

FOR YEARS TO COME
freggia

**ELECTRICAL
BUILT-IN OVEN**

**ВСТРОЕННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

**ВБУДОВАНИ ЕЛЕКТРИЧНИ
ДУХОВІ ШАФИ**

**PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE
DO ZABUDOWY**

User manual

Руководство пользователя

Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

OERD67

EN

Thank you for purchasing Freggia electrical build-in oven.

Please carefully read the user manual, as it contains the instructions for the safe installation, operation and maintenance of the oven. Save it for future use.

RU

Благодарим Вас за приобретение электрического встраиваемого духового шкафа компании Freggia. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя, так как в нем содержатся инструкции по безопасной установке, эксплуатации и обслуживанию духового шкафа. Сохраните его для использования в будущем.

UA

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали електричну вбудовану духову шафу компанії Freggia. Будь ласка, уважно прочитайте керівництво з експлуатації, бо в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування духової шафи.

Зберігайте його для подальшого використання.

PL

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu elektrycznego piekarnika do zabudowy marki Freggia.

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi, gdyż zawiera ona wskazówki dotyczące bezpiecznej instalacji, eksploatacji i obsługi piekarnika.

Zalecamy zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości, jak również zapisanie nazwy modelu i numeru seryjnego Państwa urządzenia.

 **ATTENTION!**
Important safety information.

ВНИМАНИЕ!
Важная информация по безопасности.

УВАГА!
Важлива інформація з безпеки.


UWAGA!
Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa.

 **IMPORTANT:**
Additional recommendations regarding usage.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:
дополнительная информация по эксплуатации.

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ:
додаткова інформація з експлуатації приладу.

PRZYDATNA INFORMACJA:
dodatkowa informacja dotycząca eksploatacji kuchni.

 **NOTE:**
Care and maintenance.

СОВЕТ:
советы и рекомендации по эксплуатации.

ПОРАДА:
поради та рекомендації з експлуатації приладу.

WSKAZÓWKA:
Wskazówki i porady dotyczące eksploatacji urządzenia.

IMPORTANT WARNINGS.....	3
INSTALLATION OF APPLIANCE.....	5
MAINTENANCE AND CLEANING.....	7
USING THE OVEN.....	8
TECHNICAL SPECIFICATIONS 4 FUNCTIONS.....	8
MODEL: 4 FUNCTIONS.....	8
TECHNICAL SPECIFICATIONS 7 FUNCTIONS / 9 FUNCTIONS..	8
MODEL: 7 FUNCTIONS.....	9
MODEL: 9 FUNCTIONS.....	9
USING MECHANICAL TIMER.....	10
INSTRUCTION FOR COOKING.....	12

! WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Young children must be kept well away from the appliance. Take care and do not touch the heating elements inside the oven. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

! WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment.

The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

The glass parts must not be cleaned with abrasive products or sharp metal scrapers since these could scratch the surface and cause it to break.

! WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that

the appliance has been switched off before you change the light bulb.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

★ IMPORTANT: The oven produces hot air or steam during the cooking processes. Take great care when you open the door.

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

Never line the oven with aluminum foil. It could block the slots and prevent regular heat exchanges from taking place, consequently damaging the enamelled surface.

Before you start using the oven for cooking, you must remove the pro-

TECTIVE film from the oven door and heat the empty oven at maximum temperature for about 45 minutes (this will eliminate the odours and fumes created by manufacturing residues). After this, the oven must be thoroughly cleaned with soapy water and rinsed well, but do not use too much water as this could penetrate and damage the internal components.

Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

The appliance is conform to the following European Directives and Regulations :

Directive 2014/35/EC	(Low Voltage Appliances)
Directive 2014/30/EC	(ElectroMagnetic Compability)
Directive 2012/19/EC	(WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)
Directive 2009/125/EC	(ErP - Eco Design)
Directive 2011/65/EC	(RoHS - restriction of hazardous substances)
Regulation 1935/2004/EC	(Materials intended to come into contact with food)
Regulation 1907/2006/EC	(REACH -Restriction of Chemicals)

INSTRUCTION FOR INSTALLATION

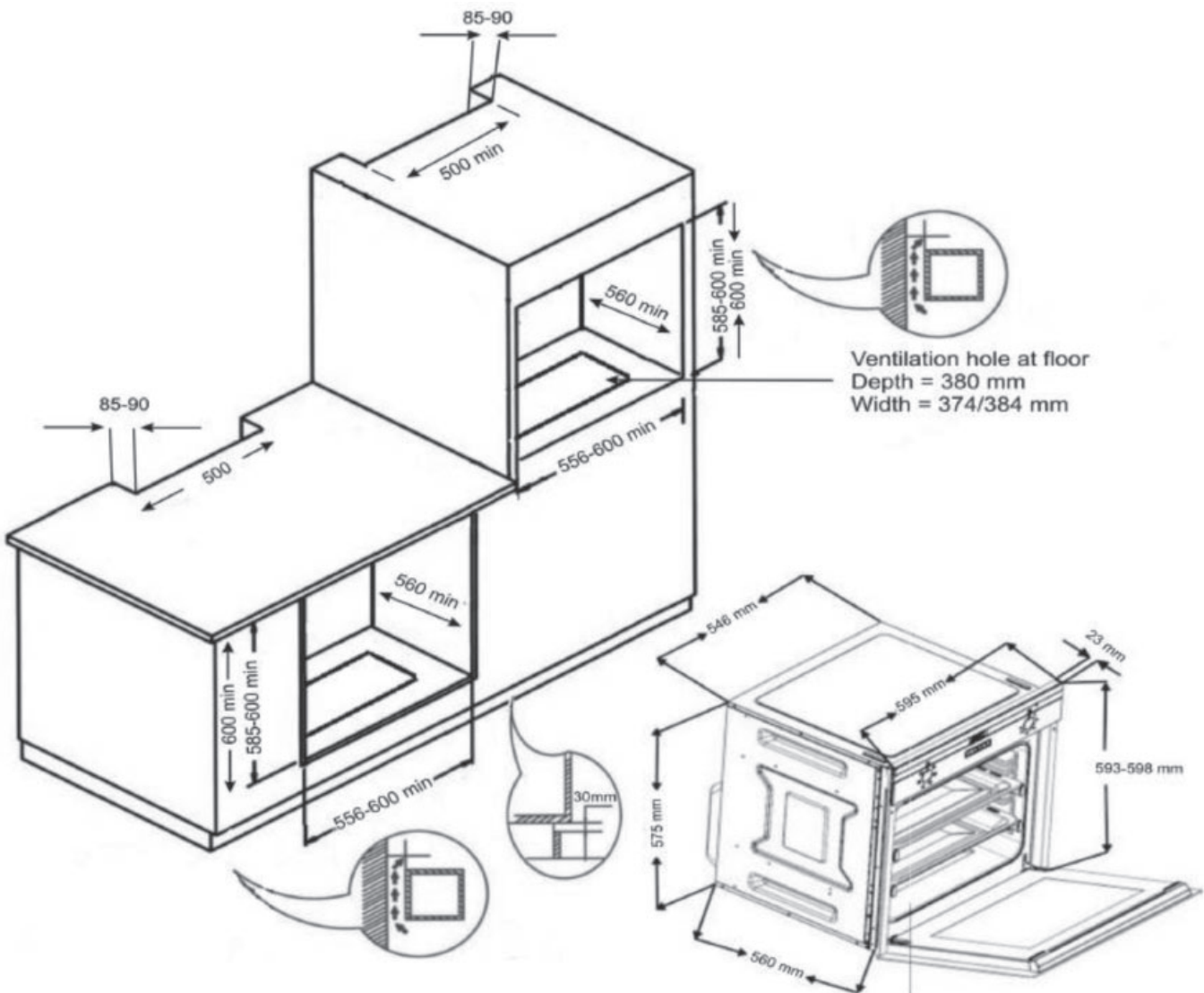
Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to improper installation.

INSTALLATION WARNINGS

Dimensions and materials of the cabin or cupboard in which the built-in oven will be installed in have to be correct and it has to be resistant to temperature increases. Please install as shown in Figure.

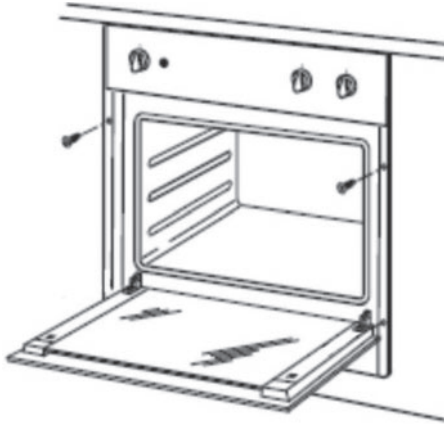
- The furniture walls in which the oven is installed in must be heat resistant. Wall panels must be resistant to 100 C especially if the side walls are made of wallboard. Plastic or adhesive panels that are not resistant to this heat may deform and sustain damage.
- For safety reasons, direct contact with electrical parts of the oven must be avoided.
- Isolation and protective parts must be installed in a way to prevent them from being removable by any tool.
- Oven must be installed as in Figure in order to provide a more effective air flow.

- It is advised to leave a space of at least 40 mm on the back for the kitchen unit in which the oven is installed.
- A support must be placed under the oven which can carry the weight when placing the oven.
- The back section of the cabin in the kitchen unit must be removed in order to provide better air flow.
- It is not advised to install the device near refrigerators or freezers, otherwise performance of said devices would be affected from the heat radiated.
- Place the device centered on the inlaid cabin.
- Open the oven lid and mount the body to the countertop with four woodscrews by aligning the holes on the sides.
- Oven can be mounted to a cupboard up top or under the counter if desired.
- When mounting an electrical built-in stove on the counter over the oven, electricity cables of the oven and the stove must be separated in order to dismount the oven from the stove when necessary.



INSTRUCTION FOR INSTALLATION

Open the door and fix the oven with four wood screws which must be screwed through the holes in the lateral jambs of the oven.



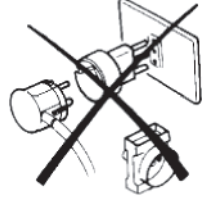
ELECTRICAL CONNECTION

- The device must be connected to the main electricity grid only by authorized electricity technicians in accordance with the laws and regulations in force.
- Make sure that the power from the main grid is enough to supply the power stated in the information tag placed on the front bottom of the device.
- If the current of fuse in your house is less than 16 Ampere, have a qualified electrician connect a 16 Ampere fuse.

! WARNING:
The device must absolutely be grounded.

- Your oven includes a grounded plug mounted on the grid cord. This plug must be used with a grounded line. Have a licensed electrician do the grounding installation.
Before supplying electricity to the device:
 1. Place the oven in a way to make reaching the plug used for electricity connection or double pole switch easier.
 2. Do not let the electricity cable touch hot surfaces when placed and do not pin it to the oven lid.
 3. Contact the nearest authorized service if the electricity cable is damaged. Make sure authorized service makes the chance with a new cable with plastic insulation at the same size and that can withstand the electricity current the oven needs.

- A double pole switch with at least 3 mm between the contact points between the device and the electric wire and suitable for carrying the desired load in accordance with the laws in force must be installed if the device is to be connected directly to the electric wiring. Ground wire must not be cut be double pole switch.
- It is not advised to use adapters, multi plugs or extension cords. If absolutely necessary, adapters or extension cords in line with safety laws can be used. However, never go beyond the maximum current capacity and maximum power stated for the adapter.
- Test heating elements for 3 minutes after the connections are done.
- Electricity safety of the device is guaranteed only if connected to suitable source correctly with grounding in accordance with the rules. Our company cannot be held responsible for the damages to people, animals or properties due to the failure to ground the device properly.



WHEN THE DEVICE IS INSTALLED INITIALLY

1. Set the Temperature Control to maximum level. (250 C MAX)
 2. Set the Function button as Top and Bottom Grill (and + Fan if available).
 3. Run the oven in this setup for 30 minutes.
 4. Open a window for air circulation.
- A smoke and smell resulting from insulation materials and heating elements can be experienced for once during this period. If this happens, wait for the smoke and smell to dissipate before placing food inside the oven.
 - After these are done, clean the interior of the oven with a slightly wet soapy soft cloth.

★ IMPORTANT: Always use the middle section of the handle when opening the lid of the oven.

! WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc before the first use of the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

★ **IMPORTANT:** before carrying out maintenance or cleaning the oven, unplug it and wait for it to cool down.

GENERAL CLEANING

To keep the enamelled part shiny for as long as possible, the oven must be cleaned each time after using it. Leave the oven to cool down and you can easily remove the deposits of fat with a sponge or damp cloth and warm soapy water and, if necessary with a product on the market.

Do not use abrasive cloths or sponges that could irreparably damage the enamel. The control panel, handle and knob of white ovens must also be cleaned each time in order to avoid greasy steam turning them yellow in time. After use, rinse the stainless steel parts well with water and then dry them with a soft cloth or chamois leather. For stubborn stains, use normal non-abrasive detergents or specific products for stainless steel or a little warm vinegar. Clean the window of the oven door only with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Oven with copper surfaces: the copper surfaces have a special protection. To keep the surfaces intact, we recommend using, when the oven is cold, a soft clean cloth and a neutral detergent for delicate surfaces. Never use abrasive tools. Do not clean with a jet of steam.

INSIDE THE OVEN

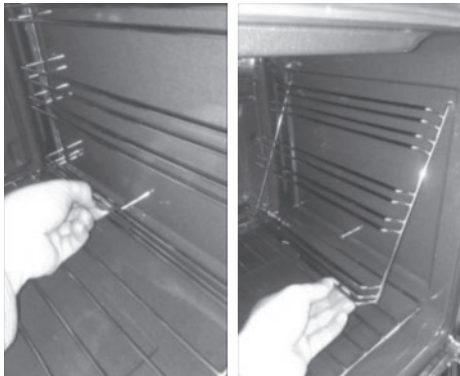
Appropriate chemicals can be used after consulting the recommendations of the manufacturer and trying it on a small part of the gap. Abrasive cleaning agents or abrasive clothes must not be used on the surfaces of the gap.

Do not clean with a jet of steam.

➡ **NOTE:** The manufacturer of this appliance does not take responsibility for damages caused by chemicals or abrasive cleaning.

REMOVING SIDE WIRE TRAYS OF THE OVEN

It is possible to remove and clean the side wire trays in which trays and wire grids are placed easily. Follow the procedure as shown in the picture below to remove the oven interior wire trays from the side walls.

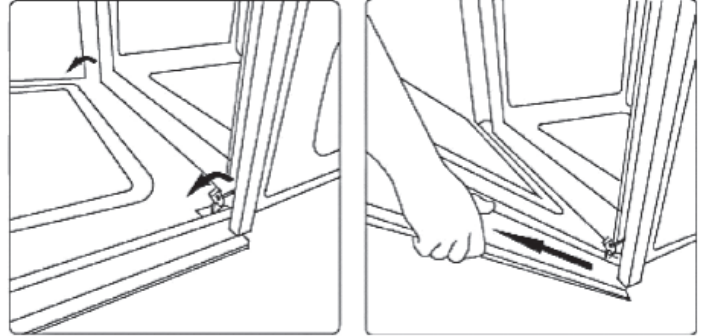


REMOVING OVEN DOOR

You can remove and clean the oven DOOR easily. You must follow the procedures below to remove the DOOR

- Open the DOOR completely.
- Push the 2 hinges shown in the picture backwards.
- Hold the DOOR and close up to the first stopping place.
- Pull the raised DOOR away from its mounted location.

Place the hinges correctly and push downwards in order to mount removed oven DOOR back properly.



All the glass used in this appliance has undergone a special safety treatment. In the case of breakage, the glass shatters into small square and smooth pieces which are not dangerous because they are not sharp.

Please take care and avoid thermal shocks for the glass pane, for example, never start cleaning when it is hot.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

After having disconnected the oven from the power supply, unscrew the glass protection cap and then the bulb and replace it with another one suitable for high temperatures (300°C /E14/230V/25W). Remount the glass cap and reconnect the oven.



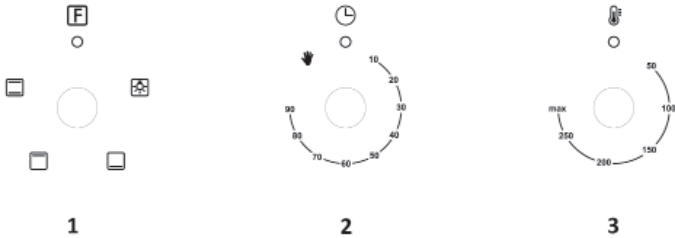
USING THE OVEN

TECHNICAL SPECIFICATIONS 4 FUNCTIONS

MODEL	4 FUNCTIONS
Top Heater	800 W
Bottom Heater	1200 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	595x560x598 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	560x575x560 mm
Oven Interior Volume	64 lt
Net Weight	37 Kg
Gross Weight	40 Kg
Voltage	220-240 V 50-60 Hz
Maximum Power	2151 W

ENVIRONMENTAL WARNING:
***After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.**

MODEL: 4 FUNCTIONS



- 1: FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions
- 2: MECHANICAL TIMER
- 3: TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION: The F product won't work in this position
	LIGHT: turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	TOP HEATER FUNCTION : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
	ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. used mainly for big meat portions. It is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

• THERMOSTAT LIGHT

This goes on every time the thermostat acts to stabilize the cooking temperature in the oven and it goes off when the oven reaches the pre-set temperature.

• OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency in electricity use and heat insulation should be preferred.
- Frequently opening the oven lid causes cold air outside the oven to enter inside, thereby causing energy loss. Therefore, oven lid shouldn't be opened if not necessary.
- You shouldn't try to cook more than one meal in the oven at once. Meals that cook earlier should be taken out first, thereby use less energy without changing oven temperature.
- Residual heat after the meal cooked in the oven should be used for another meal. You will save energy this way.
- Preheating should be done for a short time (10 minutes the most).
- Frozen meals should be deiced before cooking in the oven.
- Combustible, inflammable materials that ignite easily must be kept away from the oven.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- Ovens will continue cooking in current temperature by using less energy if the lid is closed a few minutes before cooking.

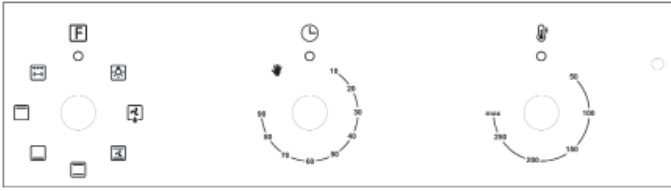
TECHNICAL SPECIFICATIONS 7 FUNCTIONS / 9 FUNCTIONS

MODEL	7 FUNCTIONS/ 9 FUNCTIONS
Top Heater	800 W
Bottom Heater	1200 W
Grill Heater	1200 W
Cooling Fan	22 W
Oven Lamp	25 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimension (WxDxH)	600x600x570 mm
Installation Cabin Dimension (WxDxH)	595x595x560 mm
Oven Interior Volume	64 lt
Net Weight	37 Kg
Gross Weight	40 Kg
Voltage	220-240 V 50-60 Hz
Maximum Power	2177 W

ENVIRONMENTAL WARNING:
***After you installed your product, please dispose of its packaging materials according to the safety and environment conditions.**

USING THE OVEN

MODEL: 7 FUNCTIONS



- 1: FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions
- 2: MECHANICAL TIMER = Read the instructions below
- 3: TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

	OFF FUNCTION: The F product won't work in this position
	LIGHT: turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	FAN ASSISTED FUNCTION : Only turbo fan works in this position; circulates the air at room temperature around frozen foods and thaws them
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION : Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	TOP HEATER FUNCTION : Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
	GRILL FUNCTION : Uses the grill heater
	ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. used mainly for big meat portions. It is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

MODEL: 9 FUNCTIONS




- 1: FUNCTION SELECTION BUTTON = Sets the oven working positions
- 2: DIGITAL TIMER = Read the instructions below
- 3: TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON = Used for setting the oven temperature between 50-250 °C when working. Only put to max. position for Grill function.

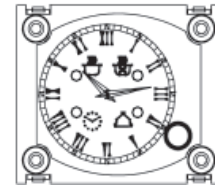
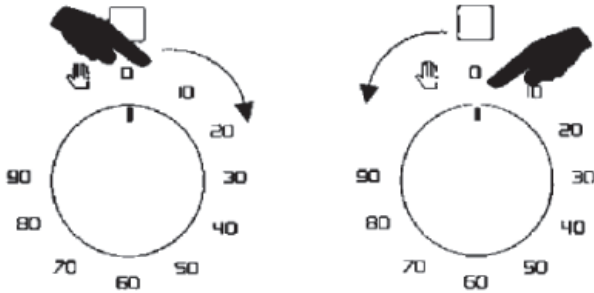
	OFF FUNCTION: The F product won't work in this position
	LIGHT: turning the knob to the right the switch turns on the oven light.
	TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION: Mostly used for cooking in one tray. Roast both side of the food equally, making it crispy
	FAN + TOP AND BOTTOM HEATER FUNCTION: Hot air circulates inside the oven for more homogeneous cooking. Used for meals you want to be soft on the inside and crunchy on the outside
	BOTTOM HEATER FUNCTION : Only the bottom heater is functional. Used for meals that have to be cooked from the bottom, heating meals or for meals that have to be cooked for a long period with low temperature such as stew
	GRILL FUNCTION: Uses the grill heater
	TOP HEATER FUNCTION: Only the top heater is functional. Used for roasting the top section of mostly cooked meals, or heating previously cooked meals
	GRILL FUNCTION: Uses the grill heater
	TOP HEATER + GRILL: Uses the full grill heater.
	TOP HEATER + GRILL + FAN: The heat produced by top heater and grill, is propagated homogeneously by the fan for a homogeneously cooking.
	TURBO FAN : Fan and surrounding heater will be activated. This program also offers more than one food on several levels, without the transmission of odors.
	TURBO FAN + BOTTOM HEATER : Fan and bottom heater will be activated at same time.
	ROTISSERIE : Grill element will be activated with the rotisserie function. used mainly for big meat portions. It is advised to place meat directly on the rotisserie grate with a tray under.

USING THE OVEN

USING MECHANICAL TIMER

You can adjust up to 90 minute by rotating the mechanical clock button clockwise. The clock will have the oven work for the set duration and shut it down automatically when the time is up. Set the function and temperature adjustment buttons after placing the meal inside the oven and adjust the mechanical clock button to the position you want. The oven alarm will sound and the oven will automatically shut down when the time is up. With circuit cutter, oven working duration can be set to 90 minutes maximum. It is possible to set longer cooking periods manually.

For manual use, align the clock button counter clockwise to the  symbol. You oven will start working at this position. It will continue working for the duration of your choosing. Turn the mechanical clock button clockwise when you want to end cooking. Your oven will shut down when you hear the alarm sound.



! WARNING: The aesthetics of the analog timer may vary depending on the type(rustic,modern)vary both the icons and the numbers that mark the hours, but the operation and position of the icons with their function, always remains the same.

• GENERAL OPERATION

This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven(using push knob and indicator icons). Pushing on the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

• SETTING THE TIME OF DAY

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the "CLOCK" icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise. After 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.

• MANUAL COOKING

During default condition, timer manual firing of the oven using the general oven switch(external to the timer). ATTENTION: after providing power supply to the timer it takes about few seconds before the relay is energized.

• SETTING THE MINUTE MINDER

Minute Minder programming allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking(mode Minute Minder) To schedule an "alarm" (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of "ALARM" icon. Minute Minder setting is identical to end of cooking time setting (see the corresponding paragraph).

It's possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.

• SEMI AUTOMATIC COOKING: SWITCH OFF AT A SET AND TIME

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled.

To program the end of cooking time briefly press 2 times the knob until you get the flashing of "END TIME" icon. To increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise.

The flashing of "END TIME" icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least to minutes of cooking time).

Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated. Cooking stops when "Programmed End Time=Present Time"

To view the program press and release the knob and the timer show the selected program. When cooking stops the "END TIME" icon flashes and the alarm beeps. After 1 min-ute beeps are disabled and the icon "END TIME" remains flashing until you press the knob. To cancel the program before the end,press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

• FULLY AUTOMATIC COOKING

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the "START TIME" icon. Increase or decreases the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise.

The flashing of "START TIME" icon continues for some seconds after the last rotation.





If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the "END TIME" icon from off becomes flashing).

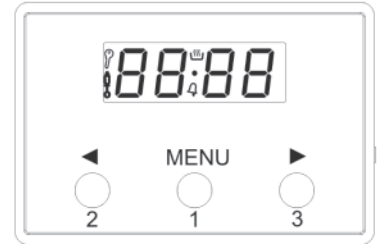
The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section.

Cooking will begin when "Programmed Start Time=Present Time".

• BLACKOUT INDICATION

The timer signals every lack of power supply through the flashing of the symbol "CLOCK". In this case, to the disable it briefly press the knob.

-  Minute Minder icon
-  Cooking icon
-  Automatic Cooking icon
- Dot icon
-  Key lock icon



- 1: Function Selection Button
- 2: Minus Button

- 3: Plus Button
- 2 and 3: Manual

• SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

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

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



Notice!

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

• MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode you can use oven functions manually.

• SETTING THE MINUTE MINDER

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

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

• CHANGE THE TIMER BEEPS

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

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

• CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons 2 and 3 simultaneously.

Cancel minute minder settings:

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

• COOKING TIMER

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

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

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again.

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

USING THE OVEN

• COOKING TIME WITH DELAY

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

- Press button 1 until the "dur" and "0.00" flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)
- Set the cooking time using buttons 3 and 2, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)
- Press button 1 until the "End" and "18.30" (end time) flashes on the digits.
- Set the turn-off (cooking end) time using buttons 3 and 2, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)
- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings. Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time.

When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button 1, 2 or 3 to cancel signal and to return to the manual operation.

• KEY LOCK ICON

To toggle child safety lock on/off, hold down the 3 button for about 5 seconds. The key icon will appear in the display as a result. When the child safety lock is on, all keys are locked and all features of the oven will be disabled.

INSTRUCTION FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold.

Never use shallow pans or the drip-tray as pans for roasts, to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly and smoke being produced.

• VENTILATED HEATING

This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures are below traditional ones.

• TRADITIONAL HEATING

This is particularly suitable for roasting game and baking bread and sponge cakes. It is a good rule to put the food to be cooked in the oven when it has reached the cooking temperature, i.e. when the thermostat light goes off

COOKING TIMES

The table shows some examples of the thermostat setting and cooking time. The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	160-200	2-3	30-50
Small cake	Static / Turbo+fan	160-180	2	20-40
Pie	Static / Static+fan	140-160	2	10-40
Pastry	Static	200-230	1-3	10-20
Cookie	Static / Turbo+fan	210-220	2	45-60
Apple pie	Static / Turbo+fan	160-180	2-3	45-60
Sponge cake	Static / Turbo+fan	190	2-3	60-70
Pizza	Static / Turbo+lower	230-250	4-5	14-18
Lasagne	Static	225-250	2	120-150
Meringue	Static / Lower-upper+fan	160-180	2	120-160
Grilled chicken**	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	50-60
Grilled fish**	Grill	160-180	2	45-60
Calf steak**	Grill	175-190	2	60-70
Grilled meatball**	Grill	190-210	2	40-50

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ.....	13
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....	15
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ.....	18
ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА 4 ПРОГРАММЫ.....	18
МОДЕЛЬ: 4 ПРОГРАММЫ.....	18
ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА 7-9 ПРОГРАММ.....	18
МОДЕЛЬ: 7 ПРОГРАММ.....	19
МОДЕЛЬ: 9 ПРОГРАММ.....	19
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА.....	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	22

Перед отправкой с завода этот прибор был проверен и отрегулирован опытным и квалифицированным персоналом для достижения наилучших результатов работы. Любой ремонт или регулирование, которые могут впоследствии потребоваться, должны выполняться с максимальной осторожностью и вниманием.

По этой причине мы рекомендуем вам всегда обращаться к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в наш ближайший сервисный центр, указав тип проблемы и модель вашего устройства. Также помните, что оригинальные запасные части можно приобрести только в наших центрах технического обслуживания.

Не оставляйте упаковку без присмотра, как для безопасности детей, так и для защиты окружающей среды. Вы можете утилизировать ее в центре для дифференцированных отходов.



Символ на продукте или на упаковке означает, что изделие не должно рассматриваться как обычный бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

Надлежащая утилизация этого продукта помогает избежать потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, которые могут быть вызваны неправильной утилизацией продукта. Для получения более подробной информации о переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с вашими муниципальными службами, местной службой утилизации отходов или магазином, где был приобретен продукт.

! ВНИМАНИЕ: Этот прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Маленькие дети должны находиться подальше от прибора. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. Если они не находятся под постоянным наблюдением, дети младше 8 лет должны находиться подальше от прибора.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или теми, у кого нет опыта и знаний, если они находятся под надлежащим наблюдением или обучены тому, как пользоваться устройством безопасно и избегать рисков. Дети не должны играть с прибором. Запрещается чистить или обслуживать прибор детям без присмотра.

Стеклянные детали нельзя чистить абразивными веществами или острыми металлическими скребками, так как

они могут поцарапать поверхность и привести к ее повреждению.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор был выключен перед заменой лампочки.

Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях и предназначен исключительно для приготовления и разогрева пищи. Не используйте его для других целей.

Устройство должно быть установлено опытным и квалифицированным специалистом, который знаком с действующими нормами и правилами установки.

Перед чисткой или обслуживанием прибор должен быть отключен от источника электропитания и охлажден.

★ ВАЖНО: во время приготовления внутри духового шкафа образуются пар и горячий воздух. Будьте осторожны, когда вы открываете дверь.

Кабель электропитания прибора не должен заменяться пользователем самостоятельно. Он должен быть заменен только квалифицированным электриком.

Никогда не накрывайте духовку алюминиевой фольгой. Это может заблокировать вентиляционные каналы и помешать регулярному теплообмену и как следствие вызвать повреждение эмалированной поверхности.

Перед началом эксплуатации выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри прибора. Удалите защитную пленку на внешней стороне духового шкафа. Установите регулятор температуры на максимальное значение и дайте духовому шкафу проработать с закрытой дверцей в течение 45 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально (устраняются запахи и пары, которые образуются при производстве). После этой процедуры, дождитесь, когда духовой шкаф охладится, протрите внутреннюю часть с помощью теплого мыльного раствора, затем вытрите с помощью сухой чистой тряпки. После этих действий вы можете эксплуатировать ваш духовой шкаф. Не ис-

пользуйте слишком много воды, она может проникнуть внутрь и повредить компоненты изделия. Установка и ремонт должны быть выполнены «АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ». Ремонт, выполненный некомпетентными людьми, может привести к повреждению.

Производитель не несет ответственности за работы, выполненные лицами, не имеющими соответствующего допуска.

Устройство соответствует следующим европейским директивам и регламентам:

Директива 2014/35 / ЕС	(Низковольтное оборудование)
Директива 2014/30 / ЕС	(Электромагнитная совместимость)
Директива 2012/19 / ЕС	(WEEE Отходы электрического и электронного оборудования)
Директива 2009/125 / ЕС	(ErP - Эко Дизайн)
Директива 2011/65 / ЕС	(RoHS - ограничение опасных веществ)
Регламент 1935/2004/ЕС	(Материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)
Регламент 1907/2006/ЕС	(REACH - Ограничение химических веществ)

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

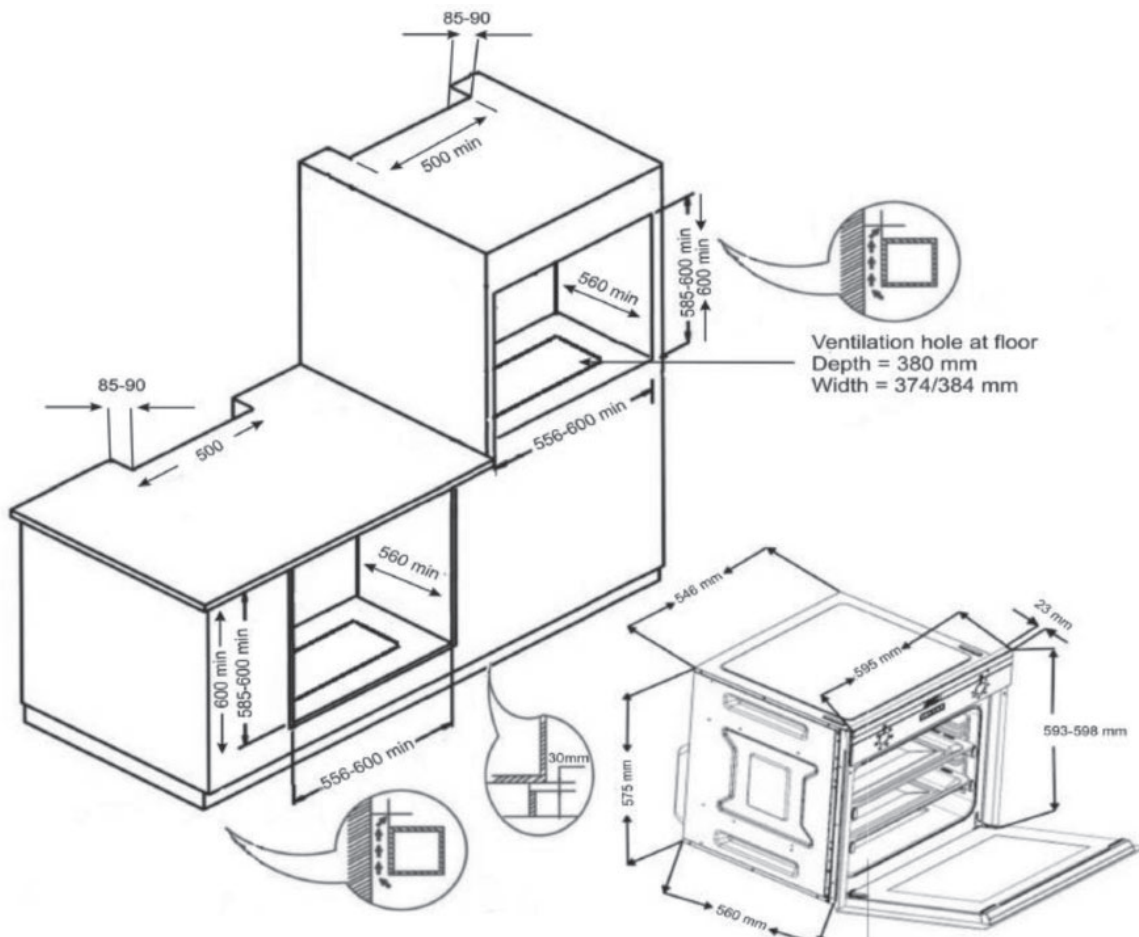
Установка должна выполняться авторизованным специалистом в соответствии с указаниями. Производитель не несет ответственность за ущерб причиненный людям, животным или имуществу из-за неправильной установки.

ны быть устойчивыми к повышению температуры. Пожалуйста, устанавливайте духовой шкаф, в соответствии с изображением на рисунке.

На рисунке приведены монтажные размеры для установки под столешницу и над ней.

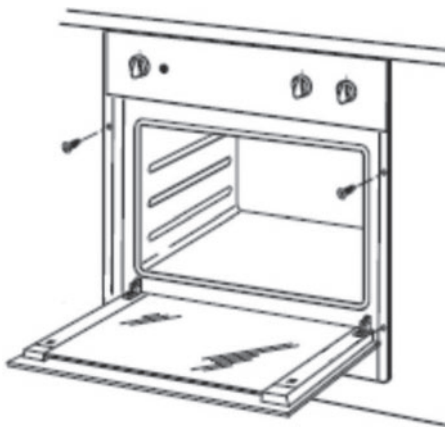
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Размеры ниши или кухонного шкафа, в которые будет встроена духовка, должны соответствовать размерам, указанным в этой инструкции. Материалы долж-



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- Мебельные стенки, которые контактируют с духовым шкафом, должны быть жаростойкими. Мебельные панели должны быть стойким до температуры 100С, особенно если они изготовлены из ДСП. Пластиковые или МДФ панели, не устойчивые к этому нагреву, могут деформироваться и привести к повреждениям.
- В целях безопасности следует избегать прямого контакта с электрическими частями духовки.
- Изолирующие и защитные детали должны быть установлены таким образом, чтобы их можно было снять каким-либо инструментом.
- Духовка должна быть установлена, как показано на рисунке, чтобы обеспечить более эффективный приток воздуха.
- Рекомендуется оставлять свободное пространство не менее 40 мм зади изделия в нише кухонной мебели, в которой установлена духовка.
- Полка, на которую устанавливается духовка, должна выдерживать вес устанавливаемого прибора.
- Задняя стенка ниши в кухонной мебели должна быть удалена, чтобы обеспечить лучшую циркуляцию воздуха.
- Не рекомендуется устанавливать устройство рядом с холодильниками или морозильниками, так как тепло, которое образуется во время работы духового шкафа, может влиять на производительность указанных выше приборов.
- Поместите устройство по центру ниши кухонной мебели
- Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к мебели с помощью шурупов поставляемых вместе с изделием.
- Духовой шкаф может быть установлен в кухонную мебель над или под столешницей, если это необходимо.



- Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к мебели с помощью шурупов поставляемых вместе с изделием.

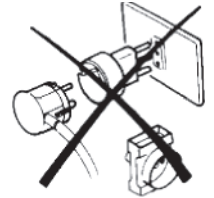
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Устройство должно быть подключено к основной электрической сети только уполномоченными специалистами по работе с электричеством в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Убедитесь, что параметры сети, к которой выполняется подключение, соответствует параметрам, указанным в информационном ярлыке, расположенном на передней нижней части устройства. Ваш духовой шкаф должен быть подключен к электрической сети с напряжением 220-240В, частотой 50-60Гц, с установленным предохранителем 16А. Если данные вашей сети отличаются от вышеприведенных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

ВНИМАНИЕ: Устройство должно быть обязательно заземлено.

- Вилка вашего изделия оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легкодоступном месте.
Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь что:
 1. Духовка размещена таким образом, что обеспечивается свободный доступ к электрическому соединению или двухполюсному переключателю.
 2. Кабель питания (кабель с вилкой) не контактирует с нагревающимися поверхностями прибора.

3. В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или квалифицированным специалистом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.
- Электрическое подключение необходимо произвести непосредственно к электрической сети, для чего между прибором и сетью следует установить многополюсный выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм.
 - При прямом подключении к сети необходимо установить устройство, обеспечивающее полное отключение от сети с разрывом контактов, в условиях категории перенапряжения III в соответствии с правилами установки.
 - Не рекомендуется использовать адаптеры, мульти-штекеры или удлинители. Если это абсолютно необходимо, можно использовать адаптеры или удлинители в соответствии с нормами безопасности. Однако значения тока и максимальной мощности, не должны превышать значения, указанные для адаптера.
 - Проверьте работу нагревательных элементов путем включения духового шкафа на 3 минуты.
 - Электробезопасность устройства гарантируется только при правильном подключении к подходящему источнику питания, с заземлением в соответствии с действующими нормами. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный людям, животным или имуществу из-за неправильного заземления устройства.



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Установите регулятор температуры в положение соответствующее максимальной температуре. (250°C MAX).
 2. Установите регулятор выбора программ в положение верхний и нижний нагревательный элемент (и + вентилятор, если доступно).
 3. Включите духовку на этой программе на 30 минут.
 4. Откройте дверцу духового шкафа для обеспечения циркуляции воздуха.
- Дым и запах от изоляционных материалов и нагревательных элементов могут появиться при первом включении прибора.. Если это произойдет, подождите, пока дым и запах не рассеются, прежде чем помещать продукты в духовку.
 - После этого протрите внутреннюю поверхность духовки слегка влажной мыльной мягкой тканью.

★ ВАЖНО: Всегда держитесь за среднюю часть ручки при открытии дверцы духового шкафа.

! ВНИМАНИЕ: Тщательно промойте дополнительные принадлежности, такие как поддон, решетку и т. Д., перед первым использованием духовки.

★ ВАЖНО: перед выполнением технического обслуживания или чистки духовки отключите ее от сети и дождитесь, пока она остынет.

ОБЩАЯ ЧИСТКА

Чтобы эмалированные детали изделия оставались блестящими как можно дольше, духовку необходимо чистить каждый раз после ее использования. После того как духовка остынет, вы можете легко удалить отложения жира с помощью губки или влажной ткани и теплой мыльной воды, при необходимости можно использовать специальные моющие средства, представленные на рынке.

Не используйте абразивные ткани или губки, которые могут нанести непоправимый вред эмали. Панель управления, ручку дверцы и регуляторы белых духовок также необходимо очищать каждый раз после процесса приготовления, так как жир, который содержится в паре, со временем может пожелтеть. После использования тщательно промойте детали из нержавеющей стали водой, а затем вытрите их мягкой тканью или замшей. Для пятен, которые трудно выводятся, используйте обычные неабразивные моющие средства или специальные продукты для нержавеющей стали или немного теплого уксуса. Очищайте стекло дверцы духовки только горячей водой, избегая использования грубых тканей.

Духовой шкаф с медными поверхностями: медные поверхности имеют специальную защиту. Чтобы не повредить поверхности, мы рекомендуем приступать к чистке, когда печь полностью охладится. Используйте мягкую чистую ткань и нейтральное моющее средство для деликатных поверхностей. Никогда не используйте абразивные инструменты.

Не выполняйте чистку с помощью генератора пара.

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

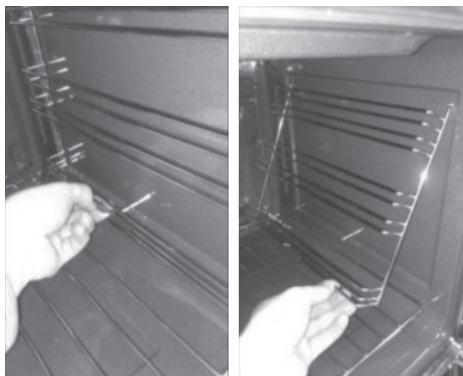
Подходящие химические вещества могут быть использованы в соответствии с рекомендациями производителя. Для начала протестируйте чистящее вещество на небольшом, малозаметном участке. Абразивные чистящие средства или абразивные принадлежности для чистки не должны использоваться для чистки поверхностей внутренней части изделия.

Запрещается чистка внутренней части с помощью генератора пара.

▶ ПРИМЕЧАНИЕ. Производитель данного прибора не несет ответственности за повреждения, вызванные химическими веществами или абразивной очисткой.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

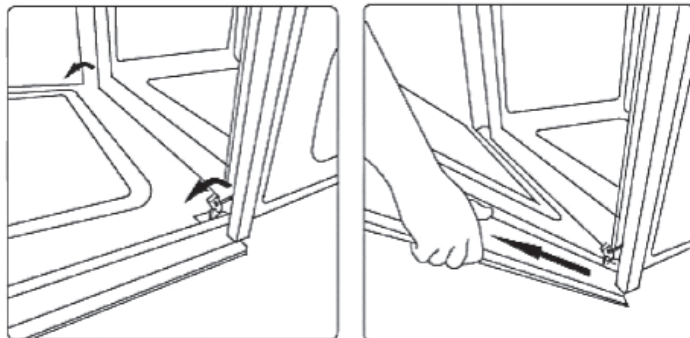
Чтобы снять металлические направляющие, нажмите на защелки, показанные на рисунке, сначала снимите нижнюю часть, а затем верхнюю часть с места установки. Чтобы установить металлические направляющие; выполните процедуру снятия металлических направляющих в обратном порядке.



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы можете легко снять и почистить дверь духового шкафа. Для снятия двери необходимо следовать приведенным ниже процедурам.

- Откройте дверцу духового шкафа полностью.
- Откиньте 2 петли, в направлении указанном на рисунке.
- Крепко держа дверцу, закрывайте ее до того момента, когда она во что упрется.
- Потяните поднятую дверь в противоположном направлении от места установки.



Для обратной установки необходимо корректно вставить петли двери на посадочные места и опустить дверь вниз.

Все стекло, используемое в этом приборе, прошло специальную обработку для обеспечения безопасности. В случае повреждения стекло разбивается на маленькие квадратные и гладкие кусочки, которые не опасны, потому что они не острые. Пожалуйста, будьте осторожны и избегайте тепловых ударов по стеклу, например, никогда не начинайте чистку, когда оно горячее.

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

Отключите духовой шкаф от источника питания, открутите защитную крышку, а затем лампочку и замените ее другой, с подходящими параметрами для высоких температур (300°C / E14 / 230 В / 25 Вт). Установите на место стеклянную крышку и заново подключите духовку.



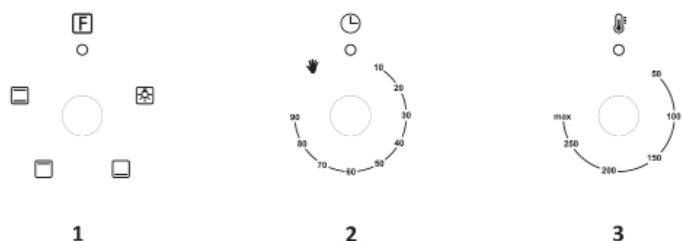
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА 4 ПРОГРАММЫ

Модель :	4 Программы
Верхний нагреватель	800 Вт
Нижний нагреватель	1200 Вт
Вентилятор охлаждения	22 Вт
Лампа подсветки	25 Вт
Внешние размеры духовки (ШхГхВ)	595x560x598 мм
Размеры ниши для встраивания (ШхВхГ)	560x575x560 мм
Внутренний объем духового шкафа	64 л
Вес нетто	37 кг
Вес брутто	40 кг
Напряжение и частота сети	220-240 V 50-60 Гц
Максимальная мощность	2151 Вт

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
 После установки вашего продукта, пожалуйста, утилизируйте его упаковочные материалы в соответствии с условиями безопасности и окружающей среды.

МОДЕЛЬ : 4 ПРОГРАММЫ



1: КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ = Выбор программы приготовления для духового шкафа

2: Механический таймер

3: КНОПКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ = Используется для установки температуры духовки между 50-250°C во время работы. Устанавливайте регулятор в положение MAX только при использовании функции гриль.

	ПОЛОЖЕНИЕ ВЫКЛ.: При этом положении регулятора прибор находится в выключенном состоянии.
	СВЕТ: поверните регулятор вправо, это положение регулятора включает свет внутри духового шкафа
	Верхний и нижний нагреватель: этот режим используется для приготовления на одном противне. Обжариваются обе стороны продукта.
	Нижний нагреватель: функционирует только нижний нагреватель. Используется для блюд, которые нужно готовить снизу, для разогрева или для блюд, которые нужно готовить в течение длительного периода времени при низкой температуре, например, тушеное мясо
	Верхний нагреватель: Функционирует только верхний нагреватель. Используется для жарки верхней части в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд.
	Вертел: гриль будет активирован с функцией вертел, используется в основном для больших порций мяса. Рекомендуется поместить мясо прямо на вертел и установить снизу поддон для стекания жира .

ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Индикатор светится, когда термостат устанавливает необходимую температуру приготовления в духовке, и отключается, когда духовка достигает заданной температуры.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

- Данные духовые шкафы с высокой эффективностью использования электроэнергии и хорошей теплоизоляцией.
- При частом открывании дверцы духового шкафа внутрь поступает холодный воздух снаружи, тем самым вызывая потерю энергии. Поэтому дверцу духового шкафа не следует открывать, если в этом нет необходимости.
- Старайтесь готовить не более одного блюда в духовке одновременно. Блюда, которые раньше, следует вынимать в первую очередь, тем самым расходуя меньше энергии без изменения температуры в духовке.
- Остаточное тепло после еды, приготовленной в духовке, следует использовать для другой еды. Таким образом, вы сэкономите энергию.
- Предварительный нагрев следует проводить в течение короткого времени (не более 10 минут).
- Замороженные блюда следует разморозить, перед приготовлением в духовке.
- Горючие, легко воспламеняющиеся материалы следует хранить вдали от прибора. Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.

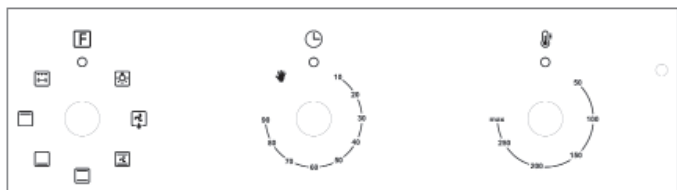
ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА 7-9 ПРОГРАММ

Модель :	7-9 Программ
Верхний нагреватель	800 Вт
Нижний нагреватель	1200 Вт
Нагреватель гриля	1200 Вт
Вентилятор охлаждения	22 Вт
Лампа подсветки	25 Вт
Конвекционный вентилятор	25 Вт
Внешние размеры духовки (ШхВхГ)	595x598x560 мм
Размеры ниши для встраивания (ШхВхГ)	560x575x560 мм
Внутренний объем духового шкафа	64 л
Вес нетто	37 кг
Вес брутто	40 кг
Напряжение и частота сети	220-240 V 50-60 Гц
Максимальная мощность	2177 Вт

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
 После установки вашего продукта, пожалуйста, утилизируйте его упаковочные материалы в соответствии с условиями безопасности и окружающей среды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

МОДЕЛЬ : 7 ПРОГРАММ



1: КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ = Выбор программы приготовления для духового шкафа

2: Механический таймер

3: КНОПКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ = Используется для установки температуры духовки между 50-250°C во время работы. Устанавливайте регулятор в положение MAX только при использовании функции гриль.

	ПОЛОЖЕНИЕ ВЫКЛ.: При этом положении регулятора прибор находится в выключенном состоянии.
	СВЕТ: поверните регулятор вправо, это положение регулятора включает свет внутри духового шкафа.
	ВЕНТИЛЯТОР: В этом положении работает только турбовентилятор, циркулирующий, при комнатной температуре, вокруг замороженных продуктов, воздух размораживает их.
	ВЕНТИЛЯТОР + ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛИ: Горячий воздух циркулирует внутри духовки для более однородного приготовления. Используется для блюд, которые должны быть мягкими внутри и хрустящими снаружи.
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛИ: этот режим используется для приготовления на одном противне. Обжариваются обе стороны продукта.
	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ: функционирует только нижний нагреватель. Используется для блюд, которые нужно готовить снизу, для разогрева или для блюд, которые нужно готовить в течение длительного периода времени при низкой температуре, например, тушеное мясо.
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ: Функционирует только верхний нагреватель. Используется для жарки верхней части в основном приготовленных блюд или подогрева ранее приготовленных блюд.
	ГРИЛЬ: используется нагревательный элемент гриля.
	ВЕРТЕЛ: гриль будет активирован с функцией вертел, используется в основном для больших порций мяса. Рекомендуется поместить мясо прямо на вертел и установить снизу поддон для стекания жира .

МОДЕЛЬ : 9 ПРОГРАММ



1: КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ = Выбор программы приготовления для духового шкафа

2: Механический таймер

3: КНОПКА РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ = Используется для установки температуры духовки между 50-250°C во время работы. Устанавливайте регулятор в положение MAX только при использовании функции гриль

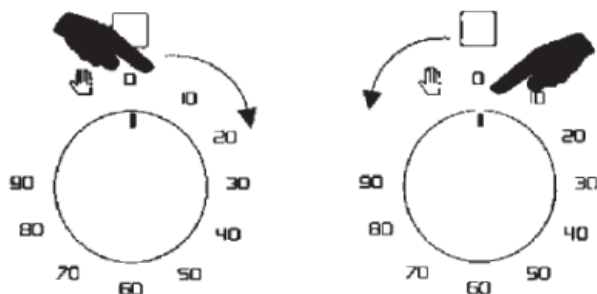
	ПОЛОЖЕНИЕ ВЫКЛ.: При этом положении регулятора прибор находится в выключенном состоянии.
	СВЕТ: поверните регулятор вправо, это положение регулятора включает свет внутри духового шкафа.
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛИ: этот режим используется для приготовления на одном противне. Обжариваются обе стороны продукта.
	ВЕНТИЛЯТОР + ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛИ: Горячий воздух циркулирует внутри духовки для более однородного приготовления. Используется для блюд, которые должны быть мягкими внутри и хрустящими снаружи.
	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ: функционирует только нижний нагреватель. Используется для блюд, которые нужно готовить снизу, для разогрева или для блюд, которые нужно готовить в течение длительного периода времени при низкой температуре, например, тушеное мясо.
	ГРИЛЬ: используется нагревательный элемент гриля.
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ+ГРИЛЬ: нагреватель гриля используется полностью.
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ + ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР: тепло, выделяемое верхним нагревателем и грилем, распространяется более равномерно
	ВЕНТИЛЯТОР+КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ: Вентилятор и кольцевой нагреватель будут активированы. Эта программа также позволяет приготовление более одного блюда на нескольких уровнях, без передачи запахов.
	ВЕНТИЛЯТОР +КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ: Вентилятор, кольцевой нагреватель и нижний нагреватель будут активированы одновременно.
	ВЕРТЕЛ: гриль будет активирован с функцией вертел, используется в основном для больших порций мяса. Рекомендуется поместить мясо прямо на вертел и установить снизу поддон для стекания жира .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

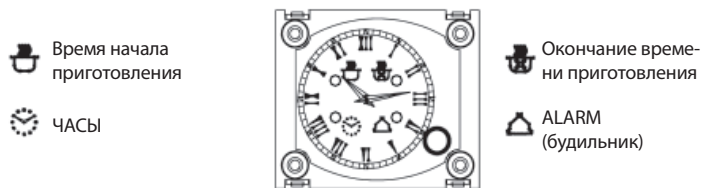
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА

Вы можете установить до 90 минут, вращая механический регулятор по часовой стрелке. Таймер даст возможность работать духовке в течение заданного времени и автоматически выключиться, когда время истечет. Установите необходимую программу приготовления и температуру, предварительно разместив продукты внутри духовки, затем установите регулятор таймера в нужное положение. Раздается звуковой сигнал, и по истечении заданного времени печь автоматически отключится. При помощи механического таймера продолжительность работы духовки может быть установлена максимум на 90 минут. Чтобы выбрать более длительное время приготовления задайте время повторно вручную.

Для ручного управления временем приготовления поверните регулятор таймера против часовой стрелки до отметки с необходимым временем. Ваша духовка начнет работать с этой установкой. Она будет продолжать работать в течение установленного времени. Поверните регулятор таймера по часовой стрелке, если вы хотите закончить приготовление. Ваша духовка выключится, после прозвучавшего звука таймера.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА



ВНИМАНИЕ: Внешний вид аналогового таймера может отличаться в зависимости от дизайна духового шкафа (ретро, модерн), отличаются как значки, так и цифры, обозначающие часы, но принцип работы, расположение значков и их функции всегда остаются неизменными.

• ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

Этот таймер управляет отображением времени (с помощью аналоговых стрелок) и работой духового шкафа (с помощью ручки и значков индикаторов). Нажав на ручку, вы можете: отрегулировать время, запрограммировать время начала и окончания приготовления, установить будильник (звуковой таймер напоминания).

• УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Чтобы настроить часы, кратко нажмите ручку 4 раза, пока не замигает значок «ЧАСЫ». Далее, чтобы увеличить или уменьшить время, поверните ручку по часовой стрелке. Через 10 секунд после последней настройки электронный таймер автоматически выйдет из режима установки времени.

• РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Если программатор не запрограммирован на отключение духового шкафа, то духовка работает в ручном режиме. Отключить духовой шкаф в таком случае вы можете с помощью основного переключателя режимов.

ВНИМАНИЕ: после подачи питания на таймер требуется около нескольких секунд, прежде чем реле будет включено.

• УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА НАПОМИНАНИЯ

Программирование этого таймера позволяет получить простой сигнал тревоги по истечении запланированного времени без активации приготовления (режим звукового таймера напоминания). Чтобы установить режим «будильник» нажмите ручку 3 раза, пока не замигает значок «ALARM». Настройка звукового таймера идентична настройке времени окончания приготовления (см. соответствующий раздел). Звуковой таймер используется исключительно при условии, что все остальные программы неактивны.

• ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программирование времени окончания приготовления позволяет в установленном время автоматически завершить работу духового шкафа. Для этого слегка нажмите на регулятор 2 раза, пока не начнет мигать символ «ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Для увеличения или уменьшения времени приготовления, поворачивайте регулятор по часовой или против часовой стрелки. При этом минутная стрелка каждый раз будет смещаться на 1 минуту. Подсветка символа «ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» будет мигать в течение 10 секунд после окончания настройки. Нажав на регулятор, необходимо подтвердить выбранную программу.

ВНИМАНИЕ: длительность работы духового шкафа до автоматического отключения должна превышать 2 минуты.

При подтверждении программы звучит звуковой сигнал и начинается процесс приготовления. Он автоматически завершится, когда текущее время будет равно заданному времени окончания приготовления. Для проверки режима работы программатора слегка нажмите на регулятор и отпустите его. После этого стрелки часов и мигающая иконка одновременно будут отображать заданную программу. Когда приготовление завершится, зазвучит таймер и начнет мигать иконка «ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Через 1 минуту звуковой сигнал прекратится, а иконка будет продолжать мигать, пока вы не нажмете на регулятор. Для прерывания программы нажмите на регулятор и удерживайте его в течение 3 секунд: программа будет отменена, а таймер вернется в ручной режим.





• ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ НАЧАЛА И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

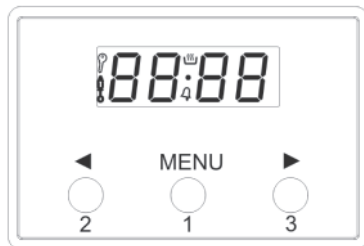
Программирование времени начала и окончания приготовления позволяет автоматически начинать и завершать процесс готовки в установленное время. Для того чтобы запрограммировать время начала приготовления, 1 раз слегка нажмите на регулятор – замигает иконка «НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ». Для увеличения или уменьшения времени начала приготовления поворачивайте регулятор по часовой или против часовой стрелки. При этом минутная стрелка будет каждый раз смещаться на 1 минуту. После окончания настройки иконка «НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ» будет непрерывно мигать 10 секунд. Если в течение этого времени не поворачивать и/или не нажимать на регулятор, стрелки автоматически будут отображать текущее время, а программа будет отменена. Если нажать на регулятор, время начала приготовления будет занесено в память (иконка «НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ» будет гореть непрерывно), при условии, что заданное время начала приготовления больше текущего минимум на 1 минуту. После этого можно перейти к установке времени окончания приготовления (прежде неактивная иконка «ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» начинает непрерывно мигать). Для этого придерживайтесь инструкций, приведенных в соответствующем разделе. Процесс приготовления активируется, когда текущее время будет равно заданному времени начала приготовления.

• ОПОВЕЩЕНИЕ О СБОЕ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Таймер сообщает об отсутствии подачи электроэнергии посредством мигающей иконки «ЧАСЫ». Чтобы выключить это оповещение, слегка нажмите на регулятор.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

-  Символ будильник
-  Символ приготовление
-  Символ автоматическое приготовление
- Символ точка
-  Символ блокировки



- 1: Кнопка выбора функций
- 2: Кнопка минус

- 3: Кнопка плюс
- 2 и 3: Выбор режима

• УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ(24ЧАСА)

После подключения или повторного подключения к источнику питания после сбоя в подаче электроэнергии мигают символы «0.00» и «AUTO».

Нажмите кнопку 1 примерно на 2 секунды, значок точка начнет мигать на дисплее. Установите текущее время с помощью кнопок 2 и 3. Через 7 секунд после истечения установленного времени новые данные сохраняются.

Коррекция времени может быть сделана позже;

Нажмите кнопки 2 и 3 примерно на 2 секунды, значок точка начнет мигать. Затем вы можете установить текущее время.

Внимание! Если правильное время не установлено, то корректная работа духового шкафа невозможна.

• РАБОТА В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Если программатор не находится в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме, вы можете использовать функции духовки вручную.

• УСТАНОВКА ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА НАПОМИНАНИЯ

Вы можете активировать функцию звукового таймера в любое время, независимо от того активированы ли другие функции программатора. Значение времени для установки составляет от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока не начнет мигать иконка мелочей, а на дисплее отобразится «0.00».

Введите требуемое время с помощью кнопок 3 и 2. На дисплее светится значок будильника.

По истечении установленного времени будет слышен звуковой сигнал в течение примерно 7 минут, и значок будильник снова начнет мигать.

Нажмите кнопки 1, 2 или 3, чтобы выключить сигнал; значок будильник исчезнет, а на дисплее отобразится текущее время.

• ИЗМЕНЕНИЕ ТОНАЛЬНОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ТАЙМЕРА

Тон звукового сигнала таймера может быть изменен следующим образом:

Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно, нажмите кнопку 1, на дисплее отобразится текущий тон таймера «top.1». Нажмите кнопку 2, чтобы выбрать нужный тон от 1 до 3.

• ОТМЕНА НАСТРОЕК

Отмена функций автоматических настроек:

- Нажмите кнопки 2 и 3 одновременно.
- Отмена настроек минутного таймера напоминания:
- Нажмите кнопку 1, чтобы выбрать настройки минутного таймера
- Нажмите кнопки 2 и 3.

• ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если духовка должна выключиться в указанное время, можно установить таймер приготовления. Это называется полуавтоматической операцией.

Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока цифры «стоп» и «0,00» не начнут мигать на дисплее, рядом с мигающей иконкой автоматического приготовления.

Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2 в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.

Установленное время приготовления сохраняется примерно через 7 секунд; текущее время снова отображается на дисплее.

Значок автоматического приготовления продолжает отображаться на дисплее.

Выберите необходимую температуру и программу приготовления для духового шкафа.

После завершения приготовления звуковой сигнал будет слышен в течение примерно 7 минут, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Верните ручки выбора программ и термостата в положение ВЫКЛ. Нажмите кнопку 1, 2 или 3, чтобы выключить сигнал и вернуться к ручному управлению.

• РАБОТА В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ С ЗАДАНИЕМ ОТЛОЖЕННОГО НАЧАЛА И ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если предполагается, что духовка включается на указанное время приготовления и выключается в указанное время, можно установить время приготовления и время окончания приготовления. Это называется как полностью автоматическая операция.

Нажимайте кнопку 1 до тех пор, пока символы «dur» и «0.00» не начнут мигать на дисплее, рядом с мигающей иконкой автоматического приготовления (например время сейчас 17:30).

Установите время приготовления с помощью кнопок 3 и 2 в диапазоне от 1 минуты до 10 часов. (например 1 час)

Нажимайте кнопку 1, до тех пока символы «Конец» и «18.30» (время окончания) не начнут мигать на дисплее.

Установите время выключения (окончания приготовления) с помощью кнопок 3 и 2, которое ограничено до 23 часов 59 минут (например, 19:30).

Установите регуляторы температуры и выбора программ в требуемые положения. Значок приготовления исчезает на дисплее. Духовка не будет включена до времени начала приготовления (например, 18:30), то есть разница между временем окончания приготовления и временем приготовления.

После завершения приготовления (19:30) звуковой сигнал будет слышен в течение примерно 7 минут, и значок автоматического приготовления снова начнет мигать. Установите регуляторы выбора программ и термостата в положение ВЫКЛ.

Нажмите кнопку 1, 2 или 3, чтобы отключить сигнал и вернуться к ручному управлению.

• СИМВОЛ БЛОКИРОВКИ ЭКРАНА

Чтобы включить / выключить функцию блокировки дисплея или защиты от детей, удерживайте кнопку 3 в течение 5 секунд. В результате на дисплее появится значок ключа.

Если блокировка от детей включена, все кнопки будут заблокированы, и все функции духовки будут отключены.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для идеального запекания духовка должна быть предварительно нагрета до заданной температуры приготовления. Только очень жирное мясо можно готовить в духовке без предварительного нагрева. Никогда не используйте неглубокие сковороды или поддоны для жарки, чтобы как можно меньше загрязнять стенки духовки, избежать разбрызгивания жира, быстрого сгорания и образования дыма.

• ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ НАГРЕВ

Эта функция создает непрерывную циркуляцию горячего воздуха, что позволяет одновременно готовить на двух полках. Температуры для приготовления ниже традиционных.

• ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Этот вид нагрева особенно подходит для жарки дичи, выпечки хлеба и бисквитов. Хорошим правилом является помещение продуктов, подлежащих приготовлению, в духовку, когда она достигнет заданной температуры приготовления, то есть когда погаснет индикатор термостата.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице приведены некоторые примеры настройки температуры и времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от характера продукта, его однородности и объема. Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения, экспериментируя и находя более подходящие для Вас.

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+вентилятор	160-200	2-3	30-50
Небольшие торты	Статический / Турбо+вентилятор	160-180	2	20-40
Пирог	Статический / Статический+вентилятор	140-160	2	10-40
Пирожные	Статический	200-230	1-3	10-20
Печенье	Статический / Турбо+вентилятор	210-220	2	45-60
Яблочный пирог	Статический / Турбо+вентилятор	160-180	2-3	45-60
Бисквит	Статический / Турбо+вентилятор	190	2-3	60-70
Пицца	Статический / Турбо+вентилятор	230-250	4-5	14-18
Лазанья	Статический	225-250	2	120-150
Безе	Статический / Нижний-верхний+вентилятор	160-180	2	120-160
Курица на гриле**	Гриль / Нижний-верхний+вентилятор	200-220	2-3	50-60
Рыба на гриле**	Гриль	160-180	2	45-60
Стейк без костей**	Гриль	175-190	2	60-70
Фрикадельки на гриле**	Гриль	190-210	2	40-50

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ.....	23
ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВЛЕННЯ.....	25
ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ.....	27
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ.....	28
ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 4 ПРОГРАМИ.....	28
МОДЕЛЬ: 4 ПРОГРАМИ.....	28
ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 7-9 ПРОГРАМ.....	28
МОДЕЛЬ: 7 ПРОГРАМ.....	29
МОДЕЛЬ: 9 ПРОГРАМ.....	29
ВИКОРИСТАННЯ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА.....	30
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ.....	32

Перед відправкою з заводу цей прилад був перевірений і відрегульований досвідченим і кваліфікованим персоналом для досягнення найкращих результатів роботи. Будь-який ремонт або регулювання, які можуть згодом знадобитися, повинні виконуватися з максимальною обережністю і увагою.

З цієї причини ми рекомендуємо вам завжди звертатися до дилера, у якого ви придбали пристрій, або в наш найближчий сервісний центр, вказавши тип проблеми та модель вашого пристрою. Також пам'ятайте, що оригінальні запасні частини можна придбати тільки в наших центрах технічного обслуговування.

Не залишайте упаковку без нагляду, як для безпеки дітей, так і для захисту навколишнього середовища, Ви можете утилізувати її в центрі для диференційованих відходів.



Символ на продукті або на упаковці означає, що виріб не повинно розглядатися як звичайне побутове сміття, а повинно бути доставлено до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного устаткування.

Належна утилізація цього продукту допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я, які можуть бути викликані неправильною утилізацією продукту. Для отримання більш докладної інформації про переробку цього продукту, будь ласка, зв'яжіться з вашими муніципальними службами, місцевою службою утилізації відходів або магазином, де був придбаний продукт.

! УВАГА: Цей прилад і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Маленькі діти повинні перебувати подалі від приладу. Будьте обережні і не торкайтеся до нагрівальних елементів всередині духовки. Якщо вони не знаходяться під постійним наглядом, діти молодше 8 років повинні перебувати подалі від приладу.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Цей пристрій може використовуватися дітьми від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або тими, у кого немає досвіду і знань, якщо вони перебувають під належним наглядом або навчені тому, як користуватися пристроєм безпечно і уникати ризиків. Діти не повинні грати з приладом. Забороняється чистити або обслуговувати прилад дітям без нагляду.

Скляні деталі не можна чистити абразивними речовинами або гострими металевими скребками, так як вони можуть подряпати поверхню і привести до її пошкодження.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом, упевніться, що прилад був вимкнений перед заміною лампочки.

Даний прилад розроблений виключно для використання в побутових умовах і призначений виключно для приготування і розігрівання їжі. Не використовуйте його для інших цілей.

Пристрій повинен бути встановлений досвідченим і кваліфікованим фахівцем, який знайомий з діючими нормами і правилами установки.

Перед чищенням або обслуговуванням прилад повинен бути відключений від джерела електроживлення і охолоджений.

★ ВАЖЛИВО: під час приготування всередині духової шафи утворюються пара і гаряче повітря. Будьте обережні, коли ви відкриваєте дверцята.

Кабель електроживлення приладу не повинен замінюватись користувачем самостійно. Він повинен бути замінений тільки кваліфікованим електриком.

Ніколи не накривайте духовку алюмінієвою фольгою. Це може заблокувати вентиляційні канали та перешкодити регулярному теплообміну і як наслідок викликати пошкодження емальованої поверхні.

Перед початком експлуатації вийміть всі етикетки і аксесуари, що знаходяться всередині приладу. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні духової шафи. Встановіть регулятор температури на максимальне положення і дайте духовій шафі попрацювати з закритими дверцятами протягом 45 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально (усуваються запахи і пари, які утворюються при виробництві). Після цієї процедури, дочекайтеся, коли духовка шафа охолоне, протріть внутрішню частину за допомогою теплового мильного розчину, потім витріть за допомогою сухої чистої ганчірки. Після цих дій ви можете експлуатувати ваш духову шафу. Не використовуйте занадто багато води, вона може проникнути всередину і пошкодити компоненти виробу.

Установка і ремонт повинні бути виконані «АВТОРИЗОВАНИМ

СЕРВІСНИМ ЦЕНТРОМ». Ремонт, виконаний некомпетентними людьми, може привести до пошкодження.

Виробник не несе відповідальності за роботи, виконані особами, які не мають відповідного допуску.

Пристрій відповідає наступним європейським директивам і регламентам:

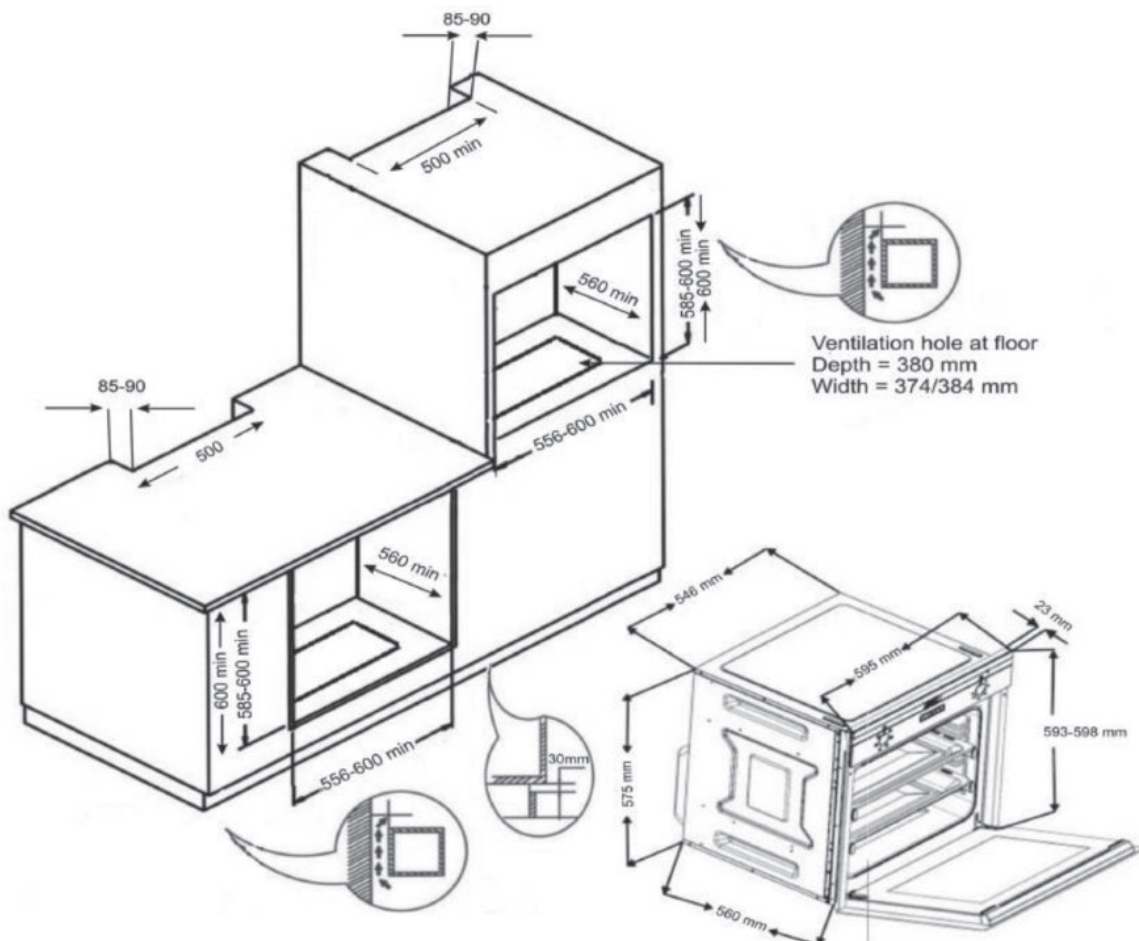
Директива 2014/35 / ЄС	(Низьковольтне обладнання)
Директива 2014/30 / ЄС	(Електромагнітна сумісність)
Директива 2012/19 / ЄС	(WEEE Відходи електричного та електронного устаткування)
Директива 2009/125 / ЄС	(ErP - екодизайн)
Директива 2011/65 / ЄС	(RoHS - обмеження небезпечних речовин)
Регламент 1935/2004 / ЄС	(Матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами)
Регламент 1907/2006 / ЄС	(REACH - Обмеження хімічних речовин)

ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВЛЕННЯ

Установка повинна виконуватися авторизованим фахівцем відповідно до вказівок. Виробник не несе відповідальності за шкоду заподіяну людям, тваринам або майну через неправильну установку.

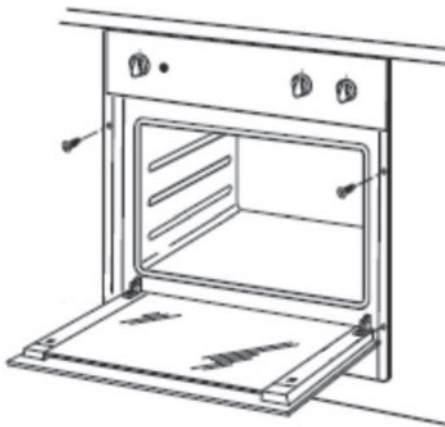
ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Розміри ніші або кухонної шафи, в які буде вбудована духовка, повинні відповідати розмірам, зазначеним у цій інструкції. Матеріали повинні бути стійкими до підвищення температури. Будь ласка, встановлюйте духову шафу, відповідно із зображенням на малюнку.



ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВЛЕННЯ

- Меблеві стінки, які контактують з духовою шафою, повинні бути жаростійкими. Меблеві панелі повинні бути стійкими до температури 100°C, особливо якщо вони виготовлені з ДСП. Пластикові або МДФ панелі, які не стійкі до цього нагрівання, можуть деформуватися і пошкодити прилад.
- З міркувань безпеки слід уникати прямого контакту з електричними частинами духовки.
- Ізолюючі та захисні деталі повинні бути встановлені таким чином, щоб їх можна було зняти будь-яким інструментом.
- Духовка повинна бути встановлена, як показано на малюнку, щоб забезпечити більш ефективний приплив повітря.
- Рекомендується залишати вільний простір не менше 40 мм ззаду виробу в ніші кухонних меблів, в якій встановлена духовка.
- Полка, на яку встановлюється духовка, повинна витримувати вагу встановлюваного приладу. Задня стінка ніші в кухонних меблів повинна бути видалена, щоб забезпечити кращу циркуляцію повітря.
- Не рекомендується встановлювати пристрій поряд з холодильниками або морозильниками, тому що тепло, яке утворюється під час роботи духової шафи, може впливати на продуктивність зазначених вище приладів.
- Помістіть пристрій по центру ніші кухонних меблів
- Відкрийте дверцята духової шафи і прикріпіть духову шафу до меблів за допомогою шурупів, які поставляються разом з виробом.
- Духова шафа може бути встановлена в кухонні меблі над або під стільницею, якщо це необхідно.



- Відкрийте дверцята духової шафи і прикріпіть духову шафу до меблів за допомогою шурупів, які поставляються разом з виробом.

ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

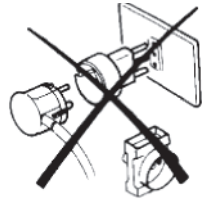
- Ваш пристрій повинен бути підключений до основної електричної мережі тільки уповноваженими фахівцями по роботі з електрикою, відповідно до чинних норм і правил.
- Переконайтеся, що параметри мережі, до якої виконується підключення, відповідає параметрам, зазначеним в інформаційному ярлику, розташованому на передній нижній частині пристрою.
- Ваша духовка повинна бути підключена до електричної мережі з напругою 220-240В, частотою 50-60 Гц, з встановленим запобіжником 16А. Якщо дані вашої мережі відрізняються від вищенаведених значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

УВАГА: Пристрій повинен бути обов'язково заземлений.

- Вилка вашого виробу оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після установки приладу, розетка повинна розташовуватися в легкодоступному місці. Якщо дані вашої мережі відрізняються від вищенаведених значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.
- Перед підключенням приладу до мережі електроживлення переконайтеся що:
 1. Духовка розміщена таким чином, що забезпечується вільний доступ до електричного з'єднання або двополюсного перемикача.
 2. Кабель живлення (кабель з вилкою) не контактує з поверхнями приладу що можуть нагріватись.

3. У випадку пошкодження кабелю живлення (кабель з вилкою), він повинен бути замінений виробником або його сервісним агентством або кваліфікованим фахівцем з метою запобігання виникненню небезпечних ситуацій.

- Електричне підключення необхідно провести безпосередньо до електричної мережі, для чого між приладом і мережею слід встановити багатополісний вимикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм.
- При прямому підключенні до мережі необхідно встановити пристрій, що забезпечує повне відключення від мережі з розривом контактів, в умовах категорії перенапруги III відповідно до правил установки.
- Не рекомендується використовувати адаптери, мульти-штекери або подовжувачі. Якщо це абсолютно необхідно, можна використовувати адаптери, або подовжувачі відповідно до норм безпеки. Однак значення струму при максимальній продуктивності, не повинні перевищувати значення, вказані для адаптера.
- Перевірте роботу нагрівальних елементів шляхом включення духової шафи на 3 хвилини.
- Електробезпека пристрою гарантується лише при правильному його підключенні до відповідного джерела живлення, із заземленням відповідно до діючих норм. Виробник не несе відповідальність за шкоду, заподіяну людям, тваринам або майну через неправильне заземлення пристрою.



ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть регулятор температури в положення відповідне максимальній температурі. (250 °C MAX).
 2. Встановіть регулятор вибору програм в положення верхній і нижній нагрівальний елементи (i + вентилятор, якщо є).
 3. Увімкніть духовку на цій програмі на 30 хвилин.
 4. Відкрийте дверцята духової шафи для забезпечення циркуляції повітря. Дим і запах від ізоляційних матеріалів і нагрівальних елементів можуть з'явитися при першому увімкненні приладу. Якщо це станеться, зачекайте, поки дим і запах не розсіються, перш ніж завантажувати продукти в духовку.
- Після цього протріть внутрішню поверхню духової шафи злегка вологою мильною м'якою тканиною.

★ ВАЖЛИВО: Завжди тримайтеся за середню частину ручки при відкритті дверцят духовки.

! УВАГА: Ретельно промийте додаткове приладдя, такі як деко, решітка та інше, перед першим використанням духовки.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

★ ВАЖЛИВО: перед виконанням технічного обслуговування або чищення духовки відключіть її від мережі і дочекайтеся, поки вона охолоне.

ЗАГАЛЬНА ЧИСТКА

Щоб емальовані деталі виробу залишалися блискучими якомога довше, духовку необхідно чистити кожного разу після її використання. Після того як духовка охолоне, ви можете легко видалити відкладення жиру за допомогою губки або вологої тканини і теплої мильної води, при необхідності можна використовувати спеціальні миючі засоби, представлені на ринку.

Не використовуйте абразивні тканини або губки, які можуть завдати непоправної шкоди емалі. Панель керування, ручку дверцят і регулятори білих духовок також необхідно очищати кожен раз після процесу приготування, так як жир, який міститься в парі, з часом може пожовтіти. Після використання ретельно промийте деталі з нержавіючої сталі водою, а потім витріть їх сухою ганчіркою або замшею. Для плям, які важко виводяться, використовуйте звичайні неабразивні миючі засоби або спеціальні продукти для нержавіючої сталі або трохи теплої оцту. Очищайте скло дверцят духовки тільки гарячою водою, уникаючи використання грубих тканин.

Духова шафа з мідними поверхнями: мідні поверхні мають спеціальний захист. Щоб не пошкодити поверхні, ми рекомендуємо приступати до чищення, коли піч повністю охолоне. Використовуйте м'яку чисту тканину і нейтральний миючий засіб для делікатних поверхонь. Ніколи не використовуйте абразивні інструменти.

Не виконуйте чищення свого пристрою за допомогою генератора пари.

ЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ЧАСТИНИ ДУХОВОЇ ШАФИ

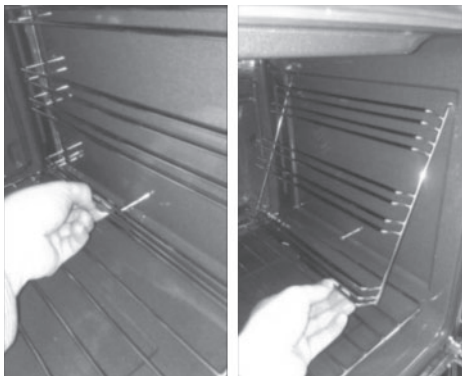
Відповідні хімічні речовини можуть бути використані відповідно до рекомендацій виробника. Спершу протестуйте засіб для чищення на невеликій, малопомітній ділянці. Абразивні миючі засоби або абразивні приналежності не повинні використовуватися для чищення поверхонь внутрішньої частини виробу.

Забороняється чистити внутрішню частину духової шафи за допомогою генератора пари.

→ ПРИМІТКА. Виробник даного приладу не несе відповідальності за пошкодження, які виникли внаслідок використання хімічних речовин або абразивного очищення.

ВСТАНОВЛЕННЯ І ЗНЯТТЯ МЕТАЛЕВИХ НАРЯМНИХ

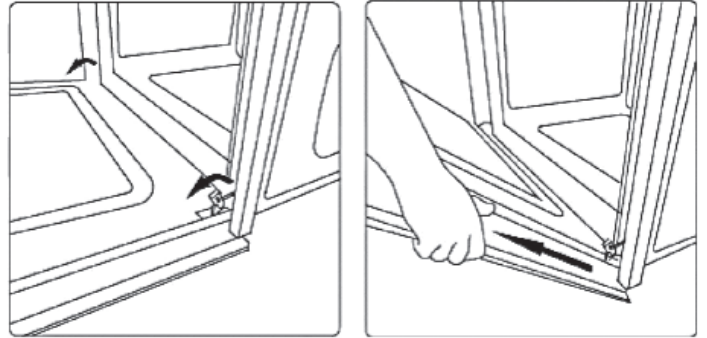
Щоб зняти металеві наярмні, натисніть на засувки, показані на малюнку, спочатку зніміть нижню частину, а потім верхню частину з місця установки. Щоб встановити металеві наярмні; виконайте процедуру зняття металевих наярмних в зворотному порядку.



ЗНЯТТЯ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Ви можете легко зняти і почистити дверцята духової шафи. Для зняття дверцят необхідно дотримуватися наведених нижче процедур.

- Відкрийте дверцята духової шафи повністю.
- Відкиньте 2 петлі, в напрямку вказаному на малюнку.
- Міцно тримаючи дверцята, закривайте її до того моменту, коли вони обшось обіпруться.
- Потягніть підняті дверцята в протилежному напрямку від місця встановлення.



Все скло, яке використовується в цьому приладі, пройшло спеціальну обробку для забезпечення безпеки. У разі пошкодження скло розбивається на маленькі квадратні і гладкі шматочки, які не є небезпечними, тому що вони не гострі. Будь ласка, будьте обережні і уникайте теплових ударів по склу, наприклад, ніколи не починайте чищення, коли скло гаряче.

• ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

Відімкніть духову шафу від джерела живлення, відкрутіть захисну кришку, а потім лампочку і замініть її іншою, з відповідними параметрами для високих температур (300°C / E14 / 230 V / 25 Вт). Встановіть на місце скляну кришку і знову підключіть духовку.



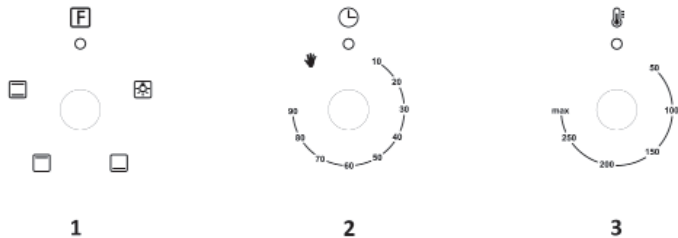
ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 4 ПРОГРАМИ

Модель :	4 Програми
Верхній нагрівач	800 Вт
Нижній нагрівач	1200 Вт
Вентилятор охолодження	22 Вт
Лампа освітлення	25 Вт
Зовнішні розміри духової шафи (ШхГхВ)	595x560x598 мм
Розміри ніші для вбудовування (ШхВхГ)	560x575x560 мм
Внутрішній об'єм духової шафи	64 л
Вага нетто	37 кг
Вага брутто	40 кг
Напруга та частота мережі	220-240 V 50-60 Гц
Максимальна потужність	2151 Вт

! **ЕКОЛОГІЧНЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**
Після встановлення вашого виробу, будь ласка, утилізуйте його пакувальні матеріали відповідно до умов безпеки і навколишнього середовища.

МОДЕЛЬ: 4 ПРОГРАМИ



- 1: КНОПКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ = Вибір програми приготування для духової шафи
- 2: Механічний таймер
- 3: КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ = Використовується для установки температури духовки між 50-250 ° C під час роботи. Встановлюйте регулятор в положення MAX тільки при використанні функції гриль

	ПОЛОЖЕННЯ ВИМК. При цьому положенні регулятора прилад знаходиться у вимкненому стані.
	СВІТЛО: поверніть регулятор вправо, це положення регулятора вмикає світло всередині духової шафи.
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧ: цей режим використовується для приготування на одному деко. Обсмажуються обидві сторони продукту.
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ функціонує лише нижній нагрівач. Використовується для страв, які потрібно готувати знизу, для розігріву, або для страв, які потрібно готувати протягом тривалого періоду часу при низькій температурі, наприклад, тушковане м'ясо.
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Функціонує тільки верхній нагрівач. Використовується для смаження верхньої частини в основному приготування страв, або підігріву раніше приготування страв.
	РОЖЕН: гриль буде активований з функцією рожен, використовується в основному для великих порцій м'яса. Рекомендується помістити м'ясо прямо на рожен і встановити знизу деко для стікання жиру.

• ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Індикатор світиться, коли термостат встановлює необхідну температуру приготування в духовці, і відключається, коли духовка досягає заданої температури.

• ЕНЕРГЕТИЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДУХОВОЇ ШАФИ

- Наведені духові шафи мають високу ефективність використання електроенергії та гарну теплоізоляцію.
- При частому відкриванні дверцят духовки всередину надходить холодне повітря зовні, тим самим викликаючи втрату енергії. Тому дверцята духовки не слід відкривати, якщо в цьому немає необхідності.
- Намагайтеся готувати не більше однієї страви в духовій шафі одночасно. Страви, які раніше приготувалися, слід виймати в першу чергу, тим самим витрачаючи менше енергії без зміни температури в духовці.
- Залишкове тепло після страви, приготованої в духовці, слід використовувати для приготування іншої страви. Таким чином, ви заощадите енергію.
- Попередній нагрів слід проводити протягом короткого часу (не більше 10 хвилин).
- Заморожені страви слід розморозити, перед приготуванням в духовці.
- Горючі, легко займисті матеріали слід зберігати подалі від приладу.
- Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. В цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.

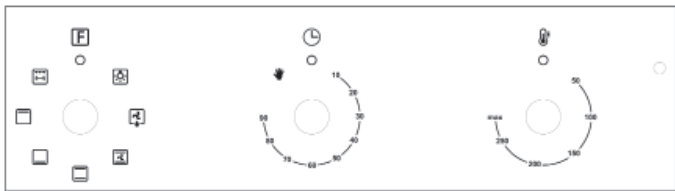
ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 7-9 ПРОГРАМ

Модель :	7-9 Програм
Верхній нагрівач	800 Вт
Нижній нагрівач	1200 Вт
Нагрівач грилю	1200 Вт
Вентилятор охолодження	22 Вт
Лампа освітлення	25 Вт
Конвекційний вентилятор	25 Вт
Зовнішні розміри духової шафи (ШхВхГ)	595x598x560 мм
Розміри ніші для вбудовування (ШхВхГ)	560x575x560 мм
Внутрішній об'єм духової шафи	64 л
Вага нетто	37 кг
Вага брутто	40 кг
Напруга та частота мережі	220-240 V 50-60 Гц
Максимальна потужність	2177 Вт

! **ЕКОЛОГІЧНЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**
Після встановлення вашого виробу, будь ласка, утилізуйте його пакувальні матеріали відповідно до умов безпеки і навколишнього середовища.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

МОДЕЛЬ: 7 ПРОГРАМ



- 1: КНОПКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ = Вибір програми приготування для духової шафи
- 2: Механічний таймер
- 3: КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ = Використовується для установки температури духовки між 50-250 ° C під час роботи. Встановлюйте регулятор в положення MAX тільки при використанні функції гриль.

	ПОЛОЖЕННЯ ВИМК. При цьому положенні регулятора прилад знаходиться у вимкненому стані.
	СВІТЛО: поверніть регулятор вправо, це положення регулятора вмикає світло всередині духової шафи.
	ВЕНТИЛЯТОР: В цьому положенні працює тільки турбовентилятор, повітря, що циркулює, при кімнатній температурі, навколо заморожених продуктів, розморожує їх.
	ВЕНТИЛЯТОР + ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ: Гаряче повітря циркулює всередині духовки для більш однорідного приготування. Використовується для страв, які ви бажаєте приготувати м'якими всередині і хрусткими зовні
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ: цей режим використовується для приготування на одному деко. Обсмажуються обидві сторони продукту.
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ: функціонує лише нижній нагрівач. Використовується для страв, які потрібно готувати знизу, для розігріву або для страв, які потрібно готувати протягом тривалого періоду часу при низькій температурі, наприклад, тушковане м'ясо.
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ: Функціонує тільки верхній нагрівач. Використовується для смаження верхньої частини в основному приготування страв, або підігріву раніше приготування страв.
	ГРИЛЬ: використовується нагрівальний елемент гриля.
	РОЖЕН: гриль буде активований з функцією рожен, використовується в основному для великих порцій м'яса. Рекомендується помістити м'ясо прямо на рожен і встановити знизу деко для стікання жиру.

МОДЕЛЬ: 9 ПРОГРАМ



- 1: КНОПКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ = Вибір програми приготування для духової шафи
- 2: Механічний таймер
- 3: КНОПКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ = Використовується для установки температури духовки між 50-250 ° C під час роботи. Встановлюйте регулятор в положення MAX тільки при використанні функції гриль.

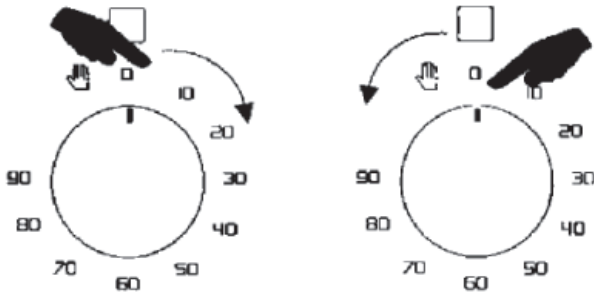
	ПОЛОЖЕННЯ ВИМК. : При цьому положенні регулятора прилад знаходиться у вимкненому стані.
	СВІТЛО: поверніть регулятор вправо, це положення регулятора вмикає світло всередині духової шафи.
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ: цей режим використовується для приготування на одному деко. Обсмажуються обидві сторони продукту.
	ВЕНТИЛЯТОР + ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ: Гаряче повітря циркулює всередині духовки для більш однорідного приготування. Використовується для страв, які ви бажаєте приготувати м'якими всередині і хрусткими зовні
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ: функціонує лише нижній нагрівач. Використовується для страв, які потрібно готувати знизу, для розігріву або для страв, які потрібно готувати протягом тривалого періоду часу при низькій температурі, наприклад, тушковане м'ясо.
	ГРИЛЬ: використовується нагрівальний елемент грилю.
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ + ГРИЛЬ: нагрівач гриля використовується повністю.
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ + ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР: тепло, що виділяється верхнім нагрівачем і грилем, поширюється більш рівномірно, вентилятор служить для однорідного приготування.
	ВЕНТИЛЯТОР + КІЛЬЦЕВИЙ НАГРІВАЧ: Вентилятор і кільцевий нагрівач будуть активовані. Ця програма також дозволяє приготування більш однієї страви на декількох рівнях, без передачі запахів.
	ВЕНТИЛЯТОР + КІЛЬЦЕВИЙ НАГРІВАЧ + НИЖНІЙ НАГРІВАЧ: Вентилятор, кільцевий нагрівач і нижній нагрівач будуть активовані одночасно.
	РОЖЕН: гриль буде активований з функцією рожен, використовується в основному для великих порцій м'яса. Рекомендується помістити м'ясо прямо на рожен і встановити знизу деко для стікання жиру.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

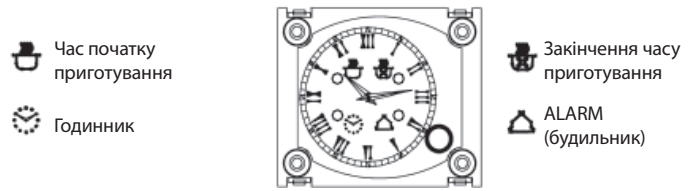
ВИКОРИСТАННЯ МЕХАНІЧНОГО ТАЙМЕРА

Ви можете встановити до 90 хвилин, обертаючи механічний регулятор за годинниковою стрілкою. Таймер дасть можливість працювати духовці протягом заданого часу і автоматично вимкнутися, коли час закінчиться. Встановіть необхідну програму приготування і температуру, попередньо розмістивши продукти всередині духовки, потім встановіть регулятор таймера в потрібне положення. Лунає звуковий сигнал, і після закінчення заданого часу піч автоматично відключиться. За допомогою механічного таймера тривалість роботи духовки може бути встановлена максимум на 90 хвилин. Щоб вибрати більш тривалий час приготування задайте час повторно, вручну.

Для ручного управління часом приготування поверніть регулятор таймера проти годинникової стрілки до позначки з необхідним часом. Ваша духовка почне працювати з цієї установкою. Вона буде продовжувати працювати протягом встановленого часу. Поверніть регулятор таймера за годинниковою стрілкою, якщо ви хочете закінчити приготування. Ваша духовка вимкнеться, після того як пролунає сигнал таймера..



ВИКОРИСТАННЯ АНАЛОГОВОГО ТАЙМЕРА



УВАГА: Зовнішній вигляд аналогового таймера може відрізнятися в залежності від дизайну духової шафи (ретро, модерн), відрізняються як значки, так і цифри, що позначають години, але принцип роботи, розташування значків і їх функції завжди залишаються незмінними.

ЗАГАЛЬНІ НАЛАШТУВАННЯ

Цей таймер керує відображенням часу (за допомогою аналогових стрілок) і роботою духової шафи (за допомогою ручки і позначок індикаторів). Натиснувши на ручку, ви можете: відрегулювати час, запрограмувати час початку і закінчення приготування, встановити будильник (звуковий таймер нагадування).

НАЛАШТУВАННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ

Щоб налаштувати годинник, коротко натисніть ручку 4 рази, доки не почне миготіти значок «ГОДИННИК». Далі, щоб збільшити або зменшити час, поверніть ручку за годинниковою стрілкою. Через 10 секунд після останнього налаштування електронний таймер автоматично вийде з режиму налаштування часу.

РОБОТА В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Якщо програматор не запрограмований на відключення духової шафи, то духовка працює в ручному режимі. Відключити духову шафу в такому випадку ви можете за допомогою основного перемикача режимів.

УВАГА: після подачі живлення на таймер потрібно близько декількох секунд, перш ніж реле увімкнеться.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА НАГАДУВАННЯ

Програмування цього таймера дозволяє отримати простий сигнал нагадування після закінчення запланованого часу без активації приготування (режим звукового таймера нагадування).

Щоб встановити режим «будильник» натисніть ручку 3 рази, доки не почне миготіти символ «ALARM». Налаштування звукового таймера ідентичне налаштуванню часу закінчення приготування (див. Відповідний розділ). Звуковий таймер використовується виключно за умови, що всі інші програми неактивні).

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Програмування часу закінчення приготування дозволяє у встановлений час автоматично завершити роботу приладу. Для цього злегка натисніть на регулятор 2 рази, поки не почне блимати символ «ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ». Для збільшення або зменшення часу приготування, повертайте регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки. При цьому хвилинна стрілка кожен раз буде зміщуватися на 1 хвилину. Підсвічування символу «ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ» буде блимати протягом 10 секунд після закінчення налаштування. Натиснувши на регулятор, слід підтвердити обрану програму.

УВАГА: тривалість роботи духової шафи до автоматичного відключення повинна перевищувати 2 хвилини.

При підтверженні програми звучить звуковий сигнал і починається процес приготування. Він автоматично завершиться, коли поточний час дорівнюватиме заданому часу закінчення приготування. Для перевірки режиму роботи програматора злегка натисніть на регулятор і відпустіть його. Після цього стрілки годинника і миготлива іконка одночасно будуть відображати задану програму. Коли приготування завершиться, зазвучить таймер і почне блимати іконка «ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ». Через 1 хвилину звуковий сигнал припиниться, а іконка буде продовжувати блимати, поки ви не натиснете на регулятор. Для переривання програми натисніть на регулятор і утримуйте його протягом 3 секунд: програма буде скасована, а таймер повернеться в ручний режим.

• ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ПОЧАТКУ І ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Програмування часу початку і закінчення приготування дозволяє автоматично починати і завершувати процес готування у встановлений час. Для того щоб запрограмувати час початку приготування, 1 раз злегка натисніть на регулятор - іконка «ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ» розпочне миготіти. Для збільшення або зменшення часу початку приготування повертайте регулятор за годинниковою або проти годинникової стрілки. При цьому хвилинна стрілка буде кожен раз зміщуватися на 1 хвилину. Після закінчення налаштування символ «ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ» буде безперервно блимати 10 секунд. Якщо протягом цього часу не повертати натомість та / або не натискати на регулятор, стрілки автоматично будуть відображати поточний час, а програма буде скасована. Якщо натиснути на регулятор, час початку приготування буде занесений в пам'ять (символ «ПОЧАТОК ПРИГОТУВАННЯ» буде горіти безперервно), за умови, що заданий час початку приготування більше поточного мінімуму на 1 хвилину. Після цього можна перейти до установки часу закінчення приготування (перш неактивний символ «ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ» починає безперервно миготіти). Для цього дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідному розділі. Процес приготування активується, коли поточний час дорівнюватиме заданому часу початку приготування.

• СПОВІЩЕННЯ ПРО ЗБІЙ У ПОДАЧІ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Таймер повідомляє про відсутність подачі електроенергії за допомогою миготливого символу «ГОДИННИК». Щоб вимкнути це сповіщення, злегка натисніть на регулятор.

ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

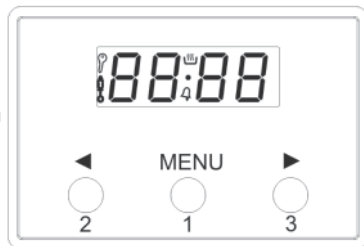
🔔 Символ будильник

👉 Символ приготування

🔥 Символ автоматичне приготування

• Символ крапка

🔒 Символ блокування



1: Кнопка вибору функцій

2: Кнопка мінус

3: Кнопка плюс

2 та 3: Вибір режиму

• НАЛАШТУВАННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ (24 ГОДИНИ)

Після підключення, або повторного підключення до джерела живлення після збою в подачі електроенергії блимають символи «0.00» і «АУТО».

Натисніть кнопку 1 приблизно на 2 секунди, символ крапка почне блимати на дисплеї. Встановіть поточний час за допомогою кнопок 2 і 3. Через 7 секунд після закінчення встановленого часу нові дані будуть збережені.

Корекція часу може бути зроблена пізніше;

Натисніть кнопки 2 і 3 приблизно на 2 секунди, символ крапка почне блимати. Потім ви можете встановити поточний час.

Увага! Якщо правильний час не встановлено, то коректна робота духової шафи неможлива.

• РОБОТА В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

Якщо програматор не перебуває в напівавтоматичному або повністю автоматичному режимі, ви можете використовувати функції духовки вручну.

• ВСТАНОВЛЕННЯ ЗВУКОВОГО ТАЙМЕРА НАГАДУВАННЯ

Ви можете активувати функцію звукового таймера в будь-який час, незалежно від того активовані чи інші функції програматора. Значення часу для налаштувань становить від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин. Натискайте кнопку 1 до тих пір, поки не почне блимати символ будильник, а на дисплеї відобразиться «0.00». Введіть необхідний час за допомогою кнопок 3 та 2. На дисплеї світиться значок будильника. Після закінчення встановленого часу, пролунає відповідний сигнал протягом приблизно 7 хвилин, і значок будильник знову почне блимати.

Натисніть кнопки 1, 2 або 3, щоб вимкнути сигнал; символ будильник зникне, а на дисплеї відобразиться поточний час.

• ЗМІНА ТОНАЛЬНОСТІ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА ТАЙМЕРА

Тон звукового сигналу таймера може бути змінений таким чином:

Натисніть кнопки 2 і 3 одночасно, натисніть кнопку 1, на дисплеї відобразиться поточний тон таймера «ton.1». Натисніть кнопку 2, щоб вибрати потрібний тон від 1 до 3.

• СКАСУВАННЯ НАЛАШТУВАНЬ

Скасування функцій автоматичних налаштувань:

- Натисніть кнопки 2 і 3 одночасно.
- Скасування налаштувань хвилинного таймера нагадування:
- Натисніть кнопку 1, щоб вибрати налаштування хвилинного таймера
- Натисніть кнопки 2 і 3 одночасно.

• ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо духовка повинна вимкнутися в зазначений час, можна встановити таймер приготування. Це називається напівавтоматичною операцією.

Натискайте кнопку 1 до тих пір, поки символи «стоп» і «0,00» не почнуть мигати на дисплеї, поруч з миготливою іконою автоматичного приготування.

Встановіть час приготування за допомогою кнопок 3 і 2 в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин.

Встановлений час приготування зберігається приблизно через 7 секунд; поточний час знову відображається на дисплеї.

Значок автоматичного приготування продовжує відображатися на дисплеї.

Виберіть необхідну температуру і програму приготування для духової шафи.

Після завершення приготування звуковий сигнал буде чути протягом приблизно 7 хвилин, і значок автоматичного приготування знову почне блимати. Поверніть ручки вибору програм і термостата в положення ВИКЛ. Натисніть кнопку 1, 2 або 3, щоб вимкнути сигнал і повернутися до ручного керування

• РОБОТА В АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ З НАЛАШТУВАННЯМ ВІДКЛАДЕНОГО ПОЧАТКУ І ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо передбачається, що духовка включається на зазначений час приготування і вимикається в зазначений час, можна встановити час приготування і час закінчення приготування. Це називається як повністю автоматична операція.

Натискайте кнопку 1 до тих пір, поки символи «dur» і «0.00» не почнуть мигати на дисплеї, поруч з миготливим символом автоматичного приготування (наприклад час зараз 17:30).

Встановіть час приготування за допомогою кнопок 3 і 2 в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин. (Наприклад, 1 година)

Натискайте кнопку 1, до тих пір поки символи «Кінець» і «18.30» (час закінчення) не почнуть мигати на дисплеї.

Встановіть час вимкнення (закінчення приготування) за допомогою кнопок 3 і 2, яке обмежене до 23 годин 59 хвилин (наприклад, 19:30).

Встановіть регулятори температури і вибору програм в необхідні положення. Значок приготування зникає на дисплеї. Духовка не буде активована до часу початку приготування (наприклад, 18:30), тобто різниця між часом закінчення приготування і часом приготування.

Після завершення приготування (19:30) звуковий сигнал буде чути протягом приблизно 7 хвилин, і значок автоматичного приготування знову почне блимати. Встановіть регулятори вибору програм і термостата в положення Вимк.

Натисніть кнопку 1, 2 або 3, щоб відключити сигнал і повернутися до ручного керування.

• СИМВОЛ БЛОКУВАННЯ ЕКРАНУ

Щоб увімкнути / вимкнути функцію блокування дисплея або захисту від дітей, утримуйте кнопку 3 протягом 5 секунд. В результаті на дисплеї з'явиться символ ключа.

Якщо блокування від дітей ввімкнене, всі кнопки будуть заблоковані, і всі функції духовки будуть відключені.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Для ідеального запікання духовка повинна бути попередньо нагріта до заданої температури приготування. Тільки дуже жирне м'ясо можна готувати в духовці без попереднього нагрівання. Ніколи не використовуйте неглибокі сковороди або деко для смаження, щоб якомога менше забруднювати стінки духовки, уникаючи розбризування жиру, швидкого згоряння і створення диму.

• ВЕНТИЛЬОВАНИЙ НАГРІВ

Ця функція створює безперервну циркуляцію гарячого повітря, що дозволяє одночасно готувати на двох рівнях. Температури для приготування нижче традиційних.

• ТРАДИЦІЙНИЙ НАГРІВ

Цей вид нагріву особливо підходить для смаження дичини, випічки хліба та бісквітів. Хорошим правилом є завантаження продуктів, що підлягають приготуванню, в духовку, коли вона досягне заданої температури приготування, тобто коли згасне індикатор термостата.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено деякі приклади налаштування температури і часу приготування. Час приготування може варіюватися в залежності від характеру продукту, його однорідності і обсягу. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не підійти Вам до смаку. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Торт	Статичний / статичний+вентилятор	160-200	2-3	30-50
Невеликі торти	Статичний / турбо+вентилятор	160-180	2	20-40
Пиріг	Статичний / статичний+вентилятор	140-160	2	10-40
Тістечка	Статичний	200-230	1-3	10-20
Печиво	Статичний / турбо+вентилятор	210-220	2	45-60
Яблучний пиріг	Статичний / турбо+вентилятор	160-180	2-3	45-60
Бісквіт	Статичний / турбо+вентилятор	190	2-3	60-70
Піца	Статичний / турбо+нижній	230-250	4-5	14-18
Лазан'я	Статичний	225-250	2	120-150
Бізе	Статичний / нижній верхній+вентилятор	160-180	2	120-160
Курка на грилі **	Гриль / нижній верхній+вентилятор	200-220	2-3	50-60
Риба на грилі **	Гриль	160-180	2	45-60
Стейк без кісток **	Гриль	175-190	2	60-70
Фрикадельки на грилі **	Гриль	190-210	2	40-50

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	33
INSTRUKCJA INSTALACJI.....	35
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	37
OBSŁUGA PIEKARNIKA.....	38
SPECYFIKACJA MODELU 4 FUNKCYJNEGO.....	38
SPECYFIKACJA MODELU 7 I 9 FUNKCYJNEGO.....	39
INSTRUKCJA OBSŁUGI MINUTNIKA.....	40
INSTRUKCJA PIECZENIA.....	42

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie zostało przetestowane i wyregulowane przez wykwalifikowanych pracowników, aby dać najlepszą skuteczność w działaniu. Wszelkie naprawy lub regulacje, które mogą być konieczne, muszą być przeprowadzane z największą starannością i uwagą.

W przypadku takiej potrzeby, zalecamy skontaktowanie się z najbliższym centrum serwisowym, określając problem i podając model i rodzaj urządzenia. Należy również pamiętać, że oryginalne części zamienne są dostępne tylko w naszych centrach serwisowych.

Opakowanie po produkcji należy zutylizować zgodnie z ustawą o segregacji odpadów



Symbol umieszczony na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że produkt nie może być uznany za zwykły odpad z gospodarstw domowych i musi zostać oddany do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Odpowiednia utylizacja tego produktu pomaga uniknąć ewentualnych negatywnych konsekwencji dla środowiska i zdrowia, które mogą być spowodowane przez niewłaściwe usunięcie produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi urzędami lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

! **Ostrzeżenie: to urządzenie i jego dostępne części stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Małe dzieci muszą przebywać z dala od urządzenia. Należy uważać i nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika. Jeżeli dzieci w wieku poniżej 8 lat nie są nadzorowane przez osoby dorosłe, muszą przebywać z dala od urządzenia.**

! **Ostrzeżenie: niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są one właściwie nadzorowane lub były poinstruowane co do bezpiecznego korzystania z urządzenia i są świadome zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci bez nadzoru.**

Części szklane nie mogą być czyszczone za pomocą produktów abrazyjnych lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować, że szkło pęknie.

! Ostrzeżenie: Przed zmianą żarówki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone.

To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego, nie w profesjonalnych placówkach żywienia zbiorowego i jego celem jest pieczenie i podgrzewanie żywności. Nie należy używać go do żadnych innych celów.

Urządzenie musi być zainstalowane przez wykwalifikowanego instalatora, który zna zasady podłączenia do instalacji elektrycznej.

Przed czyszczeniem lub serwisowaniem, urządzenie musi być odłączone od źródła zasilania elektrycznego i schłodzone do temperatury pokojowej.

★ Ważne: piekarnik wytwarza gorące powietrze lub parę wodną podczas procesów gotowania. Podczas otwierania drzwi należy zachować szczególną ostrożność.

Przewód zasilający urządzenia nie może być wymieniony przez użytkownika. Musi to zrobić wykwalifikowany elektryk.

Nigdy nie należy oklejać piekarnika folią aluminiową. Może blokować szczeliny i zapobiegać regularnym wymianom ciepła, a tym samym uszkodzić powierzchnię emaliowaną.

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika, należy zdjąć folię ochronną z drzwi i nagrzać pusty piekarnik do maksymalnej temperatury przez około 45 minut (wyeliminuje to zapachy wytworzone podczas produkcji). Po tym zabiegu, piec musi być dokładnie wyczyszczony wodą z mydłem i wytarty mokrą ściereczką

Jeśli wymagane są jakiegokolwiek naprawy, zawsze należy zadzwonić do autoryzowanego centrum pomocy technicznej. Naprawy dokonane przez osoby niekompetentne mogą spowodować uszkodzenie piekarnika.

Urządzenie jest zgodne z następującymi europejskimi dyrektywami i rozporządzeniami:

Dyrektywa 2014/35/WE	(urządzenia niskiego napięcia)
Dyrektywa 2014/30/WE	(kompatybilność elektromagnetyczna)
Dyrektywa 2012/19/WE	(WEEE - zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego)
Dyrektywy 2009/125/WE	(ERP -Eco Design)
Dyrektywa 2011/65/WE	(RoHS-ograniczenie substancji niebezpiecznych)
Rozporządzenie 1935/2004/WE	(materiały mające wejść w kontakt z żywnością)
Rozporządzenie 1907/2006/we	(REACH – ograniczenie stosowania chemikaliów)

INSTRUKCJA INSTALACJI

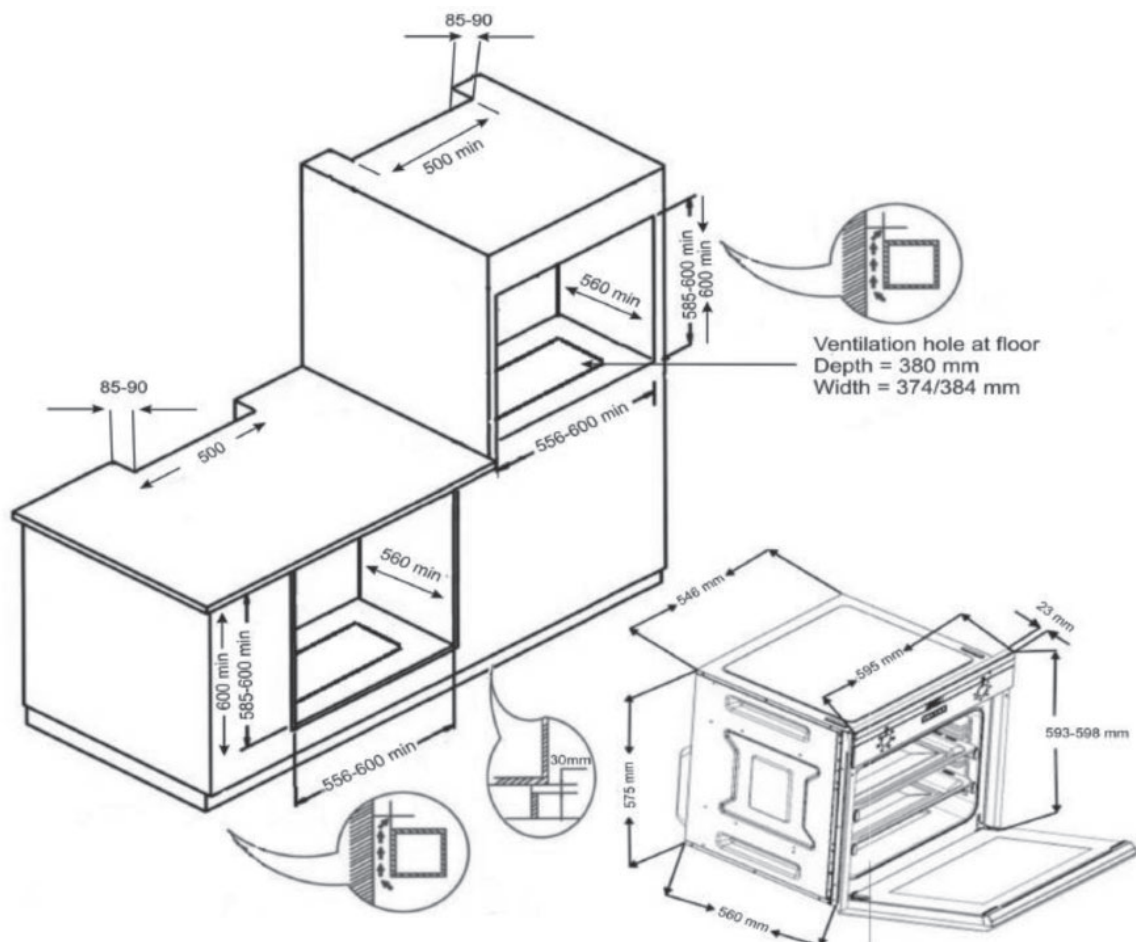
Instalacja musi być przeprowadzona przez autoryzowanego technika zgodnie z wytycznymi. Nasza firma nie odpowiada za szkody wynikłe z powodu nieprawidłowej instalacji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

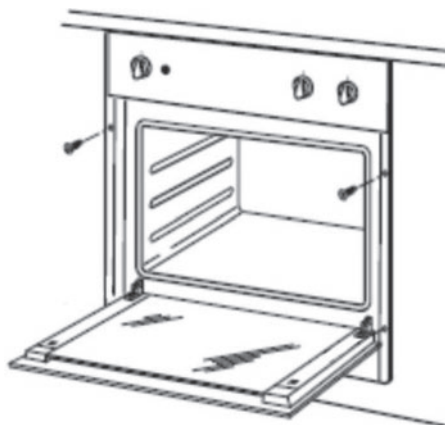
Wymiary otworu montażowego szafki, w który wbudowany będzie piekarnik, muszą być zgodne z zaleceniami producenta, ponadto szafka musi być odporna na wzrost temperatury. Proszę zainstalować jak pokazano na rysunku.

- Ściany mebli, w których jest zainstalowany piekarnik, muszą być odporne na ciepło do temperatury 100°C, zwłaszcza jeśli ściany boczne są wykonane z płyty wiórowej. Panele plastikowe lub samoprzylepne, które nie są odporne na to ciepło, mogą się odkształcić i uszkodzić.
- Ze względów bezpieczeństwa należy unikać bezpośredniego kontaktu z częściami elektrycznymi piekarnika.

- Izolacja i części ochronne muszą być instalowane w sposób uniemożliwiający ich zdejmowanie.
- Piekarnik musi być zainstalowany jak na rysunku, w celu zapewnienia jak najbardziej efektywnego przepływu powietrza.
- Zaleca się pozostawienie przestrzeni co najmniej 40 mm z tyłu urządzenia
- Tylna część szafki musi być usunięta, w celu zapewnienia lepszego przepływu powietrza.
- Nie zaleca się instalowania urządzenia w pobliżu lodówki lub zamrażarki, ponieważ wydajność urządzeń chłodzących zostanie zmniejszona.
- Umieść urządzenie w szafce kuchennej.
- Otwórz drzwi piekarnika i zamontuj korpus do szafki za pomocą czterech wkrętów.
- Piekarnik może być zamontowany pod lub na blacie kuchennym.



- Otwórz drzwiczki i przykręć piekarnik czterema wkrętami.

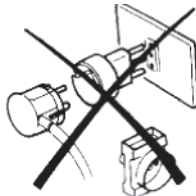


PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowanych techników zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Upewnij się, że zasilanie z głównej sieci jest wystarczające, aby dostarczyć moc, która podana jest na tabliczce znamionowej na przedniej części urządzenia.
- Jeśli prąd bezpiecznika w domu jest mniejszy niż 16 A, wykwalifikowany elektryk powinien podłączyć bezpiecznik 16 A.

! **Ostrzeżenie:**
urządzenie musi być całkowicie uziemione.

- Piekarnik posiada uziemioną wtyczkę. Wtyczka ta musi być używana z uziemioną linią.
- **Przed dostarczeniem energii elektrycznej do urządzenia:**
 1. Umieść piekarnik w taki sposób, aby mieć dostęp do wtyczki.
 2. Nie pozwól, aby przewód elektryczny dotykał gorących powierzchni i nie przypinaj go do pokrywy piekarnika.
 3. W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.
- Jeśli urządzenie ma być podłączone bezpośrednio do okablowania elektrycznego, należy tego dokonać poprzez wyłącznik biegunowy.
- Nie wolno przecinać drutu uziemiającego.
- Nie zaleca się używania adapterów, rozgałęziaczy lub przedłużaczy. Jeśli jest to absolutnie konieczne, rozgałęziacz musi być dostosowany do mocy urządzenia.
- Przetestuj urządzenie przez 3 minuty po zakończeniu połączeń.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest gwarantowane tylko wtedy, gdy podłączone jest do odpowiedniego źródła, z prawidłowym uziemieniem i zgodnie z zasadami. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom lub zwierzętom, w przypadku nieprawidłowego uziemienia urządzenia.



PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

1. Ustawić poziom regulacji temperatury na maksymalny 250°C.
2. Ustaw grzanie na wszystkie możliwe grzałki i wentylator, jeśli jest dostępny
3. Uruchom piec w tej konfiguracji na 30 minut.
4. Otwórz okno dla lepszej cyrkulacji powietrza.

Dym i zapach powstały w tym momencie jest zjawiskiem normalnym. Jeśli tak się stanie, przed wprowadzeniem żywności do piekarnika poczekaj, aż dym i zapach się rozproszy.

Po zakończeniu czyszczenia, wewnątrz piekarnika lekko zwilż miękką szmatką z mydłem.

★ Ważne: podczas otwierania drzwi piekarnika, należy zawsze używać środkowej części uchwytu.

! Uwaga: przed pierwszym użyciem piekarnika, należy umyć wyposażenie, takie jak tace, ruszt itp.

★ **WAŻNE:** przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia piekarnika, odłącz go i poczekaj, aż wystygnie.

CZYSZCZENIE

Aby część emaliowana była błyszcząca tak długo, jak to możliwe, piekarnik należy czyścić za każdym razem po użyciu. Pozostawić go do ostygnięcia i wtedy można łatwo usunąć osady tłuszczu gąbką lub wilgotną szmatką i ciepłą wodą z mydłem i jeśli to konieczne, specjalnymi preparatami dostępnymi w sklepach.

Nie należy używać szorstkich zmywaków lub gąbek, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić emalię.

Panel sterowania, uchwyt i pokrętła muszą być również czyszczone za każdym razem. Po użyciu piekarnika należy dobrze przemyć części ze stali nierdzewnej wodą, a następnie osuszyć miękką szmatką. W przypadku uporczywych plam, należy stosować zwykle detergenty nieabrazyjne, specjalne produkty do stali nierdzewnej lub roztwór wody z octem. Szklaną część drzwiczek pieca należy czyścić tylko gorącą wodą, unikając użycia szorstkich tkanin.

Piekarniki z miedzianymi powierzchniami mają specjalną ochronę. Aby zachować je w nienaruszonym stanie, zalecamy czyszczenie, gdy piekarnik jest zimny. Czyścić należy miękką, czystą szmatką i neutralnym detergentem do delikatnych powierzchni. **Nigdy nie używać szorstkich przedmiotów. Nie czyścić strumieniem pary.**

CZYSZCZENIE WNĘTRZA

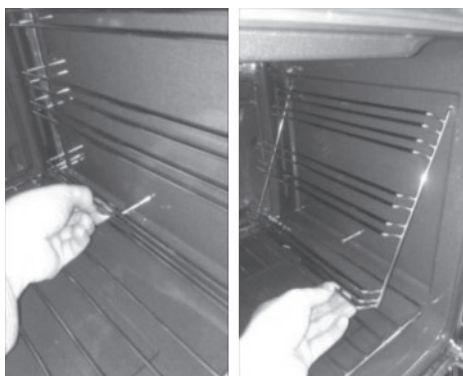
Odpowiednie chemikalia mogą być stosowane po konsultacji z zaleceniami producenta. Próbę należy wykonać na niewielkiej powierzchni i sprawdzić, czy powierzchnia nie została uszkodzona.

Nie czyścić strumieniem pary.

! **Uwaga: producent tego urządzenia nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane przez chemikalia lub czyszczenie parą.**

WYJMOWANIE BOCZNYCH DRABINEK

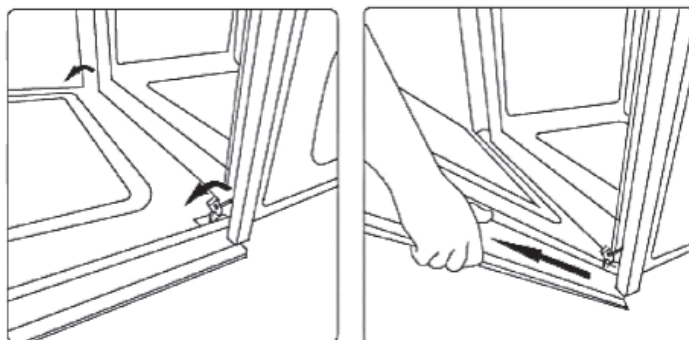
Możliwe jest wyjmowanie i czyszczenie bocznych drabinek. Postępuj zgodnie z poniższą procedurą, jak pokazano na rysunku.



ZDEJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Można łatwo wyjąć i wyczyścić drzwiczki piekarnika. Należy postępować zgodnie z poniższymi procedurami.

- Otwórz drzwiczki.
- Wciśnij 2 zawiasy pokazane na zdjęciu do tyłu.
- Trzymaj drzwi i zamykaj do momentu pierwszego zatrzymania.
- Wyciągnij podniesione drzwi.



Aby prawidłowo zamontować usunięte drzwiczki, umieść zawiasy prawidłowo i dociśnij w dół.

Wszystkie szyby użyte w tym urządzeniu zostały poddane specjalnej obróbce bezpieczeństwa. W przypadku pęknięcia, szkło rozpada się na małe kwadratowe i gładkie kawałki, które nie są niebezpieczne, ponieważ nie są ostre.

Należy uważać i unikać wstrząsów termicznych dla szyby, na przykład nigdy nie zaczynać czyszczenia, gdy drzwi są gorące.

• WYMIANA ŻARÓWKI

Po odłączeniu piekarnika od zasilania, odkręć osłonę ochronną szkła, a następnie żarówkę i wymień ją na inną, odpowiednią do wysokich temperatur (300 °C/E14/230V/25W). Zamontuj szklaną nasadkę i ponownie podłącz piekarnik.



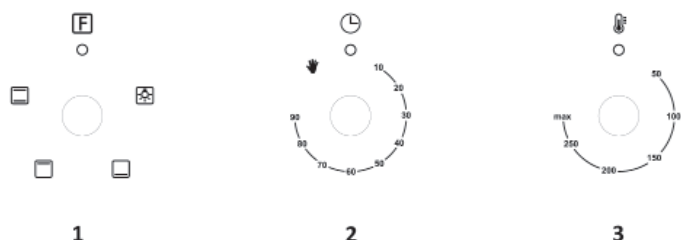
SPECYFIKACJA TECHNICZNA 4 FUNKCJE

Model:	4 Funkcje
Grzałka górna	800 W
Grzałka dolna	1200 W
Wentylator	22 W
Żarówka piekarnika	25 W
Wymiary zewnętrzne (SxGxW)	595x560x598 mm
Wymiary otworu montażowego (SxGxW)	560x575x560 mm
Pojemność	64 l
Waga netto	37 kg
Waga brutto	40 kg
Napięcie	220-240 V 50-60 Hz
Maksymalna moc	2151 W

! OSTRZEŻENIE ŚRODOWISKOWE:

* Po zainstalowaniu produktu należy usunąć jego materiały opakowanie zgodnie z warunkami bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

MODEL: 4 FUNKCJE



1 : PRZYCISK WYBORU FUNKCJI = Ustawianie pozycji roboczych piekarnika

2 : ZEGAR MECHANICZNY

3 : POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY = używany do ustawiania temperatury piekarnika między 50-250°C.

	FUNKCJA OFF : produkt nie będzie działał w tej pozycji
	LIGHT: przekręcając pokrętło w prawo włącza się oświetlenie.
	Funkcja górnej i dolnej grzałki : najczęściej używana do pieczenia na jednym poziomie. Opiekanie jest równomierne z góry i z dołu.
	Funkcja dolnej grzałki: Używana do posiłków, które muszą być pieczone przez długi okres z niską temperaturą, takie jak np. gulasz
	Funkcja górnej grzałki: Używana do odgrzewania posiłków, które były wcześniej przygotowane lub ich podpiekania
	ROŻEN: Zaleca się umieszczenie mięsa bezpośrednio na rożnie z tacą pod spodem.

• LAMPKA TERMOSTATU

Włącza się za każdym razem po uruchomieniu grzałek i wyłącza w momencie osiągnięcia zadanej temperatury.

• EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

- Częste otwieranie drzwi piekarnika powoduje, że zimne powietrze z zewnątrz wchodzi do środka, powodując utratę energii. Dlatego nie należy otwierać drzwi, jeśli nie jest to konieczne.
- Nie należy piec więcej niż jedno danie w piekarniku na raz. Dania powinny być pieczone w kolejności spożywania, dzięki czemu zużyje się mniej energii.
- Ciepło resztkowe po posiłku pieczonym w piekarniku można wykorzystać na inny posiłek. W ten sposób będziesz oszczędzać energię.
- Podgrzewanie wstępne powinno odbywać się przez krótki czas (maksymalnie 10 minut).
- Mrożone posiłki powinny być rozmrożone przed pieczeniem w piekarniku.
- Łatwopalne materiały należy trzymać z dala od piekarnika.
- Piekarniki muszą być instalowane w miejscu oddalonym od łatwopalnych przedmiotów

SPECYFIKACJA TECHNICZNA 7-9 FUNKCJI

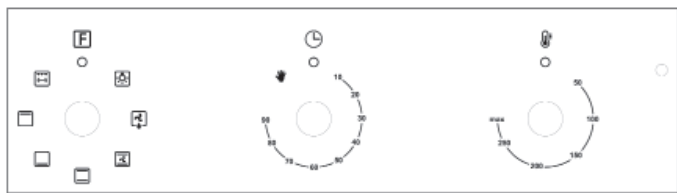
Model:	7 funkcji/ 9 funkcji
Grzałka górna	800 W
Grzałka dolna	1200 W
Grzałka grilla	1200 W
Wentylator	22 W
Lampa piekarnika	25 W
Wentylator Turbo	25 W
Wymiary zewnętrzne (SxGxW)	600x600x570 mm
Wymiary otworu montażowego (SxGxW)	595x595x560 mm
Pojemność	64 l
Waga netto	37 kg
Waga brutto	40 kg
Napięcie	220-240 V 50-60 Hz
Maksymalna moc	2177 W

! OSTRZEŻENIE ŚRODOWISKOWE:

* Po zainstalowaniu produktu należy usunąć jego materiały opakowanie zgodnie z warunkami bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

OBSŁUGA PIEKARNIKA

MODEL: 7 FUNKCJI



- 1 : PRZYCISK WYBORU FUNKCJI = Ustawianie pozycji roboczych piekarnika
- 2 : ZEGAR MECHANICZNY
- 3 : POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY = używany do ustawiania temperatury piekarnika między 50-250°C.

	FUNKCJA OFF : produkt nie będzie działał w tej pozycji
	LIGHT: przekręcając pokrętko w prawo włącza się oświetlenie.
	Funkcja wentylatora : wentylator pracuje w tej pozycji, cyrkuluje powietrze w temperaturze pokojowej wokół mrożonych pokarmów i je rozmraża
	Wentylator + Górna i Dolna grzałka : gorące powietrze cyrkuluje wewnątrz piekarnika, aby uzyskać równomierne pieczenie. Używane do potraw, które mają być miękkie wewnątrz i chrupiące na zewnątrz.
	Funkcja górnej i dolnej grzałki : najczęściej używana do pieczenia na jednym poziomie. Opiekanie jest równomierne z góry i z dołu.
	Funkcja dolnej grzałki: Używana do posiłków, które muszą być pieczone przez długi okres z niską temperaturą, takie jak np. gulasz
	Funkcja górnej grzałki: Używana do odgrzewania posiłków, które były wcześniej przygotowane lub ich podpiekania
	Funkcja Grill : wykorzystuje grzałkę Grill – do opiekania, zarumieniania potraw
	ROŻEN: Zaleca się umieszczenie mięsa bezpośrednio na rożnie z tacą pod spodem.

MODEL: 9 FUNKCJI



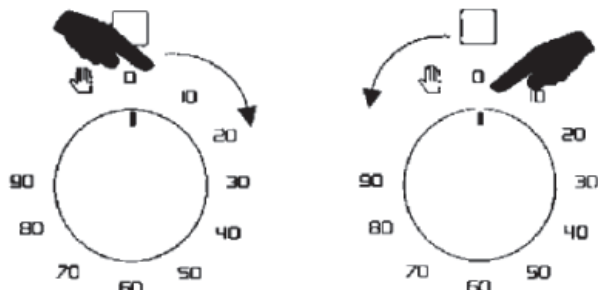
- 1: PRZYCISK WYBORU FUNKCJI = Ustawianie pozycji roboczych piekarnika
- 2: TIMER CYFROWY = Przeczytaj poniższe instrukcje
- 3: POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY = używany do ustawiania temperatury piekarnika między 50-250°C

	FUNKCJA OFF : produkt nie będzie działał w tej pozycji
	LIGHT: przekręcając pokrętko w prawo włącza się oświetlenie.
	Funkcja górnej i dolnej grzałki : najczęściej używana do pieczenia na jednym poziomie. Opiekanie jest równomierne z góry i z dołu.
	Wentylator + Górna i Dolna grzałka : gorące powietrze cyrkuluje wewnątrz piekarnika, aby uzyskać równomierne pieczenie. Używane do potraw, które mają być miękkie wewnątrz i chrupiące na zewnątrz.
	Funkcja dolnej grzałki: Używana do posiłków, które muszą być pieczone przez długi okres z niską temperaturą, takie jak np. gulasz
	Funkcja Grill : wykorzystuje grzałkę Grill – do opiekania, zarumieniania potraw
	Grzałka górna + grill – pełna moc opiekania od góry
	TURBO FAN: wentylator + grzałka na wentylatorze+ grzałka dolna. Służy do pieczenia kilku potraw w tym samym czasie
	TURBO FAN: wentylator + grzałka na wentylatorze. Służy do pieczenia kilku potraw w tym samym czasie
	TURBO FAN: wentylator + grzałka na wentylatorze+ grzałka dolna. Służy do pieczenia kilku potraw w tym samym czasie
	ROŻEN: Zaleca się umieszczenie mięsa bezpośrednio na rożnie z tacą pod spodem.

KORZYSTANIE Z MINUTNIKA MECHANICZNEGO

Timer możemy ustawić do 90 minut, obracając pokrętkę zegara w prawo. Po upływie tego czasu piekarnik wyłączy się i będzie słychać sygnał dźwiękowy

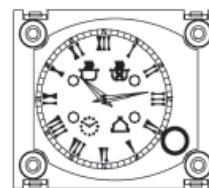
Aby użyć ustawienia ręcznego, przekręć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji 0. Piekarnik rozpocznie pracę w tej pozycji i będzie on kontynuował pracę przez cały okres wyboru. Jeśli chcesz zakończyć pieczenie, obróć przycisk zegara mechanicznego w prawo. Gdy usłyszysz dźwięk alarmu, piekarnik wyłączy się.



KORZYSTANIE Z MINUTNIKA ANALOGOWEGO

 CZAS START

 ZEGAR



 CZAS STOP

 ALARM

! **Ostrzeżenie: wygląd zegara analogowego może się różnić w zależności od typu (rustykalny, nowoczesny). Wyglądem mogą różnić się zarówno ikony jak i cyfry, które oznaczają czas, ale działanie i położenie zawsze pozostaje takie samo.**

• DZIAŁANIE

Zegar ten reguluje pracę piekarnika (za pomocą pokrętki i ikony). Przekręcając pokrętkę, można dostosować czas, zaprogramować czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia, ustawić alarm.

• USTAWIANIE GODZINY

Aby wyregulować zegar naciśnij krótko przycisk 4 razy, aż ikona „zegar” zacznie migać. Aby ustawić czas, obróć pokrętkę w prawo. Po upływie 10 sekund od ostatniej regulacji zegar elektroniczny automatycznie zapamięta wybór.

• USTAWIANIE MINUTNIKA

Programowanie pozwala na ustawienie dźwięku alarmu po zaplanowanym czasie bez aktywacji pieczenia.

Aby zaplanować „alarm”, naciśnij 3-krotnie przycisk, aż ikona „alarm” zacznie migać. Przy ustawianiu minutnika postępuj tak samo, jak w przypadku ustawiania godziny. Z minutnika można korzystać tylko wtedy, kiedy żaden program pieczenia nie jest aktywny.

• PIECZENIE PÓŁAUTOMATYCZNE

Programowanie zakończenia pieczenia umożliwia natychmiastowe rozpoczęcie cyklu pieczenia i automatyczne zatrzymanie go w zaplanowanym czasie.

Aby zaprogramować koniec czasu pieczenia, naciśnij krótko dwukrotnie pokrętkę, aż ikona „czas stop”, zacznie migać. Aby ustawić czas pieczenia, obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Miganie ikony „czas stop”, trwa kilka sekund po ostatnim obrocie. Program można potwierdzić naciskając pokrętkę zegara.

Po potwierdzeniu programu rozpoczyna się pieczenie, a alarm jest aktywowany automatycznie. Pieczenie zatrzyma się o zaprogramowanym czasie.

Aby wyświetlić wybrane ustawienia, naciśnij i zwolnij pokrętkę, a zegar pokaże wybrane ustawienie. W momencie zakończenia pieczenia ikona „czas stop”, błyska, a alarm emituje sygnały dźwiękowe przez 1 minutę.

Aby anulować program przed końcem, naciśnij pokrętkę przez kilka sekund, program zostanie anulowany, a zegar powróci do trybu zwykłego pieczenia.

• PIECZENIE W PEŁNI AUTOMATYCZNE

Program ten pozwala na automatyczne rozpoczęcie pieczenia o zaprogramowanej godzinie, które trwa przez określony czas, a następnie samoczynnie się kończy.

Aby zaprogramować czas rozpoczęcia pieczenia, naciśnij krótko 1 raz pokrętkę „czas start”, aż ikonka zacznie migać.

Następnie przekręć pokrętkę w celu ustawienia czasu rozpoczęcia pieczenia. Miganie ikony „czas start”, trwa kilka sekund po ostatnim obrocie.

Jeśli w tym czasie nie zaprogramujemy czasu rozpoczęcia, program zostanie anulowany. Po naciśnięciu pokrętki zostanie zapamiętany czas rozpoczęcia pieczenia (ikona „czas start”, jest włączona), a zegar przełącza się na ustawienie czasu zakończenia pieczenia (ikona „czas stop” zacznie migać).

Programowanie zakończenia czasu pieczenia będzie zgodne z procedurą opisaną w poprzedniej sekcji.





Pieczenie rozpocznie się o zaprogramowanym czasie

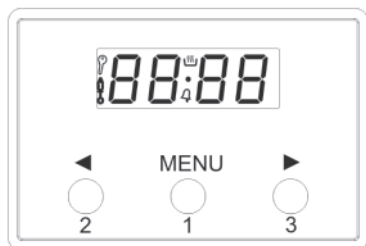
• WSKAZANIE BRAKU ZASILANIA

Zegar sygnalizuje każdy brak zasilania poprzez miganie symbolu „Zegar”.

W tym przypadku, aby wyłączyć, krótko nacisnąć to pokrętkę

KORZYSTANIE Z ZEGARA CYFROWEGO

-  Ikona minutnika
-  Ikona pieczenia
-  Ikona automatycznego pieczenia
- Ikona "kropka"
-  Ikona blokady



- 1: Przycisk wyboru funkcji
- 2: Przycisk "minus"

- 3: Przycisk "plus"
- 2+3: ustawienie ręczne

• USTAWIANIE GODZINY (ZEGAR 24 GODZ.)

Po podłączeniu do źródła zasilania na wyświetlaczu pojawia się „0,00” i ikona miga. Naciśnij przycisk 1 przez około 2 s, ikona kropki zacznie migać. Ustaw bieżącą godzinę za pomocą przycisków 2 i 3. Około 7 sekund po zakończeniu ustawiania czasu, nowe dane są zapamiętywane.

Korektę czasu można wykonać poprzez naciśnięcie przycisku 2 i 3 przez około 2 sekundy, kropka ikona zacznie migać. Następnie można ustawić bieżącą godzinę.

• OBSŁUGA RĘCZNA

Jeśli ustawienia nie są w trybie półautomatycznym lub pełnym automatycznym, można ręcznie korzystać z funkcji piekarnika.

• USTAWIANIE MINUTNIKA

Można aktywować minutnik w dowolnym momencie, niezależnie od stanu aktywności innych funkcji. Możliwość ustawienia czasu waha się od 1 minuty do 23 godzin 59 minut.

- Naciśnij przycisk 1, aż zacznie migać ikona minutnika, a na wyświetlaczu pojawi się „0,00”.
- Wprowadź wymagany czas za pomocą przycisków 3 i 2. Na wyświetlaczu pozostanie ikona minutnika. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy będzie słyszalny przez około 7 minut, a ikona minutnika zacznie migać ponownie.
- Naciśnij przyciski 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał. Ikona minutnika zniknie, a wyświetlacz pokaże aktualny czas.

• ZMIANA SYGNAŁÓW DŹWIĘKOWYCH TIMERA

Sygnał dźwiękowy timera można zmienić w następujący sposób: nacisnąć jednocześnie przyciski 2 i 3. Naciśnij przycisk 1, aby usłyszeć ustawiony dźwięk „ton. 1”.

Naciśnij przycisk 2, Aby wybrać żądany ton od 1 do 3.

• ANULACJA USTAWIENIA

Automatyczne ustawienia funkcji:

- Naciśnij jednocześnie przyciski 2 i 3.
- Anuluj ustawienia minutnika :
- Naciśnij przycisk 1, Aby wybrać ustawienia minutnika
- Naciśnij przyciski 2 i 3.

• USTAWIANIE CZASU KOŃCA PIECZENIA

- Naciśnij przycisk 1, aż na wyświetlaczu zacznie migać napis „stop” i „0,00”, obok ikony automatycznego pieczenia.
- Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków 3 i 2, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas jest zapamiętany po około 7 sekundach, aktualny czas jest wyświetlany ponownie. Na wyświetlaczu pozostaje ikona automatycznego pieczenia.

Następnie wybierz żadaną temperaturę i funkcję piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia, sygnał dźwiękowy będzie słyszalny przez około 7 minut, a ikona automatycznego pieczenia zacznie migać ponownie.

Naciśnij przycisk 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał i powrócić do trybu ręcznego.

• USTAWIANIE CZASU PIECZENIA Z OPÓŹNIENIEM

Jeśli piekarnik powinien włączyć i wyłączyć się w określonym czasie

- Naciśnij przycisk 1, aż zacznie migać cyfry „0,00”, obok ikony automatycznego pieczenia.
- Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków 3 i 2, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin. (na przykład 1 godzina)
- Naciśnij przycisk 1, aż zacznie migać napis „End” i ustawiony czas zakończenia
- Ustaw czas wyłączenia za pomocą przycisków 3 i 2, do 23 godzin 59 minut.
- Obróć pokrętkę termostatu i pokrętkę funkcyjnego do wymaganych ustawień.

Na wyświetlaczu zniknie ikona pieczenia, a piekarnik włączy się o ustawionej porze

Po zakończeniu pieczenia, sygnał dźwiękowy będzie słyszalny przez około 7 minut, a ikona automatycznego pieczenia zacznie migać ponownie.

Naciśnij przycisk 1, 2 lub 3, aby wyłączyć sygnał i powrócić do trybu ręcznego.

• IKONA BLOKADY

Aby włączyć /wyłączyć blokadę rodzicielską, przytrzymaj przycisk 3 przez około 5 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się, bądź zniknie ikona klucza.

Gdy blokada rodzicielska jest włączona, wszystkie przyciski są zablokowane.

INSTRUKCJA PIECZENIA

Żeby uzyskać najlepszy efekt pieczenia, piekarnik musi być rozgrzany do wstępnie ustawianej temperatury. Tylko bardzo tłuste mięso może być pieczone zaczynając od zimnego piekarnika. Nigdy nie używać płytkich patelni lub płytkiej tacy do pieczenia. W ten sposób uniknie się zabrudzeń na ścianach piekarnika a co za tym idzie, przypaleń i wydobywania się dymu ze środka.

• PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM

Funkcja wymusza obieg gorącego powietrza, który umożliwia jednoczesne pieczenie na dwóch poziomach. Temperatury są niższe niż te tradycyjne.

• TRADYCYJNE PIECZENIE

Jest to szczególnie przydatne do pieczenia chleba czy ciast.

CZAS PIECZENIA

W tabeli przedstawiono kilka przykładów ustawień temperatury i czasu pieczenia. Czas pieczenia może się różnić w zależności od rodzaju żywności i objętości. Jesteśmy pewni, że Twoje doświadczenie wkrótce zasugeruje nam ewentualne zmiany wartości przedstawionych w tabeli.

Potrawa	Funkcja pieczenia	Temperatura pieczenia (°C)	Poziom pieczenia	Czas pieczenia (min.)
Ciasto	Statyczny	160-200	2-3	30-50
Małe ciasto	Statyczny	160-180	2	20-40
	Statyczny / Statyczny + wentylator	140-160	2	10-40
Pizza	Statyczny	200-230	1-3	10-20
Ryby	Statyczny	210-220	2	45-60
	Statyczny wentylator	160-180	2-3	45-60
	Grill+fan	190	2-3	60-70
Stek wołowy	Grill	230-250	4-5	14-18
	Statyczny	225-250	2	120-150
Kurczak	Grill + wentylator	160-180	2	120-160
	Grill + wentylator	200-220	2-3	50-60
	Grill + wentylator	160-180	2	45-60
Warzywa	Grill + wentylator	175-190	2	60-70
	Statyczny	190-210	2	40-50
	Grill + wentylator	170-190	3	40-50

FOR YEARS TO COME

freggia



This manual can be downloaded at
www.freggia.com

Инструкцию в электронном виде можно
скачать на сайте www.freggia.com

Інструкцію в електронному вигляді мож-
на завантажити на сайті www.freggia.com

Instrukcję w formie elektronicznej można
pobrać ze strony internetowej
www.freggia.com

Sticker place
Место для наклейки
Місце для наклейки
Miejsce na naklejkę



059