstummt nach Ablauf von 7 Minuten. Schalten Sie den Programmwähler und den Thermostatregler.
- Mit dem Drücken der Taste 1, 2 oder 3 deaktivieren Sie die akustische Signalisierung. Mit dem Drücken der Taste 1 für ungefähr 2 Sekunden schalten Sie das Gerät in den manuellen Betrieb um.

Verwendung des klassischen Timers

Bedienblende des Gerätes

Alle Bedienungselemente im Gerät werden mit einem Einstellungsstreifen aktiviert. Mit dem Einstellungsstreifen können Sie folgende Tätigkeiten durchführen:

- Kurzes Drücken (Bestätigung und Rückkehr in das Menu)
- Langes Drücken (manuelles Umschalten des Betriebs)
- Drehen nach rechts (Uhr, Minutenzähler, Einstellung der Backzeit)
- Drehen nach links (Uhr, Minutenzähler, Einstellung der Backzeit)

Funktionscharakteristik

- Anfängliches Einschalten der Stromversorgung

Nach dem ersten Anschluss des Gerätes ans Stromnetz beginnt das Symbol der Uhr zu blinken. Wenn Sie den Backofen gleich verwenden wollen, drücken Sie den Einstellungsstreifen für ungefähr 3 Sekunden, um über das Einführungsmenu zu gelangen. Dann beginnt das Symbol der Uhr zu blinken und das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um.

- **Einstellung der Uhrzeit**

Wenn Sie die Uhrzeit einstellen wollen, drücken Sie den Einstellungsstreifen, sodass das Symbol der Uhr zu blinken beginnt, wenn kein Backprogramm oder Minutenzähler eingestellt ist. Im Einstellzeitmodus kann die Zeit mit dem Schieben des Einstellstreifens nach links und rechts eingestellt werden. Wenn Sie im Einstellzeitmodus innerhalb von 10 Sekunden keine Einstellung durchführen, der Einstellzeitmodus wird verlassen. Für die eingestellte Zeit wird die letzte Position des Stunden- und Minutenzeigers gehalten.

- **Einstellung des Küchentimers**

Wenn Sie den Küchentimer einstellen wollen, drücken und lockern Sie den Einstellstreifen, sodass das Symbol einer Glocke zu blinken beginnt. Auf diese Weise gelangen Sie in den Einstellmodus des Küchentimers. Die gewünschte Zeit kann mit dem Schieben des Einstellstreifens nach links oder nach rechts eingestellt werden. Nach dem Einstellen des Küchentimers ist es notwendig, den Einstellstreifen zu drücken, um den Küchentimer zu aktivieren. Wenn Sie den Einstellstreifen nicht drücken, wird die Einstellung des Küchentimers nach Ablauf von 10 Sekunden gelöscht und der Backofen schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um. Wenn der Küchentimer richtig eingestellt wurde, leuchtet das Symbol der Glocke. Wenn der Küchentimer nicht eingestellt wurde, leuchtet dieses Symbol nicht. Wenn Sie wissen wollen, wie viel Zeit bis zum Ablauf des eingestellten Küchentimers bleibt, drücken Sie den Einstellstreifen. Der Uhr- und Minutenzeiger zeigt Ihnen für 2 Sekunden die verbleibende Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display angezeigt. Wenn Sie den eingestellten Küchentimer löschen wollen, drücken Sie den Einstellstreifen und halten Sie ihn für ungefähr 2 Sekunden gedrückt. Der Küchentimer kann maximal auf 3 Stunden und minimal auf 2 Minuten eingestellt werden.

- **Einstellung der Backanfangszeit**

Wenn Sie die Backanfangszeit einstellen wollen, drücken und lockern Sie den Einstellstreifen, sodass das Start-Symbol zu blinken beginnt. Auf diese Weise gelangen Sie in den Einstellmodus der Backanfangszeit. Die gewünschte Zeit kann mit dem Schieben des Einstellstreifens nach links oder nach rechts eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Backanfangszeit ist es notwendig, den Einstellstreifen zu drücken. Wenn Sie den Einstellstreifen nicht drücken, wird die Einstellung der Backanfangszeit nach Ablauf von 10 Sekunden gelöscht und der Backofen schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um. Die Backanfangszeit kann separat nicht eingestellt werden. Nach der Einstellung der Backanfangszeit können Sie auch die Backendezeit einstellen, indem Sie den Einstellstreifen drücken. Wenn Sie die Backendezeit nicht einstellen, wird die Einstellung der Backanfangszeit gelöscht. Die Backanfangszeit kann als maximale aktive Stunde + 12 Stunden oder minimale aktive Stunde + 2 Minuten eingestellt werden.

- **Einstellung der Backendezeit**

Wenn Sie die Backendezeit einstellen wollen, drücken und lockern Sie den Einstellstreifen, sodass das Stopp-Symbol zu blinken beginnt. Auf diese Weise gelangen Sie in den Einstellmodus der Backendezeit. Die gewünschte Zeit kann mit dem Schieben des Einstellstreifens nach links oder nach rechts eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Backendezeit ist es notwendig, den Einstellstreifen zu drücken. Wenn Sie den Einstellstreifen nicht drücken, wird die Einstellung der Backendezeit nach Ablauf von 10 Sekunden gelöscht und der Backofen schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um. Die Backendezeit kann separat nicht eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört der Backofen auf zu heizen und es ertönt ein akustisches Signal, außerdem wird das Backende auch auf dem Display angezeigt. Die akustische und visuelle Signalisierung kann mit dem Drücken des Einstellstreifens deaktiviert werden. Die Backendezeit kann als maximale aktive Stunde + 15 Stunden oder minimale aktive Stunde + 2 Minuten eingestellt werden.

- **Einstellung der Startverzögerung**

Die Startverzögerung dient dazu, den Backprozess um eine bestimmte Zeit zu verschieben. Wenn Sie die Startverzögerung einstellen wollen, müssen Sie zuerst die Backanfangszeit und dann die Backendezeit einzustellen.

Beispiel: Aktive Zeit: 10:00; Backanfangszeit: 11:30; Backendezeit: 13:30. Der Backprozess startet nach Ablauf von 1,5 Stunden und dauert 2 Stunden.

- **Manueller Betriebsmodus**

Der Backofen befindet sich im manuellen Betriebsmodus, wenn das automatische Backen nicht eingestellt ist. In solchem Fall sind die Start- und Stopp-Symbole ausgeschaltet und zur Einstellung der Backzeit und Temperatur dienen die Drehwähler. Wenn Sie die eingestellten Backzeiten löschen und den Backofen in den manuellen Betriebsmodus umschalten wollen, drücken Sie den Einstellstreifen im entsprechenden Einstellmenu und halten Sie ihn lange gedrückt. Nach dem Umschalten in den manuellen Betriebsmodus werden die eingestellten Backzeiten gelöscht und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Im manuellen Betriebsmodus dienen die Drehwähler zur Einstellung der Backzeit und Temperatur. Wenn Sie den Backofen ausschalten wollen, müssen Sie den Programmwähler in die Position „AUS“ drehen. In solchem Betriebsmodus sind alle LED-Anzeigen ausgeschaltet.

- **Deaktivierung der akustischen Signalisierung**

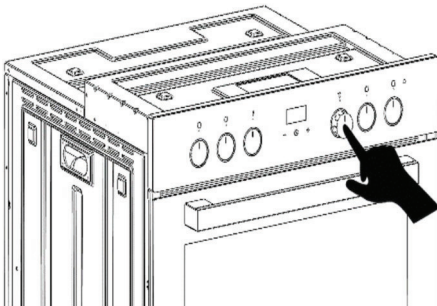
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige. Beides kann mit dem Drücken des Einstellstreifens deaktiviert werden. Wenn Sie keine Tätigkeit durchführen, verstummt die akustische Signalisierung nach 1 Minute, die entsprechende Anzeige wird jedoch auf dem Display weiter angezeigt.

- **Deaktivierung des Minutenzählers oder des automatischen Backens**

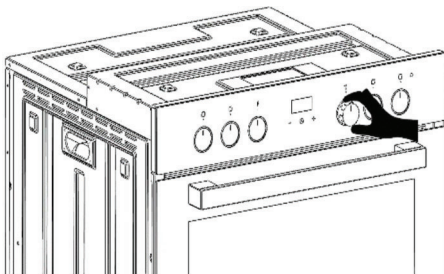
Den eingestellten Minutenzähler oder die eingestellte Backzeit können Sie mit dem Drücken des Einstellstreifens im entsprechenden Einstellmenu löschen. Das Gerät schaltet sich in den Bereitschaftsbetrieb um. Der Stunden- und Minutenzeiger zeigt die aktuelle Zeit.

Verwendung des ausziehbaren Drehwählers (*)

- Bei Modellen, die mit ausziehbaren Drehwählern ausgestattet sind, kann der Drehwähler nur dann verwendet werden, wenn er ausgezogen ist.

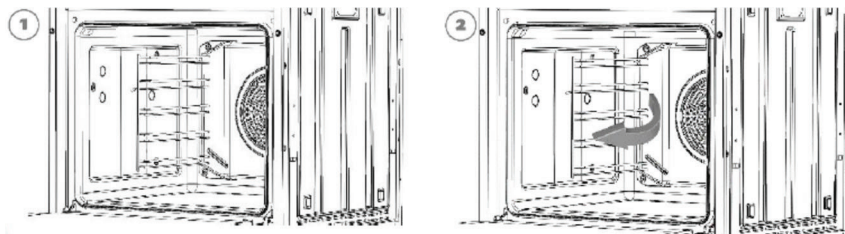


Drücken Sie den Drehwähler, um ihn zu lockern, siehe Abbildung links.



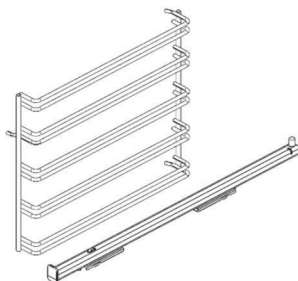
Wenn der Drehwähler ausgezogen ist, können Sie benötigte Einstellungen durchführen, indem Sie ihn nach rechts oder links drehen.

Reinigung der Metallhaltegitter

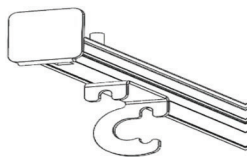


Wenn Sie die Metallhaltegitter herausnehmen wollen, üben Sie die Kraft senkrecht zur Oberfläche aus, zu der sie befestigt sind, um die Metallhaltegitter herauszunehmen. Nach der Reinigung können die Metallhaltegitter auf dieselbe Weise wieder eingesetzt werden.

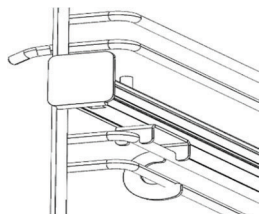
Montage der teleskopischen Schienen (*)



Die teleskopischen Schienen sollten in die gewünschte Backhöhe je nach Angaben im Rezept installiert werden. Die linke Seite unterscheidet sich von der rechten Seite, passen Sie also bei der Installation darauf auf.



Die teleskopischen Schienen müssen zum oberen Haltegitterteil der entsprechenden Backhöhe befestigt werden.



Prüfen Sie, ob die teleskopische Schiene zum Haltegitter gut befestigt ist. Auf der Abbildung links wird die linke teleskopische Schiene angezeigt.

Wenn Sie die teleskopische Schiene demontieren wollen, ziehen Sie an der mit einem Pfeil markierten Lasche nach unten und dann ziehen Sie an der teleskopischen Schiene in die Gegenrichtung zur Befestigungsrichtung. Auf den teleskopischen Schienen gibt es 2 diese Laschen, vorne und hinten.

Beleuchtung des Backofens

- Bei allen Programmen schaltet sich die Beleuchtung des Garraums automatisch ein und bleibt während des ganzen Backprozesses eingeschaltet.

Ausschalten des Backofens

- Wenn Sie den Backofen ausschalten wollen, drehen Sie den Programmwähler und den Thermostatregler in Position „AUS“ (oben).

BACKTIPPS

Allgemeine Informationen über das Backen

- Halten Sie beim Öffnen der Backofentür nach dem Backen einen möglichst großen abstand ein. Beim Öffnen der Backofentür kann der heiße Dampf Ihre Hände, Ihr Gesicht und/oder Ihre Augen verbrennen.
- Die Temperatur- und Backzeitwerte variieren je nach Rezept und Lebensmittelmenge. Aus diesem Grund werden die Backzeiten und Temperaturwerte immer im bestimmten Bereich angegeben.
- Wenn Sie das Zubehör während des Backens nicht verwenden, nehmen Sie es aus dem Garraum heraus. Das im Garraum gebliebene und unnötige Zubehör kann verursachen, dass die Lebensmittel nicht richtig gebacken werden.
- Schneiden Sie das zum Backen verwendete Backpapier immer entsprechend der Größe des Gefäßes zu. Aus dem Gefäß herausstehendes Backpapier kann eine Verbrennungsgefahr darstellen.

Backtabelle

Speise	Heizart	Temperatur (C)	Einschubhöhe	Backzeit (Min.)
Kuchen	statisch / statisch + Ventilator	170-180	2-3	35-45
Muffin	statisch / Turbo + Ventilator	170-180	2	25-30
Gebäck	statisch / Turbo + Ventilator	180-200	2	35-45
Hörnchen	statisch	180-190	2	20-25
Kekse	statisch	170-180	2	20-25
Apfelkuchen	statisch / Turbo + Ventilator	180-190	1	50-70
Gugelhupf	statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	statisch + Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	statisch	180-200	2-3	25-40
Macarons	statisch	100	2	50
Gegrilltes Hähnchen**	Grill + Ventilator	200-220	3	25-35
Gegrillter Fisch**	Grill + Ventilator	200-220	3	25-35

Rindersteak**	Grill + Ventilator	Max	4	15-20
Gegrillte Frikadelle**	Grill + Ventilator	Max	4	20-25

REINIGUNG UND PFLEGE

Allgemeine Informationen über die Reinigung

- Ohne regelmäßige Reinigung kann sich die Lebensdauer Ihres Gerätes verkürzen und es erhöht sich das Risiko häufiger Probleme.
- Das Gerät sollte nach jedem Backen gereinigt werden. Auf diese Weise lassen sich die Speisereste einfach entfernen und es wird verhindert, dass sie bei der nächsten Verwendung verbrennen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes nie Dampfreiniger, scheuernde Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände. Solche Reinigungsmittel und Gegenstände können die Geräteoberfläche beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und wischen Sie es dann mit einem trockenen Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Backen abkühlen, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen können zu Verbrennungen führen.
- Vergewissern Sie sich nach der Reinigung, dass die restliche Flüssigkeit vollständig abgewischt ist.

Reinigung der Edelstahloberflächen

- Verwenden Sie zur Reinigung von Edelstahloberflächen keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Edelstahloberfläche mit einem Spültuch in einer Richtung abwischen, sodass keine Kratzer entstehen.
- Die im Laufe der Zeit auf Edelstahloberflächen auftretende Verfärbung hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Gerätes.
- Flecken, die über einen längeren Zeitraum auf Edelstahloberflächen bleiben, können zur Korrosion führen. Entfernen Sie deshalb Kalk-, Öl-, Stärke- und Eiweißflecken sofort nach dem Backen.

Reinigung der Emailoberflächen

- Reinigen Sie die emaillierten Oberflächen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
- Für leichte, nicht permanente Verschmutzungen auf emaillierten Oberflächen können Sie die Dampfreinigungsfunktion verwenden. (*)
- Verwenden Sie einen Edelstahlkratzer und einen Backofenreiniger, um verbrannte Speisereste zu entfernen. (Empfohlene Reinigungsmittel zur Reinigung emaillierter Oberflächen erhalten Sie in einer autorisierten Servicestelle.)
- Warten Sie, bis das Gerät abkühlt, bevor Sie es nach dem Backen reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

Reinigung katalytischer Oberflächen (*)

- Die Innenwände des Backofens können nur emailliert oder katalytisch sein.
- Die katalytischen Wände des Backofens haben eine hellmatte Farbe und eine poröse Oberfläche.
- Die katalytischen Oberflächen des Backofens sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Oberflächen absorbieren Öl aufgrund ihrer porösen Struktur und wenn die Oberfläche mit Öl gesättigt ist, beginnt sie zu glänzen. In diesem Fall empfiehlt sich ein Austausch der Oberflächen.

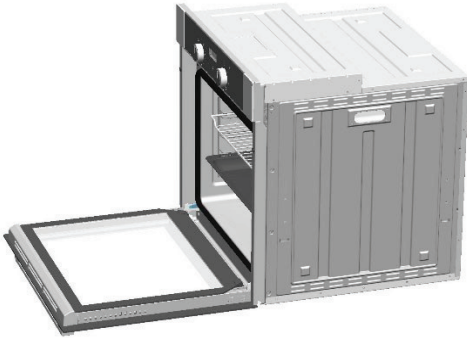
Reinigung von Kunststoffteilen und lackierten Oberflächen

- Reinigen Sie die Kunststoffteile und lackierten Oberflächen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Wischen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Hartmetallschaber oder Scheuermittel, denn diese Materialien können die Oberflächen beschädigen.

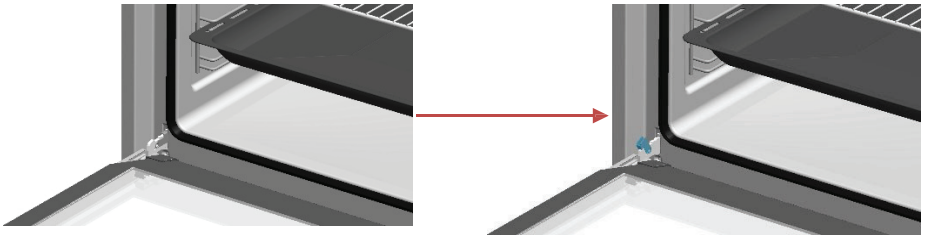
Reinigung der Bedienblende

- Wenn Sie tastengesteuerte Bedienblenden reinigen, wischen Sie die Bedienblende und die Tasten mit einem feuchten, weichen Tuch ab und dann wischen Sie sie trocken. Entfernen Sie während der Reinigung der Bedienblende nicht die Tasten und die darunter liegende Dichtung.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Berührungsbedienblenden ein feuchtes, weiches Tuch und wischen Sie sie dann mit einem trockenen Tuch ab.

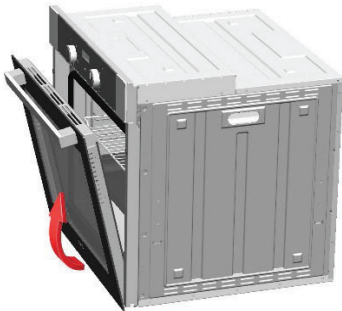
Demontage und Reinigung der Backofentür



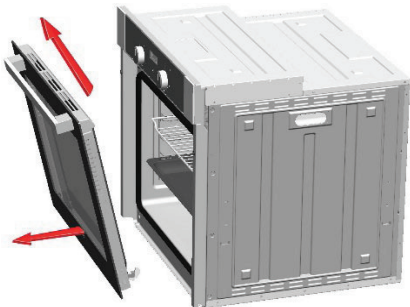
Öffnen Sie die Backofentür.



Heben Sie die Scharnierverriegelung nach oben an.

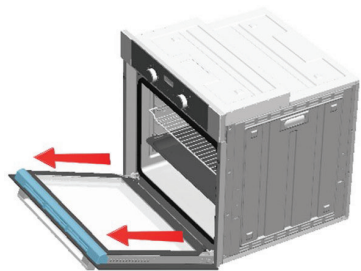


Schließen Sie leicht die Tür und heben Sie sie nach oben an, um sie herauszuziehen.



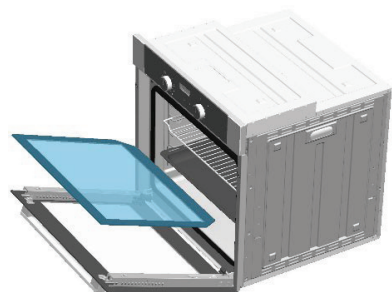
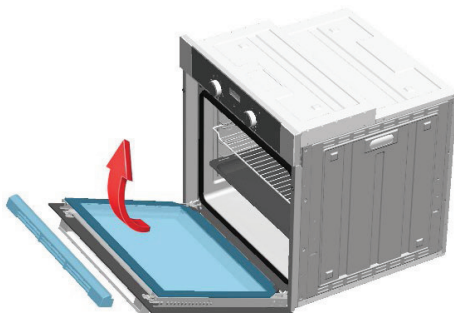
Reinigen Sie die Backofentür und führen Sie dann die oben angegebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um sie wieder aufzusetzen.

Demontage und Reinigung des Türglases



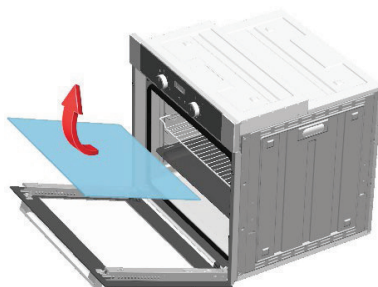
Greifen Sie an den Ecken des Kunststoffteils an der Tür und ziehen Sie ihn nach oben.

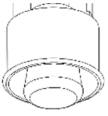
Demontieren Sie das innere Glas, indem Sie es nach oben ziehen.



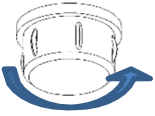
Demontieren Sie das mittlere Glas (falls vorhanden), indem Sie es nach oben ziehen.

Reinigen Sie das Türglas und führen Sie dann die oben angegebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch, um das Glas aufzusetzen.





Vergewissern Sie sich vor der Demontage der Beleuchtung, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist! Demontieren Sie die Glasabdeckung und die Glühbirne, indem Sie sie drehen.



Ersetzen Sie die defekte Glühbirne durch eine neue Glühbirne. Bringen Sie die Glühbirne und die Glasabdeckung wieder an, indem Sie sie drehen.

WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

Bevor Sie sich an die Servicestelle wenden, vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker des Netzkabels eingesteckt ist und die elektrische Sicherung in der Installation intakt ist. Führen Sie keine Schritte durch, die das Gerät beschädigen könnten.

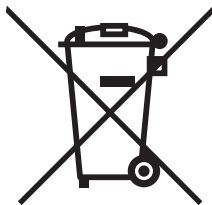
Service und Ersatzteile:

Lassen Sie das Gerät kostenlos von unserer autorisierten Servicestelle installieren. Die Ersatzteile für Ihr Gerät sind bei Ihrem Händler oder in einer autorisierten Servicestelle zu bekommen.

VERPACKUNGSMITTELSINFORMATIONEN

Die Verpackung des Gerätes besteht aus recycelbaren Materialien in Übereinstimmung mit unserer nationalen Gesetzgebung. Entsorgen Sie die Verpackung nie zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie sie zur entsprechenden Sammelstelle in Ihrer Nähe.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

Dear Customer,

Thank you for your trust in products.

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your built-in oven to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your oven and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with * sign are options.

„Complies with WEEE Regulation“

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	4
General safety instructions	4
Electric safety	6
PRODUCT INTRODUCTION AND FEATURES	7
Intended Use	7
Product promotion	7
INSTALLATION AND ASSEMBLY	14
Installation.....	15
First cleaning	15
USE OF THE OVEN	16
Cooling fan.....	16
Control panel (*).....	16
Use of pop-up button (*)	20
Cleaning the wire shelves.....	21
Assembly of telescopic rails (*).....	21
Oven lighting.....	22
Turn off the oven.....	22
COOKING TIPS	22
General information about cooking.....	22
Cooking Table.....	22
MAINTENANCE AND CLEANING	23
General cleaning information.....	23
Cleaning of inox and stainless surfaces	23
Cleaning enamel surfaces	23
Cleaning of catalytic surfaces (*).....	23
Cleaning of plastic parts and painted surfaces.....	24
Cleaning the control panel.....	24
Removing and cleaning the oven door	25
Removing and cleaning the door glass	26
IF NOT WORKING.....	27
PACKAGING INFORMATION	27

SAFETY INSTRUCTIONS

General safety instructions

- Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.
- Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.
- Always have the installation and repair work done by „Authorized Service“. It is not responsible for work done by unauthorized persons.
- In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.
- Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- Do not store ingredients on the cooking surface.
- Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.
- Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.
- Avoid touching the heating elements.
- The cooking process must be monitored continuously.
- Use only original spare parts and accessories that you can obtain from authorized service.
- Ensure that children aged 8 years and under cannot reach the cord of the appliance.
- Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the appliance. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.
- Keep all ventilation ducts open.
- Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.
- Do not hang towels on the oven handle.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, removing food, etc.

- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drinking alcohol.
- Be careful when using alcohol in your cooking. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.
- Check that the product is closed after each use.
- If there is any visible damage to the product, do not operate the product.
- Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.
- Do not use the product with the front cover glass removed or broken.
- Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.
- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.
- Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.
- Never use the greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.
- Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of injury or suffocation.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass, as scratches on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.
- Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.
- Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.
- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
- Do not cook food directly on the tray/grill. Place the food in the oven with the appropriate accessory.

Electric safety

- Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.
- Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsible for any damages that may occur if the product is used without grounding in accordance with local regulations.
- Oven circuit breaker switches must be within the reach of the end user when the oven is in place.
- The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.
- If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it!
There is a risk of electric shock.
- To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
- All supply circuit connections must be disconnected before accessing the terminals.
- When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.
- Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.
- Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.
- The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected. The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.
- The product uses a type “Y” cord cable.
- Fixed connections must be connected to an installation that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

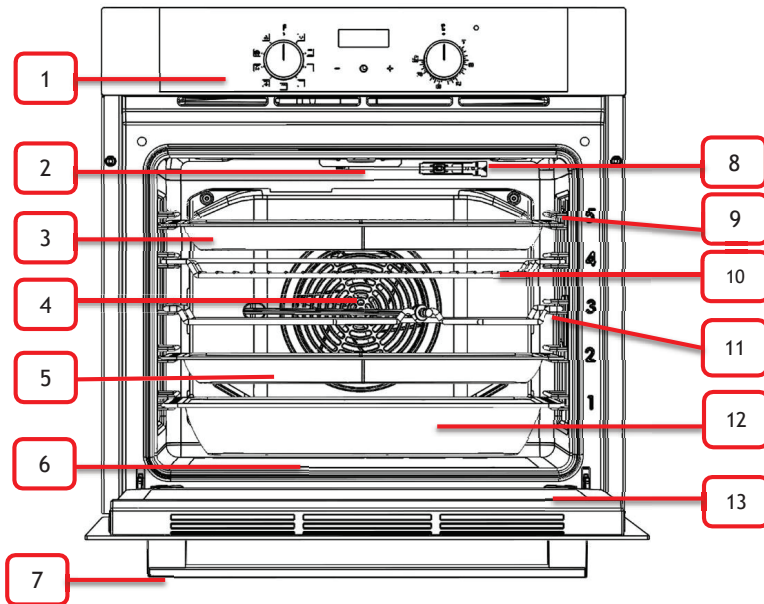
PRODUCT INTRODUCTION AND FEATURES

Intended Use

- The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.
- The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting or grilling food.
- This product should not be used for drying towels or clothes, heating plates, etc.
- The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer's spare parts availability period.

















Product promotion

Product content



1. Control panel (*)
2. Lamp (*)
3. Airfry Tray
4. Fan motor (behind sheet metal) (*)
5. Standard tray
6. Lower resistance (behind the sheet metal) (*)
7. Handle
8. Upper resistance (*)
9. Wire shelves (*)
10. Wire grill
11. Rotisserie Chicken and Skewers
12. Deep tray (*)
13. Cover

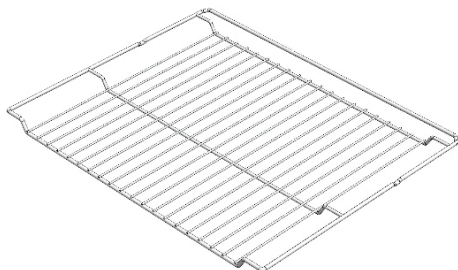
Working functions of the product

Function Symbol	Function Definition
	Bottom heating (*)
	Top heating (*)
	Bottom and top heating (*)
	Lamp (*)
	Fan (*)
	Turbo heating and Fan (*)
	Internal grill heating (*)
	Outdoor grill heating (*)
	Bottom, top and fan heating (*)
	Bottom heating and fan (*)
	Top heating and fan (*)
	Internal grill heating and fan (*)
	Grill heating and fan (*)
	Fan and lamp (*)
AIRFRY	AIRFRY Mode (*)
	Roasted Chicken (*)
	Turbo and bottom heating (*)

Accessories of product (*)



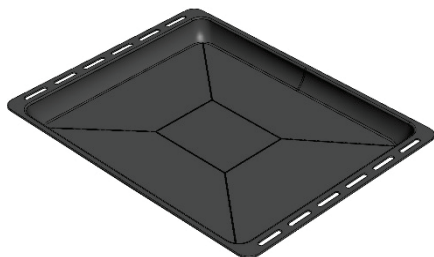
Telescopic rail (*)



Wire Grill

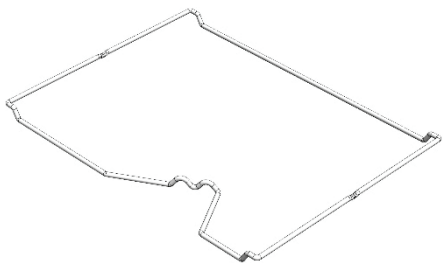


Deep Tray(*)

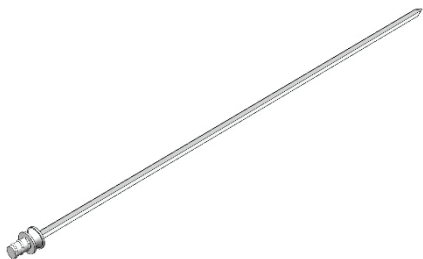


Standard Tray

Accessories of product (*)



Chicken Rotisserie Wire (*)

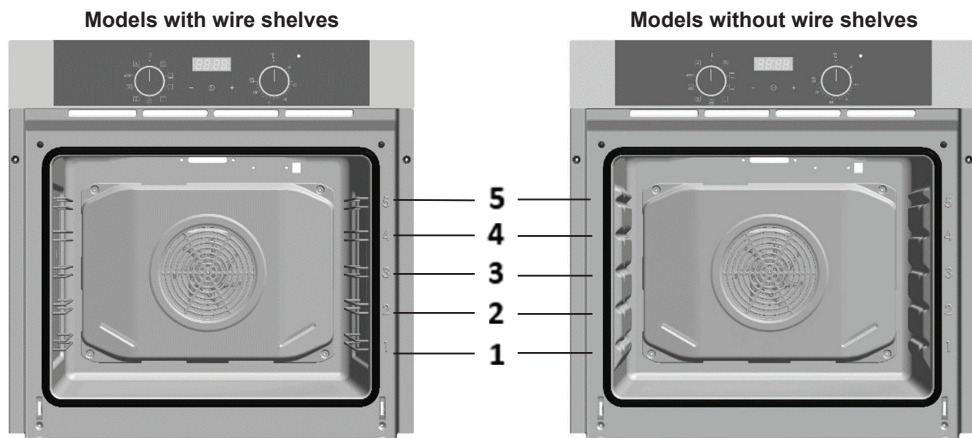


Skewer (*)

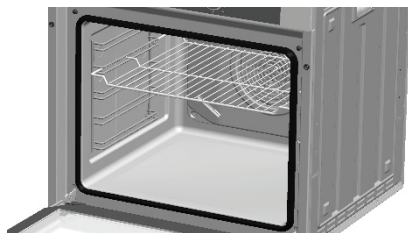
Accessory use

- Cooking racks

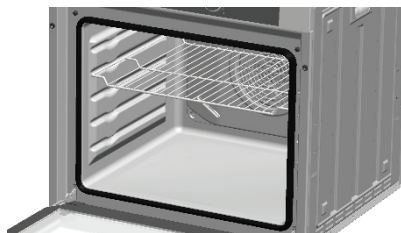
- The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.



Models with wire shelves

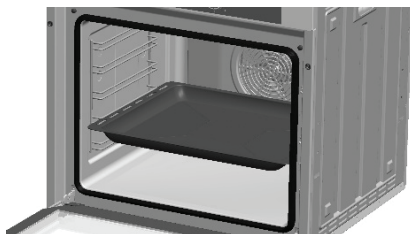


Models without wire shelves

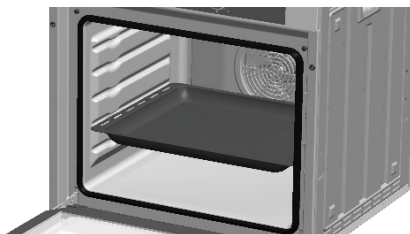


- For models with and without wire shelves, the grill should be positioned as shown in the figures above. The wire shelf has a direction and should be placed on the desired shelf with the open side of the grill facing the front of the oven.

Models with wire shelves

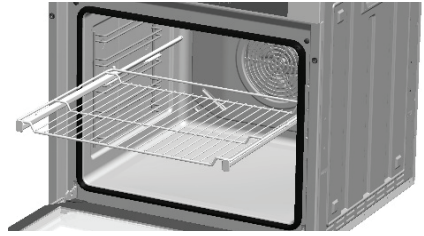
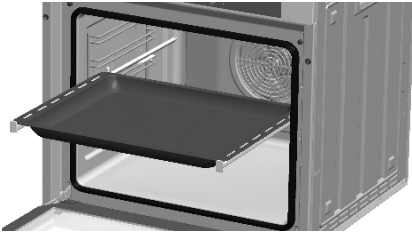


Models without wire shelves



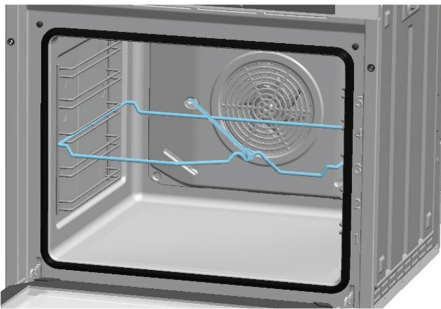
- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any orientation and can be placed on the form or wire shelf designed to hold it.

- **Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails**

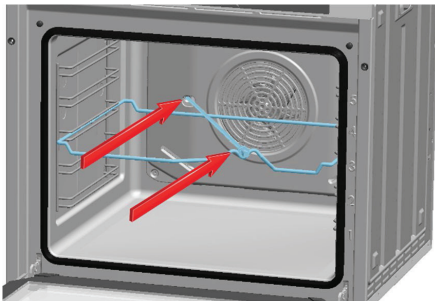


- Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails as shown in the pictures above.

- **Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer**



Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

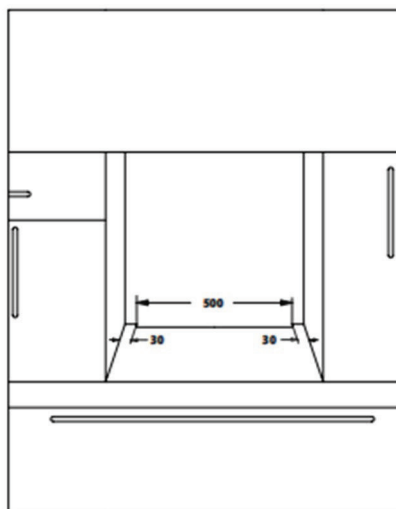
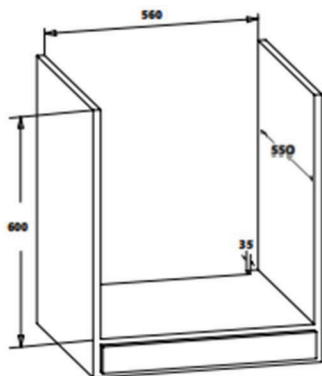
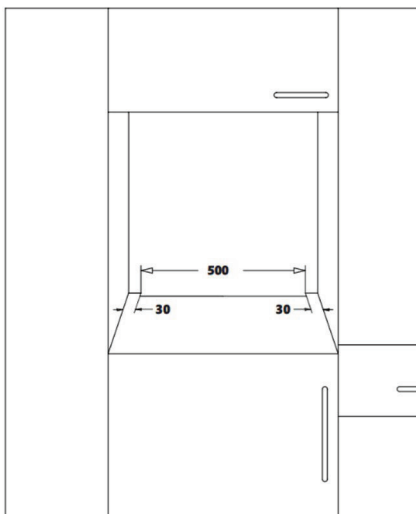
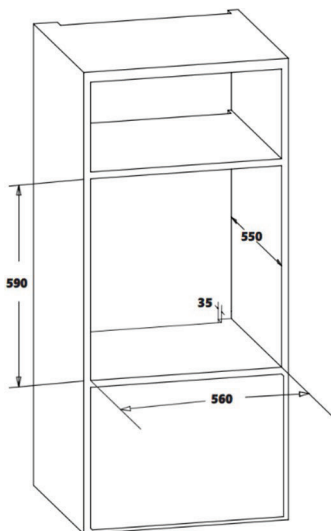
Insert the other part of the skewer into the slot in the wire.

Technical specifications

Specifications	Explanation
Product external dimensions (Height x Width x Depth)	595 x 595 x 568 mm
Supply voltage and frequency	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Product Total strength (*)	Maximum 2400 W
Lamp power (*)	18 W
Thermostat temperature range (*)	50 - 250 °C
Bottom heater power	1200 W
Top heater power	1100 W
Turbo heater power (*)	1800 W
Grill heater power	2200 W

- Technical specifications may be modified to improve the quality and performance of the product.
- The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

INSTALLATION AND ASSEMBLY



Installation

Before starting the first installation of your product, you must make the following preparations.

- Make sure that the electrical installation is suitable. The preparation of the electrical installation is the responsibility of the customer and must comply with the relevant local standards. If the electrical installation is not suitable, call a qualified electrician to make the necessary arrangements.
- Check whether there is any damage on any part of the product. If there is any damage to the product, do not install it.
- Make sure that there is a space behind the section where you will place the device. This space is necessary for the ventilation system to function properly.
- If there is a drawer under the oven, a shelf should be placed between the oven and the drawer.
- Kitchen cabinets must be level with the product and must be fixed.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (minimum 100°C).
- Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.
- Do not use the lid and/or handle to carry or move the product.

After making the above-mentioned preparations, you can proceed with the installation according to the following sequence.

First cleaning

Clean your product for the first time according to the order below.

- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.
- Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
- After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
- Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

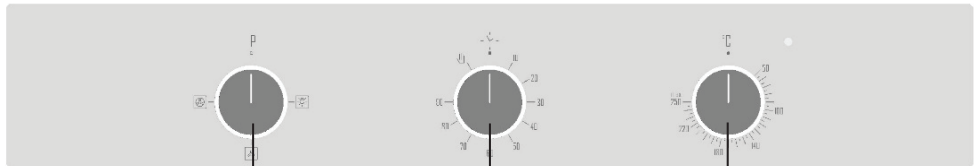
USE OF THE OVEN

Cooling fan

- Thanks to the ventilation system in our product, the front part of the product and the furniture are cooled when necessary. After the cooling process is completed, the system is automatically deactivated. The hot air inside the product is discharged out of the product through the ventilation gaps. Do not close the ventilation gaps to prevent the oven from overheating.

Control panel (*)

- The function can be selected with the function button on the control panel of the oven and the cooking temperature can be adjusted with the thermostat (the signal lamp will light up when the temperature is adjusted with the thermostat), the oven will start working by setting the mechanical or digital timer.



Function button

Mechanical timer

Thermostat

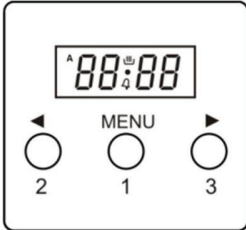


Function button

Mechanical timer

Thermostat

Use of Digital Timer

<p>Minute reminder Cooking icon Automatic Cooking Icon Point Icon</p>	 <p>The image shows a digital timer control panel. At the top is a digital display showing 'A 88:88'. Below the display are three circular buttons. The left button is labeled '2', the middle button is labeled '1' and 'MENU', and the right button is labeled '3'. There are also small left and right arrow symbols above the '2' and '3' buttons respectively.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Function Selector Button2. Minus Button3. Plus Button <p>2 or 3: Manual</p>
---	--	--

Setting the Time of Day (24 Hours)

After connecting or reconnecting to a power source, “0.00” and “AUTO” flash.

Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time.

Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized.

Time correction can be made after;

Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. “0.00” starts flashing.
- Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon remains on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.
- Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;
- When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

- Change Timer Beep Tones

The tone of the timer beeps can be changed as follows: Press buttons 2 and 3 at the same time.

- Press button 1 to see the actual tone.
- Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.

- Exiting Settings

- Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.
- Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

- **Cooking Timer**

If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx. 7 seconds; the current time is displayed again. The automatic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

DELAYED COOKING TIME

If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switching off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.

- Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The automatic cooking icon next to it flashes.
- Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to varies between 10 hours (e.g. 1 hour)
- Press button 1 until "End" and "18.30" (end time) appear. Icons start blinking
- Use buttons 2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes" (example 19:30)
- Turn the function and thermostat buttons to the required program.
- The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.
- When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.
- Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

Rustic Timer Usage

Product Controls

All controls in the product are made with the help of the adjustment bar. The following operations can be performed with the adjustment bar.

- Short press (Confirmation and Menu transitions)
- Long press (Manual mode switching)
- Turn right (Clock, reminder, cooking setting)
- Left rotation (Clock, reminder, cooking setting)

Functional Characteristics

- **Initial Energization**

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

- **Clock Setting**

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set.

While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

- **Reminder Setting**

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell symbol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode. After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds.

Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes,

- **Cooking Start Time Setting**

To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered. The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

- **Cooking End Time Setting**

To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode. The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

- **Delayed Cooking Setting**

Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00 Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

- **Manual Mode**

The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displayed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven must be set to off. In this mode all leds are off.

- **Alarm Sound Cancellation**

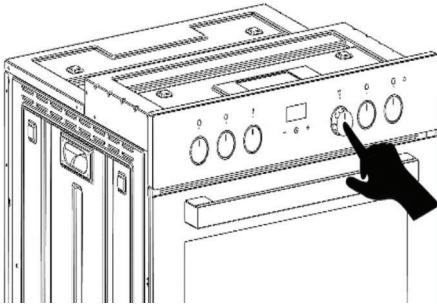
When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

- **Reminder or Automatic Cooking Cancel**

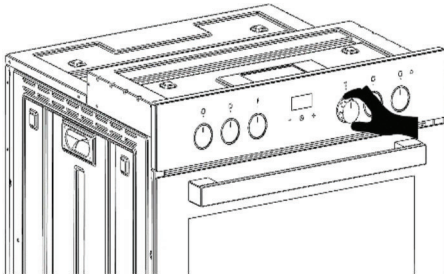
The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to standby mode. The hour and minute hands show the active time.

Use of pop-up button (*)

- In models using a pop-up button, the button can only be adjusted when it is outside.

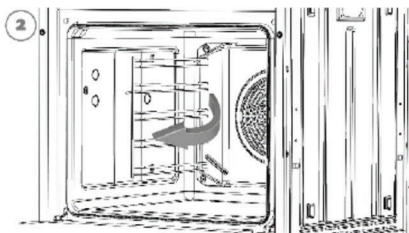
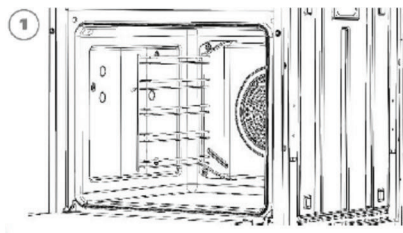


As shown in the figure on the side, press on the button to release it.



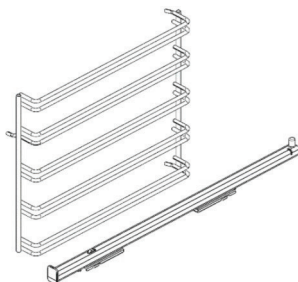
Once the button is out, you can make the necessary adjustments by turning it to the right or left.

Cleaning the wire shelves

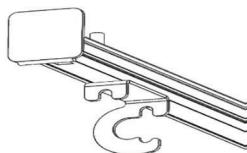


To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

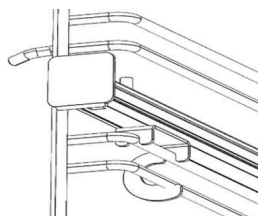
Assembly of telescopic rails (*)



Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



Check that the telescopic rail is fully seated on the wire. The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

Oven lighting

- In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on throughout cooking.

Turn off the oven

- You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

COOKING TIPS

General information about cooking

- Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.
- The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.
- Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.
- Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

Cooking Table

Food	Cooking function	Temp. (C)	Cooking Shelf	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static +Fan	170-180	2-3	35-45
Muffin	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pastry	Static / Static +Fan	180-200	2	35-45
Bun	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Staticv	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo + Fan	180-190	1	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Macaroon	Static	100	2	50
Chicken grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Fish grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Beef Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grill Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

General cleaning information

- Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and common problems may increase.
- The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.
- Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.
- Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- Allow the product to cool down after cooking before cleaning.
Hot surfaces may cause burns.
- Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

Cleaning of inox and stainless surfaces

- Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.
- Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (non-scratching).
- Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affect the operation of the product.
- Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause corrosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

Cleaning enamel surfaces

- Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.
- You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on enameled surfaces. (*)
- Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).
- Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

Cleaning of catalytic surfaces (*)

- The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.
- The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.
- The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

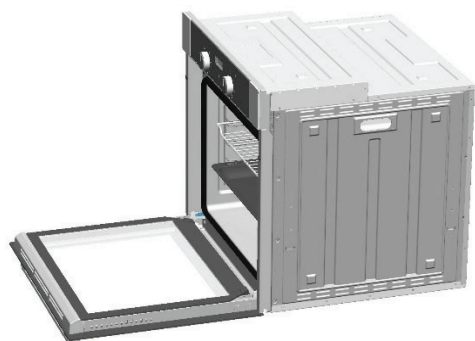
Cleaning of plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

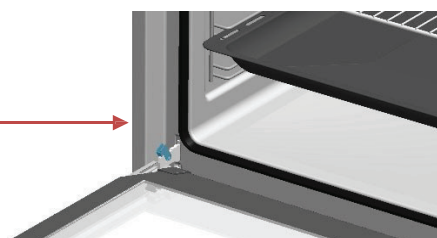
Cleaning the control panel

- When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket underneath to clean the panel.
- When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

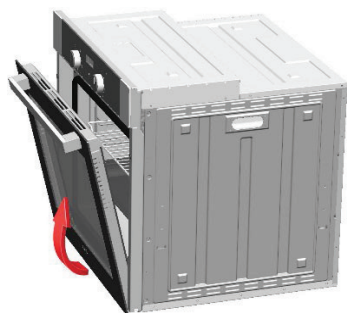
Removing and cleaning the oven door



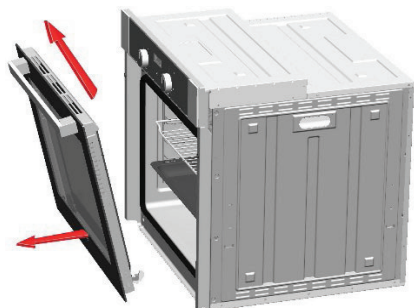
Open the oven door



Lift the hinge lock upwards.

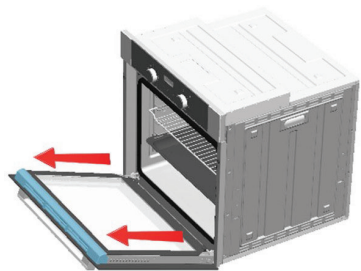


Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.



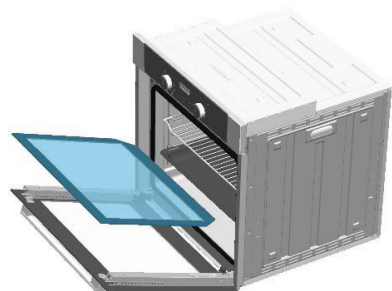
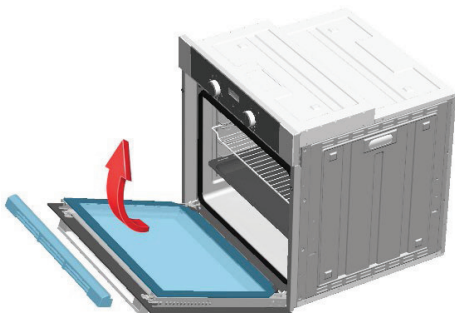
After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

Removing and cleaning the door glass



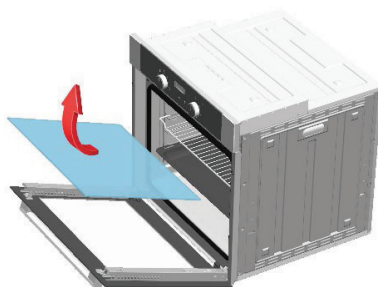
Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

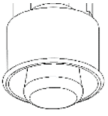
Remove the inner glass by pulling it upwards.



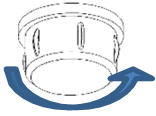
Remove the center glass (if fitted) by pulling it upwards.

After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.





Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass and the lamp by turning it.



Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.

IF NOT WORKING

If it does not work;

Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.

Service and Spare Parts:

Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product from your dealer or authorized service center.

PACKAGING INFORMATION

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.