

# CANDY

## **OVENS**

*USER INSTRUCTIONS* \_\_\_\_\_ EN **02**

## **FORNI**

*ISTRUZIONI PER L'USO* \_\_\_\_\_ IT **11**

## **PIEKARNIKI DO ZABUDOWY**

*INSTRUKJA OBSŁUGI* \_\_\_\_\_ PL **20**

## **TROUBY**

*NÁVOD K OBSLUZE* \_\_\_\_\_ CZ **29**

## **PEČICE**

*NAVODILA ZA UPORABO* \_\_\_\_\_ SL **38**

## **PEĆNICE**

*KORIŠTENJE PRIRUČNIK* \_\_\_\_\_ HR **47**

## **RÚRA NA PEČENIE**

*NÁVOD NA POUŽITIE* \_\_\_\_\_ SK **56**

## Safety Indications

---

- **WARNING:** the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** before initiating the automatic cleaning cycle:
  - Clean the oven door;
  - Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
  - Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
  - Do not place tea towels
- In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
- Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
- The type of power cable must be H05V2V2-F.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.  
The shelf must be inserted completely into the cavity
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.

## General Instructions

# 4

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

## Product Description

# 5

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

## Use of the Oven

# 6

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

## Oven Cleaning and Maintenance

# 8

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

## Troubleshooting

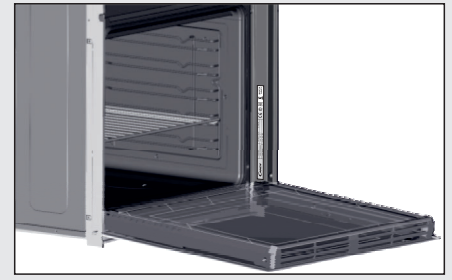
# 10

- 5.1 F.A.Q.

# 1. General Instructions

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

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



## 1.1 Safety Indications

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

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

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

## 1.2 Electrical Safety

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

### CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac 50 Hz power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

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

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

### WARNING

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

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

## 1.3 Recommendations

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

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

## 1.4 Installation

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

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

## 1.5 Waste management and environmental protection



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

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

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

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

### SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

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

## 1.6 Declaration of compliance

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

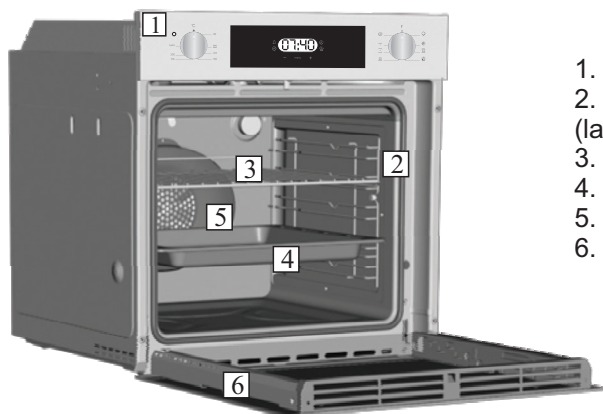
By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## 2. Product Description

---

### 2.1 Overview

---



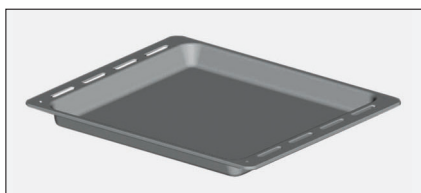
1. Control panel
2. Shelf positions  
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Drip pan

---



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

#### 3 Lateral wire grids

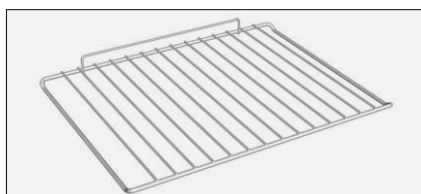
---



Lateral wire grid if included.

#### 2 Metal grill

---



Holds baking trays and plates.

### 2.3 First Use

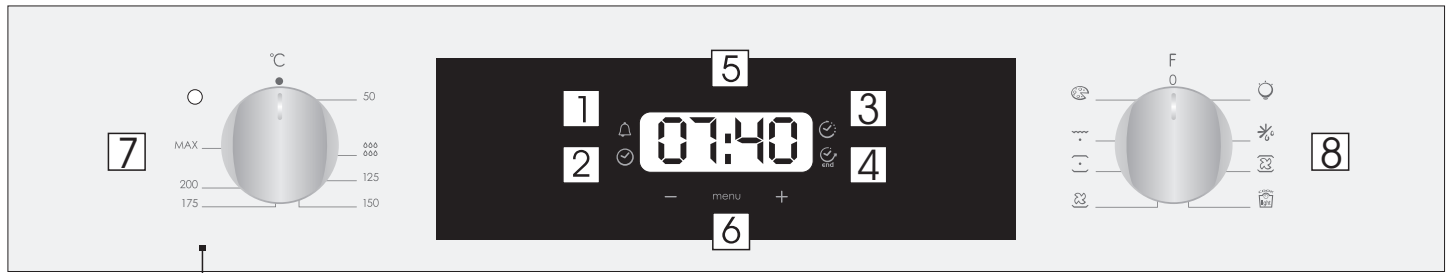
---

#### PRELIMINARY CLEANING

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

### 3. Use of the Oven

#### 3.1 Display description






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










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

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

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

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

## 3.2 Cooking Modes

Function dial	Thermostat dial	Function
		<b>LAMP:</b> Turns on the oven light.
	40 ÷ 40	<b>DEFROST:</b> When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
* 	50 ÷ 280	<b>CONVENTIONAL COOKING:</b> Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
 	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>FAN COOKING:</b> We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	50 ÷ 230	<b>FAN + LOWER ELEMENT:</b> The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 2140 W    Barbecue: 3340 W
	50 ÷ 230	<b>PIZZA -</b> With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
* 	50 ÷ 230	The " <b>COOK LIGHT</b> " function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

\*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

## 4. Oven cleaning and maintenance

### 4.1 General notes on cleaning

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

#### GLASS PARTS

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

#### OVEN WINDOW SEAL

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

#### ACCESSORIES

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




#### DRIP PAN

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

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

### 4.2 Aquactiva Function

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

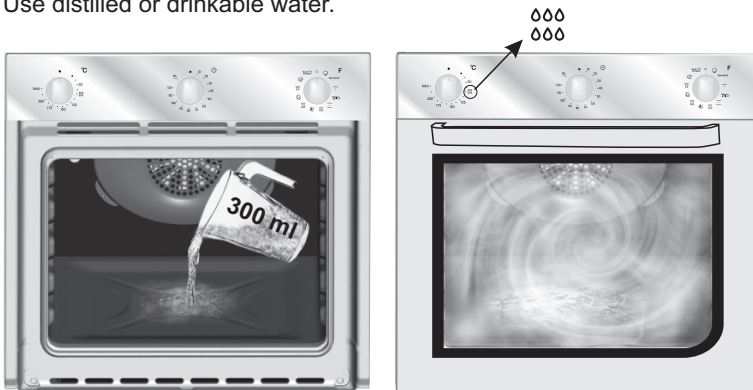
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static (  ) or Bottom (  ) heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon 
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to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

#### Warning:

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

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

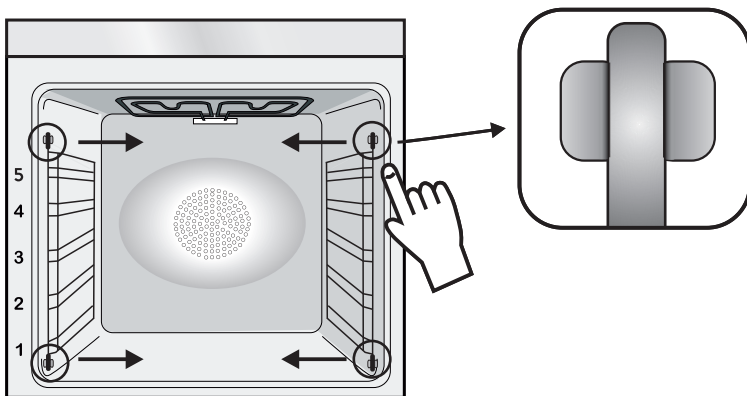
Use distilled or drinkable water.



### 4.3 Maintenance

#### REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



#### REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

## REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

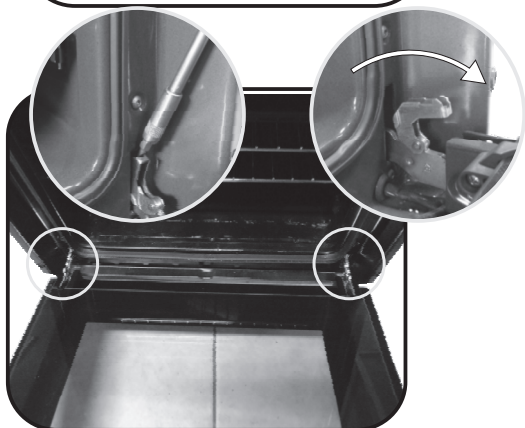
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

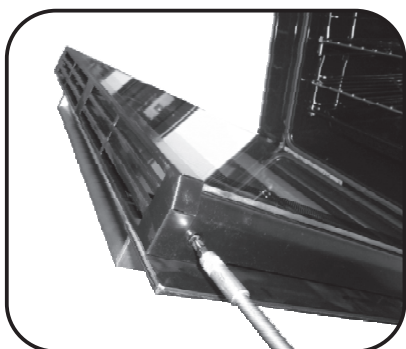
1.



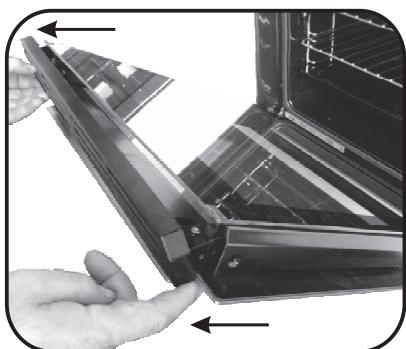
2.



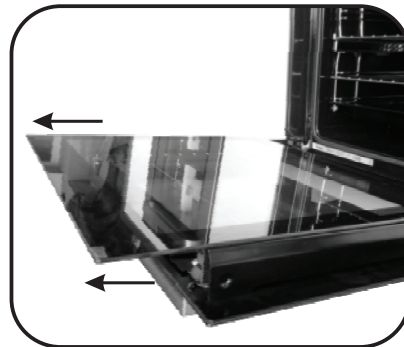
3.



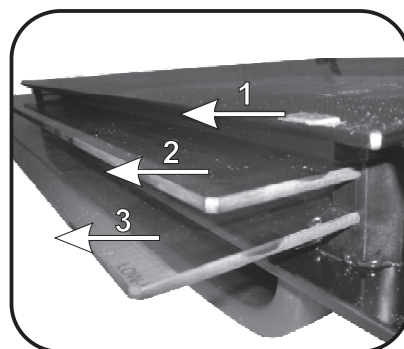
4.



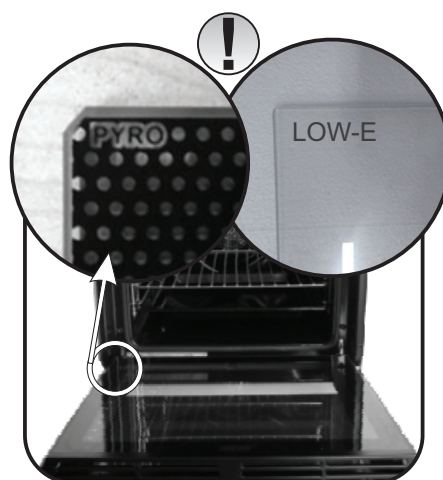
5.



6.

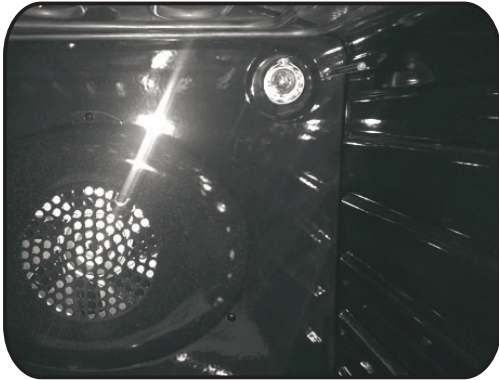
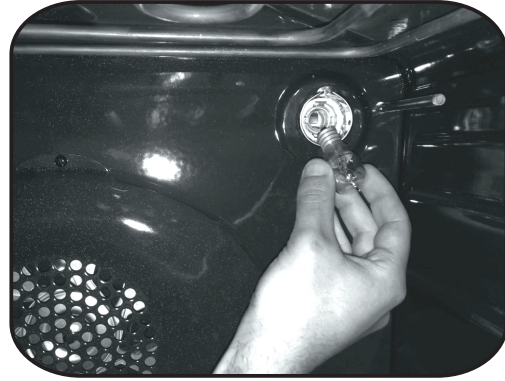


7.



### CHANGING THE BULB

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



## 5. Troubleshooting

### 5.1 FAQ

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

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
  - Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.  
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- **AVVERTENZA:** Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

## Avvertenze Generali

# 13

- 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti
- 1.6 Dichiarazione di conformità

## Descrizione del Prodotto

# 14

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

## Utilizzo del Forno

# 15

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

## Pulizia e Manutenzione del Forno

# 17

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 La Funzione Aquactive
- 4.3 Manutenzione
  - Rimozione e pulizia delle griglie
  - Rimozione dello sportello del forno
  - Rimozione e pulizia della porta in vetro
  - Sostituzione della lampadina

## Risoluzione dei problemi

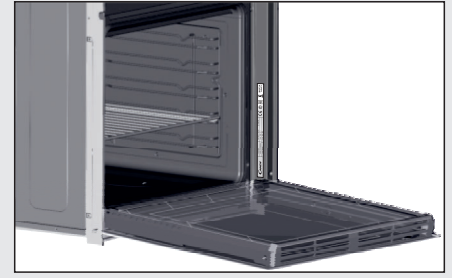
# 19

- 5.1 F.A.Q.

# 1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.



## 1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erranei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

## 1.2 Sicurezza Elettrica

**FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.**

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

### COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

### ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

## 1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E'

generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

## 1.4 Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

## 1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano

sofferiti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

### RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

## 1.6 Dichiarazione di conformità

Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi con le disposizioni della Direttiva CEE 89/109.

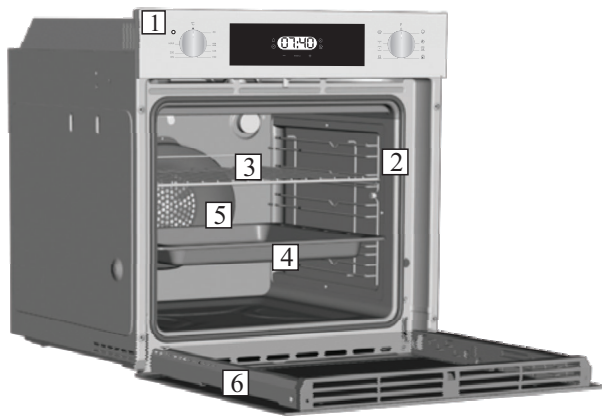
Apponendo la marcatura **CE** su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

## 2. Descrizione del Prodotto

---

### 2.1 Panoramica

---



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

### 2.2 Accessories

---

#### 1 Leccarda

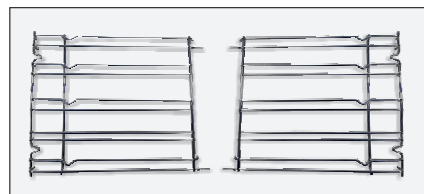
---



Raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura di alimenti con i grill.

#### 3 Griglie a filo laterale

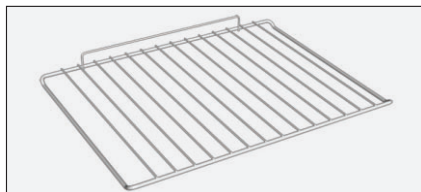
---



Griglia laterale se inclusa.

#### 2 Griglia metallica

---



Sostiene teglie e piatti.

### 2.3 Primo utilizzo

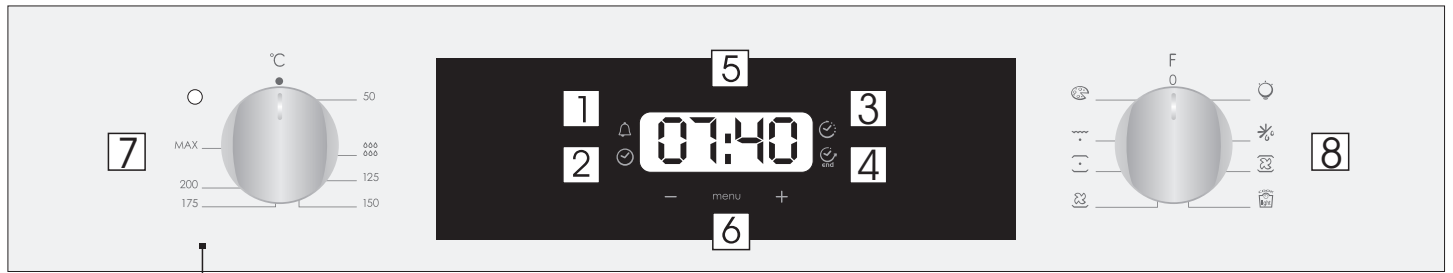
---

#### PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito. Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

### 3. Utilizzo del Forno

#### 3.1 Descrizione del display



- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cotturaFine cottura
- 4- Display temperatura e tempo
- 5- Comandi di regolazione del display LCD
- 6- Manopola del termostato
- 7- Manopola del selettore di funzione










**ATTENZIONE:** la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display lampeggia l'ora (2:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- Premere il tasto centrale 4 volte.
- Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
- Lasciare i tasti.

**ATTENZIONE:** Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPENGE	COSA FA	A COSA SERVE
<b>BLOCCO BAMBINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.</li> </ul>		
<b>CONTA-MINUTI</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 1 volta.</li> <li>•Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito</li> <li>•Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento).</li> </ul>
<b>DURATA COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 2 volte</li> <li>•Premere i tasti "- " "+" per regolare la durata</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e "- " "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno</li> <li>•Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT.</li> <li>•Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT + "- " "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.</li> </ul>
<b>FINE COTTURA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Premere i tasti "- " "+" per regolare l'ora di fine cottura</li> <li>•Lasciare i tasti</li> <li>•Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura</li> <li>•Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte</li> <li>•Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- " "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA – ad esempio il cibo esiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso:</li> <li>•Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro.</li> <li><i>Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti ( "- " "+") Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ( "- " "+") ) La cottura avrà auto- maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne a u t o m a t i c a m e n t e .</i></li> <li><b>ATTENZIONE:</b> impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.</li> </ul>

### 3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
		<b>LAMPADA:</b> accende la luce interna.
	40 ÷ 40	<b>SCONGELAMENTO:</b> questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
* 	50 ÷ 280	<b>CONVEZIONE NATURALE:</b> sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
 	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>FORNO VENTILATO:</b> l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	50 ÷ 230	<b>SUOLA VENTILATA:</b> adatta per cotture delicate (torte-soufflé).
	L1 ÷ L5	<b>GRILL:</b> Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	50 ÷ 230	<b>PIZZA:</b> Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
* 	50 ÷ 230	La funzione " <b>COOK LIGHT</b> " consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!

\* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

## 4. Pulizia e manutenzione del forno

### 4.1 Note generiche di pulizia

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detersivi abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detersivi a base di candeggina (ammoniaca).

#### **PARTI IN VETRO**

È consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detersivo ben strizzata e sciacquare con acqua.

#### **GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO**

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

#### **ACCESSORI**

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli: evitare di usare detersivi abrasivi.

#### **VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO**

Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detersivo per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detersivo. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detersivo per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

### 4.2 La Funzione Aquactiva

La procedura "AQUACTIVA" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

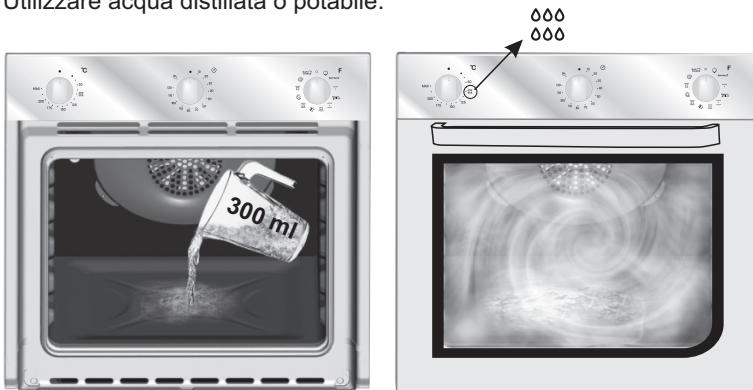
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell' AQUACTIVA sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico (☐) o su Riscaldamento (☺) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA (☺☺☺)
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

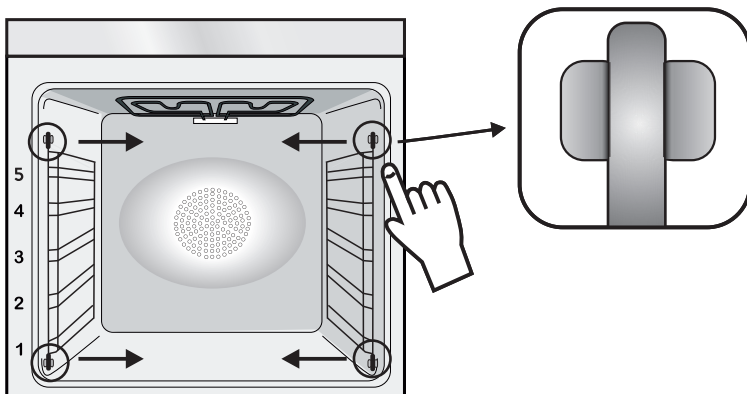
Utilizzare acqua distillata o potabile.



### 4.3 Manutenzione

#### **RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE**

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



#### **RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO**

1. Aprire lo sportello anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.
3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

## RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.

5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

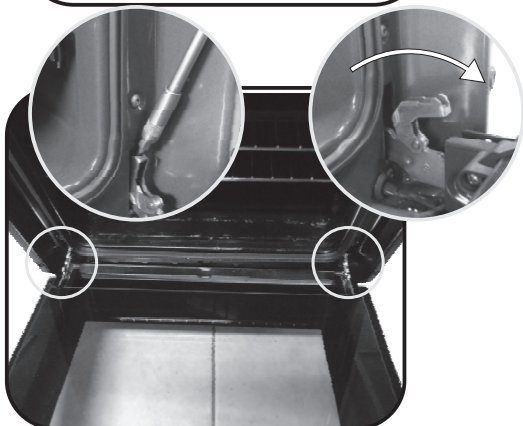
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemble le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.

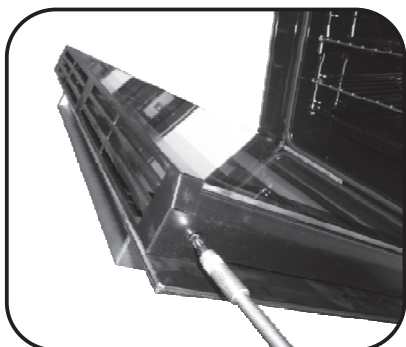
1.



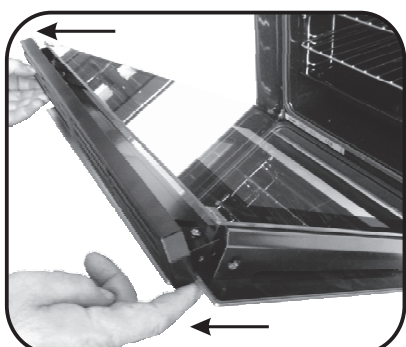
2.



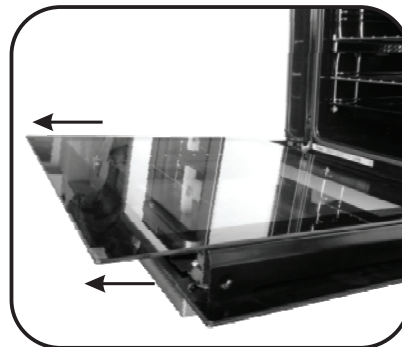
3.



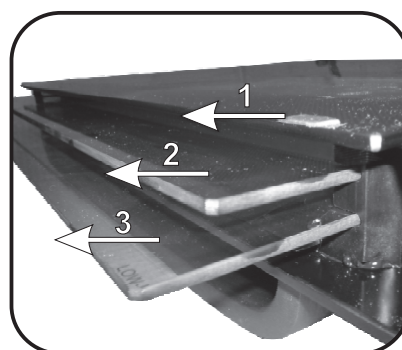
4.



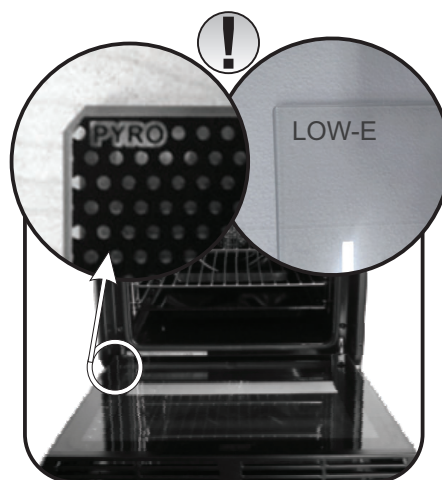
5.



6.



7.



## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno alla rete.
2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.



## 5. Risoluzione dei Problemi

### 5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.

- **UWAGA:** Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
  - **OSTRZEŻENIE:** części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
  - Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
  - Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
  - Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
  - Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
- UWAGA:** dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
- Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
  - Wyłączyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
  - Używać wyłącznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
  - Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
  - Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
  - Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
  - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
  - Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
  - Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
  - Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
  - W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
  - Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
  - W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory.  
Półka musi być włożona całkowicie do komory.
  - **OSTRZEŻENIE:** Nie należy owijać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazową folią ochronną dostępną w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią może ulec stopieniu, a emalia we wnętrzu piekarnika może wówczas ulec pogorszeniu.
  - **OSTRZEŻENIE:** Nie należy nigdy wyjmować uszczelki z drzwiczek piekarnika.

Instrukcje ogólne

**22**

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

Opis produktu

**23**

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

**24**

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

**26**

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

Rozwiązywanie problemów

**28**

- 5.1 Często zadawane pytania

# 1. Wskazówki Ogólne

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

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

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

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



## 1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;

- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;

- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;

- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

## 1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

**PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO**

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

### PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

### OSTRZEŻENIE

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

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

## 1.3 Zalecenia

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

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

## 1.4 Instalacja

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

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

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

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

## 1.5 Centrum Serwisowe



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

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

Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu

elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

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

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

## OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

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

## 1.6 Deklaracja Zgodności

Niniejsze urządzenie, w części przeznaczonej do kontaktu ze środkami spożywczymi, spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

## 2. Opis produktu

### 2.1 Informacje ogólne



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

### 2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

#### 1 Taca na tłuszcz



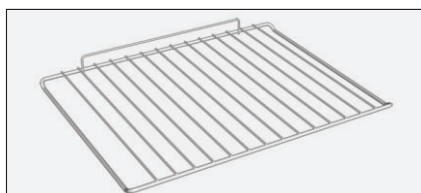
Blacha głęboka służy do zbierania soków wydzielających się z grillowanych potraw.

#### 3 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

#### 2 Metalowy ruszt



Na blachach można umieszczać formy i naczynia.

### 2.3 Pierwsze Użycie

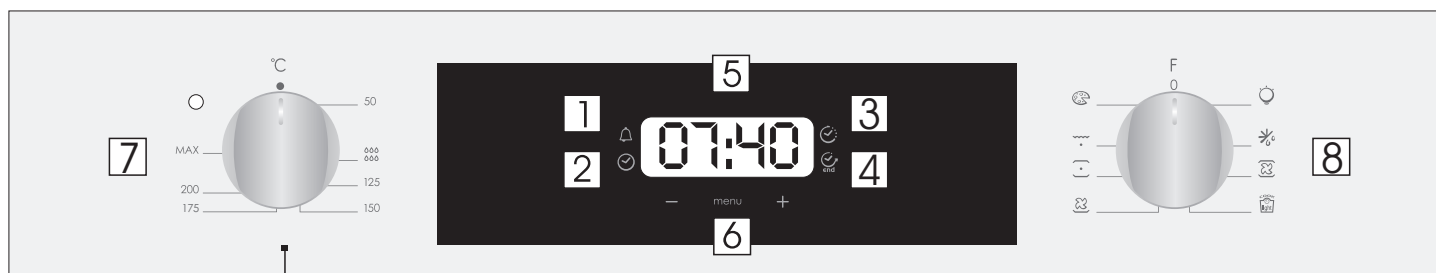
#### **CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

*Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:*

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

### 3. Obsługa piekarnika

#### 3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



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

#### UWAGA

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

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

**UWAGA:** Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

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

### 3.2 Tryby pieczenia

Pokrętko wyboru funkcji	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
		Po obróceniu pokrętki sterowania na pozycję "żarówka" lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
	40 ÷ 40	<b>Rozmrażanie</b> Pozycja ta umożliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamrożonej potrawy, rozmraża ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
	50 ÷ 280	<b>Konwekcja naturalna</b> Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku udźców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje się w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
	50 ÷ 240	<b>Pieczenie z nawiewem</b> Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd.
	50 ÷ 240	Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie ( np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
	50 ÷ 230	<b>Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką</b> Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	L1 ÷ L5	<b>Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach</b> W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kielbaski, Żeberka, bekon).
	50 ÷ 230	<b>Funkcja pizzy</b> Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).
	50 ÷ 230	Funkcja "COOK LIGHT" to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegiem w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!

\* Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

## 4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

### 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

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

#### ELEMENTY SZKLANE

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

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

#### USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

#### AKCESORIA

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

#### TACA NA TŁUSZCZ




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

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

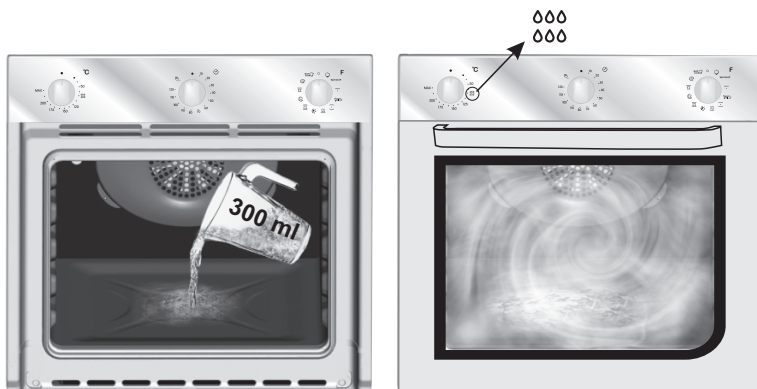
Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

### 4.2 Funkcja Aquactiva

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

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

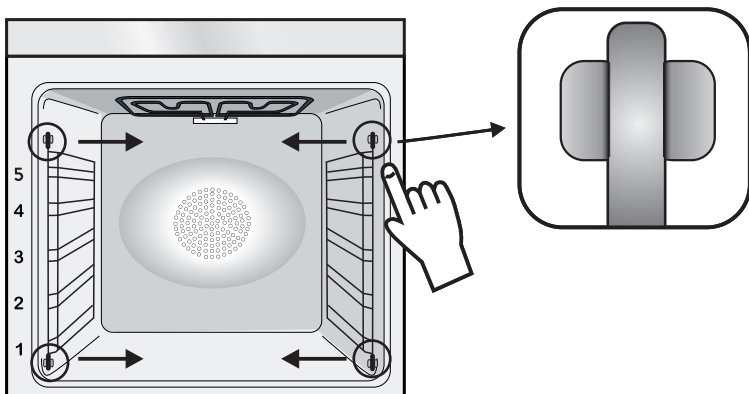
Ostrzeżenie: Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używać wody destylowanej lub wody pitnej.



### 4.3 Konserwacja

#### DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

- 1- Zdjąć drabinki pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu
- 2- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
- 3- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu demontażu.



#### WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

## WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

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

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

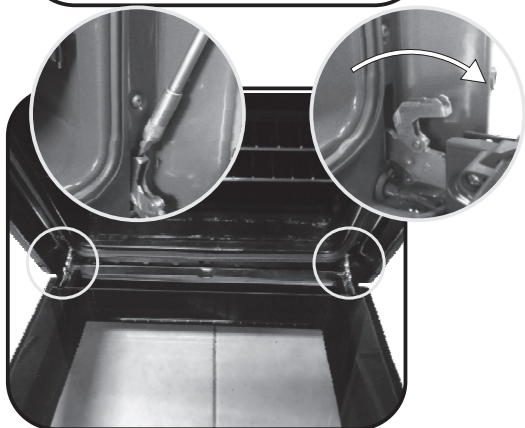
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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

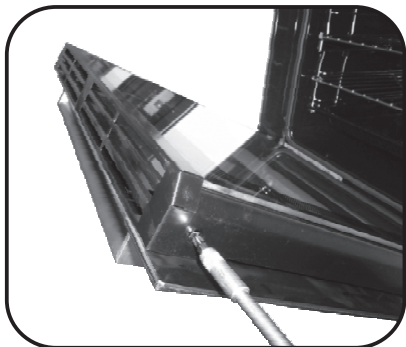
1.



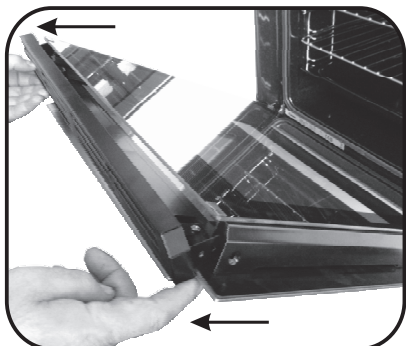
2.



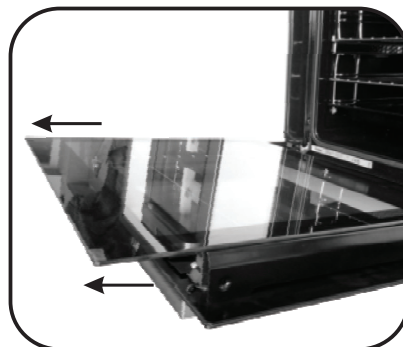
3.



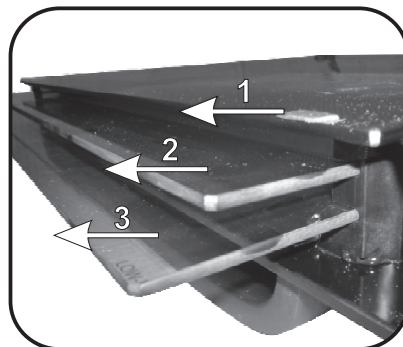
4.



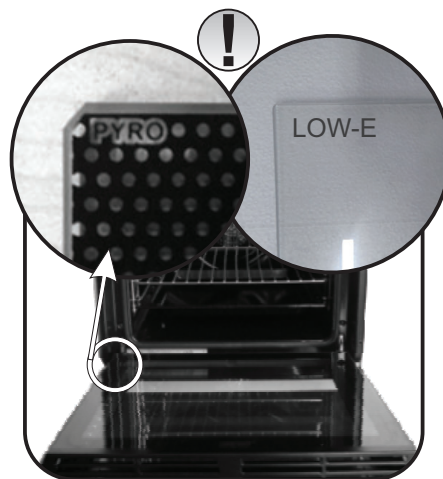
5.



6.



7.



## WYMIANA ŻARÓWKI

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



## 5. Rozwiązywanie problemów

### 5.1 Często zadawane pytania

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

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
  - **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
  - Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
  - Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
  - Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
  - Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
- UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
  - Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasadte ochranu v souladu s pokyny.
  - Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
  - K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
  - Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
  - Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
  - Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
  - Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
  - Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
  - Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
  - Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
  - Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že zářítka směřují nahoru a dozadu do komory. Police musí být zasunuta zcela do komory.
  - **VAROVÁNÍ:** Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
  - **VAROVÁNÍ:** V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.

Obecné pokyny

# 31

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství
- 1.6 Prohlášení o shodě

Popis výrobku

# 32

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

# 33

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

# 35

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Funkce Aquactiva
- 4.3 Údržba
  - Vyjmutí a čištění drátěných úrovní roštů
  - Demontáž okna trouby
  - Demontáž a čištění skleněných dvířek
  - Výměna žárovky

Řešení potíží

# 37

- 5.1 Často kladené otázky

# 1. Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce nenesou žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

**POZNÁMKA:** funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.



## 1.1 Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- nedotýkejte se spotřebiče mokřma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- v případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

## 1.2 Elektrická bezpečnost

**ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.**

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenesou žádnou odpovědnost za případné škody způsobené nedodržováním těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

### ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC 50 Hz mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

### VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenesou žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnicí svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

**POZNÁMKA:** protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací.

## 1.3 Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.

Nevykládejte troubu hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádoby a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

## 1.4 Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborné vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný. Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.


## 1.5 Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností. V mnoha zemích může být k dispozici vyvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič. Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí: Kdyžkoli je to možné, vyhněte se přehřívání trouby a vždy se jí snažte naplnit. Otevřete dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

## 1.6 Prohlášení o shodě

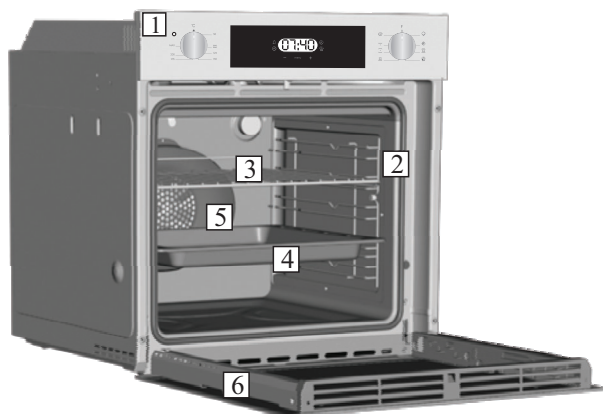
Součástí tohoto spotřebiče, které mohou přicházet do kontaktu s potravinami, jsou ve shodě s ustanoveními směrnice EHS 89/109. Umístěním značky  na tento produkt potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými směrnicemi týkajícími se bezpečnosti, ochrany zdraví a ochrany životního prostředí, které lze použít pro tento produkt.

## 2. Popis výrobku

---

### 2.1 Přehled

---



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

### 2.2 Příslušenství

---

#### 1 Odkapávací plech

---



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na roštích.

#### 3 Boční drátěné mřížky

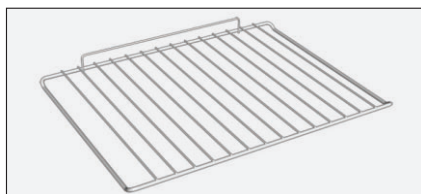
---



Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.

#### 2 Kovový rošt

---



Drží pečící plechy a talíře.

### 2.3 První použití

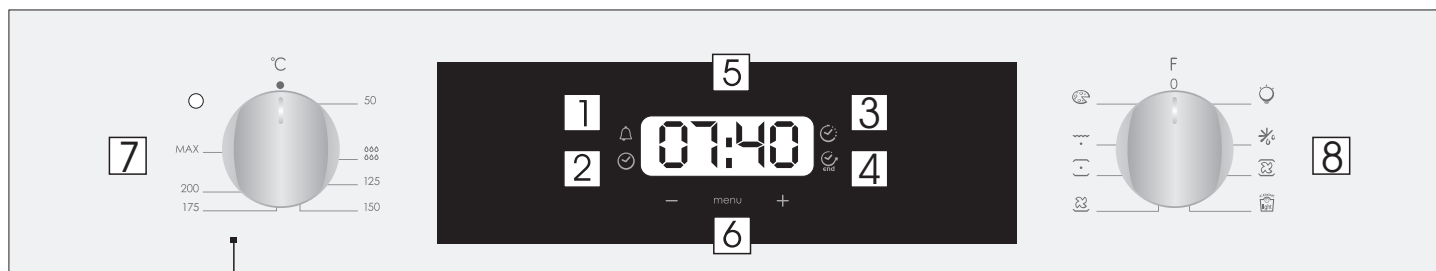
---

#### PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím trouby vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

## 3. Použití trouby

### 3.1 Popis displeje






- 1- Doba pečení
- 2- Nastavení hodin
- 3- Časovač
- 4- Konec pečení
- 5- Zobrazení teploty nebo času
- 6- Tlačítka nastavení
- 7- Volič funkcí
- 8- Volič teploty










**VAROVÁNÍ:** první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

- Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
- Nastavte čas "-" tlačítek "+".
- Uvolněte všechna tlačítka.

**UPOZORNĚNÍ:** Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
<b>DĚTSKÁ POJISTKA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.</li> </ul>		
<b>MINUTKA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displej se zobrazí zbývajícím časem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby))</li> </ul>
<b>DOBA PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délku vaření požadované.</li> <li>• Uvolněte všechna tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je-li uplynulá doba trouba se vypne automaticky. Pokud byste chtěli zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury.</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spuštěn stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát.</li> <li>• Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENÍ</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát.</li> <li>• Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout.</li> <li>• Uvolněte tlačítka</li> <li>• Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umožňuje nastavení - konec pečení</li> <li>• Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát</li> <li>• Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" „+“.</li> </ul>	<p>Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.</p>

### 3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C omezení	Funkce (Závisí na modelu trouby)
		<b>SVĚTLO:</b> Zapne světlo v troubě.
	40 ÷ 40	<b>ROZMRAZOVÁNÍ:</b> Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
* 	50 ÷ 280	<b>KONVENČNÍ PEČENÍ:</b> Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
 	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>PEČENÍ S VENTILÁTOREM:</b> Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	50 ÷ 230	<b>VENTILÁTOR + SPODNÍ OHŘEV:</b> Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	L1 ÷ L5	<b>GRIL:</b> používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 2140 W Barbecue: 3340 W
	50 ÷ 230	<b>PIZZU:</b> Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
* 	50 ÷ 230	Funkce " <b>COOK LIGHT</b> " vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulsujícím cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravině, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravině, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a snižte běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!

\* Testováno v souladu s normou CENELEC EN 60350-1, používanou k definování energetické třídy.

## 4. Čištění a údržba trouby

### 4.1 Obecné poznámky k čištění

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

#### SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

#### TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ




Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

#### ODKAPÁVACÍ PLECH

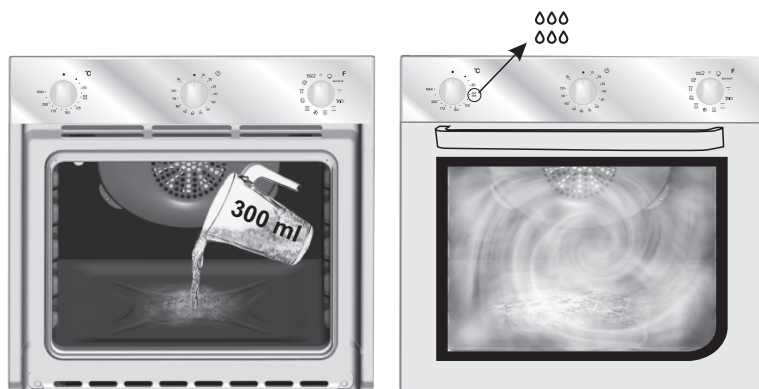
Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

### 4.2 Funkce Aquactiva

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (  ) nebo Spodní (  ) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA .
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

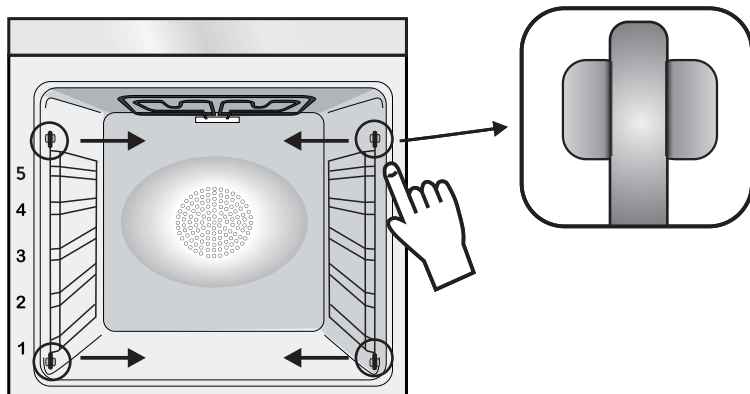
Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul. Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



### 4.3 Údržba

#### VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

- 1- Vyjměte rošty vytažením ve směru šipek.
- 2- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
- 3- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.



#### DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

## DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.

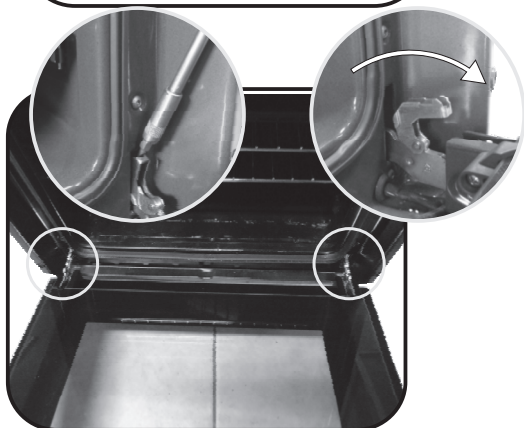
5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěný štítek prvního skla uvnitř dvířek.

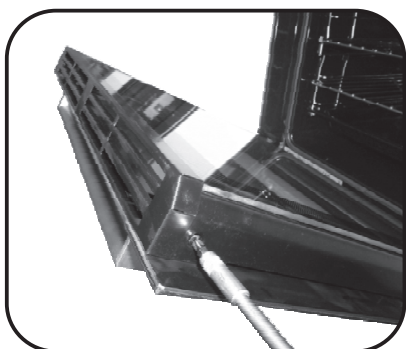
1.



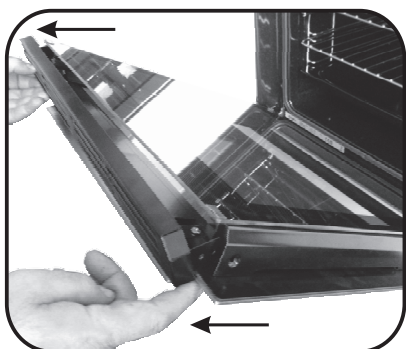
2.



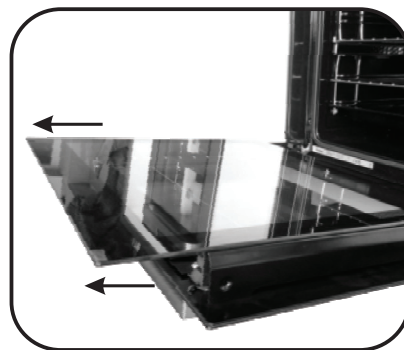
3.



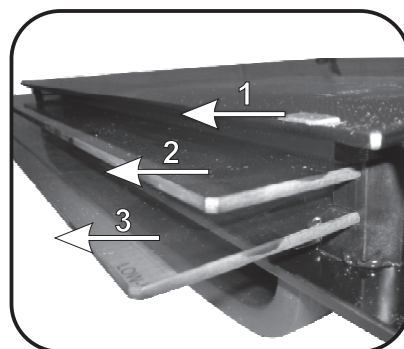
4.



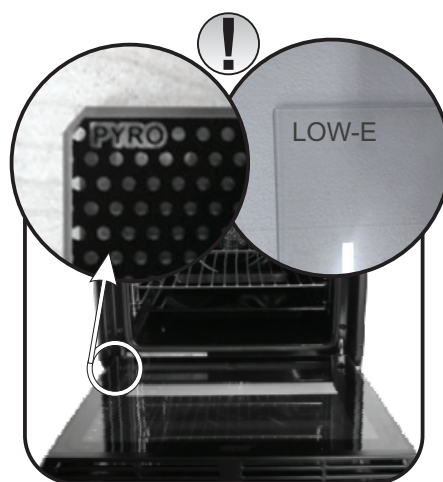
5.



6.

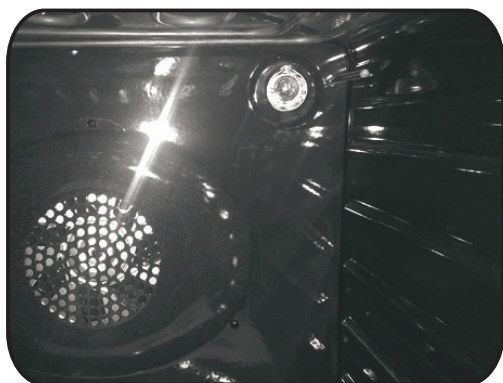


7.



## VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



## 5. Řešení potíží

### 5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

**OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

- **OPOZORILO:** med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.

- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

- Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

**POZOR:** Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

- Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

- Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.

- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.

- Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

- Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno preko ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.

- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.

- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.

- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.

- Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.

- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.

Polico morate vstaviti do konca

- **OPOZORILO:** Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.

- **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.

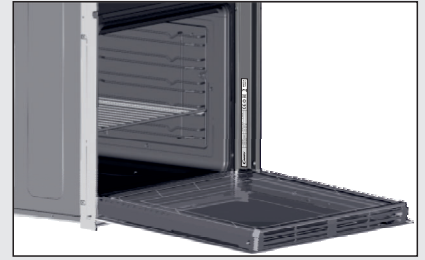
Splošna navodila <b>40</b>	1.1 Varnostna navodila 1.2 Električna varnost 1.3 Priporočila 1.4 Namestitev 1.5 Upravljanje z odpadki 1.6 Izjava o skladnosti
Opis izdelka <b>41</b>	2.1 Pregled 2.2 Dodatna oprema 2.3 Prva uporaba
Uporaba pečice <b>42</b>	3.1 Opis prikazovalnika 3.2 Načini kuhanja
Čiščenje in vzdrževanje pečice <b>44</b>	4.1 Splošni napotki za čiščenje 4.2 Funkcija Aquactiva 4.3 Vzdrževanje <ul style="list-style-type: none"><li>• Snemanje in čiščenje žičnih vodil</li><li>• Odstranitev okna pečice</li><li>• Odstranitev in čiščenje steklenih vrat</li><li>• Zamenjava žarnice</li></ul>
Odpravljanje težav <b>46</b>	5.1 Po gosta vprašanja

# 1. Splošna Opozorila

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa. Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagališče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistirol in žebelji ne pridejo v roke majhnim otrokom.

*Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, če ta navodila niso bila upoštevana!*

Opomba: Funkcije, lastnosti in oprema pečice, navedeni v tem priročniku, se lahko spreminjajo odvisno od modela pečice.



## 1.1 Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

## 1.2 Električna varnost

**ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.**

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

### PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220- 240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnimi vodoma. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

### OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzročijo neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo oseba tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

## 1.3 Priporočila

- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stali ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

## 1.4 Namestitev In Priključitev

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzročijo poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

## 1.5 Ravnanje z odpadki in okoljske zaščita



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

### PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

## 1.6 Izjava O Skladnosti

Deli aparata, ki prihajajo v stik z živili, so izdelani skladno z določili, navedenimi v direktivi 89/106.

Z oznako **CE** na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

## 2. Opis izdelka

---

### 2.1 Pregled

---



1. Krmilna plošča
2. Položaji police  
(prečna žična rešetka, če je priložena)
3. Kovinska rešetka
4. Ponev
5. Ventilator (za jekleno ploščo)
6. Vrata pečice

### 2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

---

#### 1 Ponev

---



Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru.

#### 3 Stranska žice mreže

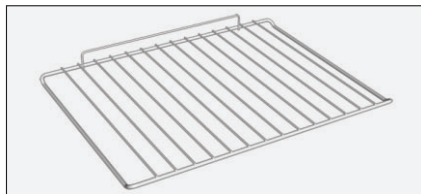
---



Bočni žice mreže, če so vključeni.

#### 2 Kovinska rešetka

---



Na rešetko postavite različne pekače.

### 2.3 Prvo Upotreba

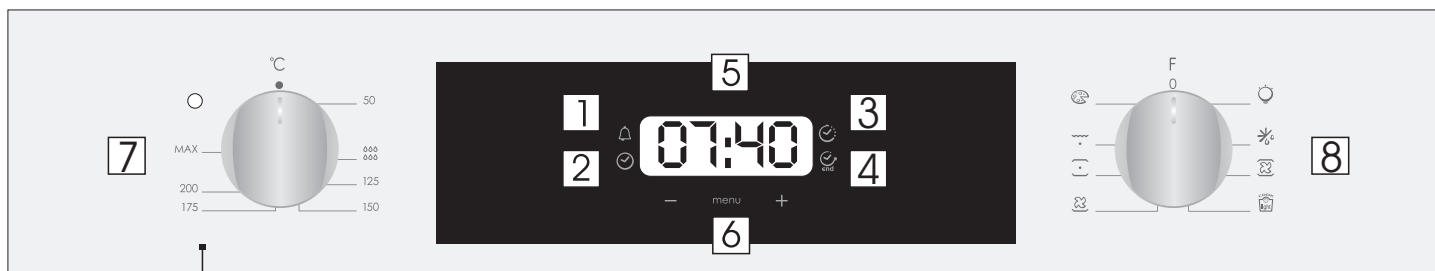
---

Pred prvo uporabo pečico očistite.

- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

### 3. Uporaba pečice

#### 3.1 Opis zaslona (na dotik, dvojni predel)



1. Odštevalna ura
2. Nastavitev ure
3. Čas pečenja
4. Konec pečenja
5. Prikaz temperature ali ure
6. Kontrole za nastavljanje LCD zaslona
7. Izbirni gumb termostata
8. Izbirni gumb funkcije










**OPOZORILO:** ko je pečica vgrajena in priključena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomočjo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisek na vse tipke.

**POZOR:** Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
<b>ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritisnete na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.</li> </ul>		
<b>ŠTEVEČ MINUT</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-krat pritisnite na srednji gumb S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleni čas Sprostite pritisek na vse tipke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).</li> </ul>
<b>TRAJANJE PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2-krat pritisnite na srednji gumb.</li> <li>• S pomočjo tipk "-" "+" nastavite zeleno trajanje pečenja.</li> <li>• Sprostite pritisek na vse tipke Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed.</li> <li>• Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT.</li> <li>• Če želite spremeniti nastavljen trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko priključete nazaj funkcijo ure.</li> </ul>
<b>KONEC PEČENJA</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-krat pritisnite na srednjo tipko</li> <li>• S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi.</li> <li>• Sprostite pritisek na vse tipke</li> <li>• Izberite funkcijo pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice.</li> <li>• Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko.</li> <li>• Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete zeleno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi.</li> <li><b>OPOZORILO.</b> Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja</li> </ul>

### 3.2 Načini pečenja

Funkcije	Gumb termost.	Funkcije
		Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
	40 ÷ 40	<b>ODTALJEVANJE:</b> Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
* 	50 ÷ 280	<b>ZGORNJI/SPODNJI GRELEC :</b> Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
 	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>VENTILIRANA PEČICA :</b> Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a):</b> Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segreti od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	L1 ÷ L5	<b>ŽAR :</b> Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
	50 ÷ 230	<b>FUNKCIJA PIZZA :</b> Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri peki pizze in podobnih jedi.
* 	50 ÷ 230	Funkcija " <b>COOK LIGHT</b> " vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.

\*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

## 4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

### 4.1 Splošni napotki za čiščenje

Živiljenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

#### STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

#### TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

#### DODATNA OPREMA




Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

#### PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

### 4.2 Funkcija Aquactiva

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.

1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična (  ) pečica ali Gretje (  ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA (  ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

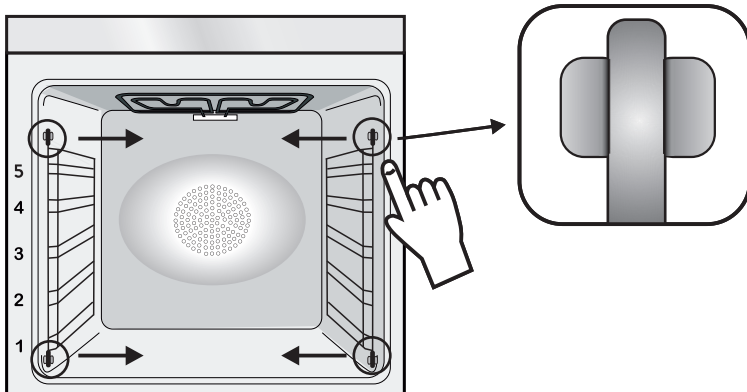
**Opozorilo:** Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila. Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete. Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



### 4.3 Vzdrževanje

#### SNEMANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

- 1- Snemite vodilatako, da jih potegnete v smeri puščic.
- 2- Očistite vodila. Lahko jih pomijete v stroju, ali jih očistite z vlažno gobico in jih nato obrišete do suhega.
- 3- Po čiščenju namestite vodila nazaj po zgornjih navodilih v obratnem vrstnem redu.



#### ODSTRANITEV OKNA PEČICE

1. Odprite sprednje okno.
2. Odprite spojke ohišja tečajev na desni in levi strani sprednjega okna tako, da jih potisnete navzdol.
3. Okno znova namestite z izvedbo postopka v obratnem vrstnem redu.

## ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

2.3.4. Zapahnite tečaje, odstranite vijake in odstranite zgornji kovinski pokrov tako, da ga povlečete navzgor.

5.6. Odstranite steklo, pazljivo ga povlecite iz vrat pečice (opomba: v pirolitičnih pečicah odstranite tudi drugo in tretje steklo (če je nameščeno)).

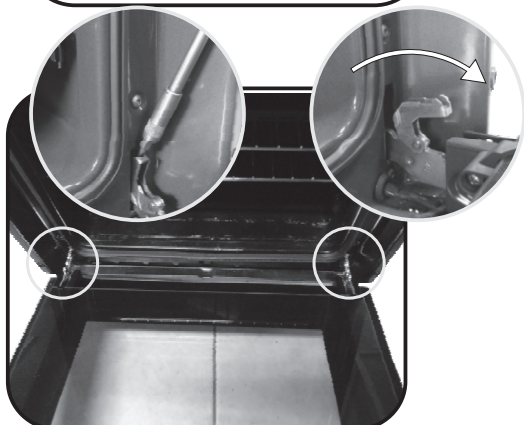
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

Na vseh steklih mora biti oznaka »Pyro« čitljiva in nameščena na levi strani vrat, v bližini levega stranskega tečaja. Na ta način bo natisnjena etiketa prvega stekla bila na notranji strani vrat.

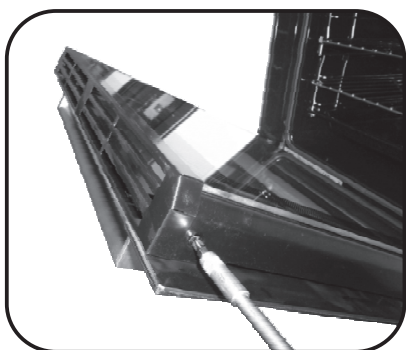
1.



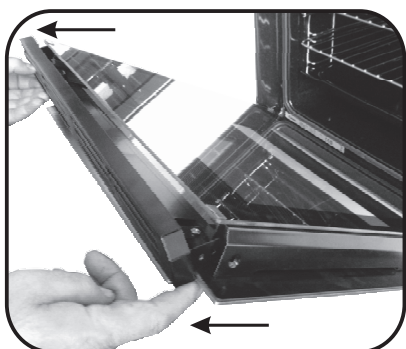
2.



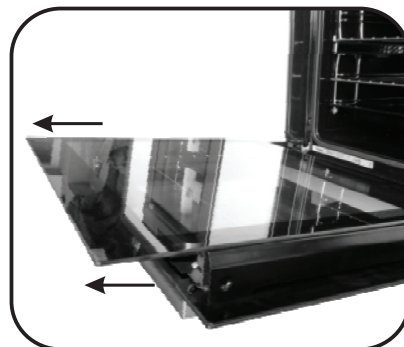
3.



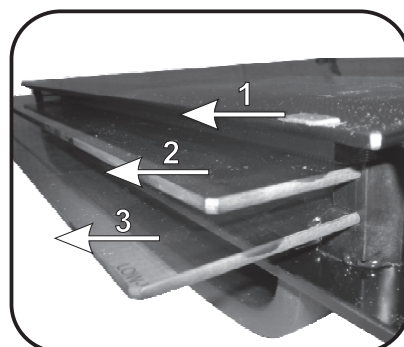
4.



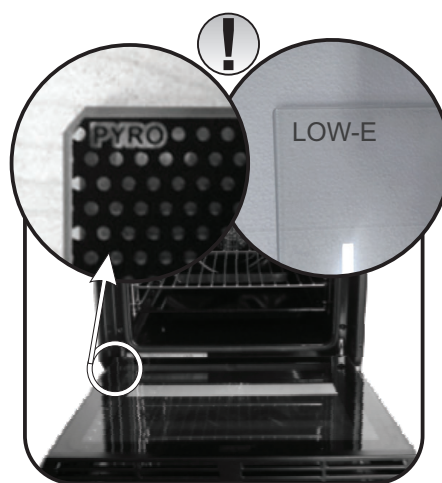
5.



6.



7.



## ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.



## 5. Odpravljanje težav

### 5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.
Ni odziva uporabniškega vmesnika na dotik.	Para in kondenzacija na plošči uporabniškega vmesnika.	Ploščo uporabniškega vmesnika očistite s krpo iz mikrovlakn, da odstranite kondenzacijsko plast.

## Sigurnosne upute

- **UPOZORENJE:** tijekom korištenja, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove.
  - **UPOZORENJE:** dostupni dijelovi mogu postati vrući dok je pećnica uključena. Djecu treba držati na sigurnoj udaljenosti.
  - Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.
  - Pazite i nadzirite djecu kako se nebi igrala sa uređajem.
  - Čišćenje i održavanje uređaja nemojte povjeravati djeci. Kada su u blizini uređaja, djeca moraju biti pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE:** tijekom korištenja dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove a posebno pazite na djecu i držite ih podalje od uređaja.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.
  - Obavezno isključite pećnicu prije uklanjanja zaštite a nakon čišćenja, zaštita mora biti ponovno namještena u skladu s uputama.
  - Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.
  - Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti čistaće na paru.
  - Spojite utikač na kabel za napajanje koji može podnijeti napon, struju i opterećenje navedene na oznaci te koji ima kontakt za uzemljenje. Utičnica mora biti prikladna opterećenju navedenom na oznaci i mora imati kontakt za uzemljenje koji je spojen i radi. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. U slučaju da su utičnica i utikač na uređaju nekompatibilni, zamolite kvalificiranog električara da vam zamijeni utičnicu drugom prikladnog tipa. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji postavljanja. Spajanje na izvor energije moguće je izvesti i stavljanjem, između uređaja i izvora energije, višepolnog prekidača koji može podnijeti maksimalno spojeno opterećenje i u skladu je s važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za spajanje moraju biti lako dostupni.
  - Iskopčavanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.
  - Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koje se može nabaviti kod proizvođača ili kontaktirajući odjel za pružanje usluga kupcima.
  - Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F.
  - Nepoštovanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
  - Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak prolivenog materijala.
  - Površine se tijekom pirolitičkog postupka čišćenja mogu zagrijati više nego obično, stoga djecu morate držati na sigurnoj udaljenosti.
  - Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
  - Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavljač usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti.
- Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice
- **UPOZORENJE!** Ne oblažite stranice pećnice aluminijskom folijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu uporabu koje su dostupne u trgovinama. U izravnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla s unutarnje strane.
  - **UPOZORENJE!** Nikada nemojte skidati gumu s vrata pećnice.

Opće upute

**49**

- 1.1 Sigurnosne indikacije
- 1.2 Električna sigurnost
- 1.3 Preporuke
- 1.4 Instalacija
- 1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša
- 1.6 Izjava o Sukladnosti

Opis proizvoda

**50**

- 2.1 Pregled
- 2.2 Pribor (ovisno o modelu)
- 2.3 Prvo Korištenja

Uporaba pećnice

**51**

- 3.1 Opis zaslona
- 3.2 Upute Za Uporabu

Čišćenje i održavanje pećnice

**53**

- 4.1 Opće napomene o čišćenju
- 4.2 Funkcija Aquactiva
- 4.3 Održavanje
  - Uklanjanje i čišćenje rešetke
  - Uklanjanje prozora pećnice
  - Uklanjanje i čišćenje staklenih vra
  - Zamjenažaruljice iz svjetiljke

Rješavanje problema

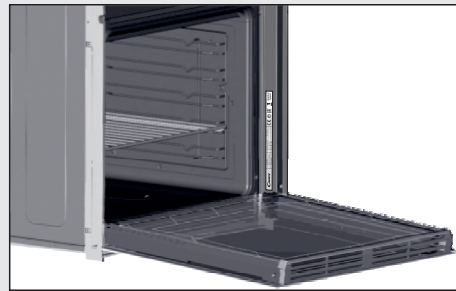
**55**

- 5.1 Česta pitanja

# 1. Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremiti ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.

Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepljivom na izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovala upute sadržane u ovom dokumentu. **NAPOMENA:** Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.



## 1.1 Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

## 1.2 Električna sigurnost

**POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.**

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje.

Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

### PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220- 240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjeracu,
  - Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode
- Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

### UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

**NAPOMENA:** Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

## 1.3 Preporuke

- Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.
- Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

• Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

• Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

## 1.4 Instalacija

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.

Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

## 1.5 Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronika oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.
- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

### UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

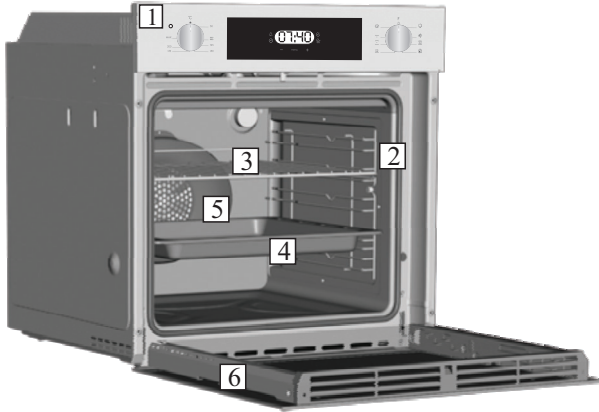
## 1.6 Izjava o Sukladnosti

Dijelovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima EEC 89/109.

Postavljanjem **CE** oznake, pod punom odgovornošću, potvrđujemo da je ovaj uređaj u sukladnosti sa svim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima europskog zakonodavstva.

## 2. Opis proizvoda

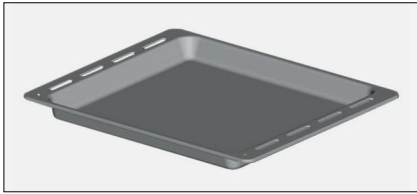
### 2.1 Pregled



1. Upravljačka ploča
2. Položaju polica (rešetka, ako je priložena)
3. Metalna rešetka
4. Plitica za prikupljanje masnoće
5. Ventilator (iza čelične ploče)
6. Vrata pećnice

### 2.2 Pribor (ovisno o modelu)

#### 1 Plitica za prikupljanje masnoće



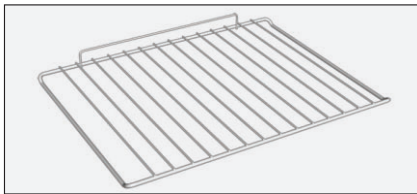
Prikuplja ostatke koji se cijede tijekom pečenja na rešetkama.

#### 3 Az oldalsó Huzalrács



Oldalsó drót rács, ha benne.

#### 2 Metalna rešetka



Drži pladanj za pečenje i tanjure.

### 2.3 Prvo Korištenja

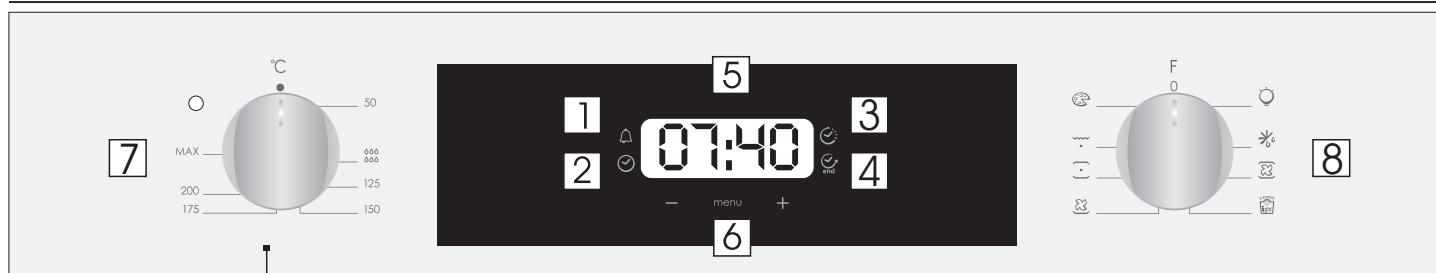
#### PRETHODNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

- Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
- Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterđenta za posuđa,
- Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetranje prostorije.

## 3. Uporaba pećnice

### 3.1 Opis zaslona






1. Minuta promatrača
2. Postavke sata
3. Vrijeme kuhanja
4. Završetak kuhanja
5. Prikaz temperature ili sata
6. Kontrole za podešavanje LCD zaslona
7. Tipka za odabir termostata
8. Tipka za odabir funkcije









**UPOZORENJE:** prvi zadatak koji treba obaviti nakon instalacije pećnice ili prekida napajanja (na to ukazuje pulsiranje zaslona i prikazano je 12:00) je određivanje točnog vremena. To se radi na sljedeći način.

- 4 puta pritisnite središnju tipku
- Vrijeme podesite tipkama "-" "+" .
- Otpustite sve tipke.

**PAŽNJA:** Pećnica radi samo kada je postavljen sat.

FUNKCIJA	KAKO AKTIVIRATI	KAKO ISKLJUČITI	ŠTO ČINI	ČEMU SLUŽI
<b>BLOKADA FUNKCIJA PEĆNICE (SIGURNOST ZA DJECU)</b>	Ova funkcija je posebno važna kada u domaćinstvu ima male djece. Blokada funkcija pećnice onemogućuje da se djeca igraju, uključuju ili mijenjaju kontrole pećnice. <b>Aktiviranje funkcije: držite pritisnutom tipku ( + ) na najmanje 5 sekundi.</b> <b>Od tog trena sve druge funkcije pećnice su blokirane.</b>	<b>Deaktiviranje funkcija blokade pećnice: ponovno držite pritisnutom tipku ( + ) na najmanje 5 sekundi.</b> <b>Od tog trena sve druge funkcije pećnice su ponovno aktivne.</b>		
<b>ODREĐIVANJE KUHANJA U MINUTAMA</b> 	- pritisnite jedanput središnju tipku - pritisnite tipke "-" ili "+" da podesite željeno vrijeme - otpustite sve tipke	- kada podešeno vrijeme istekne uključit će se zvučni signal (taj signal će se sam isključiti ili se može isključiti pritiskom na tipku SELECT	- uključuje zvučni signal na kraju podešenog vremena - tijekom postupka prikazano je preostalo vrijeme	- omogućuje korištenje pećnice kao budilice (može se aktivirati u radu s pećnicom ili bez pećnice)
<b>VRIJEME KUHANJA</b> 	- pritisnite dvaput središnju tipku - pritisnite tipke "-" ili "+" da podesite dužinu potrebnog kuhanja - otpustite sve tipke - podesite funkciju kuhanja gumbom za odabir funkcija pećnice	- kada podešeno vrijeme istekne, pećnica će se automatski isključiti - ako je kuhanje potrebno zaustaviti ranije okrenite gumb za odabir funkcija na položaj 0 ili namjestite vrijeme na 0:00, (SELECT i tipke "-" ili "+")	- omogućuje da podesite potrebno vrijeme kuhanja za odabrani recept - da provjerite koliko je preostalo do uključanja pritisnite tipku SELECT dvaput - da prepravite/ promijenite unaprijed podešeno vrijeme pritisnite tipku SELECT i tipke "-" ili "+"	- da isključite zvučni signal pritisnite bilo koju tipku, - pritisnite središnju tipku za povratak na funkciju sata
<b>KRAJ VREMENA KUHANJA</b> 	- pritisnite triput središnju tipku - pritisnite tipke "-" ili "+" da podesite željeno vrijeme za isključenje pećnice - otpustite tipke - podesite funkciju kuhanja gumbom za odabir funkcija pećnice	- pećnica će se isključiti prema podešenom vremenu, da je isključite ručno okrenite gumb za odabir funkcija na položaj 0	- omogućuje da podesite kraj vremena kuhanja - da provjerite unaprijed podešeno vrijeme pritisnite triput središnju tipku - da promijenite unaprijed podešeno vrijeme pritisnite tipku SELECT i tipke "-" ili "+"	- ova funkcija se uobičajeno koristi s funkcijom "vrijeme kuhanja", npr. ako se hranu kuha 45 min. i treba biti spremna u 12:30, jednostavno odaberite željenu funkciju, podesite vrijeme kuhanja na 45 min. a vrijeme kraja kuhanja na 12:30 - kuhanje će početi automatski u 11:45 (12:30 minus 45 min) i trajat će prema predpodešenom vremenu kuhanja nakon čega će se pećnica isključiti automatski <b>UPOZORENJE:</b> - ako se <b>KRAJ</b> vremena kuhanja odredi bez da se podesi vrijeme kuhanja pećnica će početi kuhati odmah a isključit će se na <b>KRAJU</b> podešenog vremena kuhanja.

### 3.2 Upute Za Uporabu

Regulator funkcije	Regulator termostata	Funkcija (Ovisi o modelu pećnice)
		<b>LÁMPA:</b> Kiderült a sütő világítása.
	40 ÷ 40	<b>ODLEĐIVANJE</b> - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odleđi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen. Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.
* 	50 ÷ 280	<b>NATURALI KONVEKCIJA</b> - Koriste se gornji i donji elementi pećnice. To je uobičajeni način pečenja i prženja. Idealno je za prženje butine i divljači, pečenje kolačića i jabuka te pripremanje mekanog i hrskavog jela.
	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>KUHANJE ZRAKOM</b> - I gornji i donji grijači oriste se kada ventilator cirkulira zrak unutar pećnice. Preporučujemo ovaj način koristite za piletinu, da peciva, ribu i povrće. Toplina prodire bolje u namirnice te se skraćuje i kuhanje i zagrijavanje. Možete kuhati različitu hranu istovremeno s istim ili bez istog pripremanja u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja omogućava ravnomjernu raspodjelu topline i sprječava miješanje mirisa. Pričekajte dodatnih desetak minuta ako se namirnice kuhaju istovremeno.
	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR I DONJI GRIJAČ:</b> Ova funkcija idealna je za delikatna jela (nabujci).
	L1 ÷ L5	<b>ROŠTILJ:</b> roštilj koristite sa zatvorenim vratima. Gornji grijač koristi se sam i možete podesiti temperaturu. Kako bi se grijači zagrijali do usijanja potrebno je pet minuta zagrijavanja. Uspjeh je zajamčen za roštilj, kebab i gratinirana jela. Bijelo meso može se staviti razmaknuto od roštilja; kuhanje traje dulje, no meso će biti sočnije. Možete staviti crveno meso i riblji file na policu s posudom za kapanje koja je stavljene na ispod.
	50 ÷ 230	<b>PIZZA</b> - ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza ili keksi.
* 	50 ÷ 230	Funkcija " <b>COOK LIGHT</b> " omogućuje vam kuhanje na zdraviji način, smanjujući količinu potrebne masnoće ili ulja. Zahvaljujući posebnoj kombinaciji funkcija kuhanja i ventilatora u kombinaciji s pulsirajućim zrakom ciklusom zraka, zadržat će vlažnost unutar namirnice, pržiti će površinski sloj i koristiti kraće vrijeme kuhanja bez promjene okusa. Posebno je prikladno za kuhanje mesa, prženog povrća i omleta. Ciklus pulsirajućeg zraka zadržava vlažnost unutar pećnice i sadržaj vlage unutar namirnice, čuvajući hranjive vrijednosti uz ubrzanu ravnomjernu proces kihanja. Isprobajte sve naše recepte i smanjite količinu umaka koji obično koristite te se oduševite lakoćom korištenja ove nove funkcije!

\*Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 koji je upotrijebljen za definiranje energetske klase za statičku funkciju.

## 4. Čišćenje i održavanje pećnice

### 4.1 Opće napomene o čišćenju

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na osnovi bjelila (amonijak).

#### STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterdžentom i dobro iscijedenu. Potom isperite vodom.

#### BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

#### PRIBOR




Pribor očistite mokrom spužvom i sapunicom prije nego ga isperete i osušite: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

#### PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE

Nakon uporabe rešetke za pečenje, izvadite pliticu iz pećnice. Vruću masnoću ulijte u spremnik i operite pliticu vrućom vodom uz pomoć spužve i sredstva za pranje posuđa. Ako masne naslage ostanu, uronite pliticu u vodu i deterdžent. Alternativno možete pliticu oprati u perilici posuđa ili uporabiti komercijalno sredstvo za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu.

### 4.2 Funkcija Aquactiva

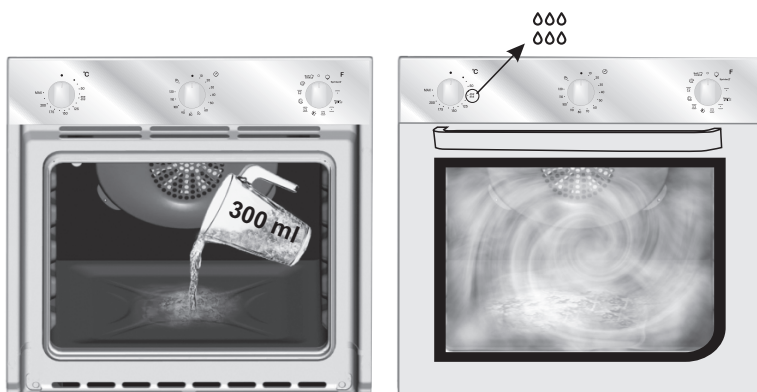
Postupak from koristi paru kako bi pomogao uklanjanju masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml. vode u spremnik sustava Aquactiva na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju pećnice na Statički (  ) ili Donji (  ) grijač
3. Postavite temperaturu na ikonu Aquactiva 
4. Pričekajte da program odradi 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i pričekajte da se pećnica rashladi.
6. Kad je uređaj hladan, očistite unutarnje površine pećnice mekom krpom.

#### Upozorenje:

Uvjerite se da je pećnica hladna prije nego je dotaknete.

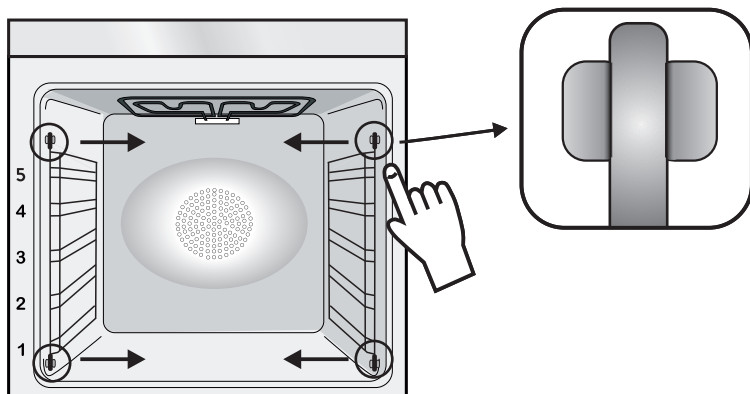
Budite pažljivi sa svim vrućim površinama jer one mogu uzrokovati opekline. Koristite destiliranu ili pitku vodu.



### 4.3 Održavanje

#### UKLANJANJE I ČIŠĆENJE REŠETKE

- 1- Uklonite rešetku povlačenjem u smjeru strelice na slici.
- 2- Očistite rešetku pranjem u perilici posuđa ili pomoću vlažne spužvice. Osušite rešetku.
- 3- Nakon čišćenja, vratite rešetku na njeno mjesto.



#### UKLANJANJE PROZORA PEĆNICE

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite spojnice kućišta šarki na lijevoj i desnoj strani prednjeg prozora tako da ih gurnete prema dolje.
3. Prozor vratite izvršavanjem postupka obrnutim redoslijedom.

## UKLANJANJE I ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Otvorite vrata pećnice.

2.3.4. Blokirate šarke, uklonite vijke i uklonite gornji metalni poklopac tako da ga povučete prema gore.

5.6. Uklonite staklo tako da ga pažljivo izvučete iz vrata pećnice (napomena: u pirolitičkim pećnicama uklonite i drugo i treće staklo (ako postoji)).

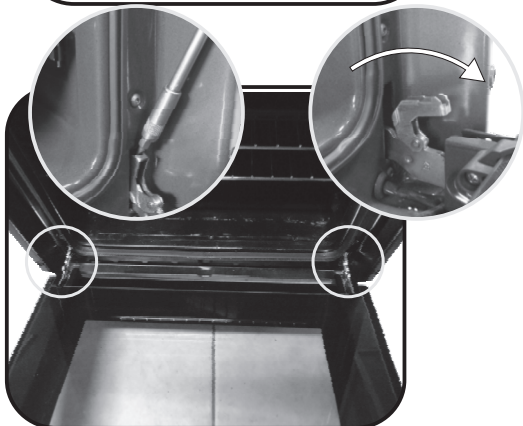
7. Po završetku čišćenja ili zamjene sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.

Na svim staklima oznaka „Pyro“ mora biti čitljiva i nalaziti se na lijevoj strani vrata, pokraj lijeve poprečne šarke. Na taj će način otisnuta oznaka na prvom staklu biti s unutarnje strane vrata.

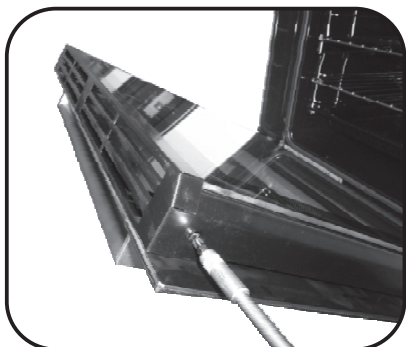
1.



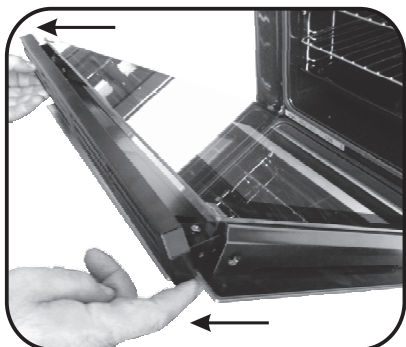
2.



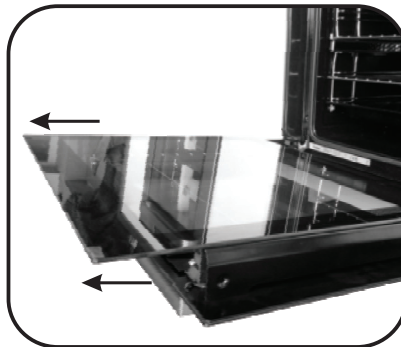
3.



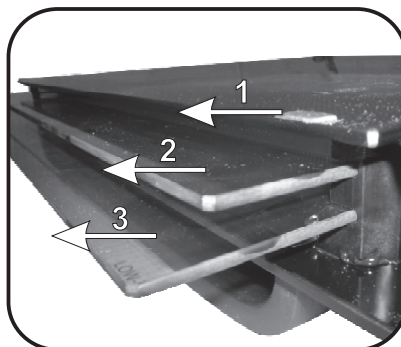
4.



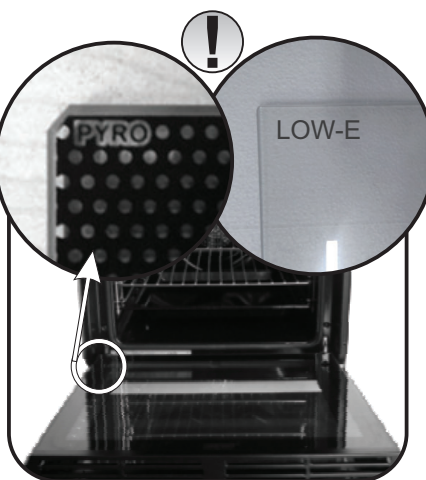
5.



6.



7.



## ZAMJENAŽARULJICE IZ SVJETILJKE

1. Valassza le a sütőt az erősamu.
2. Az uveg boritas, csavarja ki az izzot es cserelje ki egy uj izzot az azonos tipusu.
3. Ha a hibas izzot cserelni, helyere az uvegbura.



## 5. Rješavanje problema

### 5.1 Česta pitanja

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Uključena je sigurnosna blokade za djecu	Isključite sigurnosnu blokadu za djecu
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljeni funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja Očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

- Počas prípravy jedla môže vnútri rúry alebo na skle dvierok kondenzovať voda. Je to normálny jav. Ak chcete tento výsledok zredukovať, po zapnutí rúry počkajte pred vložením potravín do vnútra 10 – 15 minút. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu pečenia.
- Zeleninu pripravujte v nádobe s vekom, nie v otvorenej nádobe.
- Pri príprave nenechávajte potraviny vnútri dlhšie ako 15/20 minút.
- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné časti sú počas prevádzky horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli horúcich častí.
- VAROVANIE: prístupné časti sa môžu počas používania grilu veľmi zohriať. Dbajte na to, aby deti boli v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Pred vybratím vyberateľných častí musí byť rúra vypnutá a po vyčistení sa tieto časti musia namontovať podľa pokynov.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Vložte zástrčku do zásuvky vybavenej tretím kontaktom, ktorý zodpovedá uzemneniu a ktorý musí byť pripojený a funkčný. Pri modeloch bez zástrčky pripojte na kábel štandardnú zástrčku, ktorá je schopná uniesť záťaž uvedenú na štítku. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Ak zásuvka nie je vhodná pre zástrčku namontovanú na spotrebiči, požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby vám vymenil zásuvku. Zapojenie do elektrickej siete sa môže robiť aj nainštalovaním prerušovača prúdu medzi spotrebič a zdroj napájania, ktorý znesie maximálne zapojené zaťaženie a spĺňa požiadavky platných predpisov. Žlto-zelený vodič nesmie byť prerušený stýkačom. Zásuvka alebo stýkač musia ostať po zapojení spotrebiča prístupné.
- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb. Ak je kábel poškodený, ihneď ho vymeňte podľa nasledujúcich pokynov:
  - otvorte kryt svorkovnice;
  - odstráňte napájací kábel a nahraďte ho podobným káblom, ktorý je kompatibilný so spotrebičom (typ H05VV-F, H05V2V2-F).
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne kvalifikovaný odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- VAROVANIE: Neprikrývajte steny rúry hliníkovou fóliou ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Hliníková fólia alebo akákoľvek iná ochrana v priamom kontakte s horúcim smaltom spôsobuje riziko roztavenia a zhoršenia kvality smaltu z vnútorných strán.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvier rúry.

Všeobecné údaje	1.1 Bezpečnostné upozornenia
<b>58</b>	1.2 Elektrická bezpečnosť
	1.3 Tipy
	1.4 Inštalácia
	1.5 Nakladanie s odpadmi a rešpektovanie životného prostredia
	1.6 Vyhlásenie o zhode
	Popis produktu
<b>59</b>	2.2 Príslušenstvo (v závislosti od modelu)
	2.3 Prvé použitie
	Používanie rúry
<b>60</b>	3.2 Režim varenia
	Čistenie a údržba rúry
<b>62</b>	4.2 Funkcia Aquactiva
	4.3 Údržba
	• Vybratie a čistenie drôtených roštov
	• Vybratie okna rúry
	• Odstraňovanie a čistenie sklenených dverí
• Výmena žiarovky	
Riešenie problémov	5.1 F.A.Q.
<b>64</b>	

# 1. Všeobecné údaje

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

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



## 1.1 Bezpečnostné upozornenia

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

Použitie akéhokoľvek elektrického zariadenia zahŕňa dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

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

## 1.2 Elektrická bezpečnosť

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

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

### SPojenie

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

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

### UPOZORNENIE

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

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

## 1.3 Tipy

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

## 1.4 Inštalácia

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

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

## 1.5 Nakladanie s odpadmi a rešpektovanie životného prostredia



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

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

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

### ŠETRENIE A REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

## 1.6 Declaration of compliance

Zložky tohto spotrebiča, ktoré môžu prichádzať do styku s potravinami, musia byť v súlade s ustanoveniami smernice EEC 89/109.

Prilepením značky **CE** na tento výrobok potvrdzujeme dodržiavanie všetkých európskych právnych požiadaviek týkajúcich sa bezpečnosti, ochrany zdravia a ochrany životného prostredia, ktoré sa na tento výrobok vzťahujú zákonom.

## 2. Popis produktu

---

### 2.1 Prehľad

---



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

### 2.2 Príslušenstvo (v závislosti od modelu)

---

#### 1 Zásobník na odkvapkávanie

---



Zhromažďuje zvyšky, ktoré kvapkajú počas varenia jedla na mriežky.

#### 3 Bočne drotene mriežky

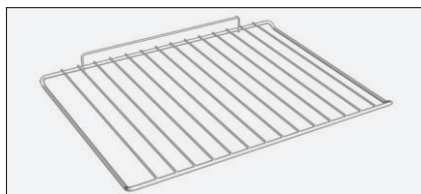
---



Bočná drotena mriežka, ak sa dodáva.

#### 2 Kovovýgril

---



Podporuje podnosy a varné dosky.

### 2.3 Prvé použitie

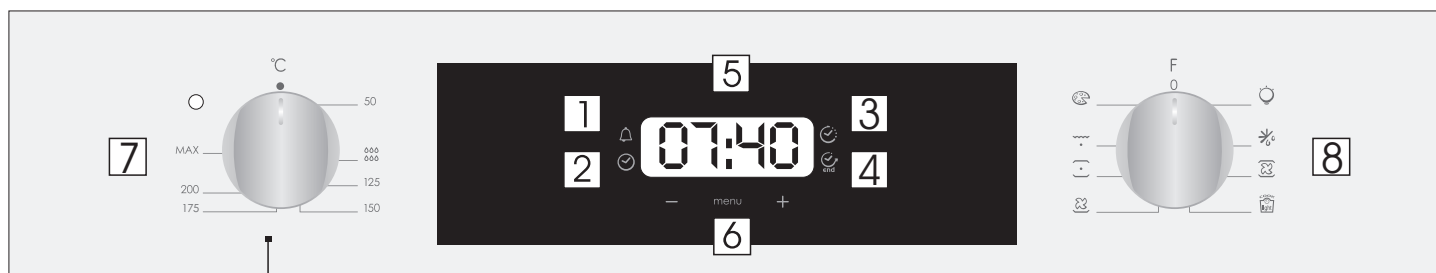
---

#### PREDBEŽNÉ ČISTENIE

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

### 3. Používanie rúry

#### 3.1 Popis zobrazenia



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










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

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

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

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

### 3.2 Režim varenia

Gombík prepínač	interval z T °	Funkcia (v závislosti od modelu)
		<b>LAMP:</b> zapnite vnútorné svetlo.
	40 ÷ 40	<b>ROZMRAZOVANIE:</b> Táto poloha umožňuje, aby vzduch cirkuloval pri izbovej teplote okolo mrazených potravín, aby sa rozmrazil po niekoľkých minútach bez toho, aby sa zmenil alebo zmenil obsah bielkovín.
* 	50 ÷ 280	<b>Prirodzené konvencie:</b> horné a dolné odpory sú v prevádzke. Je to tradičné varenie, vynikajúce na pečenie nohy, hra, ideálna na sušienky, pečené jablká a na výrobu potravín veľmi ostrých.
 	50 ÷ 240 50 ÷ 240	<b>PEČENIE S VENTILATOROM:</b> Tuto metodu odporúčame použiť pre hydinu, cestoviny, ryby a zeleninu. Teplo preniká do potravín lepšie a doby pečenia aj predhrievania su skratene. Môžete piecť niekoľko jedál rovnakeho druhu alebo roznych druhov v jednej alebo vo viacerých polohách. Tento spôsob prípravy jedla poskytuje rovnomerne rozloženie tepla a aromy nemiešajú. Pri príprave viacerých jedál naraz pridajte približne desať minút navyše.
	50 ÷ 230	<b>VENTILATOR + SPODNY PRVOK:</b> Spodny vykurovací prvok sa používa s ventilatorom cirkulujúcim vzduch do rury. Tento spôsob je vhodný pre šťavnaté ovocné kolače, torty, slane kolače a paštety. Zabráňuje vysychaniu potravín a napomaha rastu kolačov, chleboveho cesta a ďalších potravín pečených odspodu. Umiestnite rošt do spodnej polohy.
	L1 ÷ L5	<b>GRIL:</b> gril používajte so zatvorenými dvierkami. Používa sa len horný vyhrievací prvok. Mate možnosť nastaviť teplotu. Na úplne rozpálenie prvkov je potrebné päťminútové predhriatie. Úspech je zaručený pri grilovaní alebo príprave kebabu a gratinovaných pokrmov. Biele maso by sa malo umiestniť ďalej od grilu – príprava potrva dlhšie, ale maso bude chutnejšie. Červené maso a rybie file môžete umiestniť na samotný rošt podložený plechom na odkvapkanie. V rure su k dispozícii dve polohy grilu: Gril: 2 140W Grilovanie na ražni: 3 340W
	50 ÷ 230	<b>PIZZA:</b> Pomocou tejto funkcie horúci vzduch cirkuluje v rure, aby sa zaistil perfektný výsledok pre jedla, ako je pizza alebo kolač.
* 	50 ÷ 230	Funkcia „ <b>COOK LIGHT</b> “ vám umožňuje da pripraviť potraviny na zdravý spôsob, tak aby sa znížila potreba tuku alebo oleja. Zahvaljujúcim použitím grila a ventilátora v kombinácii s pulzujúcim cyklom vzduchu, zachová sa vlhkosť v potravinách, grilovaním spoločnej vrstvy a kratším časom prípravy, bez negatívnych účinkov na chuť. Špeciálne je navrhnutá na prípravu mäsa, pečeného mäsa a omlety. Cyklus pulzujúceho vzduchu zachová vlhkosť vnútri potraviny, ako i obsah vlhkosť v potravinách, chráni výživnú hodnotu a zabezpečuje rýchly a ujednotený proces prípravy potraviny. Skúste všetky svoje recepty, znížte množstvo tuku ktoré obvykle používate a vyskúšajte tieto nové funkcie!

\* Testovací program podľa CENELEC EN 60350-1 používaný na definíciu energetickej triedy.

## 4. Čistenie a údržba rúry

### 4.1 Všeobecné upozornenia na čistenie

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

#### SKLENENÉ SÚČASTI

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

#### PRÍSLUŠENSTVO RÚRY DVERÍ

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

#### Príslušenstvo

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




#### DRIPPING PAN

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

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

### 4.2 Funkcia Aquactiva

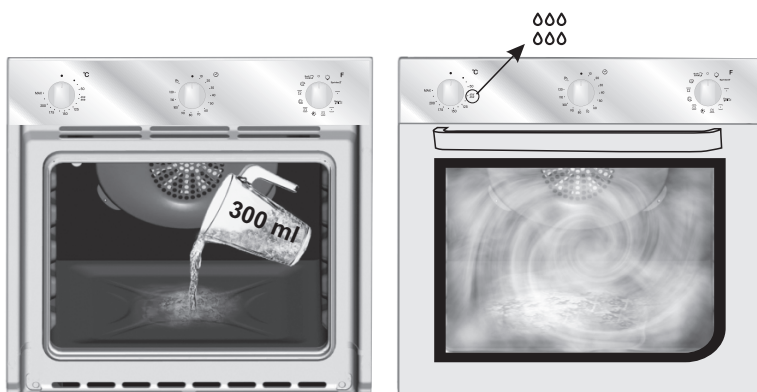
Postupak Aquactiva koristi paru kako bi otklonio preostalu mast i ostatke hrane iz rerne.

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

#### Upozorenje:

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

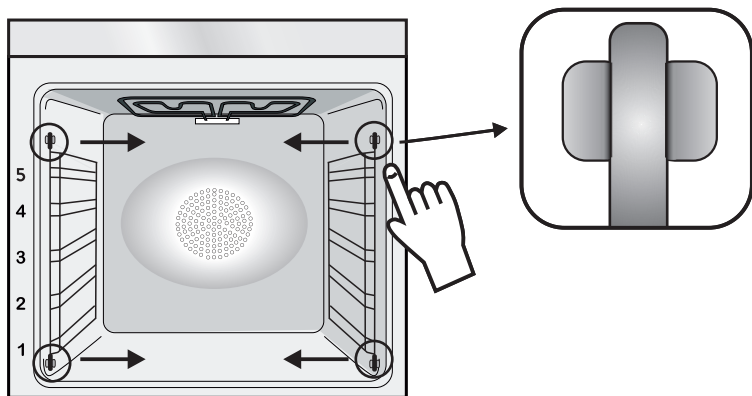
Budite pažljivi sa svim vrelim površinama jer mogu da izazovu opekotine. Koristite destilovanu vodu ili vodu za piće.



### 4.3 Udržba

#### VYBRATIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH ROŠTOV

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



#### VYBRATIE OKNA RÚRY

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

## ODSTRAŇOVANIE A ČISTENIE SKLENENÝCH DVERÍ

1. apríl dvierka rúry.

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

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

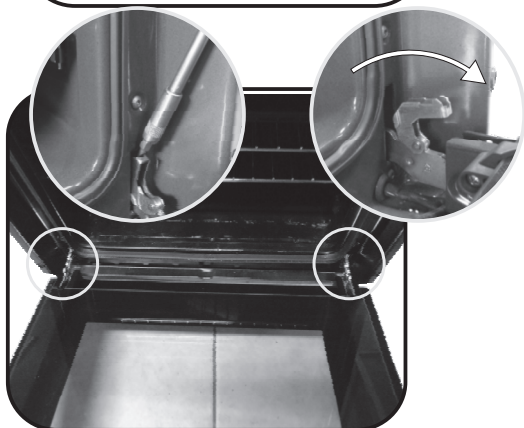
7. Po čistení alebo výmene znova namontujte diely v poradí oproti odstráneniu.

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

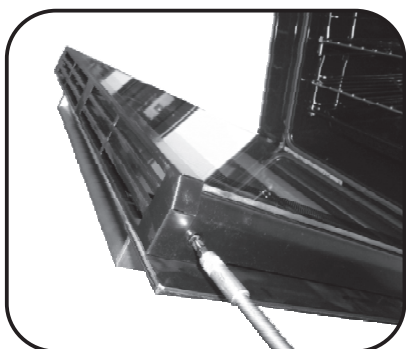
1.



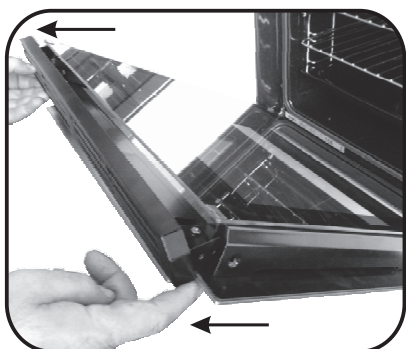
2.



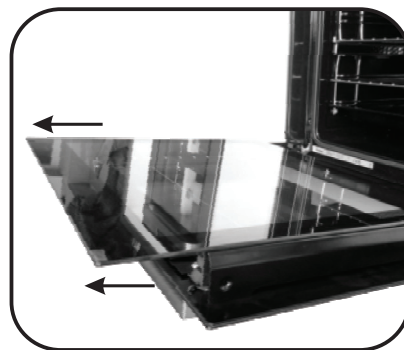
3.



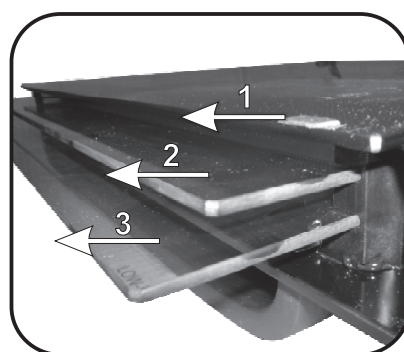
4.



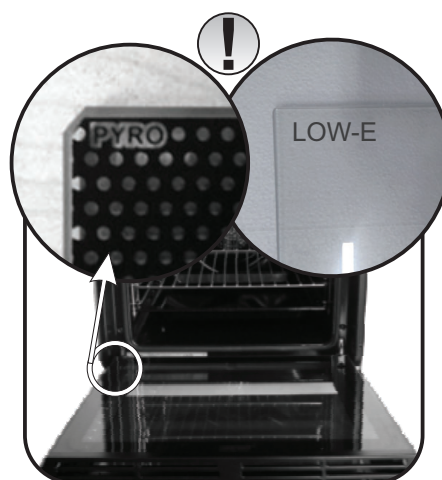
5.



6.



7.



### Výmena žiarovky

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



## 5. Riešenie problémov

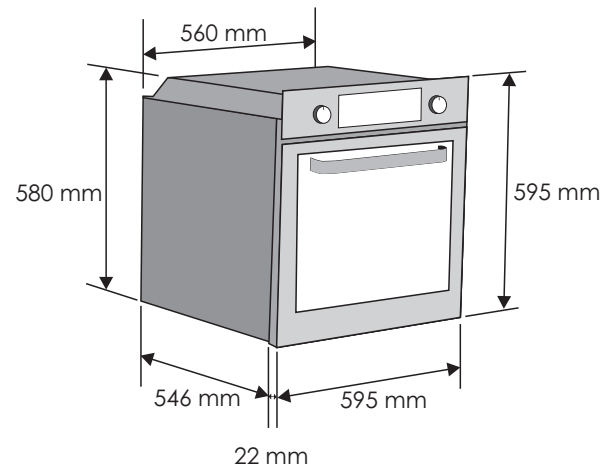
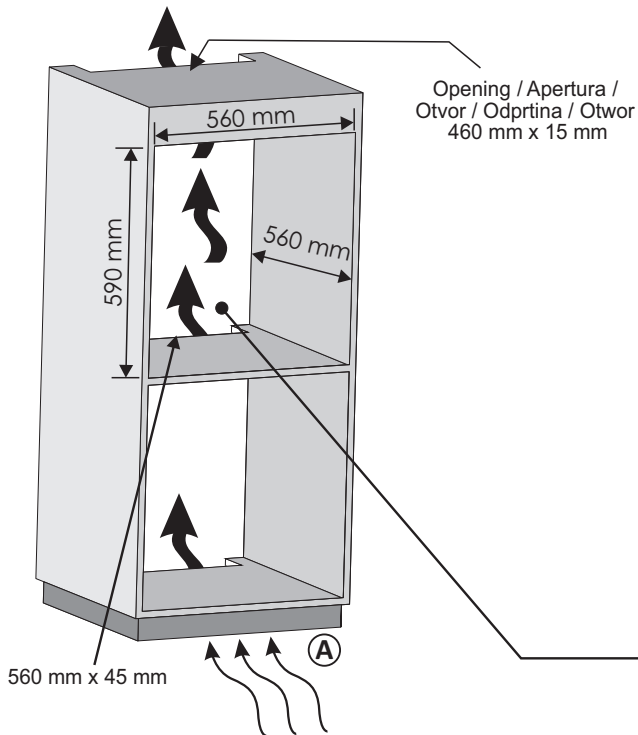
### 5.1 FAQ

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

INSTALLATION	<b>GB</b>
INSTALLAZIONE	<b>IT</b>
INSTALACJA	<b>PL</b>

INSTALACE	<b>CZ</b>
VGRADNJA PEČICE	<b>SL</b>

INŠTALACIA	<b>SK</b>
UGRADNJA	<b>HR</b>



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

**IT** Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

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

**CZ** Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

**SL** Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

**HR** Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

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

**A** **GB** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm<sup>2</sup>

**A** **IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10mm o la stessa superficie in 5.000 mm<sup>2</sup>.

**A** **PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10 mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm<sup>2</sup>

**A** **CZ** Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5.000 mm<sup>2</sup>.

**A** **SL** Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500x10 mm ali enako površino (5000 mm<sup>2</sup>), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

**A** **HR** Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (5000 mm<sup>2</sup>) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

**A** **SK** Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáku je potrebné vytvoriť otvor 500x10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 5.000 mm<sup>2</sup>

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

**IT** Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

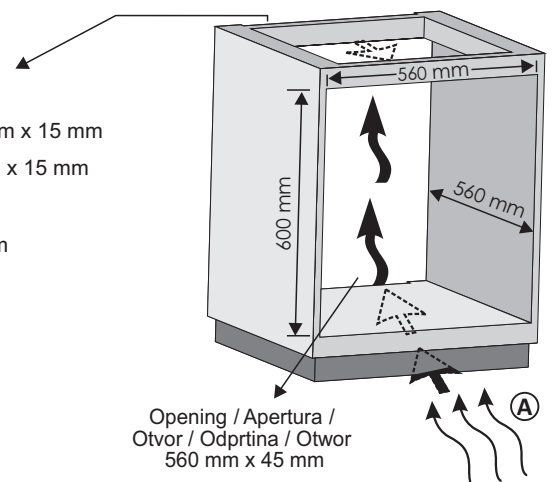
**PL** Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

**CZ** Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

**SL** Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

**HR** Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz 460 mm x 15 mm

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





42833145•70gr A4•09.2019•REV.0

#### EN

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

#### IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

#### PL

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

#### CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhradzujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

#### SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

#### HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

#### SK

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