

FOR YEARS TO COME
freggia

**ELECTRICAL
BUILT-IN OVEN**

**ВСТРОЕННЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ**

**ВБУДОВАНІ ЕЛЕКТРИЧНІ
ДУХОВІ ШАФИ**

**PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE
DO ZABUDOWY**

User manual

Руководство пользователя

Інструкція з експлуатації

Instrukcja obsługi

OESE612

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
ELECTRICAL CONNECTION.....	8
INTRODUCING THE APPLIANCE.....	8
ACCESSORIES.....	9
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	9
INSTALLATION OF APPLIANCE.....	9
CONTROL PANEL.....	11
USING THE OVEN.....	12
USING THE GRILL.....	12
USING THE CHICKEN ROASTING.....	12
PROGRAM TYPES.....	12
COOKING RECOMMENDATIONS.....	13
COOKING TABLE.....	13
BAKING WITH PIZZA STONE.....	13
MAINTENANCE AND CLEANING.....	14
STEAM CLEANING.....	14
CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR.....	14
CLEANING OVEN GLASS.....	14
CATALYTIC PANEL.....	14
RACK POSITIONS.....	14
REPLACING OVEN LAMP.....	14
TROUBLESHOOTING.....	15
HANDLING RULES.....	15
RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING.....	15
ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL.....	15
PACKAGE INFORMATION.....	15
TIMER.....	16

- Installation and repair should always be performed by “**AUTHORIZED SERVICE**”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
- Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
- The oven should be used according to operating instructions.
- Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
- The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.

! WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

! WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
- The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

! WARNING: This appliance is intended for cooking. It should

not be used for other purposes like heating a room.

- To clean the appliance, do not use steam cleaners.
- Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
- NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

! WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Touching the heating elements should be avoided.

! CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be made by children without supervision.

- This device has been designed for household use only.
- Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
- Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
- Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
- Keep the ventilation channels open.
- The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumu-

- lated heat may damage the base of the oven.
- While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
 - Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
 - Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
 - After each use, check if the unit is turned off.
 - If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
 - Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
 - Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
 - Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)
 - Do not put objects that children may reach on the appliance.
 - It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
 - Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
 - Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
 - When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
 - The packaging materials are dangerous for children. Keep

IMPORTANT WARNINGS

- packaging materials away from the reach of children.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- User should not handle the oven by himself.
- During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
- Turn off the appliance before removing the
- safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
- Cable fixing point shall be protected.
- Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

ELECTRICAL SAFETY

- Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
- Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
- The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
- The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
- If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an

equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

- Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

! WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

! WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

- Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
- Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
- The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
- Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
- Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
- An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
- Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.
- Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

IMPORTANT WARNINGS

INTENDED USE

- This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- Operational life of the product you have purchased is 8 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

ELECTRICAL CONNECTION

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

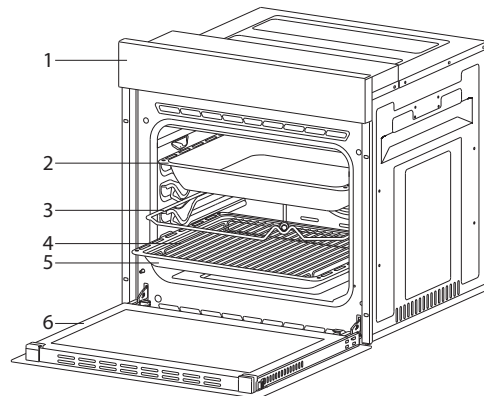
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

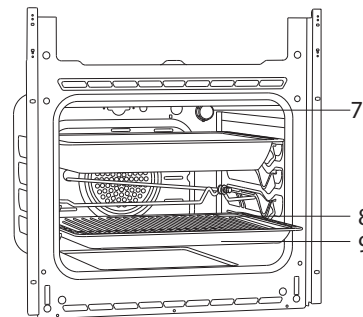
Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

INTRODUCING THE APPLIANCE




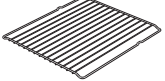


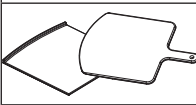
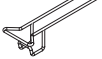


- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Control panel | 4. In tray wire grill |
| 2. Deep tray * | 5. Standard tray |
| 3. Roast chicken skewer * | 6. Oven door |



- | |
|-----------------------|
| 7. Lamp |
| 8. In tray wire grill |
| 9. Standard tray |

ACCESSORIES (OPTIONAL)

	Deep tray * Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.
	Tray / Glass tray * Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.
	Circular tray * Used for pastry frozen foods.
	Wire grill Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.
	Telescopic rail * Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.
	In tray wire grill * Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.
	Pizza stone and peel * They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.
	Tray handle * It is used to hold hot trays.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz			

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards.

These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

! WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

! WARNING: The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

! WARNING: Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION

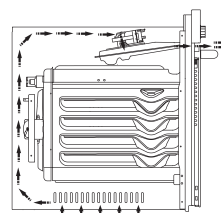


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven.

This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking.

Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

RIGHT PLACE FOR INSTALLATION

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

! WARNING: Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

! WARNING: Do not use door and/or handle to carry or move the product.

60 CM BUILT-IN OVEN INSTALLATION AND MOUNTING

Place of use for product must be located before starting installation. Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged. Remove all transportation materials inside and outside the product.

Remove all materials and documents in the product.

INSTALLATION OF APPLIANCE

INSTALLATION UNDER COUNTER

Cabin must match the dimensions provided in **figure 2**.

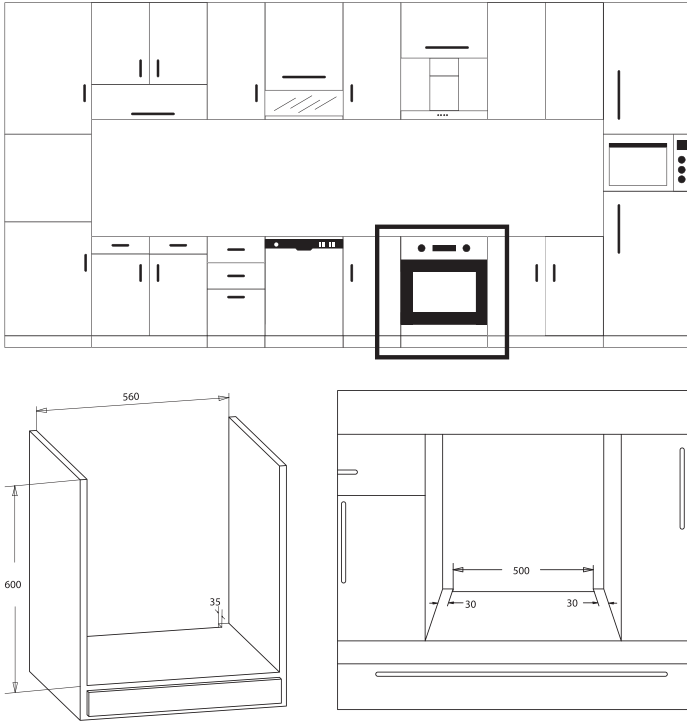


Figure 2

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in **figure 5** with «A». It's for ventilation and shouldn't be covered.

INSTALLATION IN AN ELEVATED CABINET

Cabin must match the dimensions provided in **figure 4**.

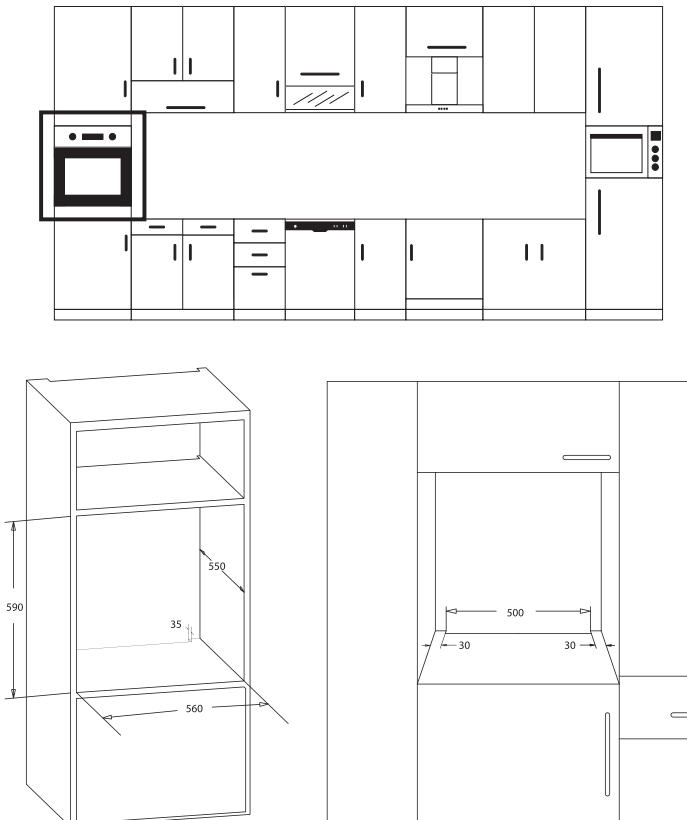


Figure 4

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Product dimensions are provided in the **figure 3**.

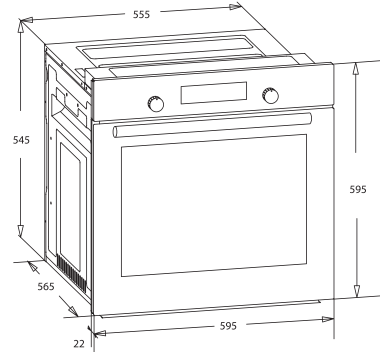


Figure 3

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

PLACING AND SECURING THE OVEN

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in **figure 5** by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

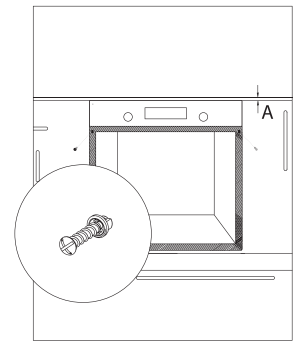


Figure 5

ELECTRICAL CONNECTION

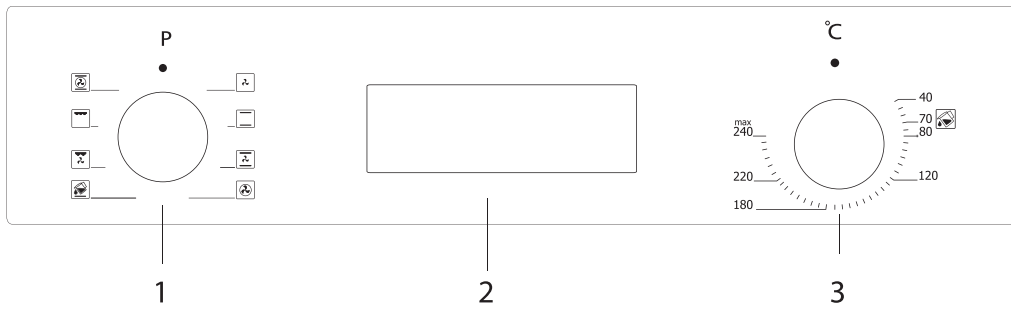
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

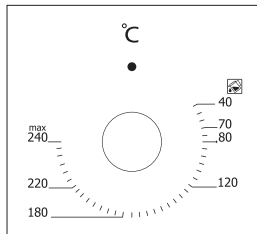
Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

CONTROL PANEL



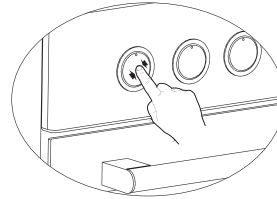
1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

! WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



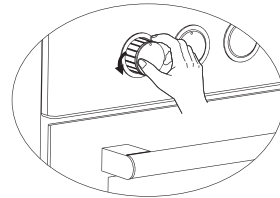
Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

USING POP-UP BUTTON *

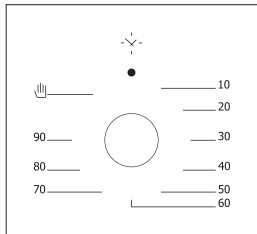


Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.



Mechanical Timer Button *: Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

USING THE OVEN

INITIAL USE OF OVEN

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

NORMAL USE OF OVEN

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

USING THE GRILL

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

• TO TURN ON THE GRILL;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

• TO TURN THE GRILL OFF;

Set the function button to the off position.

! WARNING:
Keep the oven door closed while grilling.

USING THE CHICKEN ROASTING *

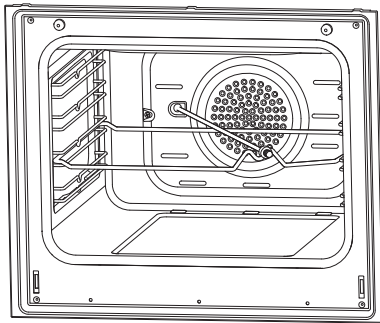
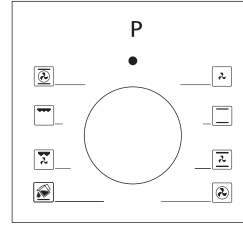


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

PROGRAM TYPES

• PROGRAM BUTTON



Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating Elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

• LOWER HEATING ELEMENT

Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

• UPPER HEATING ELEMENT

Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

• LOWER AND UPPER HEATING ELEMENTS

A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

• LOWER HEATING ELEMENT AND FAN

Use mostly for cooking foods like fruit cake.

• LOWER AND UPPER HEATING ELEMENT AND FAN

The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

• GRILL

Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

• TURBO HEATER AND FAN

Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than «Lower and Upper Heater» program since heat is conveyed immediately via air flow.

• GRILL AND FAN

Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

• MULTI FUNCTIONAL COOKING (3D)

Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

! WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

COOKING TABLE

MFA1-6.....

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken**	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish**	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak**	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball**	Grill+fan	Max	4	20-25

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

MFA1-6.....

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150*	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken**	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish**	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak**	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball**	Grill	230	5	20-35

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

• BAKING WITH PIZZA STONE

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

! WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

! WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

! WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

STEAM CLEANING *

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

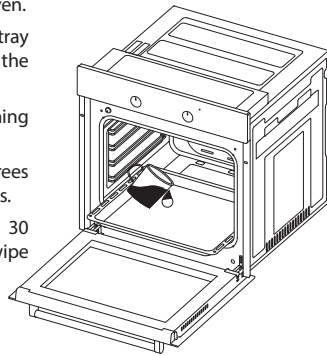


Figure 7

CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

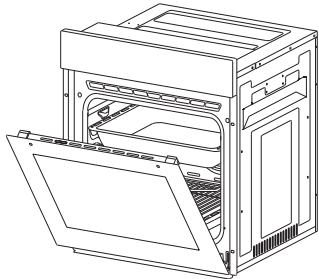


Figure 8

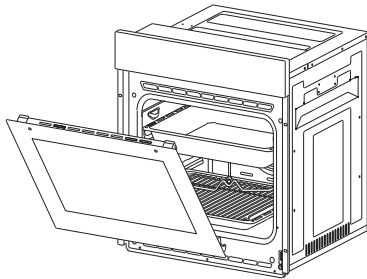


Figure 9

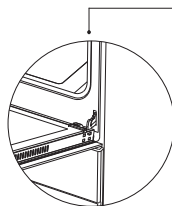


Figure 8.1
Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in figure 8.1.

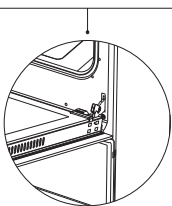


Figure 8.2
Set the hinge lock to the widest angle as in figure 8.2. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

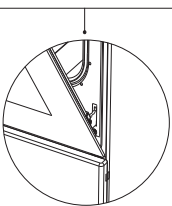


Figure 9.1
Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in figure 9.1.

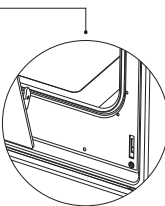


Figure 9.2
For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in figure 9.2 and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in figure 10 and pulling the profile toward yourself as in figure 11.

Glass is released after profile is removed as shown in figure 12. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

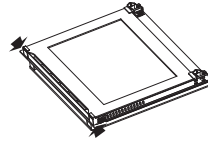


Figure 10

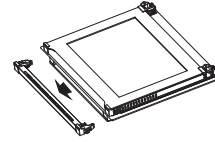


Figure 11

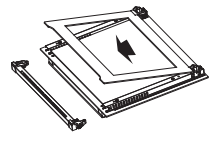


Figure 12

CATALYTIC PANEL *

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

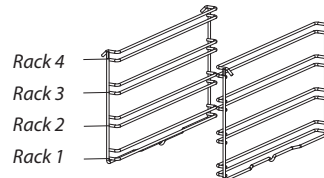
DETACHING CATALYTIC PANEL

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

RACK POSITIONS

It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

INSTALLING AND REMOVING WIRE RACKS



To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location.

To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

REPLACING OVEN LAMP

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

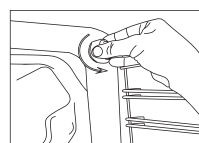
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC-
15-25 W

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

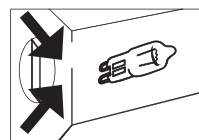


Figure 13



Figure 14

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

CHECK POINTS

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

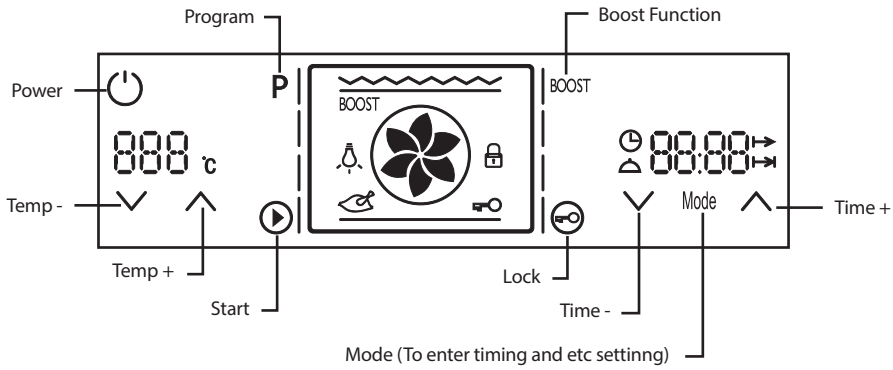
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

TIMER

Temperature bars and other symbols will be indicated in the following illustration.



The cooking program button (P) will be selected. After the program is selected the pre-determined temperature will be seen in the temperature indicator. The temperature can be adjusted to the desired value with the increasing and decreasing buttons found under the temperature value screen. After the desired program is selected and the desired temperature is set, the program can be started by pressing the Start/Stop button.

• ADJUSTING THE TIME OF THE DAY

The time of the day can be adjusted by following the below steps after the first installation.

The standby mode will be activated by pressing the On/Off button. The time adjustment will be started by pressing the "Mode" button once. In this position the clock icon will appear on the screen. In the meantime, the time of the day can be adjusted to the desired time with the increasing-decreasing buttons under the time indicator. When the adjustment is completed, the "Mode" button will be pressed once.

• ADJUSTING COOKING DURATION

The cooking time may be adjusted in standby mode or during operation.

• AUDIO WARNING TIME ADJUSTMENT

This time adjustment will be made to receive audio warning at the end of cooking. The Mode button found under the time indicator will be pressed twice. The triangle symbol will be illuminated. 88:88 will be seen on the screen.

The time at which the audio warning is desired to be received will be adjusted with the increasing-decreasing buttons under the time indicator. The triangle symbol will blink during adjustment. The Mode button will be pressed once. The triangle symbol will start to light continuously and the timing adjustment will have been completed. When the adjustment duration comes to the end, the clock will give an audio warning and the triangle symbol and 88:88 will start to blink. When any button is pressed, the audio and visual warnings will stop.

• COOKING DURATION TIME ADJUSTMENT

This function is used to cook within the desired time interval. The food to be cooked will be placed in the oven and the desired program will be selected. The temperature of the oven will be adjusted at the desired level. The Mode button will be pressed until the right arrow symbol is illuminated. Then the desired duration will be adjusted with the increasing-decreasing buttons found under the time indicator. The adjustment will have been automatically completed within a few seconds if the Mode button is pressed once or no buttons are pressed. After the cooking duration time adjustment is completed, the time of the day and the right arrow symbol will start to light continuously on the time indicator.




After the cooking duration is adjusted, the time at which the cooking is desired to be ended will be set. The Mode button will be pressed until the right arrow symbol is illuminated. Then the desired duration will be adjusted with the increasing-decreasing buttons found under the time indicator. The adjustment will have been automatically completed within a few seconds if the Mode button is pressed once or no buttons are pressed. After a while, the time of the day and the right arrow symbol will start to light continuously on the time indicator. The end of cooking time can be set after the adjustment of the cooking duration. The oven will start to operate for the duration of the cooking before the adjusted end of cooking time and it will stop at the end of this time. It will turn itself off at the end of cooking time. It will give an audio warning and the symbols will start to blink. The warnings can be stopped by pressing any button.

• TEMPERATURE BARS



There are 4 temperature bars to the right and left of the program indicators of the oven. Temperature bars divide the temperature adjusted before operation into 4 equal parts and provide information about the temperature of the oven.

➡ For instance: Each bar grade symbolizes 50C for an oven adjusted to 200 degrees. Whether or not the oven has reached the adjusted temperature is checked from here.

• KEY LOCK


The key lock is used to prevent undesired or mistaken uses of the control panel. When the  button is pressed for 2 seconds the key lock will be activated. When the key lock is activated, the  symbol will appear on the screen. The On/Off button will work for emergencies when the key lock is active. If the oven is turned off with the On/Off button when the key lock is active, it will continue to be active when the oven is turned on again. When the  button is pressed for 2 seconds the key lock will be deactivated.

• WARNING BEEP ADJUSTMENT

The  decreasing button found under the time indicator will be pressed for 2 seconds when the oven is in standby position. After that, when the  button is pressed consecutively, the timer will give 3 different beep sounds. If no buttons are pressed after the desired beep sound, this beep sound will be saved in the memory.

• BOOST FUNCTION

The boost function is the quick pre-heating function. It is used to shorten the durations of pre-heating. The BOOST button will be illuminated in Bottom, Bottom-Top, Bottom-Top-Fan, Turbo-Fan, Turbo-Bottom-Fan, and Turbo-Top-Fan functions. The BOOST button will be activated by pressing it before cooking.

 Defrost (OEF): For defrosting e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the air to circulate around the dish.

• OVEN FUNCTIONS

Lamp	Ring + Fan + Lamp	Grill + Top + Fan + Lamp
Fan + Lamp (OEF)	Ring Bottom + Fan + Lamp	Ring Top + Fan + Lamp
Bottom + Lamp	Grill + Lamp	Grill + Fan + Turnspit + Lamp
Top Button + Lamp	Grill + Top + Lamp	Grill + Top + Turnspit + Lamp
Top Button + Fan + Lamp	Grill + Fan + Lamp	Grill + Top + Turnspit + Fan + Lamp

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	18
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	25
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	25
АКСЕССУАРЫ.....	25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	25
УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	26
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	27
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСПЛЫВАЮЩЕЙ КНОПКИ.....	27
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	28
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ.....	28
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА.....	28
ВИДЫ ПРОГРАММ.....	28
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	29
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	29
ВЫПЕЧКА С КАМНЕМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ.....	29
УХОД И ЧИСТКА.....	30
ПАРООЧИСТКА.....	30
ЧИСТКА И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ.....	30
ЧИСТКА СТЕКЛА.....	30
КАТАЛИТИЧЕСКИЕ СТЕНКИ.....	30
ПОЛОЖЕНИЯ ПОЛОК.....	30
ЗАМЕНА ЛАМПЫ.....	30
НАХОЖДЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..	31
ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ.....	31
СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ.....	31
ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	31
ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ.....	31
ТАЙМЕР.....	32

- Установка и ремонт должны быть выполнены «АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ». Производитель не несет ответственности за работы, выполненные лицами не имеющими соответствующего допуска.
 - 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.
 - В процессе эксплуатации духового шкафа следуйте рекомендациям приведенным в этой инструкции.
 - Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.
- !** **Детали изделия могут могут нагреваться в процессе эксплуатации. Не допускайте маленьких детей к духовому шкафу.**
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность пожара: не храните какие-либо предметы на лицевой части духового шкафа.**

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы духовой шкаф нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при контакте с внутренними элементами внутри духового шкафа.

- Параметры электрической сети необходимые для подключения данного изделия указаны на табличке изделия или в таблице технических характеристик.

- Легкодоступные части изделия могут сильно нагреваться при использовании гриля. Не подпускайте к духовому шкафу маленьких детей.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например таких как обогрев комнаты.

- Не используйте пароочистители для чистки прибора.

- После того, как вы положите продукты в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.

- НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. В случае воспламенения, отключите питание прибора, а затем на-

кройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.

- Следует избегать контакта с нагревательными элементами прибора.

! ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен осуществляться под постоянным наблюдением. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний, под присмотром или в случае инструктирования их по использованию прибора безопасным способом и если такие лица понимают существующие опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.
- Дети не должны играть с устройством. Чистка или обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.
- Перед началом использования прибора, убедитесь что шторы, тюль, бумага или другие легко воспламеняющиеся изделия расположены на достаточно удаленном и безопасном расстоянии. Не размещайте легко воспламеняющиеся вещества (бензин, растворители итп.) на корпусе изделия или внутри него.
- Держите вентиляционные каналы открытыми.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление которое образуется в результате нагрева, может привести к взрыву банок.
- Ручка дверцы духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручку духового шкафа.
- Не размещайте противни, тарелки или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.
- Для размещения продуктов питания в духовой шкаф или извлечения их из духового шкафа и т. д. всегда используйте термостойкие перчатки.
- Не пользуйтесь прибором под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, так это может влиять на способности к суждению.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд с содержанием алкоголя. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар из-за контакта с горячими поверхностями.
- После каждого использования убедитесь, выключен ли прибор.

- Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, его эксплуатация запрещается.
- Не касайтесь штепсельной вилки мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.
- Не используйте прибор, если стекло передней дверцы духового шкафа удалено или сломано.
- Продукты для запекания обернутые в бумагу для выпечки необходимо размещать на противне или решетке и помещать в предварительно прогретую духовку.
- Не размещайте на приборе предметы, которые могут быть легкодоступными для детей.
- Важным является правильное размещение решки и противня на металлических направляющих духового шкафа. Разместите противень или решетку между двумя направляющими и убедитесь что он установлен ровно и сбалансирован. Только после этого кладите на него продукты питания.
- Для предотвращения прикосновения к нагревательным элементам духового шкафа удалите выступающие части бумаги для запекания или фольги.
- Никогда не используйте для выпечки температуры выше чем указаны на бумаге для запекания.
- Не размещайте бумагу для запекания на дне духового шкафа. Во избежание риска прикосновения к нагревательным элементам изделия удалите лишнюю бумагу для выпечки, свисающую с противня или решетки.
- Не помещайте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа. Не позволяйте сидеть на ней детям. Это может привести к опрокидыванию изделия или к повреждению дверных петель.
- Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как цара-

пины, которые могут возникнуть на поверхности стекла дверцы, могут привести к разрушению стекла.

- Пользователь не должен самостоятельно ремонтировать духовой шкаф.
- Во время использования внутренние и внешние поверхности духового шкафа нагреваются.
- Во время открытия дверцы духового шкафа слегка отходите назад, чтобы избежать удара горячего пара, выходящего из внутренней части изделия. Присутствует риск ожога.
- Не размещайте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа, когда она открыта, возникает риск опрокидывания.
- Не включайте основной выключатель питания во время чистки духового шкафа. Это может привести к поражению электрическим током.
- Во время проведения любых строительных работ внутри помещения духовой шкаф должен быть отключен от сети питания. Повторное подключение изделия к электрической сети после завершения стро-

ительных работ должно быть выполнено авторизованным сервисным центром.

- Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием это может привести к перегреву.
- Прежде чем снимать защитные устройства, выключите прибор. После очистки установите защитные устройства в соответствии с инструкциями.
- Места подключения кабеля должны быть защищены.
- Пожалуйста, не готовьте продукты непосредственно на противне или решетке. Положите продукты в соответствующие принадлежности, прежде чем положить их в духовой шкаф.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

- Подключите устройство к розетке с заземлением, защищенной предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.
- Подключение оборудования к заземлению должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за

ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.

- Автоматические выключатели духового шкафа должны быть размещены в легкодоступном месте, чтобы конечный пользователь мог свободно добраться до них после установки духового шкафа.
- Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежание опасности поражения электрическим током.
- Никогда не мойте прибор с помощью распыления воды или путем налива воды во внутреннюю часть. Имеется риск поражения электрическим током.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой

лампы убедитесь, что питание прибора отключено.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прежде чем работать с клеммами отсоедините все соединения цепи питания.

- Не используйте порванные или поврежденные кабели или удлинители; используйте только оригинальный кабель.
- При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.
- Задняя часть духового шкафа также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.
- Не закрепляйте соединительные кабели на дверце духового шкафа и не прокладывайте кабели через горячие поверхности. Если кабель питания расплавится, это может привести к короткому замыканию изделия и даже к пожару.
- Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.

- В случае повреждения кабеля питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.
- Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, это может привести к поражению электрическим током.
- Для подключения изделия требуется многополюсный переключатель, способный отключать источник питания. Отключение от источника питания должно быть обеспечено переключателем или встроенным предохранителем, установленным на стационарном источнике питания в соответствии с условиями помещения.
- Прибор оснащен кабелем питания типа «Y».
- Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой

от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.
- Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, например таких как обогрев комнаты.
- Данный прибор не следует использовать для сушки одежды или полотенец путем развешивания их на ручке дверцы духового шкафа или для обогрева.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.
- Данный прибор можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления гриля.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 8 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляются изготовителем.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Установка и подключение духового шкафа должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в нишу для духового шкафа, обеспечивающую хорошую вентиляруемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченными специалистами. Производитель ни в коем случае не несет ответственность за вред, причиненный в результате подключения прибора к цепи питания без заземления.

Вилка вашего изделия оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваш духовой шкаф должен быть подключен к электрической сети с напряжением 220-240 В, частотой 50-60Гц, с установленным предохранителем 16А.

Если данные вашей сети отличаются от вышеприведенных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

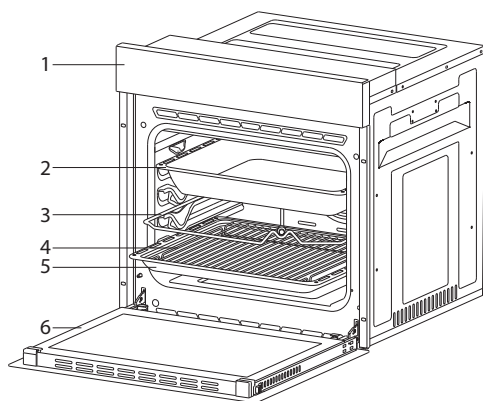
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

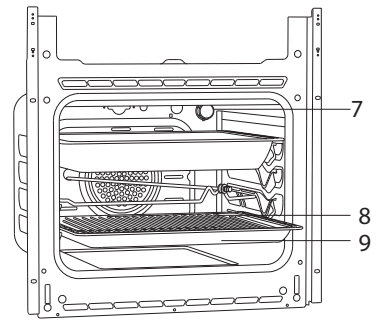
Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Глубокий противень *
3. Вертел для курицы *
4. Решетка
5. Стандартный противень
6. Дверца духового шкафа



7. Лампа подсветки
8. Решетка
9. Стандартный противень

АКСЕССУАРЫ (ОПЦИОНАЛЬНО)

	Глубокий противень * Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.
	Противень / Стекланный противень * Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.
	Круглый противень * Используется для выпекания хлебо-булочных изделий размораживания продуктов.
	Решетка (гриль) Используется для жарки, а также для размещения продуктов для запекания, жарки или размораживания на необходимом уровне.
	Телескопические направляющие * Телескопические направляющие обеспечивают более комфортную установку и снятие противней.
	Решетка на противень * Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как например, отбивная, укладываются на решетку внутри противня. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к противню.
	Набор для приготовления пиццы (камень и лопатка)* Он используется для выпечки мучных изделий, таких как пицца, хлеб, блины и для выемки готовых продуктов из духового шкафа.
	Ручка для противня * Используется для безопасного извлечения горячего противня или решетки из духового шкафа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики		Встраиваемый духовой шкаф OESF68			
Мощность лампы		15-25 Вт			
Термостат		40-240 / Max °C			
Нижний нагревательный элемент		1200 Вт			
Верхний нагревательный элемент		1200 Вт			
Кольцевой нагревательный элемент		1800 Вт			
Нагревательный элемент гриля		Гриль малой площади	1200 Вт	Гриль большой площади	2400 Вт
Напряжение		220-240 В 50/60 Гц.			

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в данное изделие для улучшения его технических характеристик без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации.

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут отличаться от реального вида изделия.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

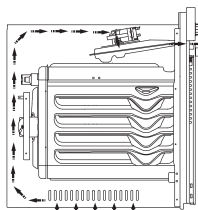


Рис. 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить излишек тепла наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено. В задней части ниши для установки прибора необходимо предусмотреть свободное пространство для обеспечения качественной и правильной работы прибора.

Не следует заполнять это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

ПРАВИЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ МОНТАЖА

Дизайн изделия разработан для монтажа под доступные на рынке типы столешниц. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Необходимые размеры представлены на рисунках на следующей странице (значения приведены в мм).

- Используемые материалы, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100 °C)
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под духовым шкафом имеется выдвижной ящик, между прибором и ящиком следует установить панель.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте дверцу или ручку дверцы для перемещения прибора.

СБОРКА И УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОЙ ПЕЧИ 60 CM

Перед началом установки следует определить место использования прибора. Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха. Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения полового покрытия. Удалите все транспортировочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

УСТАНОВКА ПОД СТОЛЕШНИЦУ

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на **рисунке 2**.

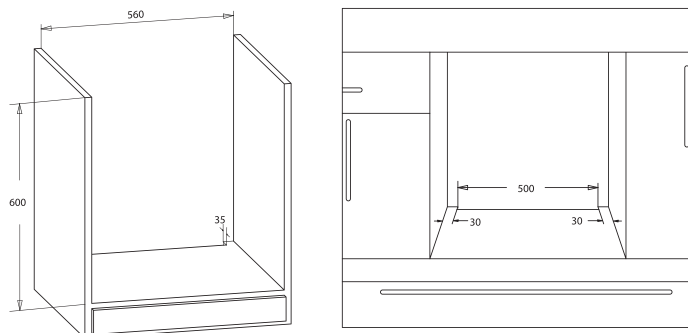
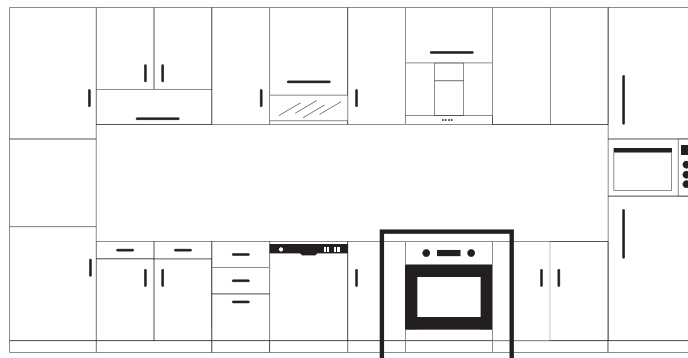


Рис. 2

В задней части ниши следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой вентиляции.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой «А» на **рисунке 5**.

Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

УСТАНОВКА В ШКАФ

Ниша должна соответствовать размерам, указанным на **рисунке 4**.

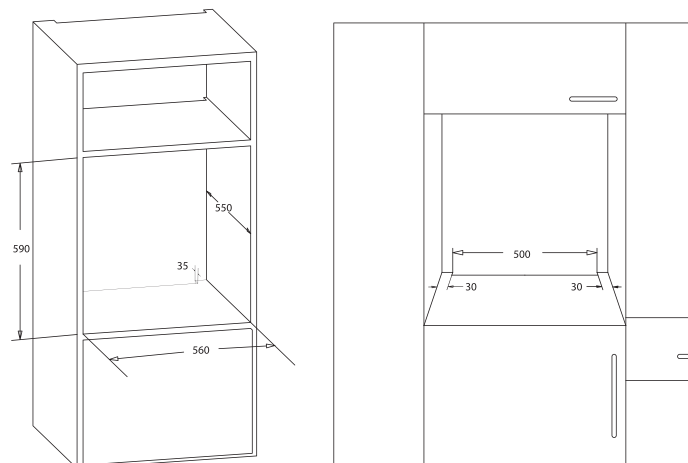


Рис. 4

УСТАНОВКА ПРИБОРА

В задней части ниши, в нижней и верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой вентиляции.

УСЛОВИЯ УСТАНОВКИ

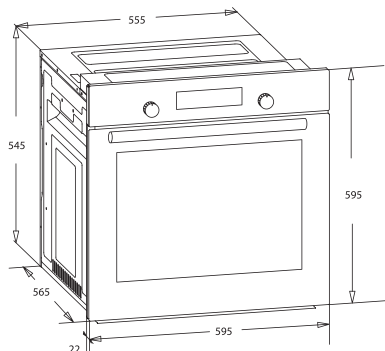


Рис. 3

Размеры прибора приведены на **рисунке 3**.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание опрокидывания прибора, ниша для установки должна быть закреплена, а основание должно быть плоским. Основание ниши должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

После установки убедитесь, что духовой шкаф закреплен неподвижно. Если установка прибора выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

Место подключения духового шкафа должно быть укомплектовано подходящим электрическим оборудованием.

Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора или в таблице технических характеристик.

Сетевое подключение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами по работе с электросетями.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

УСТАНОВКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Установку прибора в нишу должны выполнять минимум два человека.

Убедитесь, что фронтальная часть духового шкафа и фасад мебели находятся в одной плоскости.

Кабель питания не должен оставаться под духовым шкафом, быть зажатым между прибором и мебелью и сгибаться.

Прикрепите духовой шкаф к мебели с помощью шурупов поставляемых вместе с изделием. Шурупы следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Шурупы не следует закручивать чрезмерно туго, это может привести к повреждению резьбы.

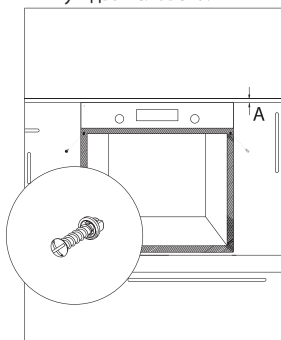
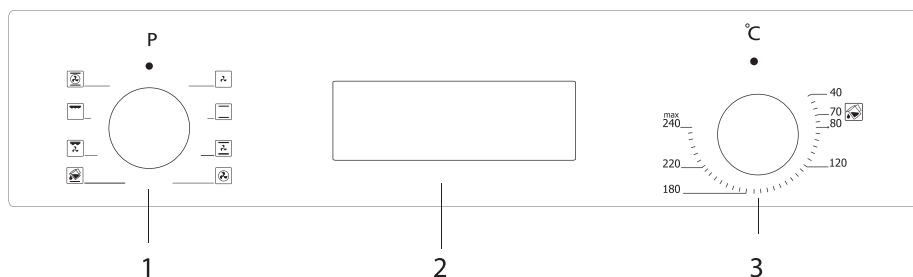


Рис. 5

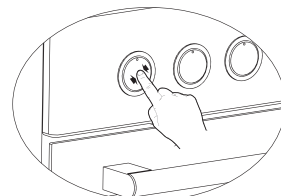
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора режима приготовления
2. Механический или цифровой таймер
3. Ручка выбора температуры

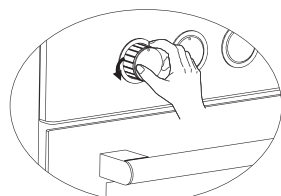
! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Панель управления, указанная на рисунке, приведена только в качестве примера. Принимайте во внимание панель управления, которая установлена на вашем приборе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСПЛЫВАЮЩЕЙ КНОПКИ *



В моделях с утопленными ручками, все настройки выполняются только когда ручки находятся в выдвинутом положении.

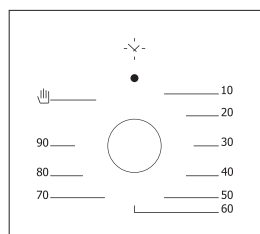
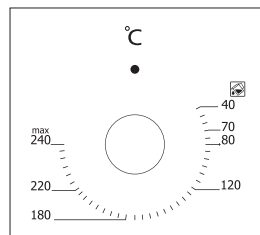
Нажмите и отпустите ручку, чтобы она выдвинулась, как показано на рисунке слева.



Когда ручка выдвинута вперед, можно осуществлять необходимые настройки, поворачивая ручку по часовой или против часовой стрелки.

Ручка выбора температуры: Используется для установки температуры приготовления продуктов в духовом шкафу. После того, как продукты помещены в духовой шкаф, поверните ручку и установите желаемую температуру. См. таблицу рекомендации приготовления блюд, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.

Ручка механического таймера*: Используется для установки времени приготовления пищи. Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный сигнал. Данные о времени приготовления для различных продуктов можно взять в таблице рекомендации приготовления блюд.



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

После выполнения необходимых соединений согласно инструкциям, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри прибора. Удалите защитную пленку на внешней стороне духового шкафа.
2. Протрите внутреннюю часть духового шкафа от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренняя часть прибора должна быть пустой. Вставьте вилку устройства в розетку.
3. Установите регулятор температуры на максимальное значение (240 Макс. °C) и дайте духовому шкафу проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.
4. После этой процедуры, дождитесь 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.

СТАНДАРТНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Для начала приготовления, установите регулятор температуры в необходимое положение согласно выбранному типу блюда.
2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время приготовления с помощью регулятора таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный сигнал.
3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени приготовления в соответствии с установленными значениями, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный сигнал.
4. После завершения процесса приготовления система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

1. В случае если вы размещаете решетку с продуктами на самой верхней полке, следите чтобы продукты не соприкасались с нагревательным элементом гриля.
2. Вы можете предварительно разогреть гриль в течение 5 минут. Если возникнет необходимость, продукты в процессе приготовления можно переворачивать.
3. Для обеспечения максимальной циркуляции воздуха размещайте продукты по центру гриля.

• ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ ГРИЛЬ;

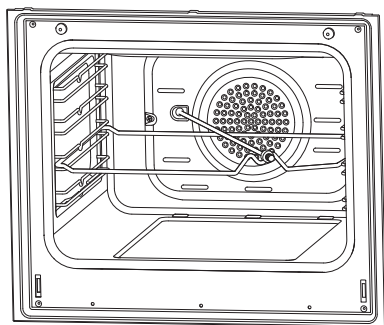
1. Установите ручку выбора функций в положение гриль.
2. Затем установите необходимую температуру.

• ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ;

Установите ручку выбора функций в положение «Выкл.».

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дверца духового шкафа должна быть закрытой во время приготовления на гриле.

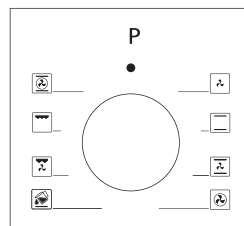
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА*



Разместите вертел на специальной подставке. Установите вертел с подставкой на необходимый уровень в духовом шкафу. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Добавьте воду в поддон для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую ручку. После завершения процесса приготовления, установите пластиковую ручку на вертел, затем вытащите готовое блюдо из духового шкафа.

Рис. 6

• РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Используется для выбора программы приготовления продуктов, размещенных в духовом шкафу. Виды программ, расположенных на ручке выбора, и их функции описаны далее. Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими видами программ.

Виды программ приготовления пищи и важные пояснения к ним предоставлены ниже с целью предоставления Вам возможности приготовления различных блюд на свой вкус.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Кольцевой нагревательный элемент(турбо) и вентилятор
	Гриль и вертел для жарки курицы		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Мульти-функциональное приготовление (3D)		Гриль
	Нижний нагревательный элемент		Верхний нагревательный элемент
	Гриль малой площади и вентилятор		Очистка паром

• НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Выбирайте эту программу ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.

• ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Используется для приготовления или разогрева мелких продуктов.

• НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Программа, используемая для приготовления таких продуктов, как кексы, пицца, бисквиты, печенье.

• НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ И ВЕНТИЛЯТОР

Используется для приготовления фруктовых кексов и похожих продуктов.

• НИЖНИЙ И ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ВЕНТИЛЯТОР

Программа, подходящая для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.

• ГРИЛЬ

Гриль используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыбы на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

• КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ(ТУРБО) И ВЕНТИЛЯТОР

Подходит для запекания и жарки пищи в духовом шкафу. Устанавливайте температуру немного ниже, чем для программы "Верхнего и нижнего нагревательного элемента", так как жар быстро распространяется при помощи потока воздуха.

• ГРИЛЬ И ВЕНТИЛЯТОР

Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

• МУЛЬТИ-ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГОТОВКА (3D)

Подходит для запекания и жарки пищи в духовом шкафу. Помимо быстрого распространения жара посредством потока воздуха, также работают и верхней и нижней нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на одном противне, требующих интенсивного нагрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Информация о различных продуктах, которые мы протестировали в наших лабораториях и установили значения для их приготовления, приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов.

Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения экспериментируя и находя более подходящие для Вас.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед размещением продуктов духовой шкаф, его, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для духовых шкафов с 5 функциями

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+вентилятор	170-180	2-3	35-45
Небольшие торты	Статический / Турбо+вентилятор	170-180	2	25-30
Пирог	Статический / Статический+вентилятор	180-200	2	35-45
Пирожные	Статический	180-190	2	20-25
Печенье	Статический	170-180	2	20-25
Яблочный пирог	Статический / Турбо+вентилятор	180-190	1	50-70
Бисквит	Статический	200/150 *	2	20-25
Пицца	Статический+вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2-3	25-40
Безе	Статический	100	2	50
Курица на гриле**	Гриль+вентилятор	200-220	3	25-35
Рыба на гриле**	Гриль+вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без костей**	Гриль+вентилятор	Мах	4	15-20
Фрикадельки на гриле**	Гриль+вентилятор	Мах	4	20-25

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

Для духовых шкафов с 8 функциями

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+вентилятор	170-180	2-3	30-35
Небольшие торты	Статический / Турбо+вентилятор	170-180	2-3	25-30
Пирог	Статический / Статический+вентилятор	180-200	2-3	30-35
Пирожные	Статический	180-190	2	25-30
Печенье	Статический / Турбо+вентилятор	170-180	2-3	20-30
Яблочный пирог	Статический / Турбо+вентилятор	180-190	2-3	40-50
Бисквит	Статический / Турбо+вентилятор	200/150*	2-3	25-30
Пицца	Статический / Турбо+вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2-3	20-25
Безе	Статический / Нижний-верхний+вентилятор	100	2-3	60-70
Курица на гриле**	Гриль / Нижний-верхний+вентилятор	200-220	2-3	25-30
Рыба на гриле**	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк без костей**	Гриль	230	5	25-30
Фрикадельки на гриле**	Гриль	230	5	20-35

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты..

• ВЫПЕЧКА С КАМНЕМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПИЦЦЫ

При использовании камня для выпечки пиццы разместите его на решетке, затем выполните предварительный разогрев духового шкафа в течении 30 минут в режиме турбо-нижний нагрев при температуре 230°C. После завершения предварительного нагрева, не удаляя камень для выпечки пиццы, положите пиццу поверх него с помощью лопатки (не размещайте замороженную пиццу) и запекайте при температуре 180 °C в течение 20-25 минут. Как только выпечка завершена, извлеките испеченную пиццу из духовки, используя лопатку.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не размещайте камень для выпечки пиццы в предварительно разогретой духовке.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когда выпечка завершена, не удаляйте камень для выпечки пиццы в горячем состоянии и не размещайте его на холодных поверхностях. В противном случае могут возникнуть трещины на камне для выпечки пиццы.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не подвергайте камень для выпечки пиццы воздействию влаги.

1. Отсоедините вилку питания от розетки.
2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, противней, подносов и прочих частей духового шкафа. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.
3. Протрите части изделия с помощью ткани и мыльного раствора, затем тщательно протрите с помощью сухой ткани.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.
5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.
6. Для чистки духового шкафа никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.
7. Не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине.
8. Для удаления грязи и пятен используйте стеарат калия (жидкое мыло).

ОЧИСТКА С ПОМОЩЬЮ ПАРА *

Этот способ очистки помогает обеспечить более легкое удаление загрязнений благодаря их размягчению с помощью пара.

1. Удалите все аксессуары из духовки.
2. Залейте пол литра воды в противень и разместите его в нижней части камеры духового шкафа.
3. Установите ручку выбора режимов в положение режим очистки паром.
4. Установите регулятор температуры в положение 70 °C градусов и включите духовой шкаф на 30 минут.
5. Через 30 минут откройте дверцу духового шкафа и протрите внутреннюю поверхность с помощью влажной ткани.
6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую ткань для удаления стойких загрязнений, затем просушите очищенную поверхность с помощью сухой ткани.

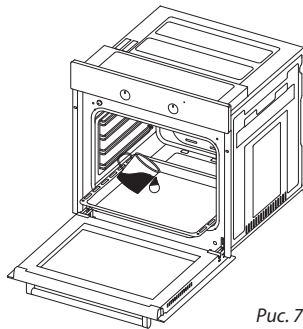


Рис. 7

ЧИСТКА И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

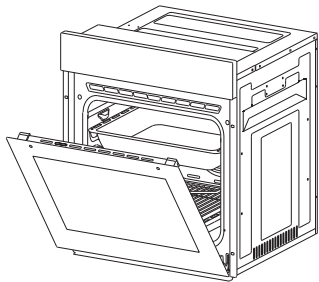


Рис. 8

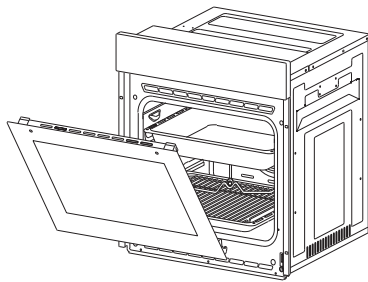


Рис. 9

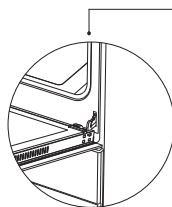


Рис. 8.1

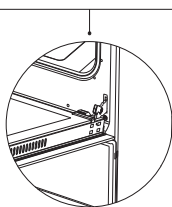


Рис. 8.2

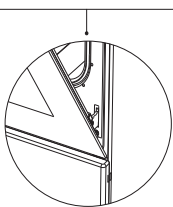


Рис. 9.1

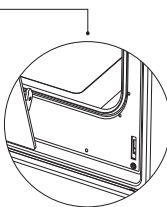


Рис. 9.2

Потяните дверцу печи на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия дверцы с печью, в замке, как показано на рисунке 8.1.

Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на рисунке 8.2. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на рисунке 9.1.

Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на рисунке 9.2.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

ЧИСТКА СТЕКЛА

Нажмите на пластиковые защелки по левой и правой стороне дверцы, как показано на рисунке 10 и потяните планку на себя, как показано на рисунке 11. Как показано на рисунке 12, после снятия профиля, стекло остается свободным. Осторожно потяните на себя освобожденное стекло.

Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы печи. После снятия стекла, Вы можете с легкостью их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекло на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

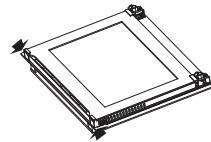


Рис. 10

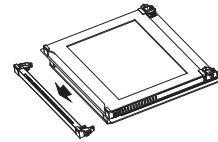


Рис. 11

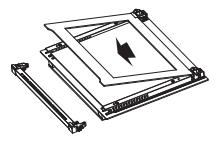


Рис. 12

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ *

Каталитические панели расположены на левой и правой боковых стенках камеры духового шкафа под направляющими. Эти панели удаляют неприятные запахи и максимально повышают производительность во время приготовления пищи. Кроме того, каталитические панели поглощают капли жира и масла и чистят духовой шкаф во время его работы.

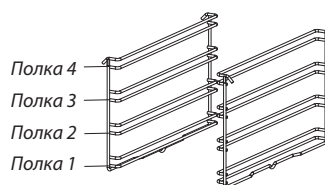
СНЯТИЕ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

Чтобы снять каталитические панели, сначала извлеките направляющие. После этого панели могут быть легко извлечены. Рекомендуется производить замену каталитических панелей каждые 2-3 года.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Правильная установка металлических направляющих в духовку является важной частью установки. Не позволяйте металлическим направляющим соприкоснуться с задней стенкой духовки. Положения полок показаны на следующем рисунке. Вы можете разместить глубокий противень или стандартный противень в нижней и верхней полках.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ



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

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от питания означает полное отключение от электрической сети).

Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл. Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки. Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками. Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою печь.

T10 G9 Лампы



220-240 В, AC
15-25 Вт

T10 E14 Лампы



220-240 В, AC
15 Вт

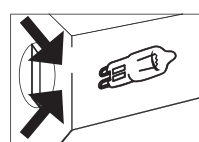


Рис. 13

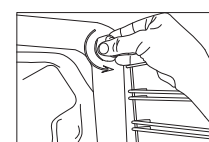


Рис. 14

ВОЗМОЖНЫЕ СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ НЕПОЛАДОК

Большое количество неполадок и сбоев, которые происходят в процессе ежедневного пользования, можно исправить самостоятельно. Это поможет сэконо- мить время и средства. Проверьте, не вызвана ли неисправность одной из пе- речисленных ниже причин, прежде чем обращаться в авторизированный центр технического обслуживания.

ЧАСТО ВОЗНИКАЮЩИЕ НЕПОЛАДКИ

Если у вас возникла проблема с духовкой, сначала проверьте таблицу ниже и по- пробуйте устранить неполадку, выполнив рекомендации.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
Духовка не рабо- тает.	Источник питания недоступен.	Проверьте наличие электро- питания.
Духовка выклю- чается во время приготовления.	Возможно, вилка отсо- единена от настенной розетки.	Вставьте штепсельную вилку в настенную розетку.
Отключается во время пригото- вления.	Непрерывная работа в течение слишком долгого времени.	Дайте духовке остыть после длительных циклов пригото- вления.
	Охлаждающий вентиля- тор не работает.	Слушайте звук от охлаждающе- го вентилятора.
	Духовка не установлена в хорошо проветривае- мом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкци- ях по эксплуатации.
Наружные поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один при- бор к одной розетке.
	Духовка не установлена в хорошо проветривае- мом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкци- ях по эксплуатации.
Дверца духовки не открывается должным обра- зом.	Остатки продуктов за-стряли между дверцей и внутренним простран- ством.	Очистите духовку и попытайт- ся открыть дверцу снова
Внутренний свет тусклый или не включается.	Посторонний предмет закрывает лампу во время приготовления.	Очистите внутреннюю поверхность духовки и снова проверьте.
	Возможно, неисправна лампа.	Установите новую лампу с теми же характеристиками.
Поражение элект- рическим током при касании духовки.	Заземление не выпол-нено должным образом. Используется розетка без заземления.	Убедитесь, что источник пита- ния заземлен правильно.
Вода капает.	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приго- товленных продуктов.	Дайте духовке остыть и вытрите тканью.
Пар выходит из щели над двер- цей.	Это не является неис- правностью прибора.	
Вода в духовке.	Вентилятор работает в течение определенного периода времени для вентиляции внутрен- него пространства духовки.	Это не является неполадкой прибора, поэтому вам не нужно беспокоиться.
Духовой шкаф не греет	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и перезапусти- те прибор.
	Регуляторы духовки неправильно отрегули- рованы.	Прочтите раздел, касающийся работы духовки, и выполните сброс духовки.
	Предохранитель срабо- тал или автоматический выключатель выключен.	Замените плавкий предохра- нитель или сбросьте автоматич- еский выключатель. Если это повторяется часто, обратитесь к электрику.
Во время работы духового шкафа появляется дым.	При работе духовки в первый раз	Выходит дым из нагревателей. Это не является неисправно- стью. После 2-3 циклов работы дыма больше не будет.
	Остатки пищи на нагре- вателе.	Дайте духовке остыть и очистит- е остатки пищи на дне духовки и поверхности верхнего нагре- вателя.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
При работе ду- ховки образуется запах гари или пластика.	Внутри печи использу- ются пластиковые или другие нетермостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящую стеклянную посуду.
Духовой шкаф не готовит должным образом.	Дверца духовки часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверцу духов- ки часто, если еда, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, и будет влиять на результат приготовления.

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ

1. Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.
2. Переносите и перевозите в оригинальной упаковке.
3. При погрузке / разгрузке и транспортировке соблюдайте крайнюю осторо- жность.
4. Перед переносом и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
5. Защитите от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), кото- рые могут повредить упаковку.
6. Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор из-за ударов, столкнове- ний, падений и т. д. во время переноса и транспортировки, а также не сломать и не деформировать его во время работы.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Следующие рекомендации помогут вам эксплуатировать данный прибор с макси- мальной экономической и экологической эффективностью.

1. Используйте эмалированную посуду темных цветов, так как она имеет более высокие теплопроводные свойства.
2. Если вы готовите блюдо и рецепт или руководство пользователя указы- вают, что требуется предварительный нагрев, предварительно нагрейте духовку.
3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления без крайней не- обходимости.
4. Старайтесь не готовить несколько блюд одновременно в духовке. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив две емкости для приготовления на проволочную решетку.
5. Приготовьте несколько блюд одно за другим. Духовка не теряет тепло.
6. Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приго- товления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.
7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты пита- ния.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Производите утилизацию экологически безопасным способом.

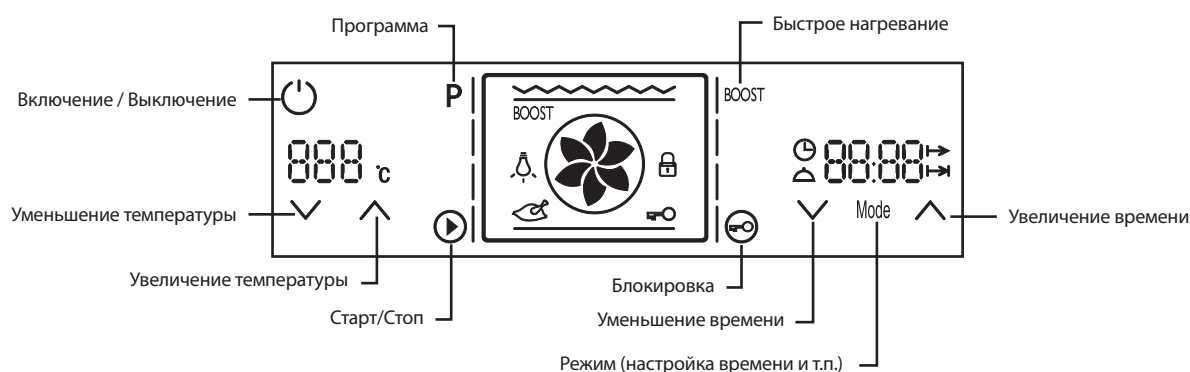
Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской дирек- тивой 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного обо- рудования (отработанное электрическое и электронное оборудо- вание-WEEE). Данная директива определяет правила по возврату и переработке утилизированных приборов, и действует на всей терри- тории ЕС.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и други- ми отходами. Отправьте их в точки сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

На рисунке ниже отображены все символы которые присутствуют на дисплее.



Нажмите на кнопку «P» (ПРОГРАММА) для выбора программы приготовления. После выбора программы на дисплее отобразится значение соответствующей температуры. Увеличение или уменьшение температуры осуществляется с помощью соответствующих кнопок, которые находятся под индикатором температуры. После выбора необходимой программы и настройки соответствующей температуры для включения рабочего режима нужно нажать на кнопку (ПУСК).

• НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Настройка времени осуществляется следующим образом.

Нажмите на кнопку (ВКЛ. / ВЫКЛ.) Для включения режима ожидания. Для включения режима настройки времени нужно один раз нажать на кнопку «Mode» (РЕЖИМ). После этого на дисплее появится символ (lock). Настройка времени осуществляется с помощью двух кнопок, которые находятся под индикатором. После окончания настройки нужно один раз нажать на кнопку «Mode» (РЕЖИМ).

• НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настройка времени приготовления пищи можно осуществлять в режиме ожидания или в рабочем режиме.

• НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Для настройки сигнала, который звучит по истечении установленного времени приготовления. Нужно два раза нажать на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), которая находится под индикатором времени. После нажатия на кнопку символ (triangle) начнет мигать. На дисплее появится 88:88.

Настройка времени, по истечении которого будет звучать сигнал, осуществляется с помощью кнопок, которые находятся под индикатором.

При настройке символ (triangle) будет мигать. Один раз нажмите на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), после чего символ (triangle) начнет светиться постоянно. Это свидетельствует об успешном окончании настройки времени. После окончания периода настройки прозвучит сигнал, а символы (triangle) и 88:88 начнут мигать. Для отключения звукового сигнала и визуальной индикации нужно нажать на любую кнопку.

• НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО БУДЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

С помощью этой функции осуществляется настройка времени, в течение которого будет осуществляться приготовления пищи. Поместите в духовку пищу, которую нужно приготовить, а затем выберите необходимую программу. Температура будет настроена в соответствии с программой. Нажмите на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), после чего символ (right arrow) начнет мигать. Затем с помощью кнопок «V» и «^», которые находятся под индикатором времени, настройте нужное время.

После этого необходимо один раз нажать на кнопку «Mode» (РЕЖИМ) - настройка будет автоматически завершена через несколько секунд. При этом не нужно нажимать на другие кнопки. После окончания настройки индикатор времени и символ (right arrow) начнут светиться постоянно.


После того, как время приготовления пищи настроено, необходимо установить время окончания приготовления. Нажмите на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), после чего символ (right arrow) начнет мигать. Затем с помощью кнопок «V» и «^», которые находятся под индикатором времени, настройте необходимое время. После этого нужно один раз нажать на кнопку «Mode» (РЕЖИМ) - настройка будет автоматически завершена через несколько секунд. При этом не нужно нажимать на другие кнопки. После окончания настройки индикатор времени и символ (right arrow) начнут светиться постоянно.

Настройка времени окончания приготовления осуществляется после того, как будет настроено время продолжительности приготовления пищи. Приготовление пищи будет осуществляться в течение установленного времени, по истечении которого духовка автоматически выключится. При этом прозвучит сигнал, а символы на дисплее начнут мигать. Для отключения звукового сигнала нужно нажать на любую кнопку.



СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



• ИНДИКАТОРЫ ТЕМПЕРАТУРЫ


Индикация температурного режима осуществляется с помощью четырех тире, которые находятся справа и слева от символов программ настройки. Каждая черточка соответствует равному значению температуры.

 Например, температура в духовке составляет 200 градусов. И так, каждая черта соответствует температуре 50 градусов. С помощью этих индикаторов можно проверить, достигла температура нужного значения или нет.



• БЛОКИРОВКА

Блокировка предназначена для предотвращения нежелательного или неправильного использования сенсорной панели. Для включения блокировки нужно нажать на кнопку  (БЛОКИРОВКА) и удерживать ее в течение двух секунд. После включения блокировки на дисплее появится символ .

Если панель заблокирована, кнопка  (ВКЛ. / ВЫКЛ.) Остается активной. В случае отключения духовки с заблокированной панелью с помощью кнопки  (ВКЛ. / ВЫКЛ.) Блокировка остается активным. Поэтому после включения духовки панель блокируется.

Для отключения блокировки панели нужно нажать на кнопку  (БЛОКИРОВКА) и удерживать ее в течение двух секунд.

• НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

В режиме ожидания нажмите на кнопку , и удерживайте ее в течение двух секунд. После этого при поочередном нажатии на кнопку  будет звучать три разных сигнала. Если после выбора нужного сигнала нажать на другие кнопки, этот сигнал будет сохранен в памяти устройства.

• БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Функция быстрого нагрева предназначена для сокращения времени, необходимого для достижения нужной температуры. После включения режимов «Нижний ТЭН», «Нижний ТЭН + верхний ТЭН», «Нижний ТЭН + верхний ТЭН + вентилятор», «Турбо + вентилятор», «Турбо + нижний ТЭН + вентилятор», «Турбо + верхний ТЭН + вентилятор» будет светиться кнопка BOOST (быстрый разогрев). Перед началом приготовления нужно нажать на кнопку BOOST (быстрый нагрев).

• РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Эта функция предназначена для размораживания продуктов (например, мяса, полуфабрикатов и т.д.). Размораживание осуществляется благодаря циркуляции воздуха, которая обеспечивается вентилятором.

• ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Лампа	Кольцевой нагреватель + Вентилятор + Лампа	Гриль + Верхний ТЭН + Вентилятор + Лампа
Вентилятор + лампа (размораживание)	Кольцевой нагреватель Нижний ТЭН + Вентилятор + Лампа	Кольцевой нагреватель + Верхний ТЭН + Вентилятор + Лампа
Нижний ТЭН + Лампа	Гриль + Лампа	Гриль + Вентилятор + вертел + Лампа
Верхний ТЭН + Нижний ТЭН + Лампа	Гриль + Тор + Лампа	Гриль + Верхний ТЭН + вертел + Лампа
Верхний ТЭН + Нижний ТЭН + Вентилятор + Лампа	Гриль + Вентилятор + Лампа	Гриль + Верхний ТЭН + вертел + Вентилятор + Лампа

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.....	34
ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ.....	40
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	40
АКСЕСУАРИ.....	41
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	41
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ.....	41
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	43
ВИКОРИСТАННЯ ВТОПЛЮВАНИХ ПЕРЕМИКАЧІВ.....	43
ЕКСПЛУАТАЦІЯ.....	44
ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ.....	44
ВИКОРИСТАННЯ КУРЯЧОГО СМАЖЕННЯ.....	44
ВИДИ ПРОГРАММ.....	44
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ.....	45
ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ.....	45
ВИПІЧКА ПІЦИ.....	45
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ.....	46
ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ.....	46
ЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ.....	46
ЧИЩЕННЯ СКЛА.....	46
КАТАЛІТИЧНІ СТІНИ.....	46
РОЗТАШУВАННЯ РЕШІТКИ.....	46
ЗАМІНА ЛАМПИ.....	46
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	47
ПРАВИЛА ПЕРЕВЕЗЕННЯ.....	47
ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ.....	47
УТИЛІЗАЦІЯ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ ВИМОГ.....	47
ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ.....	47
ТАЙМЕР.....	48

- Монтаж та ремонт завжди повинен здійснюватися в «АВТОРИЗОВАНОМУ СЕРВІСНОМУ ЦЕНТРІ». Виробник не несе відповідальності за операції, що здійснюються особами, які не мають відповідного дозволу.
 - Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник користувача, так як в ньому містяться інструкції з безпечної установки, експлуатації та обслуговування духової шафи. Збережіть його для використання в майбутньому.
 - Прилад слід використовувати відповідно до інструкцій з експлуатації.
 - Під час роботи пристрою не дозволяйте наближатись до нього дітям віком до 8 років, та домашнім тваринам.
- ! Відкриті металеві поверхні виробу можуть під час використання сильно нагріватися. Слід тримати подалі маленьких дітей.**
- ! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека займання: не зберігайте ніяких речей на поверхнях духової шафи.**
- ! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час використання пристрій стає гарячим. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися на-**

грівальних елементів всередині приладу.

- Параметри електричної мережі необхідні для підключення даного виробу вказані на таблиці виробу або в таблиці технічних характеристик.
- Легкодоступні частини можуть дуже нагріватися, під час використання грилю. Будь ласка, тримайте подалі маленьких дітей.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Цей пристрій призначений для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

- Не використовуйте парові очищувачі для того, щоб очистити прилад.
- Після того, як покладете продукти всередину духовки, переконайтеся, що дверцята повністю закриті.
- НІКОЛИ не намагайтеся заливати вогонь водою. У разі займання, вимкніть живлення приладу, а потім накрийте полум'я кришкою або пожежною ковдрою.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Не дозволяйте дітям молодшим 8 років наближатися до при-

строю, якщо вони не знаходяться під безпосереднім наглядом.

- Уникайте контакту з нагрівальними елементами приладу.

! ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Процес приготування повинен здійснюватися під постійним наглядом. Необхідно завжди контролювати процес приготування.

- Цей пристрій можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надані інструкції щодо безпечного користування пристроєм і якщо вони усвідомлюють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям самотійно чистити пристрій та доглядати за ним.
- Цей пристрій вироблено лише для домашнього використання.
- Не дозволяйте дітям бавитися з пристроєм. Не дозволяйте дітям молодше 8 років здійснювати операції по очищенню та догляду за пристроєм без нагляду дорослих.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Тримайте пристрій та його кабель живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Перед початком використання приладу, переконайтеся що штори, тюль, папір або інші легкозаймисті вироби розташовані на досить віддаленій і безпечній відстані. Не ставте легкозаймисті речовини (бензин, розчинники ітп.) На корпусі виробу або всередині нього.
- Тримайте вентиляційні канали відкритими.
- Пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Не нагрівайте консерви та скляні банки. Тиск який утворюється в результаті нагрівання, може привести до вибуху банок.
- Ручка дверцят духової шафи не є сушаркою для рушників. Не вішайте рушники та інші речі на ручку дверцят приладу.
- Не кладіть лотки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на нижню частину духової шафи. Нагріте тепло може пошкодити основу приладу.
- Під час розміщення та витягування посуду з духовки тощо, завжди використовуйте термостійкі рукавички для печі.
- Не використовуйте цей пристрій якщо ви приймаєте медикаменти та / або знаходитесь під впливом алкоголю, що може вплинути на вашу здатність адекватно розмірковувати.
- Будьте обережні під час приготування блюд в складі яких присутній алкоголь. При високих температурах алкоголь випаровується і може спалахнути, якщо він потрапить у контакт з гарячими поверхнями.
- Після кожного використання перевірте, чи вимкнено пристрій.
- Якщо прилад несправний або має видимі ушкодження, не використовуйте його.
- Не торкайтеся вилки мокрими руками. Щоб відключити пристрій від електричної розетки не тягніть за шнур живлення, завжди тримайте за штепсель.
- Не використовуйте пристрій коли його дверцята зняті або зламані.
- Продукти для запікання загорнуті в папір для випічки не-

- обхідно розміщувати на деко або решітці і поміщати в попередньо прогріту духовку.
- Не кладіть на прилад предмети, які можуть потрапити до дітей.
 - Важливим є правильне розміщення решки і дека на металевих напрямних духової шафи. Додайте деко або решітку між двома напрямними і переконайтеся що він встановлений рівно і збалансований. Тільки після цього кладіть на нього продукти харчування.
 - Для запобігання дотику до нагрівальних елементів духової шафи видаліть виступаючі частини паперу для запікання або фольги.
 - Ніколи не використовуйте для випічки температури вище ніж вказані на папері для запікання. Не кладіть папір для випікання на основу духової шафи. Щоб уникнути ризику дотику до нагрівальних елементів виробу, зніміть надлишкові частини паперу для випікання з деко або решітки.
 - Ніколи не кладіть важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи. Не дозволяйте сидіти на ній дітям. Це може привести до перекидання приладу або до пошкодження дверних петель.
 - Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей. Тримайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей.
 - Не використовуйте абразивні засоби чи гострі металеві шкребки, щоб очистити скло, оскільки подряпини, які можуть виникнути на поверхні дверного скла, можуть призвести до його розбиття.
 - Користувач не повинен самостійно ремонтувати духову шафу.
 - Під час використання внутрішні та зовнішні поверхні духовки нагріваються. Під час відкриття дверцят духовки необхідно злегка відходити назад, щоб уникнути удару гарячої пари, що виходить з внутрішньої частини виробу. Існує ризик опіку.
 - Не розміщуйте важкі предмети на дверцятах духової шафи, коли вони відкриті, існує ризик перекидання.
 - Під час проведення будь-яких будівельних робіт всередині приміщення духової шафи

- повинна бути відключена від мережі живлення. Повторне підключення виробу до електричної мережі після завершення будівельних робіт повинно бути виконано авторизований сервісний центр.
- Не вмикайте основний вимикач живлення під час чищення духової шафи. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Щоб запобігти перегріванню, пристрій не слід встановлювати позаду декоративної поверхні.
- Перш ніж знімати захисні пристрої, вимкніть прилад. Після очищення встановіть захисні пристрої в відповідно до інструкцій.
- Місця підключення кабелю повинні бути захищені.
- Не готуйте продукти безпосередньо на деко або решітці. Будь ласка, покладіть продукти на відповідне приладдя перш ніж покласти їх у духовку.
- Підключення обладнання до заземлення повинне бути виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки, завдані через використання продукту без заземлення відповідно до місцевих правил.
- Автоматичні вимикачі духової шафи повинні бути розташовані таким чином, щоб користувач міг вільно дістатися до них після встановлення духової шафи.
- Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з гарячими деталями приладу.
- Якщо кабель живлення (кабель із штекером) пошкоджено, цей кабель повинен бути замінено виробником або агентом сервісного центру або кваліфікованим персоналом для запобігання небезпечній ситуації.
- Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або наливаючи воду на нього. Існує ризик ураження електричним струмом

ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА

- Підключіть прилад до заземленої розетки, захищеної запобіжником відповідно до значень, зазначених у таблиці технічних характеристик.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампи переконайтеся, що живлення приладу відключено.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перш ніж почати працювати з клемами від'єднайте всі з'єднання ланцюга живлення.

- Не використовуйте розрізані та пошкоджені кабелі або подовжувачі, завжди використовуйте оригінальний кабель.
- При підключенні штепсельної вилки до розетки, переконайтеся, що в розетці немає рідини або вологи.
- Задня частина духової шафи також нагрівається при експлуатації. Електричні підключення не повинні торкатися задньої частини, інакше з'єднання можуть бути пошкоджені.
- Не закріплюйте з'єднувальні кабелі на дверцятах духової шафи, та не прокладайте їх через гарячі поверхні. Якщо кабель розплавиться, це може привести до короткого замикання духової шафи та навіть пожежі.
- Для встановлення, технічного обслуговування, чищення і ремонту відключайте прилад від мережі електроживлення.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений його виробником або уповноваженим технічним центром обслуговування або будь-

яким іншим фахівцем, який має відповідну кваліфікацію, для запобігання виникнення небезпечної ситуації.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку, щоб запобігти утворенню іскор.
- Не використовуйте парові очищувачі для чищення приладу, це може привести до ураження електричним струмом.
- Для встановлення потрібен універсальний роз'єм, здатний відключати живлення. Відключення від джерела живлення забезпечується перемикачем або інтегрованим запобіжником, встановленим на фіксованому джерелі живлення відповідно до будівельного кодексу.
- Прилад оснащений кабелем **типу «Y»**.
- Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що забезпечує повне відключення. Для пристроїв з категорії напруги нижче III, роз'єднувальний пристрій повинен бути підключений до фіксованого джерела живлення відповідно до коду електропроводки.

ПРИЗНАЧЕННЯ

- Цей продукт призначений для домашнього використання. Комерційне використання не дозволяється.
- Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Він не повинен використовуватися для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.
- Цей пристрій не можна використовувати для сушіння одягу або рушників шляхом розвішування їх на ручці дверцят духовки або для обігріву.
- Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-який збиток в результаті неправильного використання приладу або неправильного поводження з ним.
- Цей прилад може використовуватись для розморожування, запікання, смаження продуктів харчування.
- Термін експлуатації приладу, який ви придбали, становить 8 років. Це період, протягом якого запасні частини, необхідні для експлуатації цього виробу, як це визначено, надаються виробником.

Встановлення і підключення духової шафи повинен виконувати уповноважений сервіс і відповідно до вказівок виробника.

Прилад слід встановлювати у нішу для духової шафи, що забезпечує належну вентиляцію.

З'єднання приладу з електричною мережею слід виконувати тільки через розетки з належною системою заземлення. Якщо в місці встановлення приладу немає розеток з системою заземлення, зв'яжіться з уповноваженими фахівцями. Виробник у жодному разі не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті з'єднання приладу з не заземленою системою живлення.

Вилка Вашого виробу оснащена заземленням, переконайтеся, що розетка для підключення також заземлена. Після встановлення приладу розетка повинна розташовуватися в легко доступному місці.

Ваш прилад повинен бути підключений до електричної мережі з напругою 220-240 В, частотою 50-60 Гц, з встановленим запобіжником 16А. Якщо параметри Вашої мережі відрізняються від вказаних значень, зв'яжіться з уповноваженим сервісом або професійним електриком.

У разі необхідності заміни електричного запобіжника переконайтеся, що електричне з'єднання виконане таким чином:

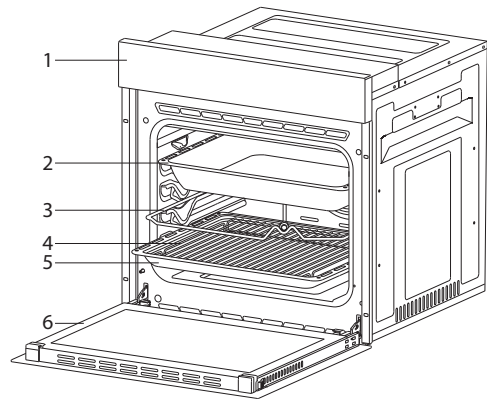
- Коричневий кабель у фазу (робочий контакт)
- Синій кабель у нейтральний контакт
- Жовто-зелений кабель у контакт заземлення

Роз'єднувачі кола живлення мають бути розташовані в доступному для користувача місці.

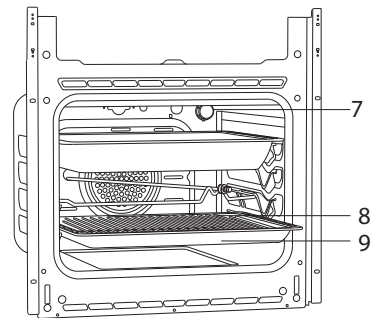
Кабель живлення (кабель з вилкою) не повинен контактувати з поверхнями приладу, що нагріваються.

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

ОПИС ПРИЛАДУ



- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1. Панель керування | 4. Решітка |
| 2. Глибокий деко * | 5. Стандартний деко |
| 3. Рожен для зажарювання курки * | 6. Дверцята духової шафи |



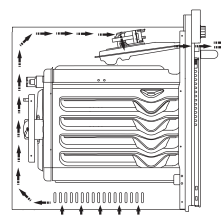
- | |
|---------------------|
| 7. Лампа освітлення |
| 8. Решітка на деко |
| 9. Стандартний деко |

	Глибокий деко * Використовується для випічки хлібо-булочних виробів, приготування великих запіканок, рідких страв. Використовується для випікання кексів, а також для збирання жиру в разі запікання м'ясних продуктів або розморожування заморожених продуктів на грилі.
	Деко / Скляне деко * Використовується для випікання хлібо-булочних виробів (печиво, бісквіти і так далі), розморожування продуктів.
	Кругле деко * Використовується для випічки заморожених продуктів.
	Решітка (гриль) Використовується для зажарювання, а також для розміщення продуктів під запікання, зажарювання або розморожування на необхідному рівні.
	Телескопічні напрямні * Завдяки телескопічним напрямним деко або решітки з легкістю встановлюються і знімаються.
	Решітка на деко * Продукти, які можуть пригоріти під час запікання, такі як відбивна, укладаються на ґрати всередині деко. Таким чином запобігається прилипання і пригорання продуктів до деко.
	Камінь для випічки піци та лопатка * Вони використовуються для випічки здоби, такої як піца, хліб, млинець та видалення запеченої їжі з духовки.
	Тримач для дека * Використовується для безпечного вилучення гарячого дека або решітки з духовки.

У цілях забезпечення працездатності приладу переконайтеся, що електричне устаткування відповідає вимогам. У разі невідповідності викличте професійного електрика або ремонтника для виконання відповідних коригувань. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну в результаті виконання операцій не уповноваженими особами, що веде до припинення дії гарантії.

- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Покупець несе відповідальність за підготовку місця для розташування приладу й електричного устаткування.
- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час монтажу виробу слід дотримувати правила, встановлені місцевими стандартами в частині електричних робіт.
- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед установленням приладу перевірте його на наявність будь-яких пошкоджень. Не виконуйте установлення, якщо прилад пошкоджений. Пошкоджені прилади несуть ризик для Вашої безпеки.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ЩОДО УСТАНОВЛЕННЯ



Мал. 1

Під час роботи печі охолоджувальний вентилятор виводить зайву пару назовні і запобігатиме надмірному нагріванню зовнішніх поверхонь приладу. Це необхідно для правильної роботи приладу і рівномірного приготування страв. Після закінчення процесу готування вентилятор продовжуватиме працювати. Вентилятор вимкнеться автоматично, коли охолодження буде завершено. У задній частині відсіку для установлення приладу необхідно передбачити простір для якісної та правильної роботи приладу. Не слід упускати цей простір, оскільки він потрібен для справної роботи системи вентиляції приладу.

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ДЛЯ МОНТАЖУ

Дизайн виробу розроблений відповідно до доступних на ринку стільниць. Між приладом і стінками кухні або меблями слід залишити безпечну відстань. Для відповідних проміжків див. діаграму, наведену на наступній сторінці. (значення вказані в мм)

- Використовувані поверхні, синтетичний ламінат і склеювальні матеріали мають бути жаростійкими. (мінімум 100°C).
- Кухонні шафи повинні знаходитися на одному рівні з приладом і мають бути закріплені.
- Якщо під піччю є висувний ящик, між піччю і ящиком слід встановити панель.

- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не встановлюйте прилад поблизу холодильників або охолоджувальних приладів. Жар, що виходить від приладу, може підвищити енергоспоживання охолоджувальних приладів.
- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте дверцята або ручку дверцят для пересування приладу.

СКЛАДАННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВУВАНОЇ ПЕЧІ 60 СМ

Перед початком установлення слід визначити місце використання приладу. Не слід встановлювати прилад в місцях з сильними потоками повітря. Прилад слід пересувати мінімум удвох. Не тягніть прилад по підлозі, щоб уникнути пошкодження покриття підлоги. Видаліть усі транспортувальні матеріали зовні і всередині приладу. Вийміть усі матеріали і документацію з приладу.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристики	Вбудована духова шафа 60 см (5 функцій)			
Потужність лампи	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200 Вт			
Верхній нагрівач	1000 Вт			
Турбо нагрівач	1800 Вт			
Нагрівач грилю	Гриль малої площі	1000 Вт	Гриль великої площі	2000 Вт
Напруга	220-240 В 50/60 Гц.			

Характеристики	Вбудована духова шафа 60 см (8 функцій)			
Потужність лампи	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижній нагрівач	1200 Вт			
Верхній нагрівач	1200 Вт			
Турбо нагрівач	1800 Вт			
Нагрівач грилю	Гриль малої площі	1200 Вт	Гриль великої площі	2400 Вт
Напруга	220-240 В 50/60 Гц.			

Виробник залишає за собою право вносити зміни в даний виріб для поліпшення його технічних характеристик без попереднього повідомлення.

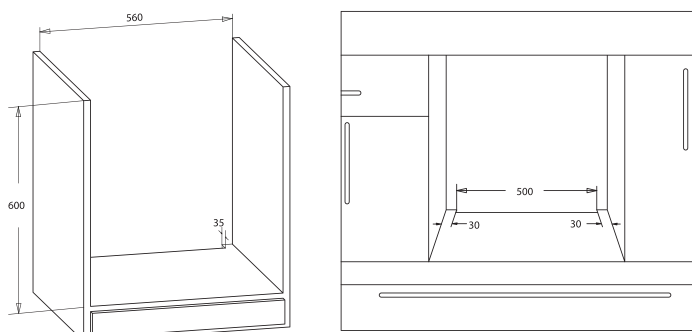
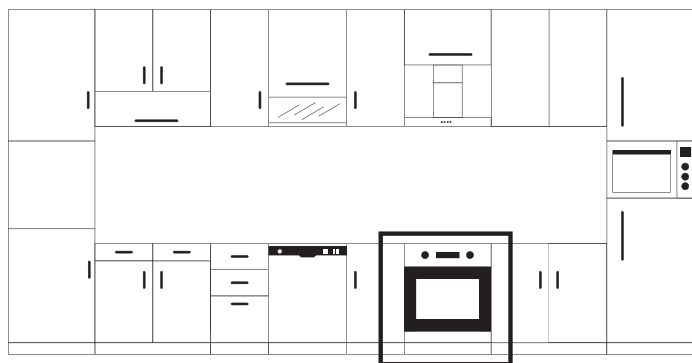
Значення, наявні на позначеннях виробу, або декларовані на додатковій друкованій документації, що поставляється разом з виробом, є значеннями, отриманими в лабораторних умовах відповідно до встановлених стандартів. Ці значення можуть змінюватися залежно від способу використання виробу й умов його експлуатації.

Малюнки, представлені в інструкції, є схематичними і можуть не відображати справжній вигляд продукту.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

ВСТАНОВЛЕННЯ ПІД СТІЛЬНИЦЮ

Ніша повинна відповідати міркам, вказаним на **мал. 2**.



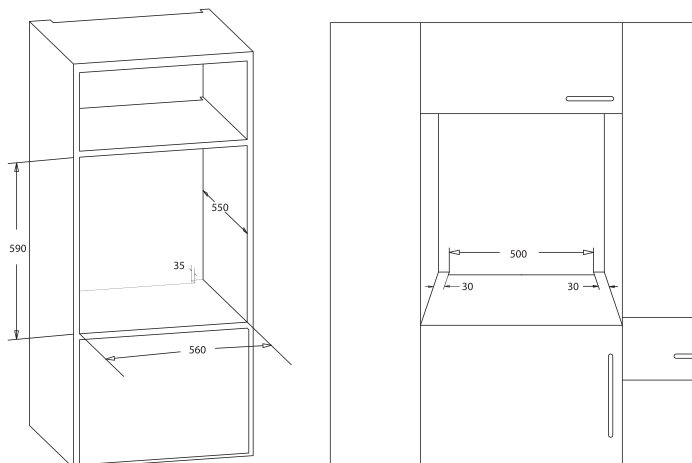
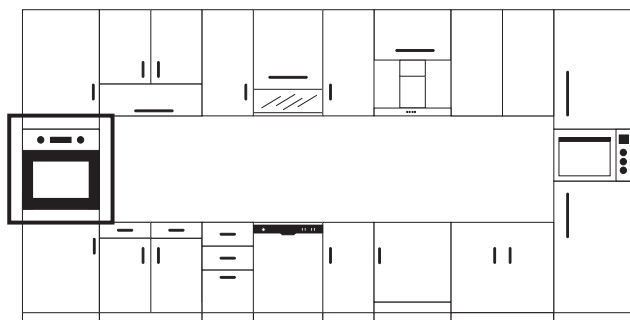
Мал. 2

У задній частині ніши слід забезпечити простір, як вказано на малюнку, в цілях забезпечення необхідної вентиляції.

Простір між стільницею і верхньою частиною приладу, який повинен залишатися після встановлення, позначено літерою "А" на **мал. 5**. Цей простір потрібен для вентиляції і не повинен закриватися.

ВСТАНОВЛЕННЯ В ШАФУ

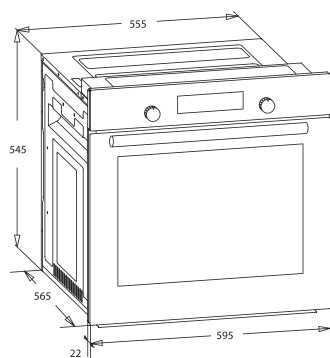
Ніша повинна відповідати міркам, вказаним на **мал. 4**.



Мал. 4

У задній частині ніши, в нижній і верхній частинах слід забезпечити простір, як вказано на малюнку, в цілях забезпечення необхідної вентиляції.

УМОВИ ВСТАНОВЛЕННЯ



Розміри приладу наведено на **мал. 3**.

Поверхня меблів і монтажні матеріали, використовувані для встановлення, повинні мати мінімальну жаростійкість 100 °С.

Щоб уникнути перевертання приладу, відсік для встановлення має бути закріплений, а основа має бути плоскою.

Основа ніши повинна витримувати мінімальне навантаження 60 кг.

Мал. 3

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ФІКСАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Встановлення приладу в нішу повинні виконувати мінімум дві людини.

Переконайтеся, що фронтальна частина духової шафи і фасад меблів знаходяться в одній площині.

Кабель живлення не повинен залишатися під приладом, затискатися між приладом і меблями і згинатися.

Прикріпіть духовку до меблів за допомогою шурупів, що поставляються разом з виробом. Шурупи слід укручувати, протягнувши їх у пластикові кріплення, встановлені на рамі приладу, як показано на **мал. 5**. Шурупи не слід закручувати надто міцно. Інакше різьба може пошкодитися.

Після встановлення переконайтеся, що духовка не рухається. Якщо встановлення приладу виконано не відповідно до інструкції, існує ризик перекидання під час використання.

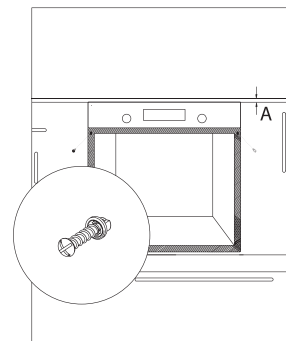


Рис. 5

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ

Місце підключення духової шафи повинне мати відповідне електричне устаткування.

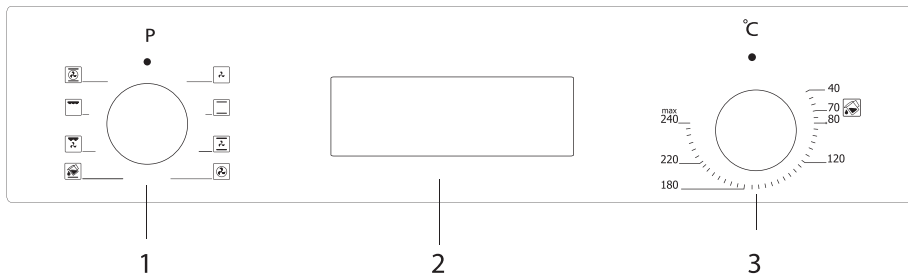
Напруга мережі повинна відповідати значенням, вказаним на типовій етикетці приладу або в таблиці технічних характеристик.

Мережеве з'єднання приладу повинне виконуватися відповідно до місцевих і національних стандартів по роботі з електромережами.

Перед початком встановлення приладу відключіть живлення в мережі.

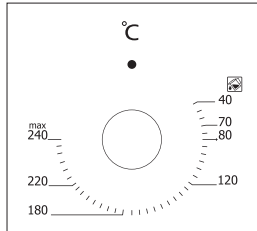
Не підключайте прилад до мережі до завершення процедури встановлення.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

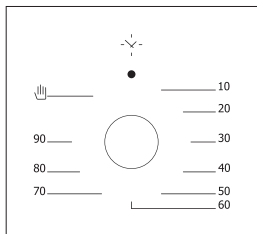


1. Ручка вибору режиму приготування
2. Механічний або цифровий таймер
3. Ручка вибору температури

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Наведена на малюнку панель керування, надається тільки лише в якості прикладу. Приймайте да уваги лише ту панель, яка встановлена на вашому приладі.

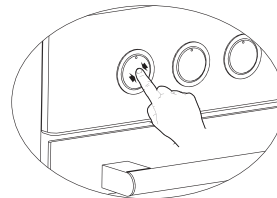


Ручка вибору температури: Використовується для встановлення температури приготування продуктів в духовій шафі. Після розміщення блюда в приладі поверніть ручку і встановіть бажану температуру. Дивіться таблицю приготування їжі, щоб дізнатися температуру приготування різних продуктів.



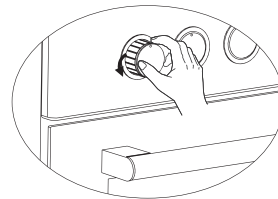
Ручка механічного таймера*: Використовується для встановлення часу приготування продуктів. Коли встановлений для приготування час збігає, таймер відключає нагрівальні елементи і видає характерний сигнал. Дані про час приготування для різних продуктів можна взяти в таблиці рекомендації приготування страв.

ВИКОРИСТАННЯ ВТОПЛЮВАНИХ ПЕРЕМИКАЧІВ *



У моделях з втоплюваними ручками налаштування може здійснюватися, тільки коли перемикач знаходиться у висунутому положенні.

Натисніть та відпустіть ручку, щоб вона прийняла висунуте положення, як показано на малюнку ліворуч.



Коли регулятор знаходиться в висунутому положенні, можна здійснювати необхідні налаштування поворотами ліворуч або праворуч.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Після виконання необхідних з'єднань згідно з інструкціями необхідно виконати такі дії:

1. Вийміть усі етикетки й аксесуари, що знаходяться усередині духової шафи. Видаліть захисну плівку на зовнішній стороні приладу.
2. Протріть внутрішню частину приладу від пилу і частинок упаковки за допомогою вологої ганчірки. Духова шафа всередині має бути порожньою. Вставте вилку приладу в розетку.
3. Встановіть регулятор температури на максимальну температуру (240 Max. °C) і дайте приладу пропрацювати із закритими дверцятами протягом 30 хвилин. При цьому може з'явитися легкий дим і запах, це нормально.
4. Після цієї процедури дочекайтеся охолодження духової шафи, протріть внутрішню частину теплою мильною водою і просушіть за допомогою чистої сухої ганчірки. Тепер Ви можете використовувати свою духову шафу.

СТАНДАРТНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

1. Для початку приготування, встановіть регулятор температури у потрібне положення відповідно до обраного типу страви.
2. На моделях з механічним таймером Ви можете встановити бажаний час приготування за допомогою регулятора таймера. Після закінчення встановленого часу таймер відключає нагрівачі і видає характерний дзвінок.
3. На моделях з цифровим таймером після закінчення часу готування відповідно до встановлених даних таймер відключає нагрівачі і видає характерний сигнал.
4. Після завершення процедури приготування система охолодження приладу продовжуватиме працювати. Не відключайте живлення приладу до повного охолодження приладу в такому режимі. Після завершення охолодження система вимкнеться автоматично.

ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

1. Коли ви розміщуєте решітку на самому верхньому положенні, слідкуйте щоб продукти розташовані на ній не торкались гриля.
2. Ви можете попередньо розігрівати гриль протягом 5 хвилин. Якщо виникне необхідність, продукти в процесі приготування можна перевертати.
3. Для забезпечення максимальної циркуляції повітря розміщуйте продукти по центру гриля.

• УВИМКНЕННЯ ГРИЛЮ;

1. Встановіть ручку вибору функцій в положення гриль.
2. Потім встановіть необхідну температуру.

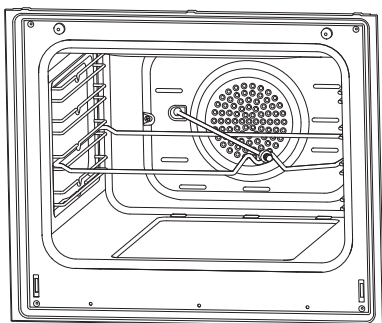
• ВИМКНЕННЯ ГРИЛЮ;

Встановіть ручку вибору функцій в положення вимкнення.

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Тримайте дверцята духової шафи під час грилювання закритими.

ВИКОРИСТАННЯ РОЖНА *

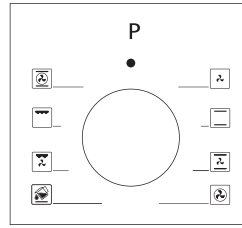


Встановіть рожен з підставкою на необхідний рівень в духовій шафі.

Помістіть піддон для збору жиру в нижню частину. Додайте воду в піддон для полегшення подальшого чищення, не забудьте зняти з рожна пластикову ручку. Після завершення процесу приготування, встановіть пластикову ручку на рожен, потім витягніть готову страву з духовки.

Мал. 6

• РУЧКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ



Використовується для визначення програми приготування продуктів, розміщених у духовій шафі. Види програм, розташованих на ручці, і їх функції описано далі. Не всі моделі можуть бути оснащені всіма видами нагрівачів і відповідними видами програм.

Види програм приготування їжі і важливі пояснення до них подано нижче з метою надання Вам можливості приготування різних страв на свій смак.

	Нижній і верхній нагрівальні елементи		Вентилятор
	Нижній нагрівальний елемент і вентилятор		Турбо нагрівач і вентилятор
	Гриль і рожен для зажарювання курки		Нижній і верхній нагрівальні елементи і вентилятор
	Верхній нагрівальний елемент і вентилятор		Гриль і вентилятор
	Мультифункціональне приготування (3D)		Гриль
	Нижній нагрівальний елемент		Верхній нагрівальний елемент
	Гриль малої площі і вентилятор		Очищення паром

• НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

Вибирайте цю програму ближче до кінця часу готування для забезпечення пропікання нижньої частини страви.

• ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

Використовується для приготування або розігрівання дрібних продуктів.

• НИЖНІЙ І ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТИ

Програма, використовується для приготування таких продуктів, як кекси, піца, бісквіти, печиво.

• НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ І ВЕНТИЛЯТОР

Використовується для приготування фруктових кексів і подібних продуктів.

• НИЖНІЙ І ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ І ВЕНТИЛЯТОР

Програма, призначена для приготування кексів, бісквітів, лазанї та подібних блюд. Також може використовуватися для приготування м'ясних блюд.

• ГРИЛЬ

Грати використовуються для приготування таких продуктів, як біфштекси, сосиски і риба на грилі. Під час приготування їжі на грилі під решітку слід встановити деко з невеликою кількістю води.

• ТУРБО НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР

Призначена для запікання і жаріння продуктів в духовій шафі. Встановлюйте температуру трохи нижче, ніж для програми "Верхнього і нижнього нагрівального елемента", оскільки жар швидко поширюється за допомогою потоку повітря.

• ГРИЛЬ І ВЕНТИЛЯТОР

Призначена для приготування м'ясних страв. Під час приготування продуктів на грилі під решітку слід встановити деко з невеликою кількістю води.

• МУЛЬТИФУНКЦІОНАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ (3D)

Призначене для запікання й жаріння продуктів у духовій шафі. Окрім швидкого поширення жару за допомогою потоку повітря, також працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Також може використовуватися для приготування страв на одному деко, що потребують інтенсивного нагрівання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Інформацію про різні продукти, які ми протестували в наших лабораторіях і встановили значення для їх приготування, наведено в таблицях нижче. Час приготування може змінюватися залежно від напруги мережі, особливостей, кількості і температури продуктів. Страви, приготовані із застосуванням наданих значень, можуть не сподобатися Вам за смаком. Ви можете визначити нові значення, експериментуючи і знаходячи більш відповідні для Вас.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед розміщенням продуктів у духову шафу її слід заздалегідь нагріти протягом 7-10 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ Духова шафа 5 функцій

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Полиця	Час (хв.)
Торт	Статичний / Статичний+Вентилятор	170-180	2-3	35-45
Невеликі торти	Статичний / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Пиріг	Статичний / Статичний+Вентилятор	180-200	2	35-45
Тістечка	Статичний	180-190	2	20-25
Печиво	Статичний	170-180	2	20-25
Яблучний пиріг	Статичний / Турбо+Вентилятор	180-190	1	50-70
Бісквіт	Статичний	200/150 *	2	20-25
Піца	Статичний+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	25-40
Бізе	Статичний	100	2	50
Курка на грилі **	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Риба на грилі **	Гриль+Вентилятор	200-220	3	25-35
Стейк без кісток **	Гриль+Вентилятор	Мах	4	15-20
Фрикадельки на грилі **	Гриль+Вентилятор	Мах	4	20-25

* без попереднього нагрівання перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу - 150 °C.

** В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

Духова шафа 8 функцій

Страви	Функція приготування	Температура (°C)	Полиця	Час (хв.)
Торт	Статичний / статичний+вентилятор	170-180	2-3	30-35
Невеликі торти	Статичний / турбо+вентилятор	170-180	2-3	25-30
Пиріг	Статичний / статичний+вентилятор	180-200	2-3	30-35
Тістечка	Статичний	180-190	2	25-30
Печиво	Статичний / турбо+вентилятор	170-180	2-3	20-30
Яблучний пиріг	Статичний / турбо+вентилятор	180-190	2-3	40-50
Бісквіт	Статичний / турбо+вентилятор	200/150*	2-3	25-30
Піца	Статичний / турбо+нижній	180-200	3	20-30
Лазан'я	Статичний	180-200	2-3	20-25
Бізе	Статичний / нижній верхній+вентилятор	100	2-3	60-70
Курка на грилі **	Гриль / нижній верхній+вентилятор	200-220	2-3	25-30
Риба на грилі **	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк без кісток **	Гриль	230	5	25-30
Фрикадельки на грилі **	Гриль	230	5	20-35

* без попереднього нагрівання перша половина часу приготування при температурі 200 °C, залишок часу - 150 °C.

** В середині тривалості приготування необхідно перевернути продукти.

• ВИПІЧКА ПІЦИ

При використанні каменю для випікання піци ви можете помістити його на решітці, потім виконати попередній розігрів духової шафи на протязі 30 хвилин в режимі турбо + нижній нагрів при температурі 230 °C. Після завершення попереднього нагрівання, не виймаючи пекарський камінь, покладіть на нього за допомогою лопатки піцу (не розміщуйте заморожену піцу) і випікайте при 180°C на протязі 20-25 хвилин. Після завершення випікання вийміть запечену піцу з духовки за допомогою лопатки.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не кладіть камінь для піци в попередньо підігріту духову шафу.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Після закінчення процесу випікання не виймайте камінь поки він не охолоне, не кладіть його на холодні поверхні. Інакше камінь для піци може тріснути.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Запобігайте впливу вологи на камінь для піци.

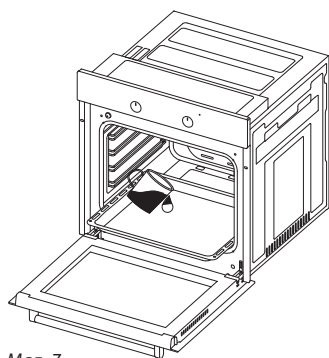
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

1. Від'єднайте штепсельну вилку живлення від розетки.
2. Не використовуйте жорсткі щітки, металеві щітки або ножі для чищення внутрішніх частин, панелей, деко і інших частин духової шафи. Не використовуйте абразивні матеріали, матеріали або миючі засоби, що можуть подряпати деталі виробу.
3. Протріть частини виробу за допомогою тканини і мильного розчину, потім ретельно протріть за допомогою сухої тканини.
4. Очищуйте скляні поверхні спеціальними засобами для чищення скла.
5. Не використовуйте парогенераторні очисники для чищення приладу.
6. Для чищення духової шафи ніколи не використовуйте кислоту, розчинник, газ та інші горючі речовини.
7. Не мийте будь-які частини приладу в посудомийній машині.
8. Для видалення бруду і плям використовуйте стеарат калію (рідке мило).

ОЧИЩЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ПАРИ *

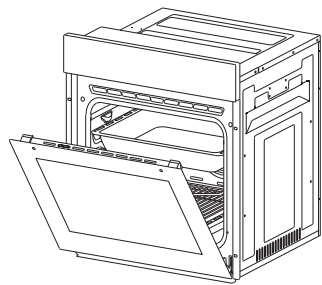
Цей спосіб очищення допомагає забезпечити більш легке видалення забруднень завдяки їх розм'якшенню за допомогою пари.

1. Видаліть усі аксесуари з духової шафи.
2. Налийте пів літра води в деко та помістіть його в нижню частину камери духової шафи.
3. Встановіть ручку вибору режиму приготування в положення очищення паром.
4. Встановіть регулятор вибору температури на 70 °C градусів і увімкніть духову шафу на 30 хвилин.
5. Через 30 хвилин відкрийте дверцята духової шафи і протріть внутрішню поверхню за допомогою вологої тканини.
6. Використовуйте рідину для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину для видалення стійких забруднень, потім просушіть очищену поверхню за допомогою сухої тканини.

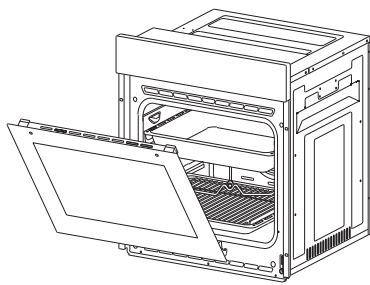


Мал. 7

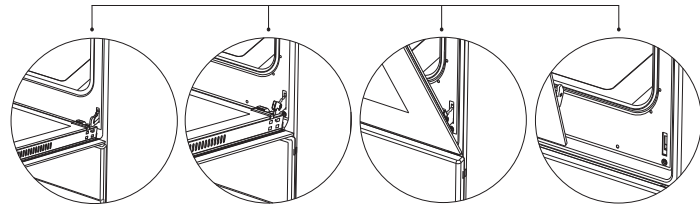
ЧИЩЕННЯ Й ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



Мал. 8



Мал. 9



Мал. 8.1

Потягніть дверцята печі на себе і відкрийте їх до упору. Потім потягніть замок петлі за допомогою викрутки і виконайте процедуру відкриття на малюнку 8.1.

Мал. 8.2

Приведіть замок петлі в максимально відкрите положення, як показано на малюнку 8.2. Переведіть обидві петлі, що сполучають дверці з піччю, в одне положення.

Мал. 9.1

Потім, прикрийте дверцята до того моменту, як вони упираються у замок петлі, як показано на малюнку 9.1.

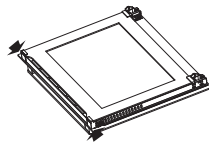
Мал. 9.2

Для зняття дверцят приведіть їх в практично закрите положення і потягніть вгору обома руками, як показано на малюнку 9.2.

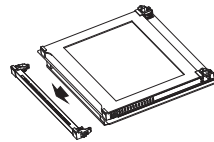
Для встановлення дверцят на місце виконуйте дії, описані для зняття, в зворотному порядку.

ЧИСТКА СКЛА

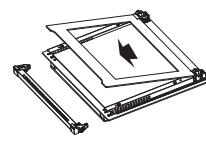
Натисніть на пластикові фіксатори з лівої та правої сторони дверцят, як показано на малюнку 10, і потягніть планку на себе, як показано на малюнку 11. Як показано на малюнку 12, після зняття профілю скло залишається вільним. Обережно потягніть на себе звільнене скло. Зовнішнє скло закріплене на профілі дверцят приладу. Після зняття стекол Ви можете з легкістю їх очистити. Після завершення процедури чищення і догляду виконайте процедуру в зворотному порядку і встановіть стекла на місце. Переконайтеся, що профіль щільно встановлений на своє місце.



Мал. 10



Мал. 11



Мал. 12

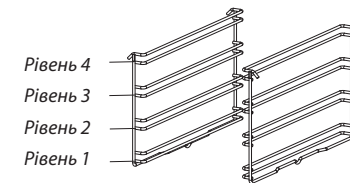
КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ *

Каталітичні панелі розташовані на лівій і правій бічних стінках камери духової шафи під металевими напрямними. Каталітичні панелі видаляють поганий запах і забезпечують найкращу ефективність духової шафи під час приготування. Каталітичні панелі також поглинають залишки масла та очищують ваш прилад під час її експлуатації.

ЗНЯТТЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

Для зняття каталітичних панелей; направляючі повинні бути витягнуті. Як тільки направляючі витягнуті, каталітичні панелі будуть автоматично зняті. Каталітичні панелі повинні бути змінені через 2-3 роки.

МЕТАЛЕВІ НАПРЯМНІ



Важливо правильно встановити металеві напрямні в духову шафу. Не допускайте, щоб напрямні торкалися задньої стінки приладу. Положення рівнів напрямних зображені на наступному малюнку. Ви можете розмістити глибоке або стандартне деко на першому або на четвертому рівні металевих напрямних.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЗНЯТТЯ МЕТАЛЕВИХ НАПРЯМНИХ

Щоб видалити металеві напрямні, натискайте фіксатори, як зображено стрілками на малюнку, спочатку видаліть нижню, потім верхню частину з місця встановлення. Щоб встановити металеві напрямні назад, виконайте дії у зворотному порядку.

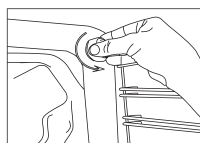
ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути враження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся, що прилад відключений від кола живлення. (Відключення від ланцюга живлення означає повне відключення від електричної мережі).

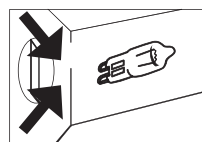
Спочатку вимкніть живлення приладу та переконайтеся у тому, що він охолонув. Поверніть і зніміть скляний плафон, як показано на рисунку. У разі виникнення ускладнень при повороті плафона використовуйте пластикові рукавички. Потім викрутіть стару і встановіть нову лампу з такими самими характеристиками.

Встановіть плафон на місце, підключіть кабель живлення до розетки і завершіть процедуру заміни лампи. Тепер Ви можете використовувати свою духову шафу.

T10 G9 Лампи



220-240 В, AC
15-25 Вт



Мал. 13

T10 E14 Лампи



220-240 В, AC
15 Вт



Мал. 14

МОЖЛИВІ ВАРІАНТИ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Велика кількість несправностей та збоїв, які відбуваються в процесі щоденного користування, можливо виправити самостійно. Це допоможе зекономити час і кошти. Перевірте, чи не викликана несправність однією з перелічених нижче причин, перш ніж звертатися до авторизованого центру технічного обслуговування.

ЧАСТО ВИНИКАЮЧІ ПРОБЛЕМИ

У випадку виникнення проблеми з духовою шафою спершу перевірте наведену нижче таблицю та спробуйте зробити наступні дії.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Духовка не працює	Електроживлення недоступне.	Перевірте наявність джерела живлення.
Духовка зупинилась під час роботи.	Штепсельна вилка від'єднана від розетки.	Повторно встановіть штепсель у розетку.
Вимикається під час приготування.	Занадто тривалий безперервний режим роботи.	Дайте приладу охолонути після довгих циклів приготування.
	Охолоджуючий вентилятор не працює.	Перевірте чи є звук від вентилятора охолодження.
	Духова шафа не встановлена в місці з гарною вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.
Деякі пристрої під'єднані до однієї розетки.		Підключіть лише один прилад до однієї розетки.
Зовнішня поверхня духовки під час експлуатації стає дуже гарячою. Духовка не встановлена в місці з гарною вентиляцією.	Переконайтеся, що вказівки, зазначені в інструкції з експлуатації, дотримуються.	Переконайтеся, що дотримані зазори, зазначені в інструкції з експлуатації.
Дверцята духовки не відкриваються належним чином.	Залишки продуктів застрягли між дверцятами та внутрішньою ємністю.	Добре очистіть прилад і спробуйте знову відкрити двері.
Внутрішнє освітлення слабе або не працює.	Сторонній предмет закриває лампу під час приготування.	Очистіть внутрішню поверхню духової шафи та перевірте знову.
	Лампа може бути несправною.	Встановіть нову лампу з такими ж характеристиками.
Враження електричним струмом під час дотику до духової шафи.	Немає належного заземлення.	Переконайтеся, що джерело живлення правильно заземлено.
	Використовується незаземлена розетка	
Капає вода.	Вода або пара можуть утворюватися при визначених умовах в залежності від типу продуктів, що готуються. Це не є пошкодженням приладу.	Дозвольте приладу охолонути, а потім протріть сухою тканиною.
Пар виходить із щілини над дверцятами духовки.		
Вода залишається всередині духовки.		
Вентилятор охолодження продовжує працювати після завершення процесу приготування.	Вентилятор працює певний період для вентиляції внутрішньої частини духової шафи.	Не турбуйтеся, це не є пошкодженням приладу.
Духова шафа не нагрівається	Дверцята приладу відкриті.	Закрийте дверцята та виконайте налаштування знову.
	Регулятори духової шафи налаштовані невірно.	Прочитайте розділ щодо експлуатації духової шафи та скидання налаштувань приладу.
	Запобіжник або автоматичний вимикач вимкнені.	Замініть запобіжник або скиньте налаштування автоматичного вимикача. Якщо це часто повторюється, зверніться до електрика.
Під час роботи духової шафи з'являється дим.	При першій експлуатації приладу з нагрівачів виходить дим.	Це не пошкодження. Після 2-3 циклів дим більше не буде з'являтися.
	Залишки продуктів на нагрівачі.	Дайте духовці охолонути та виконайте чистення поверхні приладу та верхньої частини нагрівача від залишків продуктів.

Проблема	Можлива причина	Що робити
Під час роботи духової шафи утворюється горілий запах або запах пластику.	У духовій шафі використовуються пластикові або інші не термостійкі аксесуари.	При високих температурах використовуйте відповідні аксесуари для приготування.
Духова шафа не готує належним чином.	Дверцята духової шафи часто відкриваються під час приготування. Не відкривайте часто дверцята духовки, якщо їжа, яку ви готуєте,	Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо продукти, які ви готуєте, не вимагають перевертання. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура падає, і це впливає на результат приготування..

ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Не використовуйте дверцята та / або ручку для транспортування або переміщення приладу.
- Виконуйте переміщення та перевезення в оригінальній упаковці.
- Будьте дуже обережні під час завантаження, розвантаження та транспортування приладу.
- Переконайтеся, що під час перенесення та транспортування упаковка надійно закрита.
- Захистіть від впливу зовнішніх чинників (таких як вологість, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
- Будьте обережні, щоб не пошкодити пристрій через удари, зіткнення, падіння тощо під час перенесення та транспортування, а також не зламати або деформувати його під час роботи.

ПОРАДИ З ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт з максимальною економічною і екологічною ефективністю..

- Використовуйте емальований посуд темних кольорів, так як він має більш високі теплопровідні властивості.
- Якщо ви готуєте страву і рецепт або інструкція користувача вказують на необхідність попереднього нагріву, попередньо нагрійте духову шафу.
- Не відкривайте часто дверцята духової шафи під час процесу приготування.
- Спробуйте не готувати декілька страв одночасно в духовій шафі. Ви можете готувати одночасно, розмістивши дві ємності для приготування на решітці.
- Готуйте послідовно декілька страв. Духова шафа не буде втрачати тепло.
- Вимкніть духовку за кілька хвилин до закінчення часу приготування. У цьому випадку не відкривайте дверцята духовки.
- Перед приготуванням розморозуйте заморожені продукти.

ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



Утилізуйте упаковку з урахуванням вимог щодо охорони навколишнього середовища. Цей пристрій марковано відповідно до вимог Директиви ЄС 2012/19/EU з утилізації використаних електричних і електронних пристроїв (утилізація електричного і електронного устаткування - WEEE). Тут вказані вимоги щодо повернення і переробки використаних пристроїв, застосовні в усіх країнах Європейського Союзу.

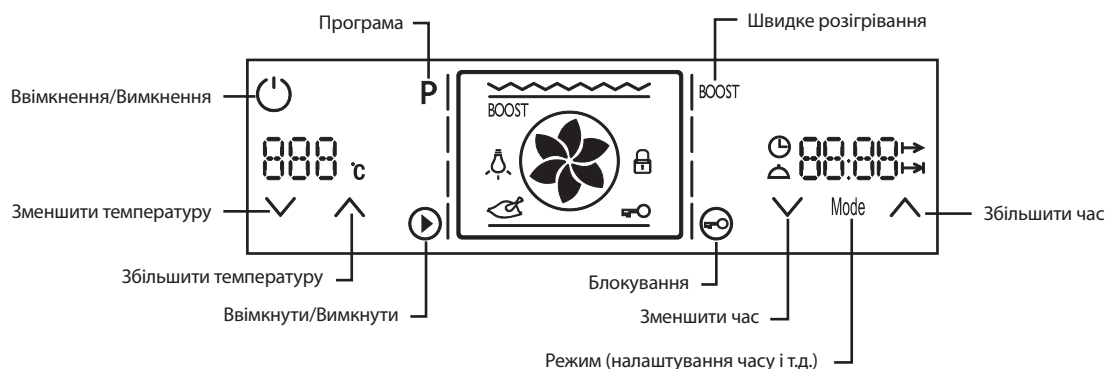
ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Матеріали упаковки пристрою зроблені з сировини, що переробляється відповідно до наших Національних норм щодо захисту навколишнього середовища.

Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими та іншими відходами. Відправте їх в пункти збору пакувальних матеріалів, зазначені місцевими органами влади.

СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

На малюнку нижче показано всі символи, які є на дисплеї.



Натиснути на кнопку «Р» (ПРОГРАМА) для вибору програми приготування. Після вибору програми на дисплеї з'явиться значення відповідної температури. Збільшення або зменшення температури здійснюється за допомогою відповідних кнопок, які знаходяться під індикатором температури. Після вибору необхідної програми і налаштування відповідної температури для вмикання робочого режиму потрібно натиснути на кнопку (ПУСК).

• НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Налаштування часу здійснюється таким чином.

Натиснути на кнопку (ВВІМК./ВИМК.) для вмикання режиму очікування. Для вмикання режиму налаштування часу потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ). Після цього на дисплеї з'явиться символ . Налаштування часу здійснюється за допомогою двох кнопок, які знаходяться під індикатором. Після закінчення налаштування потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ).

• НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Налаштування часу приготування їжі можна здійснювати в режимі очікування або в робочому режимі.

• НАЛАШТУВАННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Налаштування сигналу, який звучить після закінчення встановленого часу приготування. Потрібно два рази натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), яка знаходиться під індикатором часу. Після натискання на кнопку символ почне блимати. На дисплеї з'явиться **88:88**.

Налаштування часу, після спливання якого буде звучати сигнал, здійснюється за допомогою кнопок, які знаходяться під індикатором.

Під час налаштування символ буде блимати. Один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), після чого символ почне світитися постійно. Це свідчить про успішне закінчення налаштування часу. Після закінчення періоду налаштування прозвучить сигнал, а символи і **88:88** почнуть блимати. Для вимкнення звукового сигналу і візуальної індикації потрібно натиснути на будь-яку кнопку.

• НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ, ПРОТЯГОМ ЯКОГО БУДЕ ЗДІЙСНОВАТИСЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

За допомогою цієї функції здійснюється налаштування часу, протягом якого буде здійснюватися приготування їжі. Помістити в духовку їжу, яку потрібно приготувати, а потім вибрати необхідну програму. Температура буде налаштована відповідно до програми. Натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), після чого символ почне блимати. Потім за допомогою кнопок «» і «», які знаходяться під індикатором часу, налаштувати потрібний час.

Після цього потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ) – налаштування буде автоматично завершено через декілька секунд. При цьому не потрібно натискати на інші кнопки. Після закінчення налаштування індикатор часу і символ почнуть світитися постійно.

Після того, як час приготування їжі налаштовано, потрібно встановити час закінчення приготування. Натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ), після чого символ почне блимати. Потім за допомогою кнопок «» і «», які знаходяться під індикатором часу, налаштувати потрібний час. Після цього потрібно один раз натиснути на кнопку «Mode» (РЕЖИМ) – налаштування буде автоматично завершено через декілька секунд. При цьому не потрібно натискати на інші кнопки. Після закінчення налаштування індикатор часу і символ почнуть світитися постійно. Налаштування часу закінчення приготування здійснюється після того, як буде налаштовано час тривалості приготування їжі. Приготування їжі буде здійснюватися протягом встановленого часу, після спливання якого духовка автоматично вимкнеться. При цьому прозвучить сигнал, а символи на дисплеї почнуть блимати. Для вимкнення звукового сигналу потрібно натиснути на будь-яку кнопку.

• ІНДИКАТОРИ ТЕМПЕРАТУРИ

Індикація температурного режиму здійснюється за допомогою чотирьох ризок, які знаходяться праворуч і ліворуч від символів програм налаштування. Кожна риска відповідає рівним значенням температури.



Наприклад, температура в духовці становить 200 градусів. Отже, кожна риска відповідає температурі 50 градусів. За допомогою цих індикаторів можна перевіряти, досягла температура потрібного значення, чи ні.

• БЛОКУВАННЯ

Блокування призначене для запобігання небажаному або неправильному використанню сенсорної панелі. Для вмикання блокування потрібно натиснути на кнопку (БЛОКУВАННЯ) і утримувати її протягом двох секунд. Після вмикання блокування на дисплеї з'явиться символ .

Якщо панель заблоковано, кнопка (ВВІМК./ВИМК.) залишається активною. У випадку вимкнення духовки із заблокованою панеллю за допомогою кнопки (ВВІМК./ВИМК.) блокування залишається активним. Тому після вмикання духовки панель буде заблоковано.

Для вимкнення блокування панелі потрібно натиснути на кнопку (БЛОКУВАННЯ) і утримувати її протягом двох секунд.

• НАЛАШТУВАННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

В режимі очікування натиснути на кнопку , утримувати її протягом двох секунд. Після цього при почерговому натисканні на кнопку буде звучати три різних сигнали. Якщо після вибору потрібного сигналу не натискати на інші кнопки, цей сигнал буде збережено в пам'яті пристрою.

• ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ

Функція швидкого розігрівання призначена для скорочення часу, потрібно для досягнення необхідної температури. Після вмикання режимів «Нижній ТЕН», «Нижній ТЕН+верхній ТЕН», «Нижній ТЕН+верхній ТЕН+вентилятор», «Турбо+вентилятор», «Турбо+нижній ТЕН+вентилятор», «Турбо+верхній ТЕН+вентилятор» буде світитися кнопка BOOST (ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ). Перед початком приготування потрібно натиснути на кнопку BOOST (ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ).

• РОЗМОРОЖУВАННЯ

Ця функція призначена для розморожування продуктів (наприклад, м'яса, напівфабрикатів і т.д.). Розморожування здійснюється завдяки циркуляції повітря, яка забезпечується вентилятором.

• ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

Лампа	Кільце + вентилятор + лампа	Гриль + верхній ТЕН + вентилятор + лампа
Вентилятор + лампа (розморожування)	Кільце + нижній ТЕН + вентилятор + лампа	Кільце + верхній ТЕН + вентилятор + лампа
Нижній ТЕН + лампа	Гриль + лампа	Гриль + вентилятор + рожен + лампа
Верхній ТЕН + нижній ТЕН + лампа	Гриль + верхній ТЕН + лампа	Гриль + верхній ТЕН + рожен + лампа
Верхній ТЕН + нижній ТЕН + вентилятор + лампа	Гриль + вентилятор + лампа	Гриль + верхній ТЕН + рожен + вентилятор + лампа

WAŻNE OSTRZEŻENIA.....	50
POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE.....	56
OPIS URZĄDZENIA.....	56
AKCESORIA.....	57
DANE TECHNICZNE.....	57
MONTAŻ URZĄDZENIA.....	57
PANEL STEROWANIA.....	59
OBSŁUGA PIEKARNIKA.....	59
OBSŁUGA PIEKARNIKA.....	60
KORZYSTANIE Z GRILLA.....	60
PIECZENIE KURCZAKA.....	60
TYPY PROGRAMÓW.....	60
ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA.....	61
TABELA PIECZENIA.....	61
PIECZENIE PRZY UŻYCIU KAMIENIA DO PIZZY.....	61
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	62
CZYSZCZENIE PAROWE.....	62
CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA.....	62
CZYSZCZENIE SZKLANYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA.....	62
ŚCIANKI KATALITYCZNE.....	62
POZYCJE RUSZTU.....	62
WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA.....	62
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	63
ZASADY PRZENOSZENIA.....	63
ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII.....	63
PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA.....	63
INFORMACJE OPAKOWANIU.....	63
MINUTNIK.....	64

- Instalacja i naprawa powinny zawsze być wykonywane przez „AUTORYZOWANY SERWIS”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonywane przez osoby nieuprawnione.
- Proszę uważnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo korzystać z urządzenia.
- Piekarnik powinien być używany zgodnie z instrukcją obsługi.
- Utrzymuj dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta domowe z dala od urządzenia podczas jego pracy.

! Dostępne części mogą się bardzo nagrzać podczas korzystania z urządzenia. Małe dzieci nie mogą zbliżyć się do urządzenia.

! OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

! OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie rozgrzewa się. Powinno się zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

- Warunki ustawienia tego urządzenia są podane na etykiecie. (Lub na tabliczce znamionowej)

- Dostępne części mogą być gorące, gdy używany jest grill. Małe dzieci nie powinny się zbliżać do urządzenia.

! OSTRZEŻENIE: To urządzenie jest przeznaczone do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

- Aby wyczyścić urządzenie, nie używaj wytwornic pary.
- Po włożeniu żywności do piekarnika upewnij się, że drzwiczki są całkowicie zamknięte.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz obwód elektryczny urządzenia i przykryj płomień narzutą lub kocem przeciwpożarowym.

! OSTRZEŻENIE: Dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są nieustannie pilnowane, nie powinny się zbliżać do urządzenia.

- Powinno się unikać dotykania elementów grzejnych.

! OSTROŻNIE: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być zawsze nadzorowany.

- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat lub przez osoby z ograniczonymi

zdolnościami fizycznymi, czuciowymi i umysłowymi lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile odbywa się to pod nadzorem lub otrzymały instrukcje odnośnie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- To urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru osoby dorosłej.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilania poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy umieścić zastłony, tiule, papier lub inne łatwopalne (zapalne) materiały z dala od niego. Nie umieszczaj zapalnych lub łatwopalnych materiałów na lub w urządzeniu.
- Utrzymuj kanały wentylacyjne otwarte.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Urządzenie nie może być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym zdalnym urządzeniem sterującym.
- Nie podgrzewaj zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoików.
- Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Nie wieszaj ręczników, itp. na uchwycie piekarnika.
- Nie umieszczaj tacek piekarnika, talerzy ani folii aluminiowych bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
- Podczas umieszczania żywności lub jej wyjmowania z piekarnika, itp. zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na ciepło.
- Nie należy używać urządzenia po zażyciu leków i/lub pod wpływem alkoholu, co może wpływać na zdolność oceny sytuacji.
- Zachowaj ostrożność, gdy używasz alkoholu w żywności. Alkohol odparuje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
- Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami. Nie ciągnij za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze trzymaj za wtyczkę.
- Nie używaj urządzenia, gdy jego przednie szklane drzwiczki są zdjęte lub uszkodzone.
- Włóż papier do pieczenia wraz z jedzeniem do wstępnie ogrzanego piekarnika lub skorzystaj z akcesoriów piekarnika (taca, druciany grill, itp.).
- Nie umieszczaj na urządzeniu przedmiotów, które dzieci mogą dosięgnąć.
- Ważne jest, aby prawidłowo umieścić druciany grill i tacę na rusztach i/lub prawidłowo umieścić tacę na ruszcie. Umieść grill lub tacę między dwiema przewodnicami i upewnij się, że jest zrównoważona przed położeniem na niej jedzenia.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.

- Nigdy nie używaj papieru do pieczenia w wyższych temperaturach piekarnika niż maksymalna temperatura użytkowania wskazana na papierze. Nie umieszczaj papieru do pieczenia na dnie piekarnika. Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów nagrzewnicy pieca, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który wystaje z akcesoriów lub pojemnika.
- Gdy drzwiczki są otwarte, nie umieszczaj na nich ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na siadanie na nich. Może to spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwiczek.
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci.
- Do czyszczenia szkła nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, ponieważ zarysowania, które mogą wystąpić na powierzchni szyby drzwiczek, mogą doprowadzić do jej pęknięcia.
- Użytkownik nie powinien sam przenosić piekarnika.
- Podczas użytkowania wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie piekarnika nagrzewają się. Kiedy otwierasz drzwiczki piekarnika, cofnij się, aby uniknąć gorących oparów wydostających się z jego wnętrza. Istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów, gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, ryzyko przewrócenia.
- Użytkownik nie powinien wyciągać grzałki podczas czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem.
- Zasilanie piekarnika można rozłączyć podczas wszelkich prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie piekarnika powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za ozdobną zasłoną.
- Wyłącz urządzenie przed usunięciem zabezpieczeń. Po czyszczeniu zamontuj zabezpieczenia zgodnie z instrukcjami.
- Punkt mocowania kabla powinien być chroniony.
- Nie piecz jedzenia bezpośrednio na tacy/ruszkcie. Przed włożeniem żywności do piekarnika

należy ją włożyć do odpowiednich naczyń.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka, zabezpieczonego bezpiecznikiem zgodnym z wartościami podanymi na karcie specyfikacji technicznych.
- Poproś wykwalifikowanego elektryka o zamontowanie wyposażenia uziemiającego. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez uziemienia, zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Przełączniki wyłącznika automatycznego piekarnika powinny być umieszczone tak, aby użytkownik mógł ich dosięgnąć po zainstalowaniu piekarnika.
- Przewód zasilający (przewód z wtyczką) nie powinien stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający (przewód z wtyczką) jest uszkodzony, powinien on zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowanego fachowca, aby zapobiec niebezpiecznej sytuacji.
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- ! **OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz obwód elektryczny urządzenia przed wymianą żarówki.**
- ! **OSTRZEŻENIE: Odetnij wszystkie połączenia obwodu zasilania przed uzyskaniem dostępu do zacisków.**
- Nie używaj przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalny przewód.
- Upewnij się, że w gniazdku, do którego włożona jest wtyczka urządzenia, nie ma cieczy ani wilgoci.
- Tylna powierzchnia piekarnika również nagrzewa się podczas pracy piekarnika. Połączenia elektryczne nie mogą dotykać tylnej powierzchni, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone.
- Nie przymocowuj przewodów przyłączeniowych do drzwiczek piekarnika i nie prowadź ich na gorących powierzchniach. Jeśli przewód się stopi, może to spowodować zwarcie w piekarniku, a nawet pożar.

- Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy, urządzenie powinno być odłączone od zasilania.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez jego producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub inny personel posiadający odpowiednie kwalifikacje w celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji.
- Upewnij się, że wtyczka jest solidnie włożona do gniazdka ściennego, aby uniknąć iskrzenia.
- Nie używaj wytwornic pary do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
- Do instalacji wymagany jest przełącznik omnipolarny umożliwiający odłączenie zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być zapewnione przez zainstalowany wyłącznik lub zintegrowany bezpiecznik, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Urządzenie wyposażone jest w kabel **typu „Y”**.
- Połączenia stałe należy podłączyć do źródła zasilania umożliwiające odłączenie omnipolarne. W przypadku urządzeń z kategorią nad napięcia poniżej III, urządze-

nie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami budowlanymi.

PRZEZNACZENIE

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Komercyjne korzystanie z urządzenia jest niedozwolone.
- To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Urządzenia nie wolno używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ubrań lub ręczników przez zawieszenie ich na uchwycie lub do celów grzewczych.
- Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.
- Część piekarnikowa może być używana do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Okres użytkowania zakupionego produktu wynosi 8 lat. Jest to okres, w którym części zamienne wymagane do określonego

działania tego urządzenia są zapewniane przez producenta.

Piekarnik powinien zostać zamontowany i prawidłowo podłączony w miejscu użytkowania przez autoryzowane centrum serwisowe w sposób zgodny z instrukcją producenta.

Urządzenie należy zamontować w obudowie piekarnika, zapewniającej wysoki poziom wentylacji.

Połączenia elektryczne urządzenia należy nawiązywać wyłącznie za pomocą gniazdek wyposażonych w system uziemienia, w sposób zgodny z zasadami. W razie braku gniazdka zgodnego z wymogami dotyczącymi systemu uziemiającego w miejscu montażu urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym elektrykiem. Producent w żaden sposób nie odpowiada za szkody spowodowane podłączeniem nieziemionych gniazdek do urządzenia.

Wtyczka piekarnika musi być uziemiona; należy upewnić się, że gniazdko wtyczki jest uziemione. Wtyczka musi znajdować się w miejscu łatwo dostępnym po zakończeniu montażu.

Piekarnik został wyprodukowany jako urządzenie charakteryzujące się wartościami 220-240 V 50/60 Hz. Urządzenie jest zasilane prądem zmiennym i wymaga zastosowania bezpiecznika 16 A. Jeśli wartości sieci zasilającej różnią się od wskazanych, należy skonsultować się z elektrykiem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

W razie konieczności wymiany bezpiecznika elektrycznego prosimy upewnić się, że połączenie elektryczne zostało nawiązane w następujący sposób:

- Brązowy przewód fazy (do zacisku pod napięciem)
- Niebieski przewód do zacisku neutralnego
- Żółto-zielony przewód do zacisku uziemienia

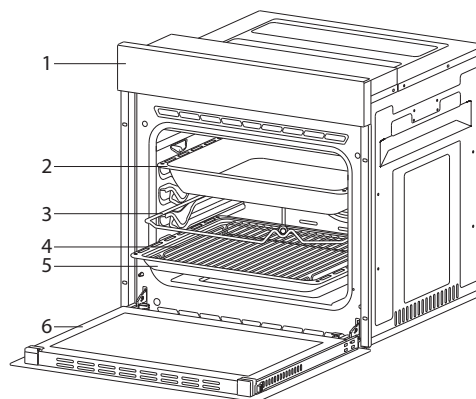
Przełączniki odłączające zasilanie piekarnika muszą znajdować się w miejscu dostępnym dla użytkownika w miejscu użytkowania piekarnika.

Przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.

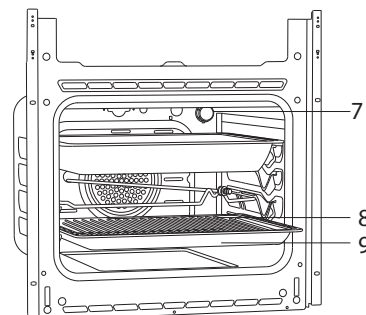
Aby uniknąć niebezpiecznej sytuacji, jeśli przewód zasilający (wtyczka w przewodzie) jest uszkodzony, przewód musi zostać wymieniony przez importera, agenta obsługi lub personel o podobnych kompetencjach.

OPIS URZĄDZENIA


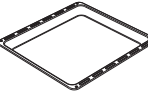
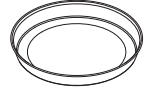
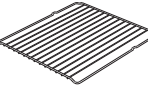


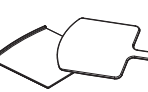

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Panel sterowania | 4. Grill na tacce |
| 2. Taca głęboka * | 5. Standardowa tacka |



- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 3. Rożen do opiekania kurczaka * | 6. Drzwiczki piekarnika |
| | 7. Oświetlenie |
| | 8. Grill na tacce |



9. Standardowa tacka

	Taca głęboka * Przeznaczona do wypieków, pieczenia dużych porcji i produktów płynnych. Może służyć też jako zbiornik na olej podczas pieczenia bezpośrednio na grillu, do pieczenia ciast, mrożonek i potraw mięsnych.
	Taca / Taca szkło * Przeznaczona na wypieki (ciastka, biszkopt itp.) oraz mrożonki.
	Okrągła taca * Przeznaczona na wypieki oraz mrożonki.
	Grill Przeznaczony do pieczenia na ruszcie lub umieszczania wyrobów do pieczenia, opiekania i mrożonek na odpowiednią kratkę.
	Szyna teleskopowa * Tace i kratki można z łatwością wyjmować i wkładać dzięki szynom teleskopowym.
	Grill na tacę * Do potraw, które mogą przywierać do powierzchni tacy grilla podczas przyrządzania, takich jak np. steki. Dzięki temu potrawy nie wchodzi w kontakt z tacą i nie przywierają.
	Kamień do pizzy i łopatkę * Są one używane do pieczenia wypieków takich jak pizza, chleb, naleśniki i do wyjmowania upieczonych potraw z piekarnika.
	Uchwyt tacy * Służy do trzymania gorących tac.

DANE TECHNICZNE

Dane Techniczne	Piekarnik do zabudowy 60 cm			
Moc żarówki	15-25 W			
Termostat	40-240 / Maks. °C			
Nagrzewnica dolna	1200 W			
Nagrzewnica górna	1200 W			
Turbo nagrzewnica	1800 W			
Nagrzewnica grilla	Grill mały	1200 W	Grill duży	2400 W
Napięcie zasilające	220-240 V 50/60 Hz.			

Dane techniczne mogą podlegać zmianom mającym na celu udoskonalenie jakości produktu bez uprzedniego powiadomienia.

Wartości podane na urządzeniu lub w dołączonych do niego dokumentach stanowią odczyty laboratoryjne, które są zgodne z odpowiednimi normami.

Wartości te mogą być różne w zależności od warunków użytkowania i otoczenia.

Rysunki zawarte w niniejszym podręczniku mają charakter schematyczny i mogą nie do końca pokrywać się z danymi Państwa produktu.

MONTAŻ URZĄDZENIA

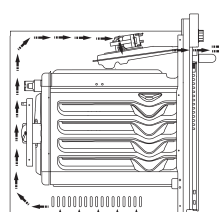
Upewnić się, że instalacja elektryczna jest odpowiednia dla konkretnego zastosowania urządzenia w praktyce. Jeśli tak nie jest, należy wezwać elektryka i hydraulika w celu dokonania koniecznych regulacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w związku z czynnościami wykonywanymi przez osoby do tego nieupoważnione, które spowodują utratę gwarancji.

! OSTRZEŻENIE: Obowiązkiem klienta jest przygotowanie miejsca do umieszczenia produktu oraz miejsca podłączenia do sieci elektrycznej.

! OSTRZEŻENIE: Podczas montażu produktu należy przestrzegać zasad dotyczących lokalnych norm elektrycznych.

! OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem montażu należy sprawdzić je pod kątem wszelkich uszkodzeń. Uszkodzonego produktu nie należy montować. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie Państwa bezpieczeństwa.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MONTAŻU



Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący powinien odprowadzać nadmiar pary i zapobiegać przegrzaniu zewnętrznych powierzchni urządzenia. Jest to warunek konieczny dla zapewnienia lepszego działania piekarnika i lepszych efektów pieczenia.

Wentylator chłodzący powinien działać dalej po zakończeniu pieczenia. Wentylator zostanie automatycznie wyłączony po ukończeniu procesu chłodzenia. W miejscu pracy urządzenia, za obudową, należy pozostawić pewien odstęp, zapewniający wydajną i bezawaryjną pracę urządzenia.

Rys. 1

Odstęp ten jest konieczny dla prawidłowej pracy systemu wentylacji urządzenia.

PRAWIDŁOWE MIEJSCE DO MONTAŻU

Produkt jest przeznaczony do montażu do blatów zakupionych na rynku.

Należy zachować bezpieczny dystans między produktem a ścianami lub meblami kuchennymi. Prawidłowe odległości można znaleźć na rysunku przedstawionym na kolejnej stronie. (wartości w mm).

- Zastosowane powierzchnie, laminaty syntetyczne i spoiwa muszą być odporne na wysokie temperatury. (co najmniej 100 °C)
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane zgodnie z położeniem produktu i zabezpieczone.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy umieścić półkę.

! OSTRZEŻENIE: Produktu nie należy montować w pobliżu lodówek lub chłodziarek. Ciepło wytwarzane przez produkt zwiększa zużycie energii urządzeń chłodzących.

! OSTRZEŻENIE: Drzwiczek i/ani uchwytu nie należy używać do dźwigania lub przesuwania produktu.

INSTALACJA I MONTAŻ PIEKARNIKA DO ZABUDOWY 60 CM

Miejsce użytkowania produktu musi zostać ustalone przed rozpoczęciem jego montażu.

Produktu nie należy montować w miejscach podlegających działaniu silnego strumienia powietrza.

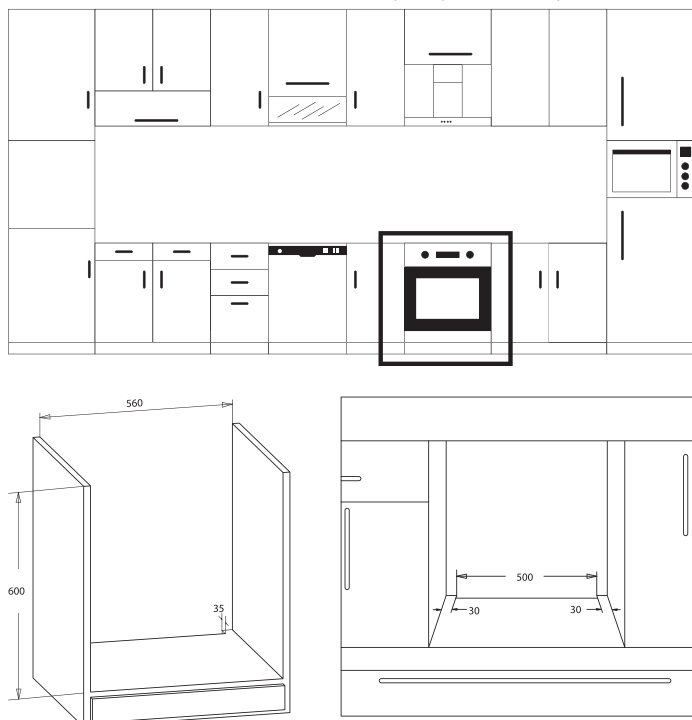
Produkt powinien dźwigać co najmniej dwie osoby. Nie należy przesuwać produktu, aby nie uszkodzić podłogi.

Należy usunąć wszystkie materiały transportowe znajdujące się wewnątrz i na zewnątrz produktu. Należy wyjąć wszystkie materiały i dokumenty znajdujące się w produkcie.

MONTAŻ URZĄDZENIA

MONTAŻ PODBLATOWY

Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na **rysunku 2**.



Rys. 2

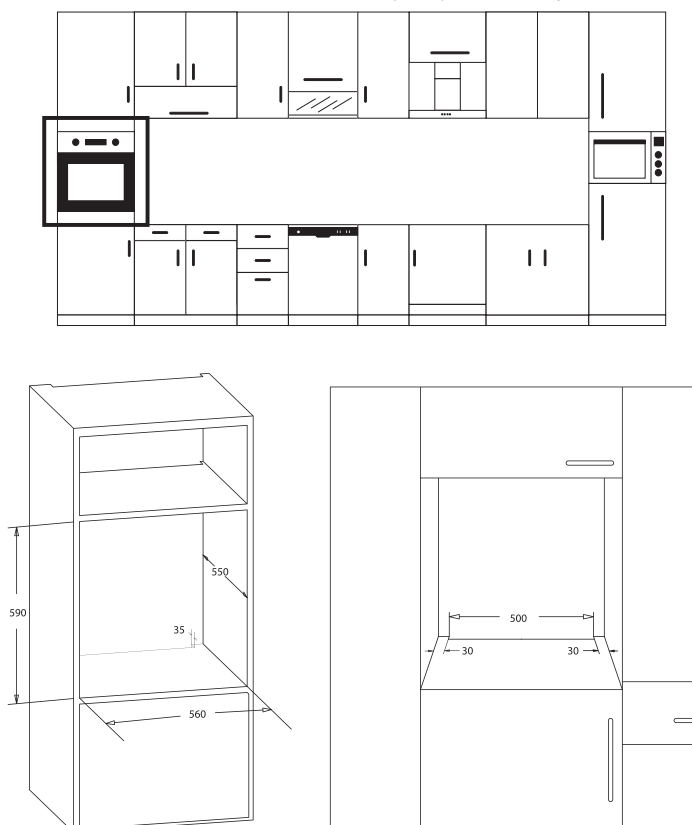
W tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

Odstęp do pozostawienia między dolną i górną częścią szafki przeznaczonej na piekarnik po zakończeniu montażu oznaczono na **rysunku 5** literą „A”.

Odstęp ten jest wymagany dla zapewnienia wentylacji i nie należy go zastępować.

MONTAŻ W PODNIESIONEJ SZAFCE PRZEZNACZONEJ NA PIEKARNIK

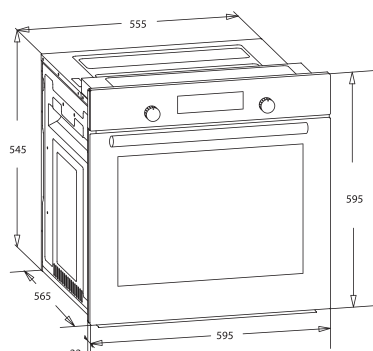
Szafka przeznaczona na piekarnik musi mieć wymiary podane na **rysunku 4**.



Rys. 4

W górnym i dolnym odcinku tylnej części szafki przeznaczonej na piekarnik należy pozostawić wskazany na rysunku odstęp o wymiarach podanych na rysunku, zapewniający potrzebny poziom wentylacji.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MONTAŻU



Rys. 3

Wymiary produktu podano na **rysunku 3**.

Wykorzystywane powierzchnie meblowe przeznaczone do montażu i materiały montażowe muszą cechować się odpornością na temperaturę co najmniej 100 °C.

Szafka montażowa musi być zabezpieczona, a jej dno musi być równe, aby produkt się nie obracał.

Dno szafki musi cechować się nośnością, zapewniającą wytrzymałość obciążeń o wartości co najmniej 60 kg.

UMIĘJSCAWIANIE I ZABEZPIECZANIE PIEKARNIKA

Umieścić piekarnik w szafce za pomocą co najmniej dwóch osób.

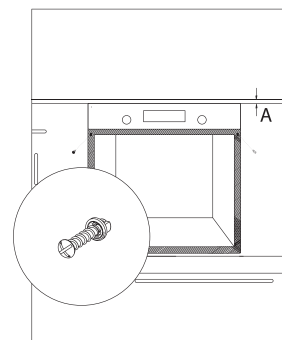
Upewnić się, że rama piekarnika i przednia krawędź mebli są do siebie równomiernie dopasowane.

Przewód zasilający nie może znajdować się pod piekarnikiem, nie może być ściśnięty między piekarnikiem a meblami ani nie może być zaگیęty.

Przymocować piekarnik do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z produktem. Śruby należy przymocować tak jak przedstawiono to na rysunku 5, przez przeciąganie ich przez plastikowe elementy dołączone do ramy produktu.

Nie należy nadmiernie dokręcać śrub. Może to spowodować zużycie gniazd śrub.

Po zakończeniu montażu należy sprawdzić, czy piekarnik się nie rusza. W razie zamontowania piekarnika w sposób niezgodny z instrukcją istnieje ryzyko obrócenia się piekarnika w trakcie działania.



Rys. 5

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Miejsce montażu produktu musi zapewniać odpowiedni dostęp do instalacji elektrycznej.

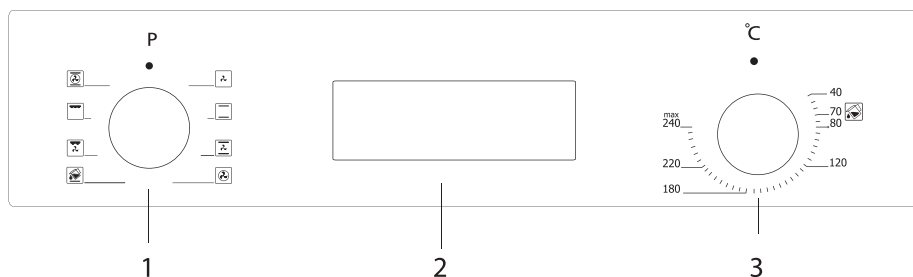
Napięcie sieciowe musi odpowiadać wartościom podanych na tabliczce znamionowej produktu.

Połączenie produktu z siecią elektryczną należy nawiązać w sposób zgodny z lokalnymi i krajowymi wymogami elektrycznymi.

Przed rozpoczęciem procedury montażu należy odłączyć zasilanie sieciowe.

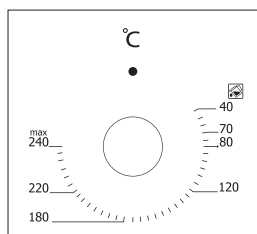
Nie podłączać produktu do sieci elektrycznej, zanim montaż nie zostanie ukończony.

PANEL STEROWANIA

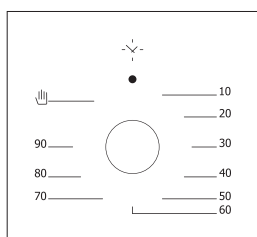


1. Przyciski funkcyjne
2. Minutnik mechaniczny lub cyfrowy
3. Termostat

! **OSTRZEŻENIE:** Powyższy panel sterowania ma jedynie charakter poglądowy. Zwróć uwagę panel sterowania swojego urządzenia.



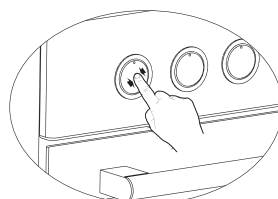
Przycisk termostatu: Pomaga w ustawianiu temperatury pieczenia żywności w piekarniku. Można ustawić żądaną temperaturę przez obrócenie przycisku po umieszczeniu żywności w piekarniku. Należy sprawdzić tabelę pieczenia, zawierającą temperatury pieczenia różnych potraw.



Przycisk minutnika mechanicznego*: Pomaga w ustawianiu czasu pieczenia żywności w piekarniku.

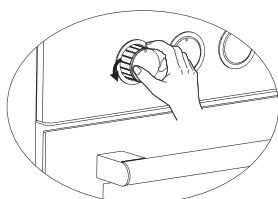
Minutnik powoduje wyłączenie zasilania nagrzewnic po zakończeniu ustawionego czasu i ostrzega użytkownika alarmem dźwiękowym. Czas gotowania można sprawdzić w tabeli pieczenia.

KORZYSTANIE Z PRZYCISKU WYSKAKUJĄCEGO *



W przypadku modeli z wysuwającym przyciskiem regulację można przeprowadzić wyłącznie wówczas, gdy przycisk jest wysunięty

Należy upewnić się, że przycisk jest wysunięty przez naciśnięcie przycisku w sposób przedstawiony na rysunku, po lewej stronie.



Wymagane regulacje można przeprowadzić przez obrócenie w prawo lub w lewo, gdy przycisk jest wystarczająco wysunięty.

PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA

Oto lista czynności, jakie należy wykonać przy pierwszym użyciu piekarnika po nawiązaniu wymaganych połączeń według instrukcji:

1. Usunąć etykiety lub akcesoria znajdujące się wewnątrz piekarnika. Zdjąć folię ochronną z przedniej części urządzenia (jeśli jest obecna).
2. Usunąć pozostałości pyłu i opakowania, wycierając wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną szmatką. Wnętrze piekarnika musi być puste. Podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego.
3. Ustawić przycisk termostatu na najwyższą temperaturę (240 maks. °C) i uruchomić piekarnik na 30 minut przy zamkniętych drzwiczkach. W tym czasie może pojawić się delikatny dym i nieprzyjemny zapach jest to normalne zjawisko.
4. Po ostygnięciu wytrzeć wewnątrz piekarnika lekko ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, a następnie osuszyć czystą szmatką. Wówczas można piekarnik jest gotowy do użytku.

NORMALNA OBSŁUGA PIEKARNIKA

1. Dostosować przycisk termostatu oraz początkową temperaturę pieczenia potrawy.
2. W przypadku modeli z minutnikiem mechanicznym dowolny czas pieczenia można ustawić za pomocą przycisku. Po zakończeniu ustawionego czasu minutnik spowoduje zatrzymanie dopływu zasilania i rozlegnie się ostrzegawczy dźwięk.
3. W modelach z minutnikiem cyfrowym minutnik powoduje wyłączenie nagrzewnic i uruchomienie sygnału dźwiękowego po zakończeniu czasu pieczenia zgodnie z informacjami wprowadzonymi informacjami.
4. System chłodzenia urządzenia będzie kontynuować pracę po ukończeniu pieczenia. W czasie tego procesu potrzebnego do ochłodzenia urządzenia nie należy odłączać zasilania. System zostanie wyłączony po ukończeniu procesu chłodzenia.

KORZYSTANIE Z GRILLA

1. Po umieszczeniu grilla na górnym ruszcie, jedzenie z grilla nie może dotykać grzałki.
2. Można rozgrzewać przez 5 minut podczas grillowania. W razie potrzeby możesz odwrócić jedzenie górną stroną w dół.
3. Żywność powinna znajdować się w środku grilla, aby zapewnić maksymalny przepływ powietrza w piekarniku.

• ABY WYŁĄCZYĆ GRILL;

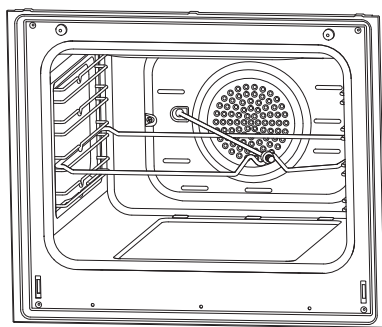
1. Naciśnij przycisk funkcyjny nad symbolem grilla.
2. Następnie ustaw go na żądaną temperaturę grilla.

• ABY WYŁĄCZYĆ GRILL;

Ustaw przycisk funkcyjny w pozycji OFF.

! OSTRZEŻENIE:
Trzymaj drzwiczki piekarnika zamknięte podczas grillowania.

PIECZENIE KURCZAKA *



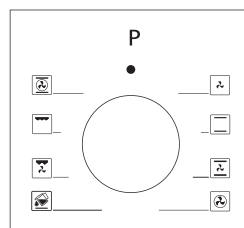
Rys. 6

Umieść rożen na ramie. Wsuń ramę rożna do piekarnika na żądanym poziomie.

Umieść pojemnik na dnie w celu zbierania kapiącego tłuszczu. Dodaj trochę wody do tacy ociekowej, aby ułatwić czyszczenie.

Nie zapomnij o usunięciu plastikowej części z rożna. Po grillowaniu przykręć plastikową rączkę do rożna i wyjmij jedzenie z piekarnika.

• PRZYCISK PROGRAMÓW



Pomaga w ustawieniu nagrzewnic używanych do pieczenia potraw umieszczonych w piekarniku. Poniżej podano rodzaje programów nagrzewnic dla tego przycisku oraz ich funkcje. Nie każdy model musi być wyposażony we wszystkie rodzaje nagrzewnic, a także rodzaje programów nagrzewnic.

Poniżej podano rodzaje programów nagrzewnic urządzenia oraz istotne informacje na ich temat, aby umożliwić pieczenie różnych rodzajów żywności, odpowiadających państwa podniebieniu.

	Grzałka górna i dolna		Wentylator
	Grzałka dolna i wentylator		Turbo nagrzewnica i wentylator
	Grill i ruszt		Grzałka dolna i górna oraz wentylator
	Grzałka górna i wentylator		Grill i wentylator
	Pieczenie wielofunkcyjne (3D)		Grill
	Grzałka dolna		Grzałka górna
	Grill mały i wentylator		Czyszczenie parowe

• GRZAŁKA DOLNA

Należy wybrać ten program pod koniec czasu pieczenia, aby opiec dolną część pieczonej potrawy.

• GRZAŁKA GÓRNA

Służy do podgrzewania i opiekania bardzo małych porcji pożywienia.

• GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA

Program, który można wykorzystać do pieczenia takich potraw jak ciasta, pizza, biszkopty i ciasteczka.

• GRZAŁKA DOLNA I WENTYLATOR

Służy głównie takich potraw jak ciasta owocowe.

• GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA ORAZ WENTYLATOR

Program odpowiedni do gotowania takich potraw jak ciasta, sucharki czy lazania. Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych.

• GRILL

Funkcji grilla używa się do grillowania potraw mięsnych, takich jak steki, kiełbaski i ryby. Podczas grillowania na dolnym stojaku należy umieścić tacę z wodą.

• TURBO NAGRZEWNICA I WENTYLATOR

Odpowiednie do pieczenia i opiekania. Ustawienie temperatury musi być niższe od programu „Grzałka dolna i górna”, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio przez strumień powietrza.

• GRILL I WENTYLATOR

Odpowiednie także do pieczenia potraw mięsnych. Nie należy zapomnieć o umieszczeniu podczas grillowania tacy do pieczenia z niewielką ilością wody na dolnym stojaku wewnątrz piekarnika.

• PIECZENIE WIELOFUNKCYJNE (3D)

Odpowiednie do pieczenia i opiekania. Grzałka dolna i górna pracują na zasadzie szybkiego przejścia ciepła przez strumień powietrza. Nadaje się do pieczenia wymagającego zastosowania jednej tacy i wysokiej temperatury.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

W poniższej tabeli można znaleźć informacje dotyczące rodzajów przetestowanych przez nas potraw oraz odpowiadające im wartości pieczenia uzyskane w naszych laboratoriach. Czas pieczenia może być różny w zależności od napięcia sieciowego, jakości pieczonego materiału oraz ilości i temperatury. Dania pieczone z wykorzystaniem tych wartości mogą nie odpowiadać Państwa smakowi. W celu uzyskania różnych rodzajów smaku i wyników odpowiadających Państwa podniebieniu można ustawiać różne wartości metodą prób i błędów.

! OSTRZEŻENIE: Przed umieszczeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzewany przez 7-10 minut.

TABELA PIECZENIA
OESF68...

Potrawa	Pieczenie funkcja	Temperatura (°C)	Kratka do pieczenia	Pieczenie czas (min.)
Ciasto	Stacyjne / Stacyjne+wentylator	170-180	2-3	30-35
Małe ciasta	Stacyjne / Turbo+wentylator	170-180	2-3	25-30
Placek	Stacyjne / Stacyjne+wentylator	180-200	2-3	30-35
Wyroby cukiernicze	Stacyjne	180-190	2	25-30
Ciastka	Stacyjne / Turbo+wentylator	170-180	2-3	20-30
Szarlotka	Stacyjne / Turbo+wentylator	180-190	2-3	40-50
Ciasto biszkoptowe	Stacyjne / Turbo+wentylator	200/150*	2-3	25-30
Pizza	Stacyjne / Turbo+dolna	180-200	3	20-30
Lazania	Stacyjne	180-200	2-3	20-25
Beza	Stacyjne / Dolna-górna+wentylator	100	2-3	60-70
Kurczak grillowany **	Grill / Dolna-górna+wentylator	200-220	2-3	25-30
Ryba grillowana **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Stek cielęcy **	Grill	230	5	25-30
Klops grillowany **	Grill	230	5	20-35

* Bez rozgrzewania. Zaleca się ustawienie temperatury 200 °C w ciągu pierwszych trzydziestu minut pieczenia i 150 °C w ciągu kolejnych trzydziestu minut.

** Potrawę należy obrócić po upływie trzydziestu minut pieczenia.

• PIECZENIE PRZY UŻYCIU KAMIENIA DO PIZZY*

Podczas pieczenia z kamieniem do pizzy, umieść go na ruszcie drucianym i podgrzej piekarnik w trybie pizzy (turbo + niżej) w temperaturze 230 °C przez 30 minut. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, bez wyciągania kamienia do pizzy, nałóż na niego pizzę łyżką (nie nakładaj zamrożonej pizzy) i piecz w temperaturze 180 °C przez 20-25 minut. Po zakończeniu pieczenia wyjmij upieczoną pizzę z piekarnika za pomocą łyżki.

! OSTRZEŻENIE: Nie umieszczaj kamienia do pizzy we wstępnie rozgrzanym piekarniku.

! OSTRZEŻENIE: Po zakończeniu pieczenia nie wyjmuj kamienia do pizzy gdy jest gorący i nie umieszczaj go na zimnych powierzchniach. W przeciwnym razie kamień do pizzy może pęknąć.

! OSTRZEŻENIE: Nie wystawiaj kamienia na pizzę na działanie wilgoci.

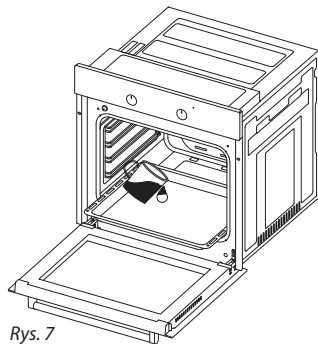
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
2. Części wewnętrznych, panelu, tac oraz innych części produktu nie należy czyścić ostrymi narzędziami, takimi jak szczotka druciana, myjka druciana czy nóż. Nie należy stosować środków ściernych, rysujących powierzchnię ani detergentów.
3. Po wyczyszczeniu części wewnętrznych produktu wypłukać je za pomocą ściereczki nasączonej środkiem do mycia, a następnie dokładnie osuszyć miękką ściereczką.
4. Szklane powierzchnie należy czyścić specjalnym materiałem przeznaczonym do pielęgnacji szkła.
5. Nie czyścić produktu myjkami parowymi.
6. Do czyszczenia produktu nigdy nie należy używać łatwopalnych środków, takich jak kwas, rozpuszczalnik czy benzyna.
7. Żadnych części produktu nie należy myć w zmywarce.
8. Do czyszczenia zabrudzeń i plam można użyć stearynianu potasu (łagodne mydło)..

CZYSZCZENIE PAROWE *

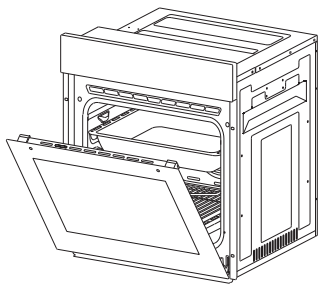
Umożliwia czyszczenie zabrudzeń przez rozpuszczenie ich za pomocą pary generowanej przez piekarnik.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać pół litra wody na tacę i umieścić tacę w dolnej części bojlera.
3. Ustawić przełącznik w trybie czyszczenia parowego.
4. Ustawić termostat na 70 °C stopni i uruchomić piekarnik na 30 minut.
5. Po uruchomieniu piekarnika na 30 minut otworzyć drzwiczki piekarnika i przetrzeć wewnętrzne powierzchnie wilgotną szmatką.
6. Do zabrudzeń trudniejszych do usunięcia można użyć płynu do Mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki, a następnie wysuszyć oczyszczony obszar suchą szmatką.

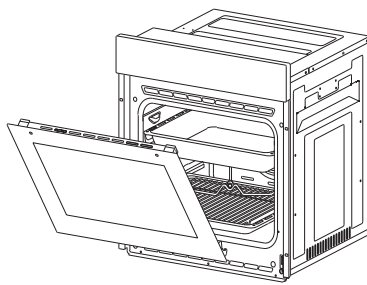


Rys. 7

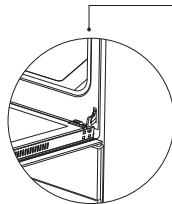
CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWICZEK PIEKARNIKA



Rys. 8

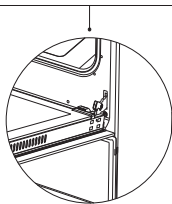


Rys. 9



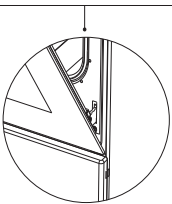
Rys. 8.1

Otworzyć drzwiczki całkowicie, pociągając je do siebie. Następnie odblokować drzwiczki, pociągając za zamek w zawiasie w górę za pomocą śrubokręta, tak jak pokazano to na rysunku 8.1.



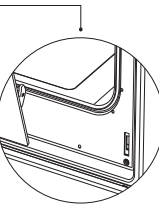
Rys. 8.2

Ustawić zamek w zawiasie pod najszerszym kątem zgodnie z rysunek 8.2. Ustawić oba zawiasy mocujące drzwiczki do piekarnika w tej samej pozycji.



Rys. 9.1

Następnie zamknąć otwarte drzwiczki piekarnika w taki sposób, aby znajdowały się one w pozycji, w której stykają się z zamkiem w zawiasie tak jak przedstawiono to na rysunek 9.1.



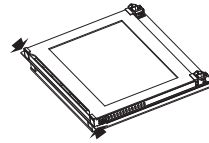
Rys. 9.2

Dla ułatwienia wyjęcia drzwiczek piekarnika, kiedy drzwiczki zbliżają się do pozycji zamkniętej, przytrzymać pokrywę oburącz, tak jak przedstawiono to na rysunek 9.2 i pociągnąć w górę.

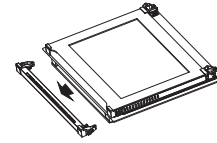
Wykonać wcześniejsze czynności w odwrotnej kolejności, otwierając jednocześnie drzwiczki w celu ponownego zamontowania drzwiczek piekarnika.

CZYSZCZENIE SZKLANYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA

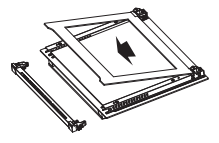
Unieść szklaną powierzchnię, naciskając plastikowe zatrzaski po lewej i prawej stronie, tak jak przedstawiono to na rysunku 10, i pociągając profil do siebie, tak jak pokazano to na rysunku 11. Szklana powierzchnia zostanie zwolniona po wyjęciu profilu tak jak przedstawiono to na rysunku 12. Wyjąć zwolnioną szklaną powierzchnię, przyciągając ją ostrożnie do siebie. Zewnętrzna powierzchnia szklana mocuje się do profilu drzwiczek piekarnika. Po zwolnieniu powierzchni szklanej można przeprowadzić czyszczenie szkła. Po ukończeniu czyszczenia i konserwacji powierzchnie szklane można zamontować z powrotem, wykonując te same czynności w odwrotnej kolejności. Należy upewnić się, że profil jest prawidłowo zamocowany na miejscu.



Rys. 10



Rys. 11



Rys. 12

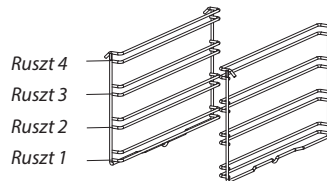
ŚCIANKI KATALITYCZNE *

Ścianki katalityczne znajdują się po lewej i prawej stronie wnęki pod przewodnikami. Ścianki katalityczne eliminują nieprzyjemny zapach i umożliwiają uzyskanie najlepszej wydajności kucharki. Ściany katalityczne pochłaniają również resztki oleju i czyszczą piekarnik podczas pracy.

WYJMOWANIE ŚCIANEK KATALITYCZNYCH

Aby wyjąć ścianki katalityczne, trzeba wyciągnąć przewodnice. Po wyciągnięciu przewodnic ścianki katalityczne zostaną automatycznie zwolnione. Ścianki katalityczne należy wymienić po 2-3 latach.

POZYCJE RUSZTU



Ważne jest, aby prawidłowo umieścić grill druciany w piekarniku. Nie pozwól, aby półka druciana dotykała tylnej ściany piekarnika. Pozycje rusztu są pokazane na następnym rysunku. Możesz umieścić głęboką tacę lub standardową tacę na dolnym i górnym ruszcie

WKŁADANIE I USUWANIE DRUCIANYCH RUSZTÓW

Aby wyjąć druciane ruszty, naciśnij klipsy pokazane strzałkami na rysunku, najpierw usuń dolną, a następnie górną stronę z miejsca zamontowania. Aby zamontować druciane ruszty powtórz procedurę w odwrotnej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI PIEKARNIKA

! OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć możliwości porażenia prądem, przed wymianą żarówki sprawdź, czy obwód urządzenia został otwarty. (otwarty obwód oznacza, że zasilanie jest wyłączone).

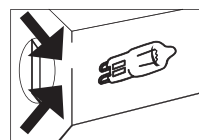
Najpierw należy odłączyć zasilanie urządzenia i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Następnie należy zdjąć osłonę żarówki, obracając ją tak, jak to pokazano na ilustracji, po lewej stronie. W razie trudności do obracania można użyć rękawic z tworzywa sztucznego. Następnie należy wyjąć żarówkę, obracając ją, a następnie włożyć nową żarówkę o takich samych parametrach.

Ponownie zamontować zabezpieczenie szklanych powierzchni, podłączyć przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i zakończyć procedurę wymiany. Wówczas można piekarnik jest gotowy do użytku.

Rodzaj G9 Żarówki



220-240 V, AC
15-25 W



Rys. 13

Rodzaj E14 Żarówki



220-240 V, AC
15 W



Rys. 14

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym możesz rozwiązać problemy, na które możesz się natknąć, sprawdzając poniższe punkty.

PUNKTY DO SPRAWDZENIA

W przypadku wystąpienia problemu z piekarnikiem, najpierw sprawdź tabelę poniżej i wypróbuj przedstawione sugestie.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Piekarnik nie działa	Brak zasilania.	Sprawdź zasilanie.
Podczas gotowania piekarnik przestaje pracować.	Wtyczka wypada z gniazdka.	Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
Wyłącza się podczas gotowania.	Zbyt długa ciągła praca.	Po długim cyklu gotowania piekarnik powinien się schłodzić.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj dźwięku z wentylatora chłodzącego.
	Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.	Upewnij się, że zachowane są odstępy określone w instrukcji obsługi.
	Więcej niż jedna wtyczka w gniazdku.	Używaj tylko jednej wtyczki w każdym gniazdku.
Zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa podczas pracy.	Piekarnik nie jest zamontowany w miejscu o dobrej wentylacji.	Upewnij się, że zachowane są odstępy określone w instrukcji obsługi.
Drzwiczki piekarnika nie otwierają się prawidłowo.	Pozostałości jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść dobrze piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwi.
Światło wewnętrzne jest słabe lub nie działa.	Ciało obce zakrywa lampę podczas gotowania.	Oczyść wewnętrzną powierzchnię piekarnika i sprawdź ponownie.
	Żarówka może być spalona.	Wymień na żarówkę o tych samych parametrach.
Porażenie prądem przy dotknięciu piekarnika.	Brak odpowiedniego uziemienia.	Upewnij się, że zasilanie jest właściwie uziemione.
	Używa się nieuziemionego gniazdka.	
Kapanie wody.	Woda lub para mogą wytwarzać się w pewnych warunkach w zależności od gotowanej żywności. Nie jest to jednak oznaką uszkodzenia urządzenia.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj do sucha ściereczką.
Para wydostaje ze szczeliny drzwiczek piekarnika.		
Woda pozostaje w piekarniku.		
Wentylator chłodzący kontynuuje działanie po zakończeniu pieczenia.	Wentylator działa przez pewien czas w celu wentylacji komory piekarnika.	To nie jest awaria urządzenia; dlatego nie musisz się martwić.
Piekarnik się nie rozgrzewa.	Otwarte drzwiczki piekarnika Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.	Nieprawidłowo ustawione kontrolki piekarnika.
	Przeczytaj rozdział dotyczący działania piekarnika i zresetuj piekarnik.	Zadziałał bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny wyłączony.
	Wymień bezpiecznik lub włącz automatyczny wyłącznik.	Jeśli to się często powtarza, skontaktuj się z elektrykiem.
Podczas pracy wydobywa się dym.	Podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy.	Z grzałek wydobywa się dym. Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Po 2-3 cyklach nie będzie już dymu.
	Jedzenie na grzejniku.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia i wyczyść resztki jedzenia z dna piekarnika i z powierzchni górnej grzałki.

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Podczas pracy piekarnika wydobywa się zapach spalenizny lub plastiku.	Plastikowe lub inne nieodporne na ciepło akcesoria są używane wewnątrz piekarnika.	W wysokich temperaturach stosuj odpowiednie akcesoria do szklanych naczyń.
Piekarnik nie gotuje dobrze.	Drzwi piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie otwieraj często drzwi piekarnika, jeśli żywność, którą gotujesz, nie wymaga obracania. W przypadku częstego otwierania drzwi temperatura wewnętrzna spada, w związku z czym wpłynie to na wynik gotowania.

ZASADY PRZENOSZENIA

1. Nie używaj drzwiczek i/lub uchwytu do przenoszenia lub przesuwania urządzenia.
2. Przeńs i transportuj w oryginalnym opakowaniu.
3. Zwróć maksymalną uwagę na urządzenie podczas ładowania/rozładowywania i przenoszenia.
4. Upewnij się, że opakowanie jest bezpiecznie zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
5. Chroni urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda, itp.), które mogą uszkodzić opakowanie.
6. Należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić lub nie zdeformować urządzenia poprzez jego uderzenie, upuszczenie, itp. podczas przenoszenia i transportu.

ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Poniższe informacje pomogą w ekologicznym i ekonomicznym wykorzystaniu produktu.

1. Użyj pojemników emaliowanych i ciemnych, które lepiej przewodzą ciepło w piekarniku.
2. Podczas gotowania potrawy, jeśli przepis lub instrukcja obsługi wskazują, że wymagane jest wstępne podgrzewanie, wstępnie rozgrzej piekarnik.
3. Nie otwieraj często drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
4. Staraj się nie gotować wielu dań jednocześnie w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie.
5. Gotuj potrawy kolejno. Piekarnik nie traci ciepła.
6. Wyłącz piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. W takim przypadku nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
7. Rozmrażaj zamrożoną żywność przed gotowaniem.

PRZYJAZNA ŚRODOWISKU UTYLIZACJA



Pozbądź się opakowania w sposób przyjazny dla środowiska.

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego - WEEE). Wtyczna ta określa ogólne zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń w całej UE.

INFORMACJE OPAKOWANIU

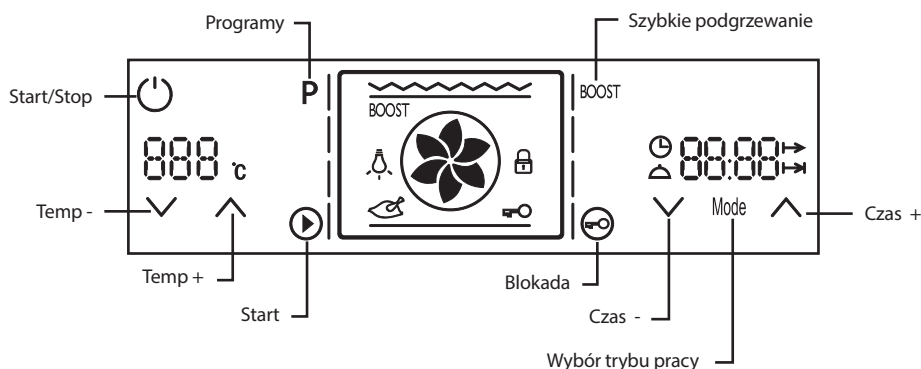
Materiały opakowania tej chłodziarki są wykonane z surowców wtórnych, zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska.

Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych razem z odpadkami domowymi lub innymi. Dostarcz je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

* wyposażenie zależy od modelu piekarnika

DOTYKOWY PANEL KONTROLNY

Temperatura i inne wskazania będą pojawiały się na wyświetlaczu.



Po wciśnięciu przycisku (P) można wybrać żądany program. Po wybraniu programu z góry określona temperatura będzie widoczna na wskaźniku temperatury. Temperaturę można dostosować do żądanej wartości za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania, znajdujących się pod ekranem wartości temperatury. Po wybraniu żądanego programu i ustawieniu żądanej temperatury program można uruchomić, naciskając przycisk (Start/Stop).

• USTAWIANIE AKTUALNEGO CZASU

Godzinę można ustawić, wykonując poniższe kroki przy pierwszej instalacji.

Tryb gotowości zostanie aktywowany poprzez naciśnięcie przycisku Start/stop. Ustawienie czasu rozpocznie się po jednokrotnym naciśnięciu przycisku „Mode”. W tej pozycji zegar pojawi się na ekranie i będzie możliwość ustawienia godziny za pomocą przycisków (strzałka góra-dół pod wskaźnikiem czasu). Po ustawieniu zegara należy ponownie wcisnąć przycisk „Mode”

• USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Czas gotowania można regulować w trybie gotowości lub podczas pracy.

• ODMIERZANIE CZASU Z SYGNAŁEM ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

To ustawienie pozwala na ustawieniu czasu i otrzymaniu informacji o zakończeniu czasu pieczenia. Naciśnij dwukrotnie przycisk Mode znajdujący się pod wskaźnikiem czasu. Symbol (zegar) zostanie wyświetlony i 88:88 będzie widoczny na wyświetlaczu.

Czas, w którym ma zostać odebrane ostrzeżenie dźwiękowe, ustawiamy za pomocą przycisków góra-dół, pod wskaźnikiem czasu. Symbol (zegar) zacznie migać podczas regulacji. Następnie należy wcisnąć jeszcze raz przycisk Mode, symbol (zegar) zacznie świecić w sposób ciągły, a regulacja czasu zostanie zakończona. Kiedy czas dobiegnie końca, zegar wyda informację dźwiękową, a symbol (zegar) i 88:88 zacznie migać. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, ostrzeżenia dźwiękowe i wizualne zostaną zatrzymane.

• USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Ta funkcja służy do ustawiania pieczenia w żądanym przedziale czasowym. Należy umieścić potrawę w piekarniku, wybrać żądany program i ustawić temperaturę. Wcisnąć przycisk Mode do momentu podświetlenia symbolu (strzałka w prawo). Następnie ustawić żądany czas za pomocą przycisków góra-dół znajdujących się pod wskaźnikiem czasu. Funkcja zostanie uruchomiona automatycznie w ciągu kilku sekund, jeśli przycisk Mode zostanie naciśnięty jeden raz lub żaden przycisk nie zostanie naciśnięty. Po zakończeniu ustawienia czasu pieczenia, na wyświetlaczu czasu zacznie świecić w sposób ciągły symbol (strzałka w prawo), a na wyświetlaczu pojawi się czas, w którym ma być zakończone pieczenie. Wcisnąć przycisk Mode do momentu podświetlenia symbolu (strzałka w prawo).



Następnie ustawić żądany czas za pomocą przycisków góra-dół znajdujących się pod wskaźnikiem czasu. Funkcja zostanie uruchomiona automatycznie w ciągu kilku sekund, jeśli przycisk Mode zostanie naciśnięty jeden raz lub żaden przycisk nie zostanie naciśnięty. Po upływie czasu pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy. Pojawi się sygnał dźwiękowy, a symbole zaczną migać. Funkcję można zatrzymać naciskając dowolny przycisk.


• WSKAŹNIKI TEMPERATURY

Po prawej i lewej stronie wyświetlacza programów znajdują się 4 słupki wskazujące temperaturę. Słupki te dzielą temperaturę ustawioną przed uruchomieniem na 4 równe części i podają informacje o temperaturze piekarnika.



Na przykład: Każdy słupek to 50°C, więc dla piekarnika ustawionego na 200°C pojawią się cztery słupki. Jeżeli piekarnik osiągnie temperaturę 100°C, pojawią się dwa słupki.

• BLOKADA PRZYCISKÓW


Blokada przycisków służy do zapobiegania niepożądanemu lub przypadkowemu użyciu panelu sterowania. Po wciśnięciu przycisku  przez 2 sekundy zostanie aktywowana blokada klawiszy. Po włączeniu blokady klawiszy na ekranie pojawi się symbol .

Przycisk Start/stop będzie działał w sytuacjach awaryjnych, nawet gdy blokada klawiatury jest aktywna. Jeśli piekarnik zostanie wyłączony za pomocą przycisku Start/stop gdy blokada przycisków jest aktywna, będzie on nadal aktywny po ponownym włączeniu piekarnika. Po ponownym naciśnięciu przycisku  przez 2 sekundy blokada klawiszy zostanie wyłączona.

• USTAWIANIE SYGNAŁU OSTRZEGAWCZEGO

Wcisnąć przycisk , znajdujący się pod wskaźnikiem czasu przez 2 sekundy, gdy piekarnik będzie w trybie gotowości. Następnie, po kolejnym naciśnięciu przycisku  piekarnik wyda 3 różne dźwięki. Jeśli po żądanym sygnale dźwiękowym nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, ten dźwięk zostanie zapisany w pamięci.

• FUNKCJA BOOST

Funkcja Boost jest funkcją szybkiego podgrzewania wstępnego. Skraca maksymalnie czas nagrzewania piekarnika do żądanej temperatury. Funkcję aktywuje się poprzez naciśnięcie przycisku . Po jej włączeniu na wyświetlaczu pojawią się symbole uruchomienia wszystkich dostępnych funkcji grzania.

Rozmrażanie (OEF): Funkcja służy do rozmrażania np. mięsa, drobiu, chleba i ciast. Wentylator powoduje, że ciepłe powietrze krąży wokół naczynia.

• FUNKCJE PIEKARNIKA

Oświetlenie	Grzałka wentylatora, Wentylator+oświetlenie	Grill + Grzałka górna, wentylator+oświetlenie
Wentylator+oświetlenie (OEF)	Grzałka wentylatora, grzałka górna+oświetlenie	Grzałka wentylatora, grzałka dolna+oświetlenie
Grzałka dolna+oświetlenie	Grill + oświetlenie	Grill + wentylator, rożen, oświetlenie
Grzałka górna, dolna+oświetlenie	Grill + Grzałka górna, oświetlenie	Grill + grzałka górna, rożen, oświetlenie
Grzałka górna, dolna, wentylator+oświetlenie	Grill + wentylator, oświetlenie	Grill + grzałka górna, rożen, wentylator, oświetlenie

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