

CANDY

OVENS

USER INSTRUCTIONS _____

EN **02**

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY

INSTRUKJA OBSŁUGI _____

PL **11**

RÚRA NA PEČENIE

NÁVOD NA POUŽITIE _____

SK **21**

ДУХОВІ ШАФИ

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА _____

UA **30**

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the

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

- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

4

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management
- 1.6 Conformity declaration

Product Description

5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

6

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

8

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Aquactiva Function
- 4.3 Maintenance
 - Removal and cleaning of grills
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

10

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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

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



1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo

specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

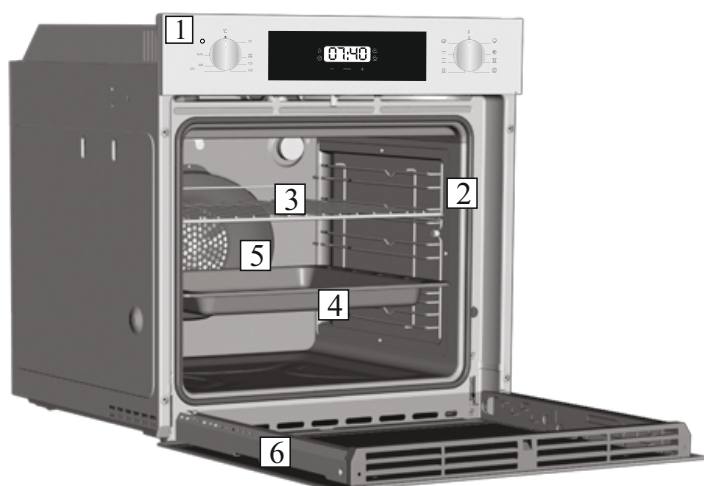
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

1.6 Declaration of compliance

By placing the **CE** mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

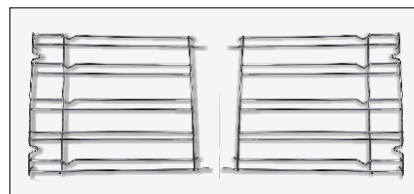
2.2 Accessories

1 Drip pan



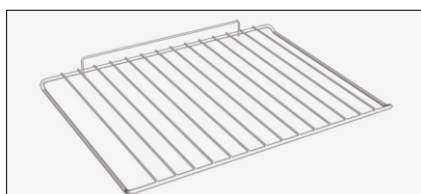
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



It is located at both sides of the oven cavity. It holds metal grills and drip pans.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

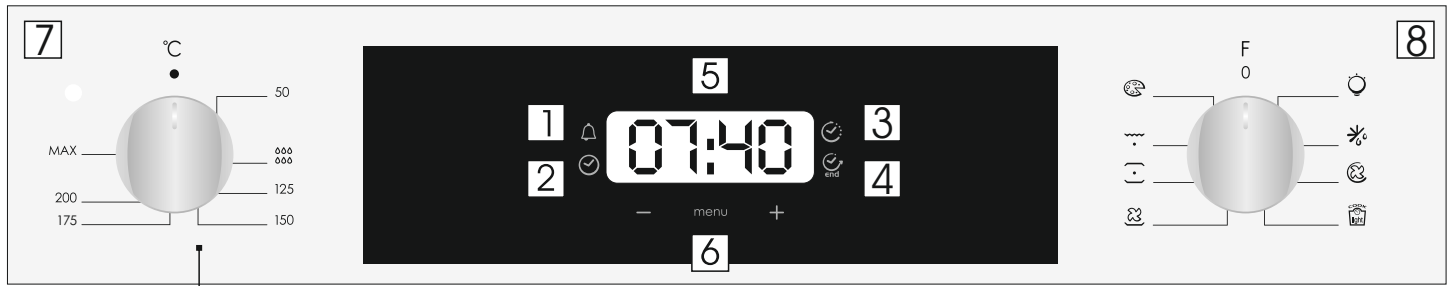
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

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

3. Use of the Oven

3.1 Display description






1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob










WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently. 	<ul style="list-style-type: none"> •Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again. 		
MINUTE MINDER 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT. 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time. 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+" to set the length of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function. 	<ul style="list-style-type: none"> • It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	<ul style="list-style-type: none"> •Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector. 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0. 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C suggested	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
*  	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

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




DRIP PAN

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

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

4.2 Aquactiva Function

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

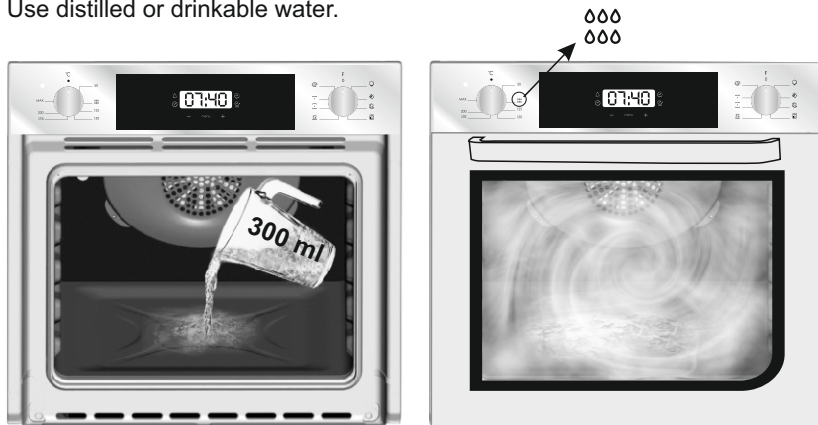
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning:

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

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

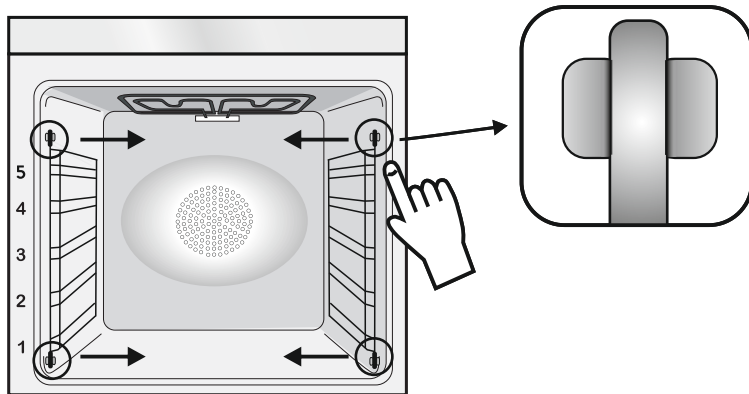
Use distilled or drinkable water.



4.3 Maintenance

INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

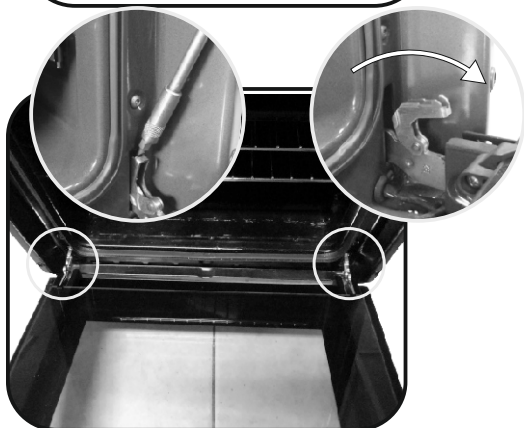
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

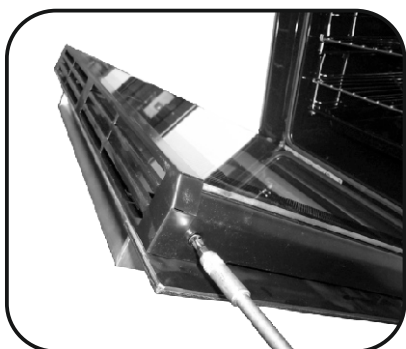
1.



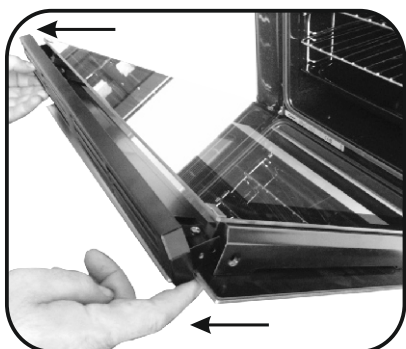
2.



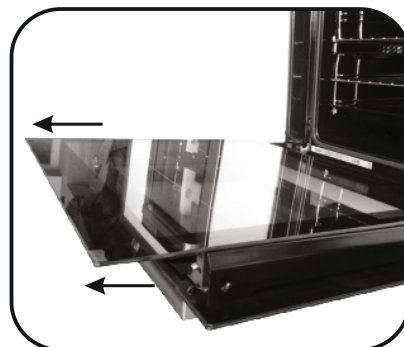
3.



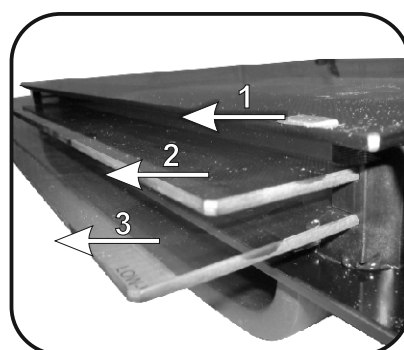
4.



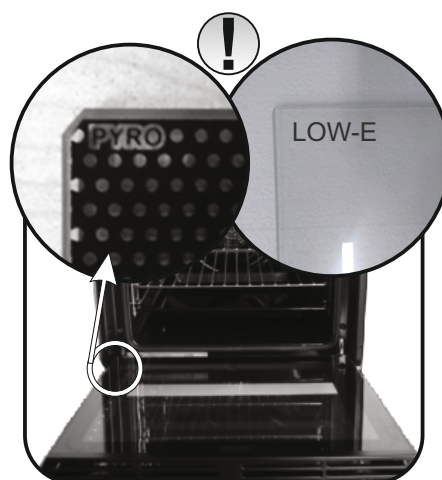
5.



6.

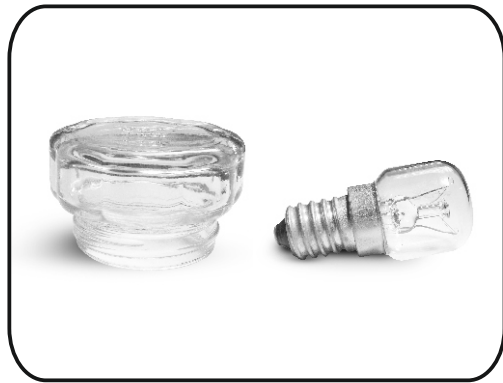
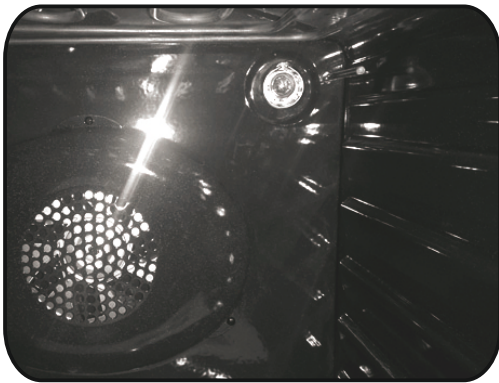
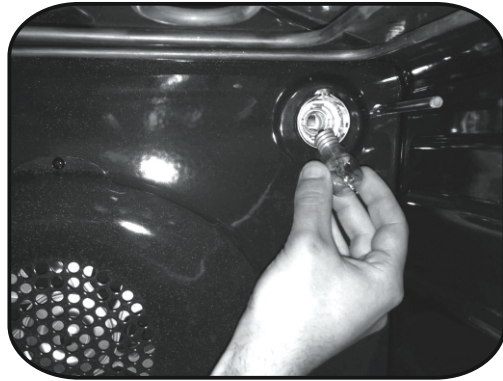
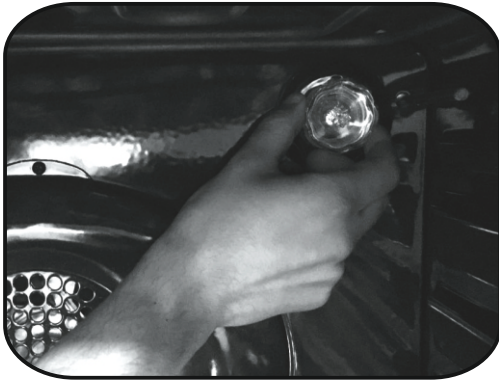


7.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.

- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczenia we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- **PRZESTROGA:** Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługi urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.

Instrukcje ogólne

14

- 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa
- 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne
- 1.3 Zalecenia
- 1.4 Instalacja
- 1.5 Zarządzanie odpadami
- 1.6 Deklaracja zgodności

Opis produktu

15

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

16

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

18

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Funkcja Aquactiva
- 4.3 Konserwacja
 - Wyjmowanie szyby piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie rusztów
 - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek

Rozwiązywanie problemów

20

- 5.1 Często zadawane pytania

1. Wskazówki Ogólne

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.

Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.



1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności;

wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

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

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

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO

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

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

OSTRZEŻENIE

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

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

1.3 Zalecenia

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

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

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym

osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody. Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C. Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

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

1.5 Centrum Serwisowe



Przed połączeniem się z serwisem zanotuj numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.

Producent udziela gwarancji na piekarnik i występujące w czasie trwania gwarancji usterki zostaną usunięte przez serwis bezpłatnie.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

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

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

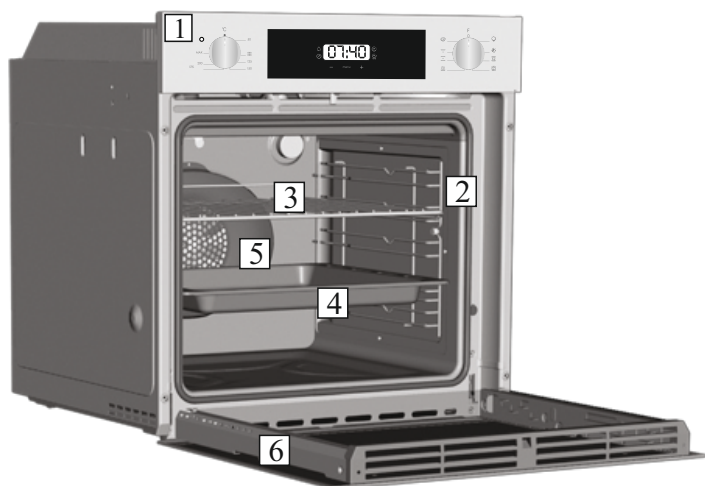
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapelnąć. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10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

1.6 Deklaracja Zgodności

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

2. Opis produktu

2.1 Informacje ogólne



1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
(kratka boczna, zależnie od wyposażenia)
3. Metalowy ruszt
4. Taca na tłuszcz
5. Wentylator (za stalową płytą)
6. Drzwiczki piekarnika

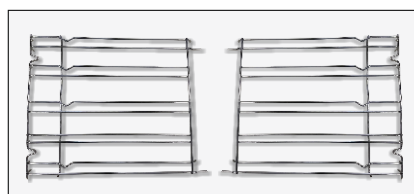
2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Taca na tłuszcz



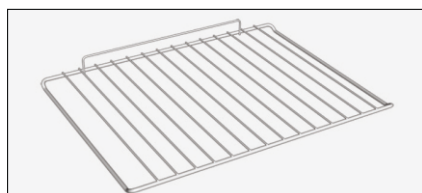
Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.

3 Boczne kratki druciane



Znajdują się po obu stronach komory piekarnika. Utrzymują metalowe ruszty i tace na tłuszcz.

2 Metalowy ruszt



Na blachach można umieszczać formy i naczynia.

2.3 Pierwsze Użycie

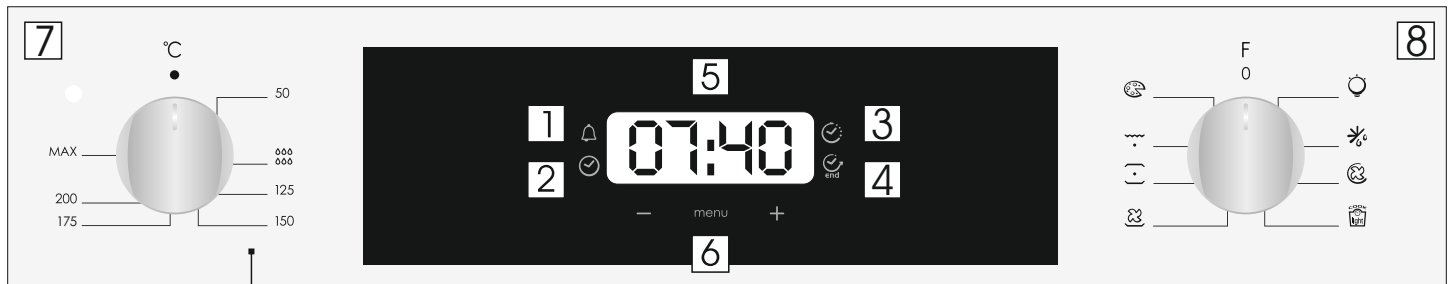
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

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

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Koniec pieczenia
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętko termostatu
8. Pokrętko funkcji

UWAGA









Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

- Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
- Nastaw godzinę przyciskami "-" "+"
- Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

FUNKCJE	JAK WŁĄCZYĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI	<ul style="list-style-type: none"> • Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) • Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane • Wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) • Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane. 		
MINUTNIK 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz • Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski. 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
CZAS TRWAJĄCA PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętki wyboru funkcji 	<ul style="list-style-type: none"> • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00 (przyciskami SELECT "-" "+") 	<ul style="list-style-type: none"> • Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąć przycisk środkowy (centralny)
ZAKOŃCZENIE PIECZENIA 	<ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętki wyboru funkcji. 	<ul style="list-style-type: none"> • O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętko wyboru funkcji na pozycję 0 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+" 	<p>Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia - Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+") <p>Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.</p> <p>UWAGA</p> <p>Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.</p>

3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T ° C Zasugerował	T ° C zakres	Funkcja w zależności od modelu
			LAMPA: Włącza lampkę piekarnika.
			ROZMRAŻAĆ: Gdy pokrętko ustawione jest w tej pozycji. Wentylator cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, dzięki czemu rozmraża się w ciągu kilku minut bez zmiany zawartości białka w żywności lub jej zmiany.
* 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	FAN GOTOWANIE: Zalecamy stosowanie tej metody dla drobiu, ciastek, ryb i warzyw. Ciepło przenika do żywności lepiej, a czas gotowania i podgrzewania jest krótszy. Możesz gotować różne potrawy w tym samym czasie z tym samym preparatem lub bez niego w jednej lub wielu pozycjach. Ta metoda gotowania zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a zapachy nie są mieszane. Odczekaj około dziesięciu minut podczas gotowania potraw w tym samym czasie.
	190	50 ÷ MAX	COOK LIGHT: Funkcja ta pozwala na zdrowsze gotowanie poprzez ograniczanie ilości wymaganych tłuszczów lub oleju. Połączenie elementów grzewczych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.
	210	50 ÷ MAX	WENTYLATOR + DOLNY ELEMENT: Dolny element grzewczy jest używany z wentylatorem krążącym w powietrzu wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych owoców, tart, quiche i pasztetów. Zapobiega wysychaniu jedzenia i zachęca do wstawania do ciasta, ciasta chlebowego i innych gotowanych na dole produktów. Umieść półkę w dolnej pozycji.
* 	220	50 ÷ MAX	STATYCZNY: Wykorzystywane są zarówno górne, jak i dolne elementy grzewcze. Rozgrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeń i pieczenia. Do chwytania czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nogi jagnięciny, dziczyzny, chleba, żywności owiniętej folią (papillotes), kruchego ciasta. Umieść jedzenie i jego danie na półce w pozycji środkowej.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: korzystaj z grilla przy zamkniętych drzwiach. Górny element grzewczy jest używany osobno i można regulować temperaturę. Wymagane jest pięciominutowe podgrzewanie, aby elementy były rozgrzane do czerwoności. Sukces jest gwarantowany w przypadku grilla, kebaba i potraw z gratin. Białe mięso należy umieścić w pewnej odległości od grilla; czas gotowania jest dłuższy, ale mięso będzie smaczniejsze. Na półce można umieścić czerwone mięso i filety rybne z tacą ociekową pod spodem. Piekarnik ma dwie pozycje grillowania: Grill: 1800 W Grill: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Dzięki tej funkcji gorące powietrze krąży w piekarniku, aby zapewnić doskonały efekt dla potraw takich jak pizza lub ciasto.

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

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

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

ELEMENTY SZKLANE

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

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

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją

wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

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




TACA NA TŁUSZCZ

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

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników. Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

4.2 Funkcja Aquactiva

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

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

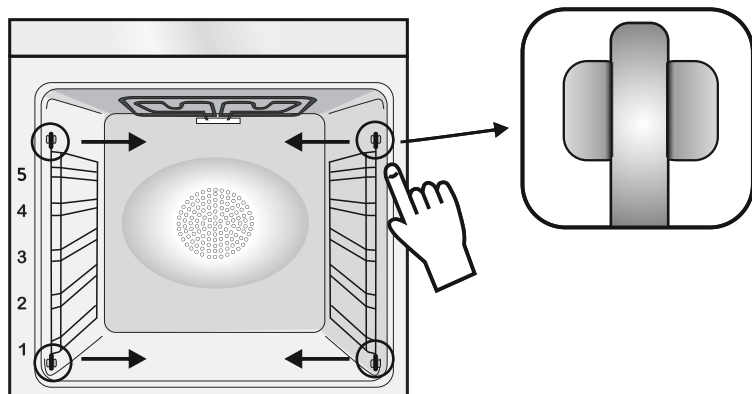
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



4.3 Konserwacja

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

- 1- Wyjąć ruszty druczane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).
- 2- Aby wyczyścić ruszty druczane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.
- 3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druczane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Otworzyć przednie drzwiczki.
2. Otworzyć zaciski gniazd zawiasów po prawej i lewej stronie drzwiczek przednich, naciskając je w dół.
3. Zainstalować drzwiczki na miejsce, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

2.3.4. Zablokować zawiasy, wyjąć śruby i metalową górną pokrywę, ciągnąc ją do góry.

5.6. Wyjąć szybę, wysuwając ją bardzo ostrożnie z drzwiczek piekarnika (UWAGA: w piekarnikach z funkcją czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć również drugą i trzecią szybę (o ile występuje)).

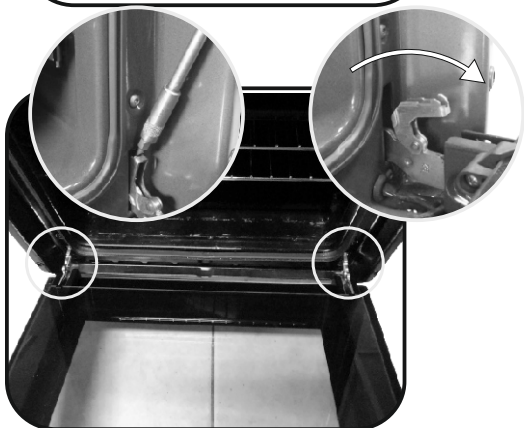
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Na wszystkich szbach wskazanie „Low-E” musi być czytelne i musi znajdować się po lewej stronie drzwiczek, w pobliżu bocznego lewego zawiasu. W ten sposób drukowana etykieta pierwszej szyby pozostanie po wewnętrznej stronie drzwiczek.

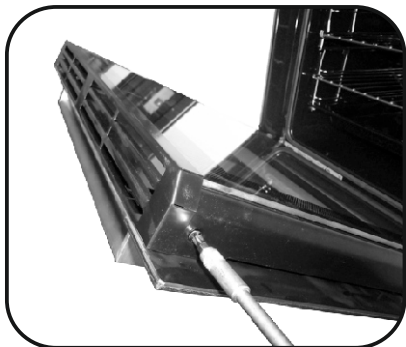
1.



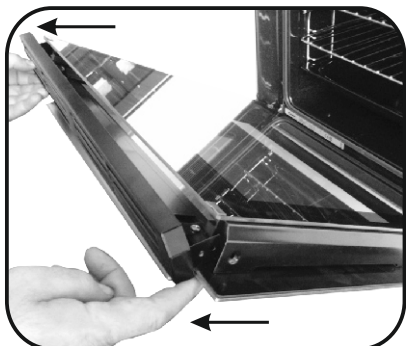
2.



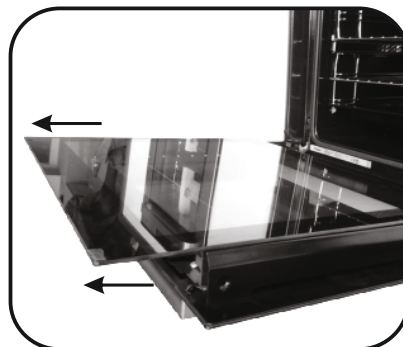
3.



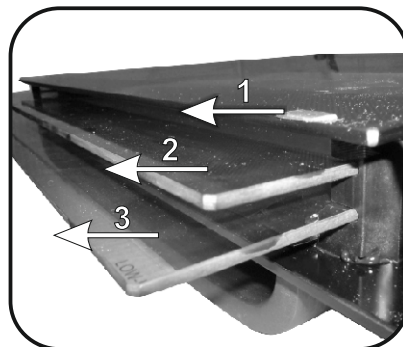
4.



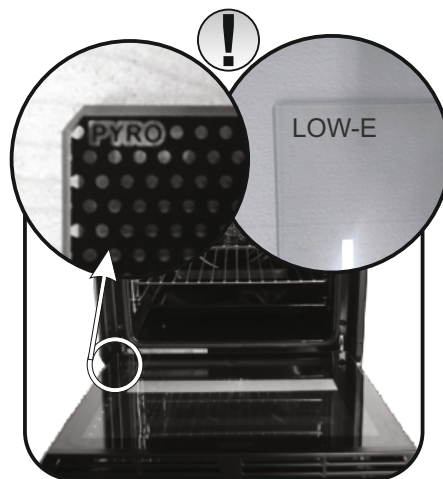
5.



6.

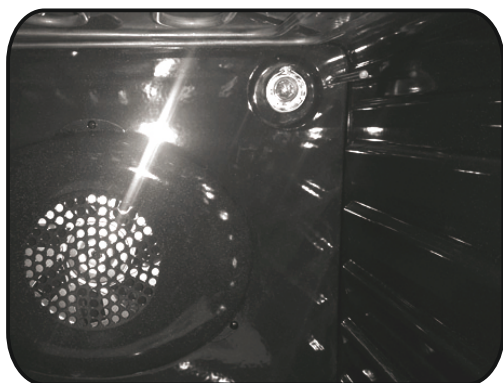


7.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.
3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.



5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe
Brak reakcji dotykowego wyświetlacza	Występowanie pary i skroplin na panelu wyświetlacza	Wyczyścić panel wyświetlacza szmatką z mikrofibry, aby usunąć powłokę skroplin

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

• Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklenených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložení jedla do vnútra rúry.

V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.

• Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.

• Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.

• **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.

• **VAROVANIE:** prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.

• **VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.

• **VAROVANIE:** aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.

• Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

• Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.

• Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.

• Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

• Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.

• Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.

• Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.

• Na čistenie nepoužívajte parný čistič.

• Zapojte napájací kábel, ktorý znesie napätie, prúd a zaťaženie uvedené na štítku a na ktorom je vhodný uzemňovací kontakt.

Zásuvka musí byť vhodná na zaťaženie uvedené na etikete, musí byť uzemnená a uzemňovací vodič má byť žlto-zelenej farby.

Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte

kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zástrčka aj zásuvka musia zodpovedať požiadavkám noriem platných v krajine inštalácie.

Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žlto-zelený vodič nesmie byť prerušený stýkačom.

Zásuvka alebo stýkač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.

• Spotrebič sa bude musieť dať odpojiť vytiahnutím kábla z prístupnej zásuvky alebo zabudovaným spínačom, pokiaľ je spotrebič zapojený do elektrickej siete nastálo podľa platných noriem.

• Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.

• Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.

• Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.

• Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.

• Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.

• Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.

• Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.

• Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.

• **VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom

kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.

• **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.

• **UPOZORNENIE:** Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenaplňajte dno rúry vodou.

• Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.

Všeobecné údaje 23	<ul style="list-style-type: none">1.1 Bezpečnostné upozornenia1.2 Elektrická bezpečnosť1.3 Tipy1.4 Inštalácia1.5 Nakladanie s odpadmi a rešpektovanie životného prostredia1.6 Vyhlásenie o zhode
Popis produktu 24	<ul style="list-style-type: none">2.1 Prehľad2.2 Príslušenstvo (v závislosti od modelu)2.3 Prvé použitie
Používanie rúry 25	<ul style="list-style-type: none">3.1 Popis zobrazenia3.2 Režim varenia
Čistenie a údržba rúry 27	<ul style="list-style-type: none">4.1 Všeobecné upozornenia na čistenie4.2 Funkcia Aquactiva4.3 Údržba<ul style="list-style-type: none">• Vybratie a čistenie drôtených roštov• Vybratie okna rúry• Odstraňovanie a čistenie sklenených dverí• Výmena žiarovky
Riešenie problémov 29	<ul style="list-style-type: none">5.1 F.A.Q.

1. Všeobecné údaje

Ďakujeme vám, že ste si vybrali jeden z našich produktov. Ak chcete rúru používať optimálne, odporúča sa starostlivo prečítať túto príručku a starostlivo ju udržiavať na ďalšej konzultácii. Pred inštaláciou rúry si všimnite sériové číslo, aby bolo možné o tom informovať pomocný personál v prípade žiadosti o intervenciu. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či počas prepravy nebola poškodená. Ak máte pochybnosti, nepoužívajte rúru a požiadajte o pomoc kvalifikovaného technika. Uchovávajte obalový materiál (plastové vrecká, polystyrén, nečty) mimo dosahu detí. Pri prvom spustení rúry môže vyvinúť dymu štipľavý zápach, spôsobený tým, že najprv zahrievaním lepidlo z obklopujúcich izolačných dosiek rúry: jedná sa o úplne bežný jav, ktorý, v prípade, real fi reproduktory, musíte počkať na ukončenie fajčenia pred zavedením potraviny. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto dokumente.

POZNÁMKA: Funkcie, vlastnosti a príslušenstvo pecí uvedených v tomto návode sa môžu líšiť podľa modelov.



1.1 Bezpečnostné upozornenia

Rúru používajte len na účel, na ktorý bola určená, tj iba na varenie jedla; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj vykurovania, sa považuje za nevhodné a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené nesprávnym, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Použitie akéhokoľvek elektrického zariadenia zahŕňa dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- nevytáňujte napájací kábel, aby ste odpojili zástrčku zo zásuvky;
- nedotýkajte sa prístroja vlhkými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- vo všeobecnosti sa neodporúča používať adaptéry, viacnásobné zásuvky a rozširenia;
- v prípade poruchy a / alebo poruchy prístroja ho vypnite a neopravujte.

1.2 Elektrická bezpečnosť

UISTITE SA, ŽE ELEKTRICKÉ PRIPOJENIA JE VYKONANÉ ELEKTRIKOM ALEBO KVALIFIKOVANÝM TECHNIKOM.

Napájacej siete, ku ktorému sa pripojiť rúru musia rešpektovať platné zákony v štáte, v ktorom je nainštalovaný. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojený k elektrickej sieti, s výstupom na stenu uzemnenie alebo automatickou viacpólového ističa podľa právnych predpisov platných v štáte, v ktorom je nainštalovaný. Napájanie musí byť chránené špeciálnymi poistkami; používané káble musia mať prierez schopný zaručiť správne napájanie rúry.

SPOJENIE

Rúra je poháňaný kábla, ktorý musí byť pripojený iba k elektrickej napájacej sieti od 220-240 Vac, 50 Hz medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Pred pripojením rúry na napájanie je dôležité skontrolovať nasledovné:

- napájacie napätie zobrazené na indikátore;
- automatické nastavenie spínača. Uzemňovací kábel pripojený ku svorke pece musí byť zredukovaná zase pripojený k uzemňovacej svorke napájacej siete.

UPOZORNENIE

Pred pripojením rúry na napájaciu sieť požiadajte kvalifikovaného technika, aby skontroloval kontinuitu zemniacej svorky napájacieho zdroja. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené nezapojením rúry do uzemňovacej svorky alebo chybným uzemňovaním spojov.

POZNÁMKA: Vzhľadom na to, že rúra potrebuje údržbu, odporúča sa ponechať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa do nej pripojila rúra, ak ju vyberiete z priestoru, v ktorom je inštalovaná. Sieťovú šnúru smie vykonávať len technický personál alebo technici s rovnakou kvalifikáciou.

1.3 Tipy

Po každom použití rúry je vhodné vykonať rýchle čistenie, aby sa udržala vždy v optimálnych podmienkach. Nezakrývajte steny rúry hliníkovou fóliou alebo jednorázovou ochranou, ktorá je k dispozícii v supermarketoch. Hliníková fólia alebo akékoľvek iné ochranné prvky, ktoré sú v priamom kontakte s horúcou sklovinou, sa pravdepodobne zlúčia a poškodia sklovinu v rúre. Aby ste zabránili nadmernému znečisteniu rúry a spôsobeniu zápachu akustického dymu, odporúča sa nepoužívať rúru pri veľmi vysokých teplotách. Je lepšie predĺžiť čas varenia a mierne znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou sa odporúča používať len riad a varné formy odolné voči vysokým teplotám.

1.4 Inštalácia

Výrobca nie je povinný ho vykonať. Ak potrebujete pomoc od výrobcu na opravu chýb v dôsledku nesprávnej inštalácie, táto servisná intervencia sa nevzťahuje na záruku. Musia sa dodržiavať pokyny pre odborne kvalifikovaných pracovníkov. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie osôb, zvierat alebo majetku. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za takéto zranenia alebo škody.

Rúra môže byť umiestnená v hornej časti stípa alebo pod pracovným povrchom. Pred upevnením je potrebné zabezpečiť správnu ventiláciu v priestore rúry, aby sa umožnila správna cirkulácia čerstvého vzduchu potrebného na ochladenie a ochranu vnútorných častí. Vykonajte zadané otvory na poslednej strane v závislosti od typu vloženia.

1.5 Nakladanie s odpadmi a rešpektovanie životného prostredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19 / ES o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ). OEEZ obsahuje ako znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie), tak základné prvky (ktoré môžu byť opätovne použité). Je dôležité, aby boli

OEEZ podrobené špecifickému ošetrovaniu, aby sa odstránili a zneškodnili znečisťujúce látky správne a aby sa obnovili všetky materiály. Je na jednotlivcoch, aby zabezpečili, že sa OEEZ nestane environmentálnym problémom. Existuje niekoľko konkrétnych pravidiel, ktoré treba rešpektovať:

- OEEZ sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom;
- OEEZ musí byť prenesené do špecifických oblastí likvidácie, ktoré sú spravované obcami alebo autorizovanými spoločnosťami. V mnohých štátoch sú v prípade veľkých elektroodpadov k dispozícii služby zberu domov. Pri nákupe nového spotrebiča sa starý môže vrátiť predajcovi, ktorý ho musí prijať zadarmo v jednom riešení za predpokladu, že spotrebič má podobný typ a má rovnaké funkcie ako zakúpené.

ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

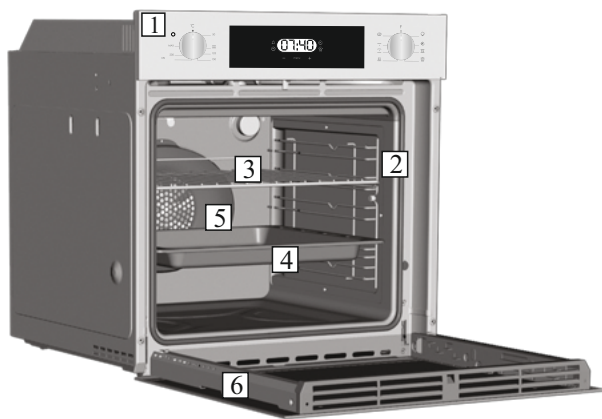
Pokúste sa čo najviac vyhnúť sa predhrievaniu a vždy sa pokúste vyplňať rúru. Dvierka rúry na pečenie otvorte čo najmenej, pretože teplo z varného priestoru je rozptýlené pri každom otvorení dverí. Pre dobrú úsporu energie vypnite rúru 5 a 10 minút pred očakávaným časom varenia; použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Udržujte tesnenia čisté a v dobrom stave, aby nedošlo k rozptýleniu tepla mimo priestoru na varenie. Ak máte zmluvu na dodávku elektriny s hodinovou sadzbou, program "oneskorené varenie" zjednodušuje úspory energie spustením procesu varenia v období so zníženou sadzbou.

1.6 Declaration of compliance

Označením tohto výrobku značkou **CE** potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

2. Popis produktu

2.1 Prehľad



1. Ovládací panel
2. Polohy políc
(bočná mriežka na mriežku, ak je súčasťou dodávky)
3. Kovová mriežka
4. Zásobník na odkvapkávanie
5. Ventilátor (za oceľovou doskou)
6. Dvierka rúry

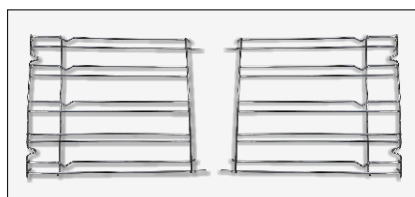
2.2 Príslušenstvo (v závislosti od modelu)

1 Zásobník na odkvapkávanie



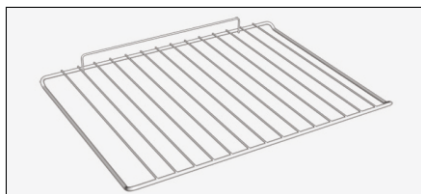
Zhromažďuje zvyšky, ktoré kvapkajú počas varenia jedla na mriežky.

3 Bočné drôtené mriežky



Nachádzajú sa po stranách vnútra rúry. Držia kovové mriežky a plechy na odkvapkávanie.

2 Kovový gril



Podporuje podnosy a varné dosky.

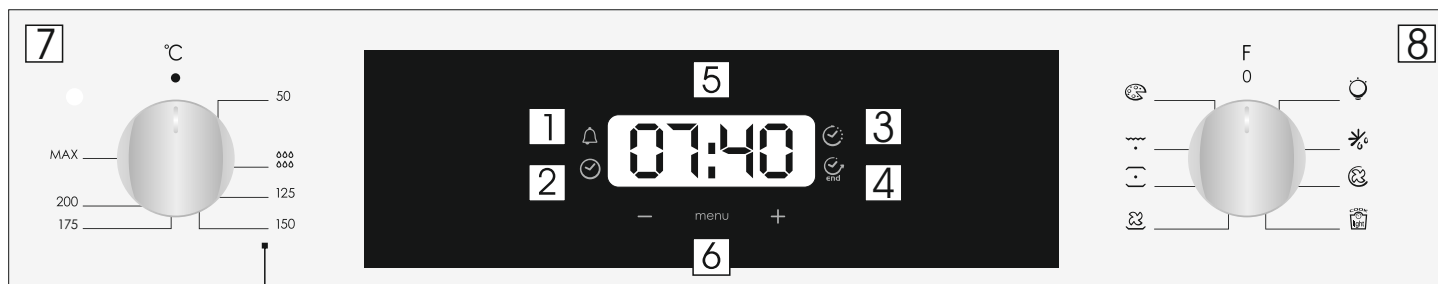
2.3 Prvé použitie

PREDBEŽNÉ ČISTENIE

Pred prvým použitím rúry vyčistite. Vyčistite vonkajšie povrchy mäkkou vlhkou handričkou. Umyte všetky príslušenstvo a vyčistite vnútra rúry roztokom horúcej vody a kvapalného čistiaceho prostriedku. Nastavte rúru (prázdne) na maximálnu teplotu a nechajte ju v tejto polohe asi 1 hodinu, aby ste odstránili akýkoľvek štipľavý zápach nového produktu.

3. Používanie rúry

3.1 Popis zobrazenia



1. Minute minder
2. Nastavenie hodín
3. Doba varenia
4. Koniec varenia
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
7. Ovládaci gombík termostatu
8. Ovládaci gombík funkcií










UPOZORNENIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

- Stlačte centrálnu tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel "-" "+".
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

POZOR: Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

FUNKCIJA	KAKO SE AKTIVIRA	KAKO SE ISKLJUČUJE	ŠTA OBAVLJA	ČEMU SLUŽI
ZAKLJUČAVANJE	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcija sigurnosnog zaključavanja za decu se aktivira pritiskom na Podesi (+) od najmanje pet (5) sekundi. Od tog trenutka, sve dmge funkcije su zaključane i na ekranu će treperiti STOP i unapred podešeno vreme naizmenično. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcija sigurnosnog zaključavanja za decu se deaktivira pritiskom na dodirnu podlogu Podesi (+) najmanje pet (5) sekundi. Od tog trenutka, mogu se ponovo birati sve funkcije. 		
MINUTNI PODSETNIK 	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite centralno dugme jedan (1) put • Pritisnite dugmad „+“ za podešavanje odgovarajućeg vremena • Pustite svu dugmad 	<ul style="list-style-type: none"> • Po isteku podešenog vremena, aktivira se zvučni alarm (alarm će se sam zaustaviti, međutim on se može odmah prekinuti pritiskom na dugme) ODABERI. 	<ul style="list-style-type: none"> • Oglašava alarm po isteku podešenog vremena. • Tokom procesa, ekran pokazuje preostalo vreme. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogućava korišćenje reme kao alarma (može se aktivirati kod reme koja je uključena ili kod reme koja je isključena)
VREME KUVANJA 	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite centralno dugme dva (2) puta • Pritisnite dugmad ili „+“ za podešavanje potrebne dužine vremena kuvanja • Pustite svu dugmad • Podesite funkciju kuvanja uz pomoć dugmeta za odabir funkcije reme 	<ul style="list-style-type: none"> • Po isteku vremena rena će se automatski isključiti. Ukoliko želite da zaustavite kuvanje ranije okrenite dugme za odabir funkcije reme u nulti (0) položaj ili podesite vreme na 0:00 (ODABERI i dugmad „+“) 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogućava prethodno podešavanje vremena kuvanja koje je neophodno za odabrani recept. • Za proveru preostalog vremena pritisnite dugme ODABERI dva (2) puta. • Za pramenu prethodno podešenog vremena pritisnite ODABERI i dugmad „+“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite bilo koje dugme za zaustavljanje signala. Pritisnite centralno dugme za vraćanje na funkciju sata
ZAVRŠETAK KUVANJA 	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite centralno dugme tri (3) puta • Pritisnite dugmad „+“ za podešavanje vremena u kojem želite da se rema isključi • Pustite dugmad • Podesite funkciju kuvanja uz pomoć dugmeta za odabir funkcije reme 	<ul style="list-style-type: none"> • U podešeno vreme rena će se isključiti. Za ručno isključivanje, okrenite dugme za odabir funkcije reme u nulti (0) položaj. 	<ul style="list-style-type: none"> • Omogućava podešavanje završetka vremena kuvanja • Za proveru prethodno podešenog vremena pritisnite centralno dugme tri (3) puta • Za izmenu prethodno podešenog vremena pritisnite dugme ODABERI + „+“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ova funkcija se obično koristi sa funkcijom „vremena kuvanja“. Na primer, ako je neophodno da se jelo kuva 45 minuta i potrebno je da bude gotovo do 12:30, jednostavno odaberite željenu funkciju, podesite vreme kuvanja na 45 minuta, a završetak vremena kuvanja na 12:30. • Po isteku podešenog vremena kuvanja, rema će se automatski isključiti i oglosiće se zvučni alarm. • Kuvanje će automatski početi u 11:45 (12:30 manje 45 min) i nastaviće se do prethodno podešenog završetka vremena kuvanja, kada će se rema sama automatski isključiti, UPOZORENJE. • Ukoliko se ZAVRŠETAK kuvanja odabere bez podešavanja dužine vremena kuvanja, rema će odmah početi kuvanje i zaustaviće se po ZAVRŠETKU podešenog vremena kuvanja.

3.2 Režim varenia

Gombík prepínač	interval z T °	interval z T °	Funkcia (v závislosti od modelu)
			LAMP: zapnite vnútorné svetlo.
			ROZMRAZOVANIE: Táto poloha umožňuje, aby vzduch cirkuloval pri izbovej teplote okolo mrazených potravín, aby sa rozmrazil po niekoľkých minútach bez toho, aby sa zmenil alebo zmenil obsah bielkovín.
* 	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÉ: horné a dolné odpory sú v prevádzke. Je to tradičné varenie, vynikajúce na pečenie nohy, hra, ideálna na sušienky, pečené jablká a na výrobu potravín veľmi ostrých.
*  	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	VIACÚROVNŔOVÉ: Tuto metodu odporúčame použiť pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Tepló preniká do potravín lepšie a doby pečenia aj predhrievania su skratene. Môžete piecť niekoľko jedál rovnakeho druhu alebo roznych druhov v jednej alebo vo viacerých polohách. Tento spôsob prípravy jedla poskytuje rovnomerne rozloženie tepla a aromy nemiešajú. Pri príprave viacerých jedál naraz pridajte približne desať minút navyše.
	210	50 ÷ MAX	VYHRIEVANIE SPODNEJ ČASTI + VENTILÁTOR: Spodný vykurovací prvok sa používa s ventilátorom cirkulujúcim vzduch do rury. Tento spôsob je vhodný pre šťavnaté ovocné kôlače, torty, slane kôlače a paštety. Zabraňuje vysychaniu potravín a napomaha rastu kôlačov, chleboveho cesta a ďalších potravín pečených odspodu. Umiestnite rošť do spodnej polohy.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: gril používajte so zatvorenými dverkami. Používa sa len horný vyhrievací prvok. Máte možnosť nastaviť teplotu. Na úplne rozpálenie prvkov je potrebné päťminútové predhriatie. Úspech je zaručený pri grilovaní alebo príprave kebabu a gratinovaných pokrmov. Biele maso by sa malo umiestniť ďalej od grilu – príprava potruva dlhšie, ale maso bude chutnejšie. Červene maso a rybie file môžete umiestniť na samotný rošť podložený plechom na odkvapkanie.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Pomocou tejto funkcie horúci vzduch cirkuluje v rure, aby sa zaistil perfektný výsledok pre jedla, ako je pizza alebo kôlač.
	190	50 ÷ MAX	Cook Light: Táto funkcia umožňuje zdravší spôsob prípravy znížením množstva potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.

* Testované v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

4. Čistenie a údržba rúry

4.1 Všeobecné upozornenia na čistenie

Životnosť spotrebiča sa predlži, ak sa čistíte v pravidelných intervaloch. Pred vykonaním ručného čistenia počkajte, kým sa rúra ochladí. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky, čistiace prostriedky alebo ostré predmety na čistenie, aby nedošlo k nenapraviteľnému poškodeniu smaltovaných dielov. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na bielenie (amoniak).

SKLENENÉ SÚČASTI

Po každom použití rúry je vhodné sklenené dverka čistiť pomocou absorpčného kuchynského papiera. Ak chcete odstrániť pretrvávajúce škvrny, môžete tiež použiť špongiu namočenú v dobre opotrebovanom umývacom prostriedku a opláchnite vodou.

PRÍSLUŠENSTVO RÚRY DVERÍ

Ak je znečistený, môže byť tesnenie vyčistené mierne navlhčenou špongiou.

Príslušenstvo

Vyčistite príslušenstvo špongiou nasiaknutou mydlom a vodou, opláchnite a vysušte: nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.




DRIPPING PAN

Po použití grilu vyberte panvicu z rúry. Horúci tuk nalievajte do nádoby a umývajte panvicu v teplej vode pomocou špongie a prostriedku na umývanie riadu.

Ak zostane masť, ponorte zásobník do vody a čistiaceho prostriedku. Alternatívne je tiež možné umyť vaňu v umývačke riadu alebo použiť komerčný čistič rúrok. Nikdy nekladajte špinu do rúry.

4.2 Funkcia Aquactiva

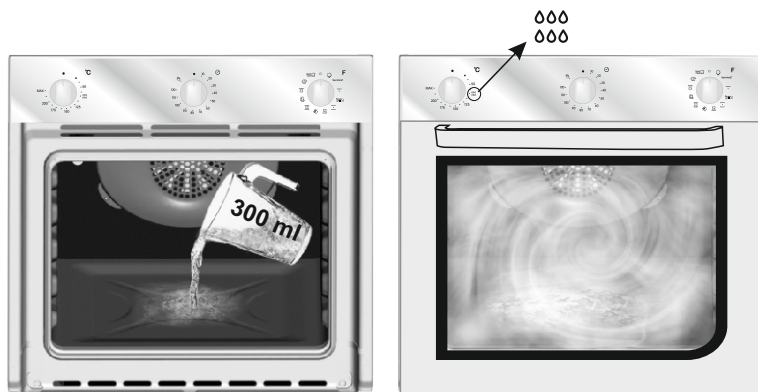
Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

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

Upozorenje:

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što ga dodirnete.

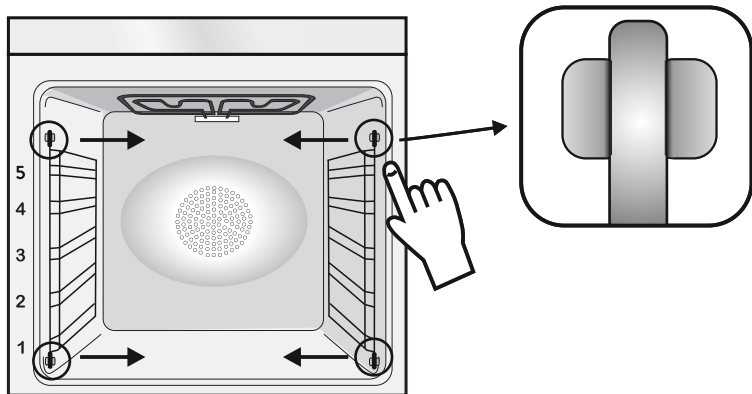
Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.



4.3 Udržba

VYBRATIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV

- 1- Vyberte drotene rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie)
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drotene rošty, buď ich dajte do umývačky, alebo použite mokru špongiu a potom ich nechajte vyschnuť.
- 3- Drotene rošty po vyčistení vraťte na svoje miesto v opačnom poradí ukonov



VYBRATIE OKNA RÚRY

1. Otvorte predné okno.
2. Otvorte svorky na puzdre závitov na pravej a ľavej strane predného okna zatlačením nadol.
3. Okno vráťte na miesto vykonaním úkonov v opačnom poradí.

ODSTRAŇOVANIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVERÍ

1. apríl dvierka rúry.

2.3.4. Zamknite závesy, vyťahnite skrutky a vyťahnite horný kovový kryt potiahnutím nahor.

5.6. Odstráňte sklo a opatrne ho vyťahnite z dvierok rúry (Poznámka: v pyrolytických rúrach odstráňte druhé a tretie sklo (ak je k dispozícii)).

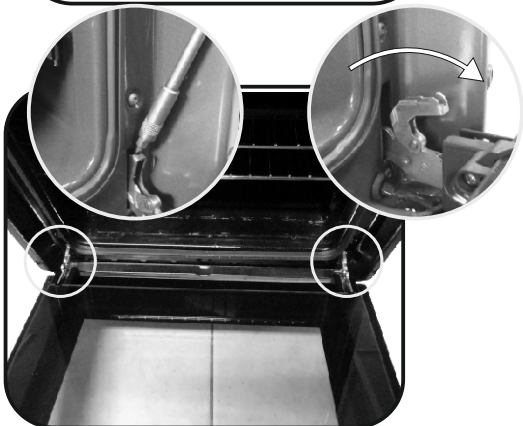
7. Po čistení alebo výmene znova namontujte diely v poradí oproti odstráneniu.

Na všetkých oknách musí byť nápis "Low-E" správne čitateľný a umiestnený na ľavej strane dverí vedľa ľavého bočného závesu. Takto vytlačený štítok prvého skla zostane vo vnútri dverí.

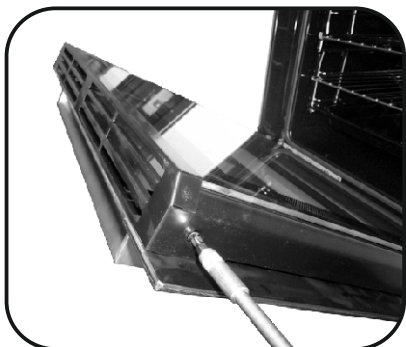
1.



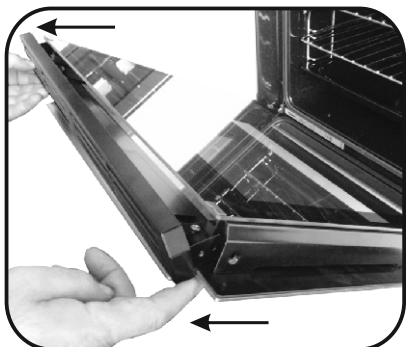
2.



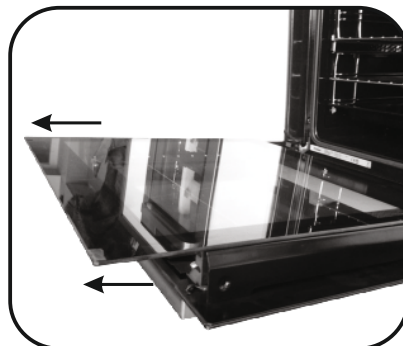
3.



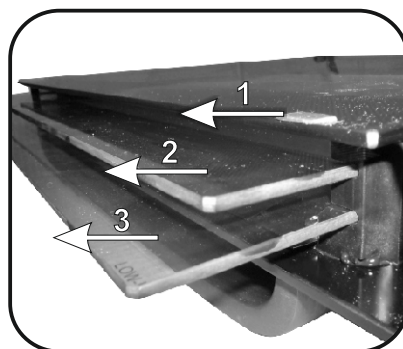
4.



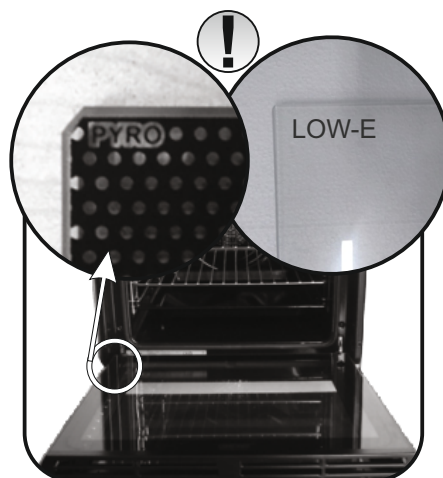
5.



6.

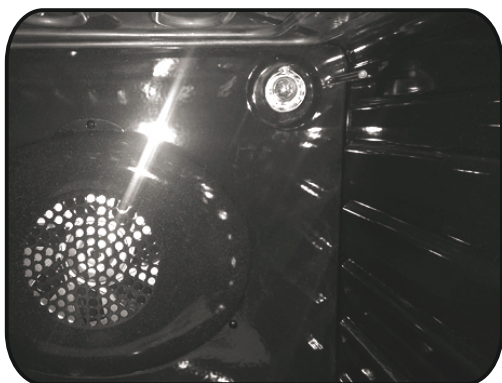


7.



Výmena žiarovky

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a nahradte ju novým modelom.
3. Po výmene chybné žiarovky naskrutkujte sklenený kryt späť.



5. Riešenie problémov

5.1 FAQ

PROBLÉM	MOŽNÉ PRÍČINY	RIEŠENIE
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Deactivate the child lock
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení
Žiadna reakcia na dotykovom rozhraní používateľa	Para a skondenzovaná voda na paneli rozhrania používateľa	Panel používateľa vyčistite utierkou z mikrovláken, aby ste odstránili vrstvu skondenzovanej vody

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.
- УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
- УВАГА: доступні частини можуть нагріватися під час роботи духовки. Діти не повинні наближатися до приладу.
- УВАГА: перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням можливих ризиків.
- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не слід використовувати пароочисник для очищення приладу.

- Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим працівником. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
- Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
- Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
- Недотримання вищезазначених вказівок може негативно вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
- Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
- Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано

вгору та в задню частину порожнини.

Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.

- **УВАГА:** Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.

- **УВАГА:** Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.

- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.

- Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.

Загальні інструкції

33

- 1.1 Вказівки з техніки безпеки
- 1.2 Електрична безпека
- 1.3 Рекомендації
- 1.4 Встановлення
- 1.5 Управління відходами
- 1.6 Заява про відповідність

Опис приладу

34

- 2.1 Огляд
- 2.2 Додаткове обладнання
- 2.3 Перше застосування

Використання духовки

35

- 3.1 Опис дисплея
- 3.2 Режими готування

Очищення та обслуговування духовки

37

- 4.1 Загальні відомості про очищення
- 4.2 Функція Aquactiva
- 4.3 Обслуговування
 - Видалення та приставлення ручних рухів
 - Демонтаж віконця духовки
 - Демонтаж та очищення скляних дверцят
 - Заміна лампи

Виявлення та вирішення несправностей

39

- 5.1 Поширені запитання

1. Загальні інструкції

Дякуємо, що обрали один з наших приладів. Для оптимального використання духовки, уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації та збережіть її на майбутнє. Перед встановленням духовки, запишіть серійний номер для того, щоб надати його працівникам служби підтримки клієнтів при необхідності ремонту. Витягнувши прилад з коробки, перевірте відсутність будь-яких пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованого техника за порадою.

Зберігайте всі пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. При першому вмикненні приладу можлива поява сильного запаху диму внаслідок нагрівання клею на ізоляційних панелях навколо духовки. Це цілком нормально і в такому разі потрібно зачекати, поки розсіється дим, перш ніж поміщати їжу в духовку.

Виробник не несе жодної відповідальності в разі недотримання інструкцій, поданих у цьому документі.

ПРИМІТКА: функції, властивості та додаткове обладнання духовки, які наведені в цьому посібнику, можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.



1.1 Вказівки з техніки безпеки

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерело тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- у загальному, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

1.2 Електрична безпека

УСІ ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ. Живлення, яке подається до духовки, повинні відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій. Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

- напругу живлення, вказану на датчику;
- налаштування вимикача;

Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.

УВАГА

Перед підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.

ПРИМІТКА: Оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією

1.3 Рекомендації

Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати духовку в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при

контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню.

Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру. Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

1.4 Встановлення

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією. Слід дотримуватися інструкцій для встановлення кваліфікованим персоналом. Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну. Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи збитки.

Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

1.5 Управління відходами та захист навколишнього середовища



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно).

Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
- ВЕЕО слід доправити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією.

У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібною торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

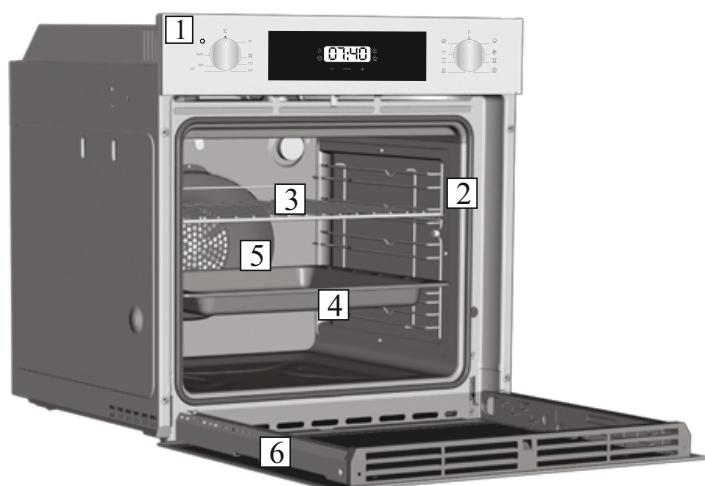
При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма "затримка готування" зробить енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

1.6 Декларація відповідності

Розміщуючи позначку **CE** на цьому приладі, ми підтверджуємо відповідність усім європейським нормам безпеки, охорони здоров'я та екологічним вимогам, які передбачені законодавством для цього продукту.

2. Опис приладу

2.1 Огляд



1. Панель управління
2. Позиції для полиці (бічна решітка, якщо включена)
3. Металева решітка
4. Піддон для збору рідини
5. Вентилятор (позаду сталевієї плити)
6. Дверцята духовки

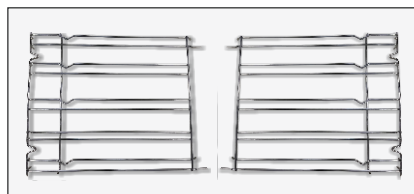
2.2 Додаткове обладнання

1 Піддон для збору рідини



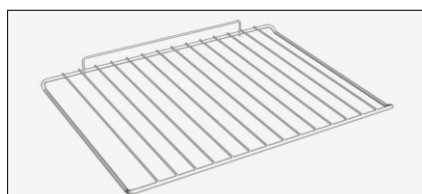
Збирає залишки рідини, яка виділяється під час приготування їжі на решітках.

3 Бічні решітки



Розміщуються на бічні полиці для піддону для збору рідини та металеві решітки.

2 Металева решітка



Утримує форми для випічки і тарілки

2.3 Перше застосування

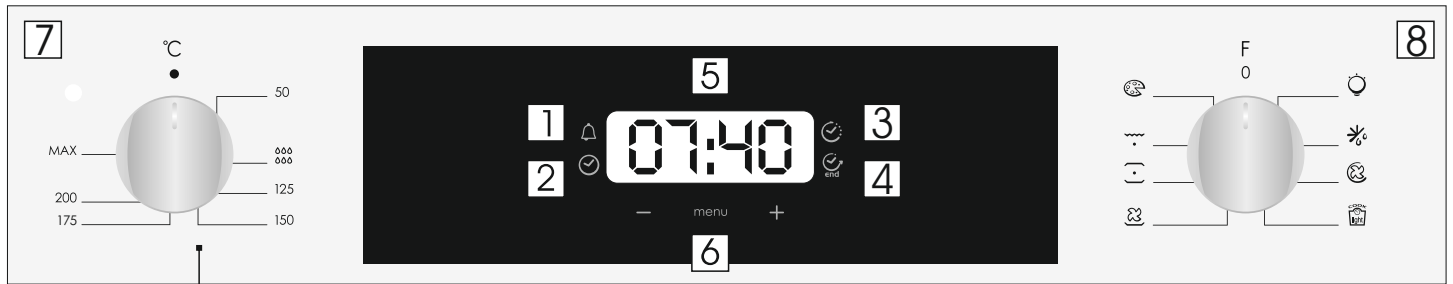
ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду.

Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

3. Використання духовки

3.1 Опис дисплея



1. Хвилинний наглядяч
2. Налаштування годинника
3. Час приготування
4. Кінець варіння
5. Індикація температури або годинника
6. Управління регулюванням РК-дисплея
7. Ручка вибору термостата
8. Ручка перемикача функцій









ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перша операція, яку слід виконати після встановлення духовки або після переривання живлення (це впізнається на пульсуючому дисплеї і показує 12:00), це встановлення правильного часу. Це досягається наступним чином.

- Натисніть центральну кнопку.
- Встановіть час кнопками "-" "+".
- Відпустіть усі кнопки.

УВАГА: Піч працюватиме лише за умови встановлення годинника.

ФУНКЦІЯ	ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ	ЯК ДЕЯКТИВАТИ	Що це робить	ПРИМІТКА
КЛЮЧ БЛОК	<ul style="list-style-type: none"> • Функція блокування дітей активується, торкнувшись кнопки "Встановити" (+) протягом мінімум 5 секунд. З цього моменту всі інші функції будуть заблоковані, і на дисплеї будуть мигати 3 сек. Інтервали STOP і час очікування періодично. 	<ul style="list-style-type: none"> • Функція блокування дитини дезактивується, доторкнувшись до набору тачпада (+) ще раз протягом 5 секунд. З цього моменту всі функції знову можна вибрати. 		
Мінут Менше 	<ul style="list-style-type: none"> • Натисніть центральну кнопку 3 рази • Натисніть кнопки "-" "+", щоб встановити потрібний час • Відпустіть усі кнопки 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли міне встановлений час, увімкнеться звуковий сигнал. Цей сигнал припиниться самостійно, однак його можна вимкнути зразу, натиснувши будь-яку кнопку. 	<ul style="list-style-type: none"> • Звучить сигнал у кінці встановленого часу. • Під час процесу на дисплеї відображається час, що залишився. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дозволяє використовувати духовку як будильник (може бути активована як за допомогою духовки, так і без експлуатації духовки)
Приготування TIME 	<ul style="list-style-type: none"> • Виберіть функції приготування за допомогою ручки функцій духової шафи, а також температуру приготування за допомогою ручки термостата. • Натисніть центральну кнопку 1 разів • Натисніть кнопки "-" "+" або "+", щоб встановити необхідну тривалість приготування • Відпустіть усі кнопки <p>ПРИМІТКА. Якщо духовка вимкнена або світиться лампочка, функція планування часу приготування не працюватиме.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Натисніть центральну кнопку, щоб повернутися до функції годинника. 	<ul style="list-style-type: none"> • Це дозволяє встановити час готування, необхідний для обраного рецепта. • Щоб перевірити, як довго залишатися, натисніть кнопку MENU 1 раз. • Щоб змінити / змінити заданий час, натисніть MENU та кнопки "-" "+". 	<ul style="list-style-type: none"> • Наприкінці програми прилад видасть 3 попереджувальних сигнали, а на дисплеї з'явиться повідомлення End (Кінець). • Установіть перемикач функцій у положення "0", щоб повернутися до функції годинника.
КІНЕЦЬ Приготування 	<ul style="list-style-type: none"> • Виберіть функції приготування за допомогою ручки функцій духової шафи, а також температуру приготування за допомогою ручки термостата. • Натисніть центральну кнопку 2 рази • Натисніть кнопки "-" "+", щоб встановити час, коли ви хочете вимкнути духовку • Відпустіть кнопки <p>ПРИМІТКА. Якщо духовка вимкнена або світиться лампочка, функція планування часу приготування не працюватиме.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • У встановлений час духовка вимкнеться. Щоб вимкнути вручну, поверніть перемикач функцій духовки в положення 0. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дозволяє вам встановити час закінчення приготування • Щоб перевірити встановлений час, натисніть центральну кнопку 2 рази • Щоб змінити заданий час, натисніть кнопки MENU + "-" "+" 	<ul style="list-style-type: none"> • Ця функція зазвичай використовується з функцією "час приготування". • Наприклад, якщо страву потрібно приготувати протягом 45 хвилин, і він повинен бути готовим до 12:30, просто виберіть необхідну функцію, встановіть час приготування до 45 хвилин та час закінчення приготування до 12:30. • В кінці часу встановлення готування духовка автоматично вимикається та звучить звуковий сигнал. • Приготування їжі розпочнеться автоматично в 11:45 (12:30 мінус 45 хв.) і продовжуватиметься до встановленого часу закінчення приготування, коли духовка автоматично вимикається.

3.2 Режими приготування

Індикатор функції	Діапазон температур, °C	Діапазон °C	Функція (Залежить від моделі духовки)
			ЛАМПА: Вмикає освітлення духовки.
			РОЗМОРОЖЕННЯ: Коли індикатор встановлено в це положення. Вентилятор циркулює повітря кімнатної температури навколо замороженої їжі, розморожуючи її протягом декількох хвилин без зміни вмісту білка.
* 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВЕНТИЛЯТОРА: Ми рекомендуємо використовувати цей метод для птиці, кондитерських виробів, риби та овочів. Тепло проникає в їжу краще, а час приготування і попереднього нагрівання зменшується. Ви можете готувати різні страви одночасно з однаковою підготовкою або без неї в одній або декількох позиціях. Цей метод приготування забезпечує рівномірний розподіл тепла, а запахи не змішуються.
	190	50 ÷ MAX	ПРИГОТУВАННЯ НА СВІТЛІ: Дана функція дозволяє зберегти корисні властивості їжі в процесі її приготування, при цьому зменшуючи необхідну кількість жиру та олії. Поєднання нагрівальних елементів з пульсуючим потоком повітрям гарантує ідеальний результат. приготування.
	210	50 ÷ MAX	ВЕНТИЛЯТОР + НИЖНІЙ ЕЛЕМЕНТ: Нагрівальний елемент внизу духовки використовується разом з вентилятором, який циркулює повітря всередині духовки. Цей метод ідеально підходить для соковитих фруктових фланів, пирогів, кішів і пате. Він запобігає пересиханню їжі та забезпечує ріст тіста на хліб, торт тощо.
* 	220	50 ÷ MAX	ТРАДИЦІЙНА: Використовуються обидва елементи – верхній і нижній. Нагрійте духовку протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для будь-якого традиційного запікання. Для приготування червоного м'яса, ноги ягняти, дикої качки, хліба, їжі у фользі (папілотів), випічки з листового тіста. Помістіть їжу в посуді на полиці.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами. Використовується лише верхній нагрівальний елемент, а температуру можна регулювати. Для підготовки нагрівальних елементів необхідно розігріти духовку протягом п'яти хвилин. Чудово підходить для страв на грилі, кебабів і гратенів. Біле м'ясо слід помістити на відстані від гриля. Час приготування довший, але м'ясо буде смачніше. Ви можете помістити червоне м'ясо та рибне філе на полицю, під якою знаходиться піддон для збору рідини. У духовці є два положення для гриля: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	ПІЦА: Ця функція забезпечує циркуляцію гарячого повітря в духовці, що забезпечує бездоганний результат для таких страв, як піца чи торт.

* Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1 щодо споживання енергії та енергетичного класу.

4. Очищення та обслуговування духовки

4.1 Загальні відомості про очищення

Завдяки регулярному очищенню тривалість експлуатації приладу можна продовжити. Перед проведенням будь-якого очищення, зачекайте поки духовка охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ЧАСТИНИ

Після кожного використання духовки доцільно очистити скляне віконце поглинаючим кухонним рушником. Для видалення більш стійких плям, використовуйте змочену мийним засобом та добре викручену губку, після чого промийте водою.

УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦЯ ДУХОВКИ

Брудні ущільнення можна промити вологою губкою.

ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Додаткове обладнання можна очищувати вологою мильною губкою, після чого слід промити і висушити їх. Уникайте використання абразивних мийних засобів.




ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ РІДИНИ

Після використання гриля витягніть піддон з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер та промийте піддон у гарячій воді, використовуючи губку та рідину для миття посуду.

Якщо залишаються жирні залишки, занурте піддон у воду з мийним засобом. Крім того, ви можете вимити піддон у посудомийній машині або використати мийний засіб для промислової печі. Ніколи не поміщайте брудний піддон назад в духовку.

4.2 Функція Aquactiva

Під час процедури Aquactiva використовується пара для усунення залишків жиру та їжі з духовки.

1. Налийте 300 мл води в контейнер Aquactiva, що знаходиться внизу духовки.
2. Встановіть духовку в режим статичного нагрівання () або нагрівання знизу ().
3. Налаштуйте температуру для значка Aquactiva .
4. Дозвольте програмі працювати впродовж 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин вимкніть програму та дозвольте духовці охолонути.
6. Після того, як прилад охолоне, очистіть внутрішні поверхні за допомогою ганчірки.

Увага:

Перш ніж торкатися приладу, переконайтесь у тому, що він холодний.

При поводженні з нагрівальними поверхнями слід бути особливо обачним, оскільки існує ризик отримання опіків.

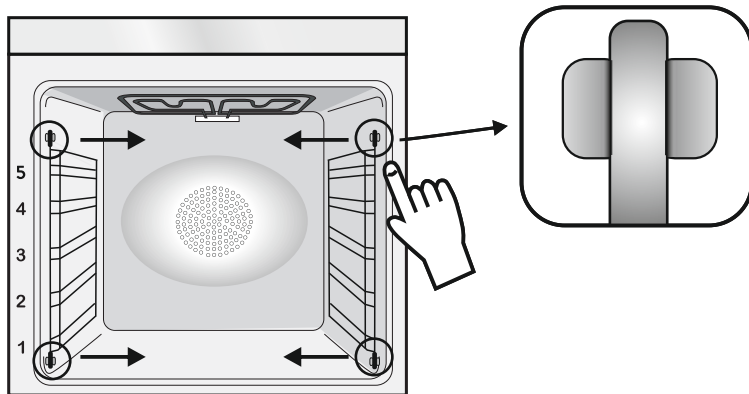
Використовуйте дистильовану або питну воду



4.3 Обслуговування

ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Вийміть панелі, потягнувши їх в напрямку, як показують стрілки (див. нижче).
2. Щоб очистити панелі, помістіть їх в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
3. Після очищення, помістіть панелі на своє місце у зворотньому порядку.



ДЕМОНТАЖ ВІКОНЦЯ ДУХОВКИ

1. Відкрийте переднє віконце.
2. Відкрийте затискачі корпусу завіси справа та зліва від переднього віконця, натиснувши їх донизу.
3. Замініть віконце, виконавши процедуру у зворотньому порядку

ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ

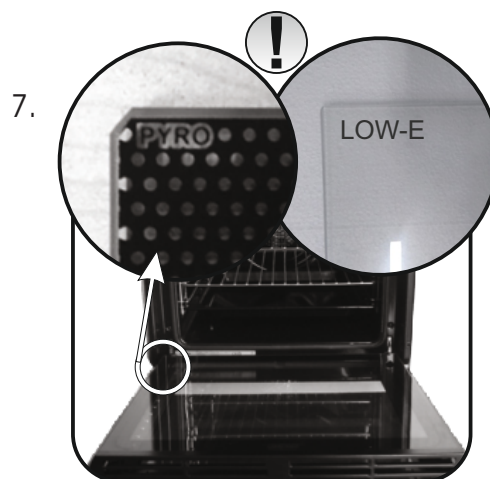
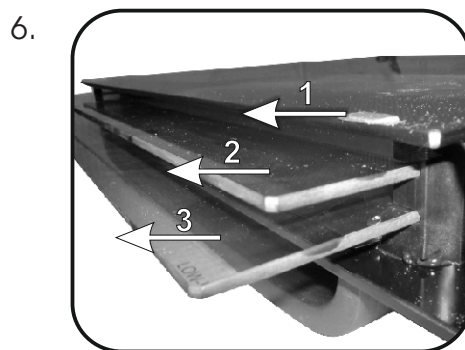
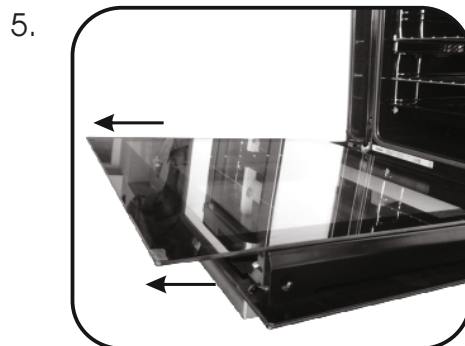
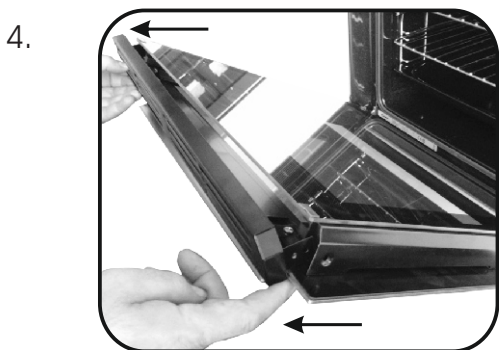
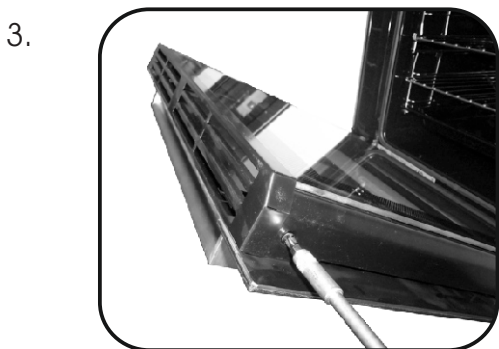
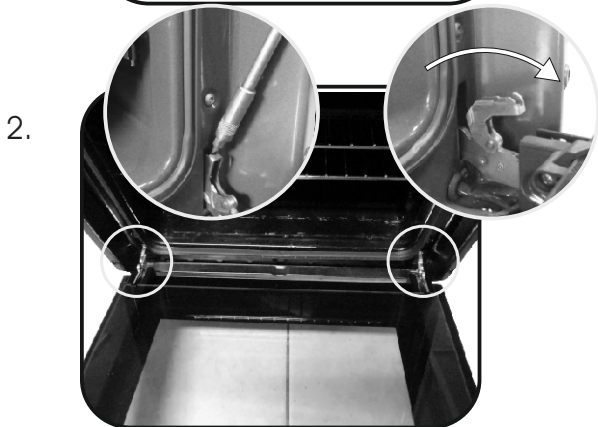
1. Відкрийте дверці духовки.

2.3.4. Зафіксуйте завіси, зніміть гвинти та зніміть верхню металеву кришку, потягнувши її вгору.

5.6. Зніміть скло, обережно витягнувши його з дверцят духовки (Запам'ятайте: в духовках з піролітичним очищенням також виймайте друге і третє скло (при наявності)).

7. Після закінчення очищення чи заміни повторно зберіть деталі у зворотному порядку.

На кожному склі, напис "Pyro" повинен бути розбірливим і розташованим зліва на дверцятах, біля лівої бокової завіси. Таким чином, друкована етикетка першого скла знаходитиметься всередині дверцят.



ЗАМІНА ЛАМПИ

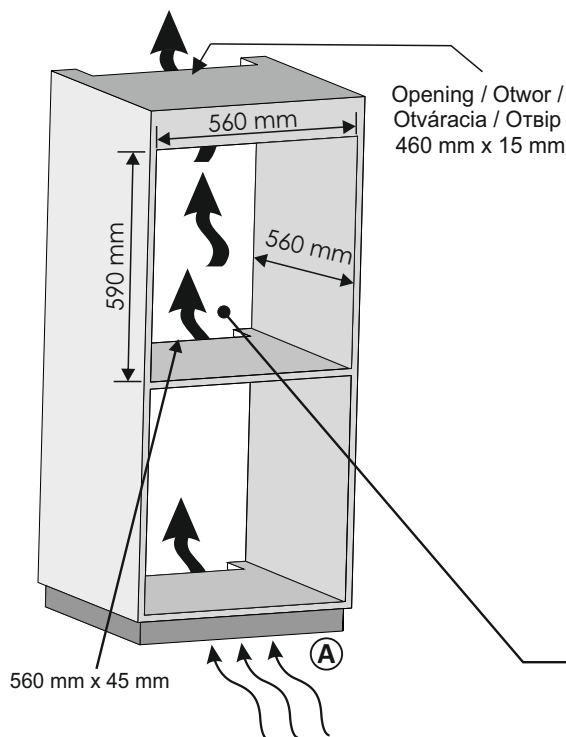
1. Від'єднайте духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампу та замініть її новою того ж типу.
3. Після заміни несправної лампи, помістіть скляну кришку на своє місце.



5. Виявлення та вирішення несправностей

5.1 Поширені запитання

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духовка не нагрівається	Годинник не встановлено	Встановіть годинник
Духовка не нагрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Функція готування та температура не встановлені	Переконайтеся у правильності необхідних налаштувань
Немає реакції користувальницького інтерфейсу туші	Пар і конденсація на панель інтерфейсу користувача	Очистіть тканиною з мікрофібри на панелі керування користувача, щоб видалити конденсаційний шар

INSTALLATION**GB****INSTALACJA****PL****INŠTALÁCIA****SK****МОНТАЖ****UA**

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

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

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

UA Якщо кухонні меблі мають задню стінку, зробіть у ній отвір для випуску кабелю живлення

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

Ⓐ **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10 mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm²

Ⓐ **SK** Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500x10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 5.000 mm²

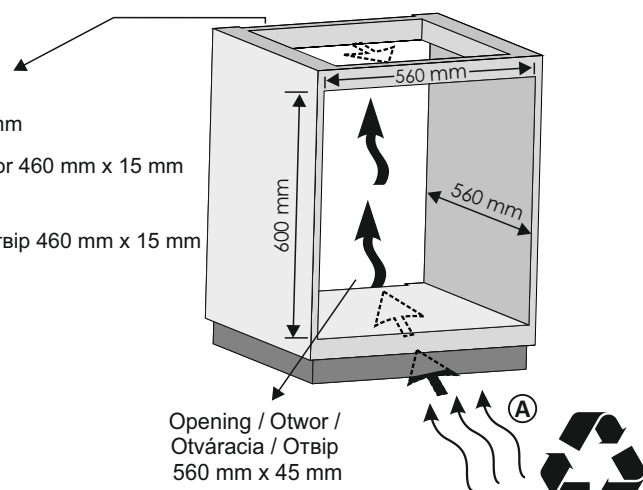
Ⓐ **UA** Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності печі в ньому має бути отвір 500x10 мм або 5000 мм² тієї ж поверхні.

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

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

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm

UA Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 mm x 15 mm

**EN**

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

PL

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

SK

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za nepresnosti obsiahnuté v tlačenej dokumente alebo za chyby transkripcie obsiahnuté v tejto brožúre. Okrem toho si vyhradzuje právo vykonať zmeny výrobku v záujme spotrebiteľov bez toho, aby bola dotknutá jeho bezpečnosť alebo funkčnosť.

UA

Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у виробі, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.

42838077 • A4 • 01.2021 • REV.0