

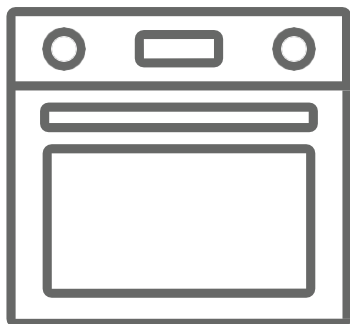


PYRAMIS

GR Ενσωματωμένος φούρνος / Εγχειρίδιο χρήσης

PL Piekarnik pod zabudowę / Instrukcja obsługi

RO Cuptor încorporat / Manualul Utilizatorului



PIEKARNIK PO78104010EBLM

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια και οδηγίες που προορίζονται να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής σας. Παρακαλείστε να αφιερώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Icon	Type	Meaning
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρής σωματικής βλάβης ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	ΦΩΤΙΑ	Προειδοποίηση: Κίνδυνος φωτιάς / εύφλεκτα υλικά
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος σωματικής ή υλικής βλάβης
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ / ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Ορθή λειτουργία του συστήματος

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	4
1.1 Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας	4
1.2 Για μαγείρεμα σε ατμό.....	6
1.3 Προειδοποιήσεις εγκατάστασης	7
1.4 Κατά τη χρήση.....	8
1.5 Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης.....	9
2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ	12
2.1 Οδηγίες για τον εγκαταστάτη	12
2.2 Εγκατάσταση της κουζίνας.....	12
2.3 Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια	14
3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	15
4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	16
4.1 Πίνακας μαγειρέματος.....	18
4.2 Για λειτουργία ατμού.....	19
4.3 Χρήση του Visio Touch Programmer	20
4.4 Εξαρτήματα	23
5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	27
5.1 Καθαρισμός	27
5.2 Συντήρηση	29
6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ	30
6.1 Επίλυση προβλημάτων.....	30
6.2 Μεταφορά	30
7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ.....	31
7.1 Ενεργειακό δελτίο	31

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις σε εύκαιρη θέση για να ανατρέχετε σε αυτές όποτε είναι απαραίτητο.
- Αυτό το εγχειρίδιο έχει ετοιμαστεί για περισσότερα από ένα μοντέλα, οπότε η συσκευή σας μπορεί να μη διαθέτει ορισμένα από τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται σε αυτό. Για αυτό τον λόγο, είναι σημαντικό να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στις εικόνες καθώς διαβάζετε το εγχειρίδιο λειτουργίας.

1.1 Γενικές Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τον κίνδυνο που περιλαμβάνεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθώς και τα προσβάσιμα τμήματά της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία. Κρατήστε παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών μακριά, εκτός και αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: Μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή

ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονομετρητή ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν μετά από λίγο κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών. Μπορεί να γρατζουνίσουν τις επιφάνειες, με αποτέλεσμα τη θραύση του τζαμιού της πόρτας ή την πρόκληση ζημιάς στις επιφάνειες.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή χρήσης του γκριλ. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το πλυντήριο κατά τη χρήση του.

- Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής θα πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να είναι επικίνδυνες. Μην αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο. Οι ακατάλληλες ασπίδες εστιών μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα.

- Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι προδιαγραφές της συσκευής είναι συμβατές. Οι προδιαγραφές για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη-οικιακή χρήση ή σε εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.

- Μη χρησιμοποιείτε τις λαβές της πόρτας του φούρνου για να σηκώνετε ή να μετακινείτε τη συσκευή.
- Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα για τη διασφάλισή σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως το καλώδιο παροχής δεν παγιδεύεται και δεν υφίσταται ζημιά κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.
- Μην αφήνετε παιδιά να σκαρφαλώνουν στην πόρτα του φούρνου ή να κάθονται σε αυτή ενώ είναι ανοιχτή.
- Κρατήστε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από τη συσκευή.

1.2 ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΑΤΜΟ

- Το νερό πρέπει να εισάγεται στο δοχείο νερού πριν τη λειτουργία του φούρνου.
- Μην προσθέτετε νερό στο δοχείο νερού όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

- Όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου, μπορεί να διαφύγει ατμός από το εσωτερικό. Προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Ως αποτέλεσμα του μαγειρέματος στον ατμό, μπορεί να παραμείνει υγρασία μέσα στον φούρνο. Καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει διάβρωση, βεβαιωθείτε πως το εσωτερικό του φούρνου στεγνώνει μετά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιείτε πόσιμο νερό στον φούρνο για μαγείρεμα σε ατμό. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτη αλκοόλη ή στερεά σωματίδια αντί για νερό.
- Χρησιμοποιείτε σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα για μαγείρεμα σε ατμό.
- Στο τέλος κάθε μαγειρέματος στον ατμό, αν παραμένει νερό μέσα στο δοχείο νερού, θα πρέπει να το καθαρίζετε και να μη χρησιμοποιείτε το υπόλοιπο νερό στο επόμενο μαγείρεμα.

1.3 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό, φελιζόλ, κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι επιβλαβή

για παιδιά και θα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται άμεσα.

- Προστατέψτε τη συσκευή σας από την ατμόσφαιρα. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι, η σκόνη ή υπερβολική υγρασία.
- Οποιαδήποτε υλικά (όπως ντουλάπια) γύρω από τη συσκευή πρέπει να μπορούν να αντέξουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα, ώστε να αποφεύγεται η υπερθέρμανση.

1.4 ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, μπορεί να παρατηρήσετε μια ελαφριά μυρωδιά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και προκαλείται από τα μονωτικά υλικά στα θερμαντικά στοιχεία. Συνιστούμε πριν από τη χρήση του φούρνου για πρώτη φορά, να τον αφήσετε άδειο και να τον θέσετε στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Βεβαιωθείτε πως το περιβάλλον στο οποίο εγκαθίσταται το προϊόν εξαερίζεται καλά.
- Προσέχετε ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα. Ο θερμός ατμός από τον φούρνο μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε και να επανατοποθετείτε τρόφιμα στον φούρνο.
- Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να επενδυθεί ο φούρνος με αλουμινόχαρτο, καθώς μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή ταψιά ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Η βάση

θερμαίνεται πολύ και μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά υπό ακραίες συνθήκες θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό σε φλόγες που προκαλούνται από έλαια. Αντ' αυτού, απενεργοποιήστε τον φούρνο και καλύψτε το τηγάνι με το καπάκι του ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλη περίοδο χρόνου, απενεργοποιήστε τον κύριο διακόπτη.
- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση “0” (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
- Τα ταψιά γέρνουν όταν τραβηχτούν προς τα έξω. Φροντίστε να μη χύσετε και να μη ρίξετε ζεστό φαγητό ενώ το αφαιρείτε από τον φούρνο.
- Μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στην πόρτα του φούρνου ενώ είναι ανοιχτή. Υπάρχει κίνδυνος ανατροπής του φούρνου ή πρόκλησης ζημιάς στην πόρτα.
- Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά για το σκούπισμα των σκευών ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τα χερούλια της.

1.5 ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού ή συντήρησης.
- Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- Προκειμένου να διατηρηθεί η απόδοση και η ασφάλεια της συσκευής, συνιστάται να χρησιμοποιείτε πάντοτε αυθεντικά ανταλλακτικά και να καλείτε μόνο

εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις εφόσον χρειάζεται.

- Μην προσπαθείτε να ξύσετε τις αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δάπεδο του φούρνου. Διαφορετικά, το δάπεδο του φούρνου θα υποστεί ζημιά.
- Προκειμένου να διαλύσετε αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δάπεδο του φούρνου, χύστε 200-250 ml λευκό ξύδι με περιεκτικότητα οξέος μικρότερη του 6% στο δάπεδο του φούρνου μετά από κάθε 2 ή 3 χρήσεις και περιμένετε για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, καθαρίστε το με ένα νωπό πανί.

Δήλωση συμμόρφωσης CE

CE Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα που αναφέρονται.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για μαγείρεμα στο σπίτι. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίου) είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.

 Οι οδηγίες λειτουργίας ισχύουν για πολλά μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε διαφορές ανάμεσα σε αυτές τις οδηγίες και το μοντέλο σας.

Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορριφθεί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα θα πρέπει να παραδοθεί σε αρμόδια θέση συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας σωστή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που αλλιώς θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, με την τοπική υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

- Εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και βλάβη, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη και η εγγύηση θα είναι άκυρη.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι ρυθμίσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι ρυθμίσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- Οι νόμοι, διατάξεις, οδηγίες και τα πρότυπα που βρίσκονται σε ισχύ στη χώρα χρήσης της συσκευής πρέπει να τηρούνται (κανονισμοί ασφάλειας, σωστή ανακύκλωση σε συμφωνία με τους κανονισμούς, κ.τ.λ.).
- Αν το προϊόν περιλαμβάνει αφαιρούμενους οδηγούς ραφιών (συρμάτινες βάσεις ραφιών) και το εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει συνταγές όπως γιασούρτι, οι συρμάτινες βάσεις ραφιών πρέπει να αφαιρούνται και ο φούρνος να χρησιμοποιείται στην καθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος. Οι πληροφορίες αφαίρεσης των συρμάτινων ραφιών περιλαμβάνεται στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

2.1 οδηγίες Για τον ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ
Γενικές οδηγίες

- Αφού αφαιρέσετε το υλικό συσκευασίας από τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, βεβαιωθείτε πως η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν υποψιάζεστε την ύπαρξη οποιασδήποτε ζημιάς, μην την χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε αμέσως με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή με αρμόδιο τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά στη συσκευή, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.

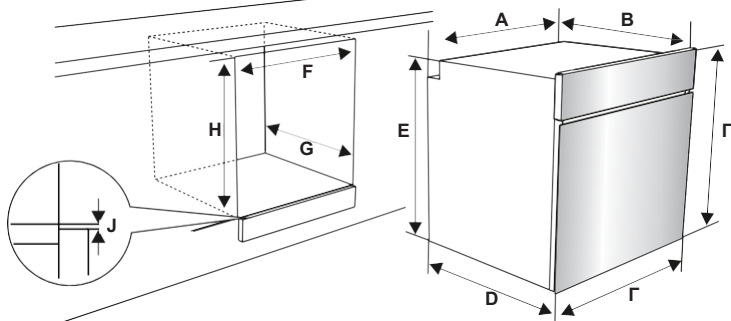
- Ο πάγκος εργασίας και τα έπιπλα γύρω από τη συσκευή πρέπει να έχουν κατασκευαστεί από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100°C.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων.

2.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

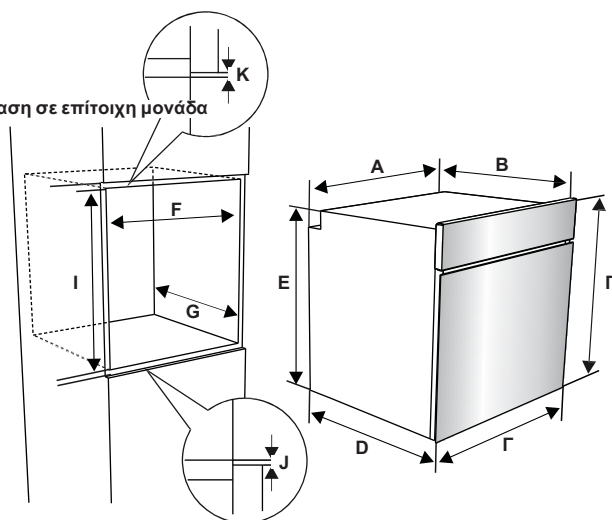
Οι συσκευές παρέχονται με κιτ εγκατάστασης και μπορούν να εγκατασταθούν πάνω σε πάγκο εργασίας με κατάλληλες διαστάσεις. Οι διαστάσεις για την εγκατάσταση της εστίας και του φούρνου παρέχονται παρακάτω.

A (χλστ.)	557	ελάχ./μέγ. F (mm)	560/580
B (χλστ.)	550	ελάχ. G (mm)	555
C (mm)	595	ελάχ. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	ελάχ. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

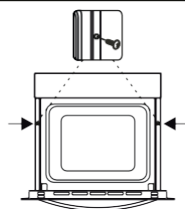
Εγκατάσταση κάτω από πάγκο εργασίας



Εγκατάσταση σε επίτοιχη μονάδα



Αφού κάνετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις, τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



2.3 ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια

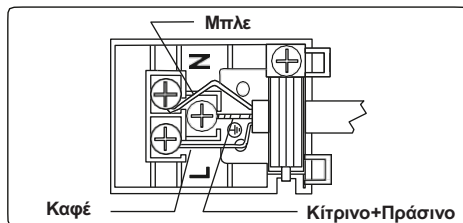
! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής αυτής θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.**

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν η ονομαστική τάση της συσκευής (αναγράφεται στην αναγνωριστική πινακίδα της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του παρεχόμενου ρεύματος. Επίσης πρέπει να ελέγξετε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι επαρκής για να παραλάβει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης υποδεικνύεται στην αναγνωριστική πινακίδα).
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε πως χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Εσφαλμένη σύνδεση θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη και πρέπει να αντικατασταθεί, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολύπριζα και/ή καλώδια επέκτασης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διατηρείται μακριά από θερμά μέρη της συσκευής και δεν πρέπει να τσακίζει ή να συνθλίβεται. Διαφορετικά το καλώδιο μπορεί να υποστεί ζημιά, προκαλώντας βραχυκύκλωμα.
- Αν η συσκευή δεν συνδεθεί στο ρεύμα με βύσμα, πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης απομόνωσης όλων των πόλων (με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 mm) ώστε να πληρούνται οι κανονισμοί ασφαλείας.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για παροχή ρεύματος 220-240V. Αν η παροχή σας είναι διαφορετική, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή αρμόδιο ηλεκτρολόγο.
- Το καλώδιο ρεύματος (H05VV-F) πρέπει να είναι αρκετού μήκους ώστε να συνδεθεί στη συσκευή, ακόμα και αν

η συσκευή τραβηχτεί μπροστά από το τβουλάπτι.

- Διασφαλίστε πως όλες οι συνδέσεις έχουν συσφιχτεί επαρκώς.
- Στερεώστε το καλώδιο παροχής στη συγκράτηση καλωδίου και στη συνέχεια κλείστε τον κάλυμμα.
- Η σύνδεση του κιβωτίου ακροδεκτών τοποθετείται μέσα στο κιβώτιο ακροδεκτών.

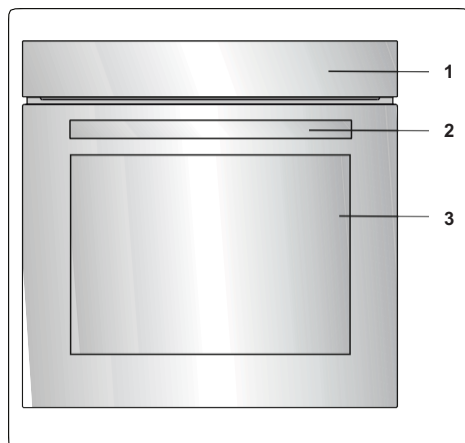


3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



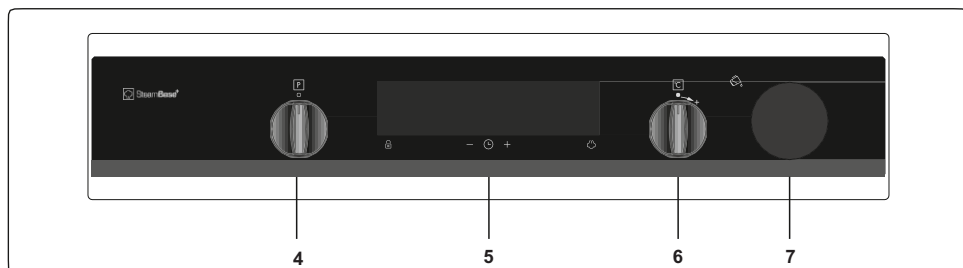
Σημαντικό: Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

Κατάλογος εξαρτημάτων



1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαβή πόρτας φούρνου
3. Πόρτα φούρνου

Πίνακας ελέγχου

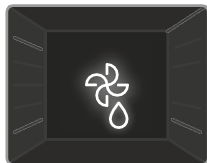


4. Κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου
5. Χρονοδιακόπτης
6. Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη φούρνου
7. Κάλυμμα δεξαμενής νερού

4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λειτουργίες φούρνου

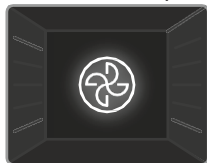
* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



Λειτουργία απόψυξης:

Ενεργοποιούνται οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου και ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το καταψυγμένο φαγητό μέσα στο φούρνο σε ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συστήνεται να τοποθετείτε ένα ταψί φούρνου κάτω από το φαγητό που αποψύχεται, ώστε να συγκεντρώνεται το νερό που προκύπτει από το λιώσιμο του πάγου. Με τη λειτουργία αυτή το φαγητό δεν μαγειρεύεται ούτε ψήνεται, απλώς διευκολύνεται η απόψυξή του.

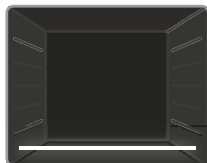


Λειτουργία Turbo:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου και αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλίοειδές

θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία turbo διανέμι ομοιόμορφα τη θερμότητα στον φούρνο έτσι ώστε να μαγειρεύονται εξίσου όλα τα φαγητά σε όλα τα επίπεδα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

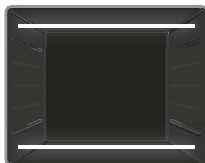
Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".



Λειτουργία κάτω πλάκας:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο αρχίζει να λειτουργεί.

Η λειτουργία του κάτω θερμαντικού στοιχείου είναι ιδανική για ζέσταμα πίτσας, καθώς η θερμότητα ανεβαίνει από τη βάση του φούρνου και ζεσταίνει το φαγητό προς τα πάνω. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για ζέσταμα φαγητού αντί για ψήσιμο.



Λειτουργία στατικού ψήσιματος:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και το κάτω και άνω θερμαντικό

στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψήσιματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά με αυτή την λειτουργία.



Λειτουργία ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και αρχίζει να λειτουργεί το πάνω

και το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία αυτή είναι καλή για το ψήσιμο ζύμης. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω και το άνω θερμαντικό στοιχείο μέσα στο φούρνο και με τον ανεμιστήρα που παρέχει κυκλοφορία του αέρα, με αποτέλεσμα να ξεροψήνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Η λειτουργία ανεμιστήρα και θέρμανσης κάτω είναι ιδανική για το ψήσιμο φαγητών, όπως η πίτσα, ομοιόμορφα σε μικρό χρονικό διάστημα. Ο ανεμιστήρας διαδίδει τη θερμότητα του φούρνου ομοιόμορφα, ενώ το κάτω θερμαντικό στοιχείο εξασφαλίζει το ψήσιμο της ζύμης.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".



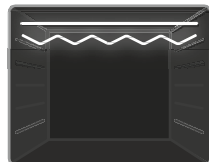
Λειτουργία Πίτσας:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και λειτουργεί το δακτυλίοειδές

θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών, όπως η πίτσα, ομοιόμορφα σε μικρό χρονικό διάστημα. Ενώ ο ανεμιστήρας διαδίδει τη θερμότητα του

φούρνου ομοιόμορφα, το κάτω θερμαντικό στοιχείο εξασφαλίζει το ψήσιμο του φαγητού.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".



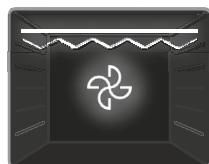
Λειτουργία ταχύτερου γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό

στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε γκριλ και για μαγείρεμα σε γκριλ μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.



Λειτουργία Διπλού Γκριλ και Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ το

άνω θερμαντικό στοιχείο καθώς και ο ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο στο γκριλ φαγητών μεγάλου πάχους και για ψήσιμο σε γκριλ μεγαλύτερης επιφάνειας φαγητού. Τόσο το άνω θερμαντικό στοιχείο όσο και το γκριλ ενεργοποιούνται, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει ομοιόμορφο ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.



Λειτουργία 3D:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες ενεργοποιούνται, το δακτυλιοειδές θερμαντικό στοιχείο, τα

άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία και ο ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία 3D διαδίδει ομοιόμορφα τη θερμότητα μέσα στον φούρνο ώστε όλο το φαγητό σε όλα τα επίπεδα να μαγειρεύονται εξίσου. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι συντομότερος από άλλες λειτουργίες. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

Επιπρόσθετα, με αυτή τη λειτουργία, τα φαγητά με ζύμη ψήνονται πιο αφράτα και μαλακά.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό σε αυτή τη λειτουργία. Για λεπτομέρειες, διαβάστε το κείμενο "Χρήση της λειτουργίας ατμού".



Λειτουργία καθαρισμού με ατμό (Vap Clean): Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου και τον θερμοστάτη στο σύμβολο της λειτουργίας Vap Clean (☼). Ρίξτε 200-250ml νερό (περίπου 1 φλιτζάνι) στο μεγάλο ταψί στη βάση του φούρνου. Η λειτουργία Vap Clean εκτελείται για περίπου 30-60 λεπτά και προετοιμάζει τον φούρνο ώστε να μπορεί να καθαριστεί ευκολότερα.

4.1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Φαγητά			
Στατική	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
Ανεμιστήρας	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΣ	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
Γκριλ	Μπιφτέκια	7	200	10-15
	Κοτόπουλο	*	190	50-60
	Χοιρινή μπριζόλα	6 - 7	200	15-25
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	6 - 7	200	15-25

* Εάν διατίθεται μαγείρεμα κοτόπουλο στη σούβλα.

4.2 Για Λειτουργία Ατμού

Τρόφιμα	Λειτουργία	Θερμ. (°C)	Αριθμός ραφίου	Ποσότητα νερού (ml)	Στάδιο ατμού	Χρόνος ως την προσθήκη νερού (min)	Χρόνος μαγειρέματος (Περίπου) (min)	Ποσότητα (Περίπου) (g)
Ψωμί	Λειτουργία Ανεμιστήρας + Ατμός	180-200	2-3	200	ST2	Μετά την προθέρμανση	30-50	820
Ψητά ζυμαρικά		200	3	200	ST2		30-40	1500
Ζύμες		180	3	180	ST2		30-40	500
Πατάτα		200	3	200	ST2		45-60	500
Κοτόπουλο		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Μπιριζόλα		180	3	300	ST3		100-110	1000



Σημαντικό: Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι στον παραπάνω πίνακα μαγειρέματος έχουν δοκιμαστεί στα εργαστήριά μας και πρόκειται μόνο για μέσες τιμές αποτελεσμάτων. Μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με την ποιότητα, ποσότητα, θερμοκρασία του υλικού που θα μαγειρευτεί και την τάση ρεύματος που χρησιμοποιείται.



Σημαντικό: Για φαγητά που χρειάζονται προθέρμανση, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ατμού αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.



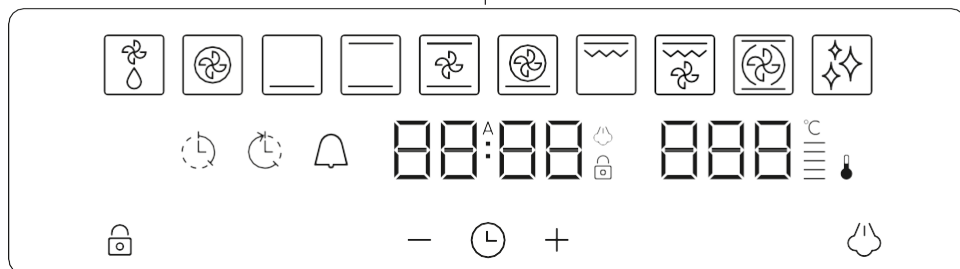
Σημαντικό: Το μαγείρεμα με ατμό πραγματοποιείται μόνο με τις λειτουργίες που προσδιορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο.



Σημαντικό: Η χωρητικότητα του δοχείου νερού είναι κατά μέγιστο 300 ml. Μην προσθέτετε περισσότερο από 300 ml.

- Το νερό που μπαίνει στον πυθμένα του φούρνου δημιουργεί θερμό ατμό κατά το μαγείρεμα, παρέχοντας καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος για το φαγητό.
- Ενώ ο ατμός μειώνει την απώλεια υγρασίας σε φαγητά με κρέας, κάνει το εσωτερικό των φαγητών πιο ζουμερό και την επιφάνειά τους πιο τραγανή, ενώ κάνει τις ζύμες πιο αφράτες, τραγανές απ' έξω και ογκώδεις.

4.3 χρήση του Visio Touch PROGRAMMER



Περιγραφή λειτουργίας							
	Απόψυξη		Λειτουργία ταχύτερου γκριλ		Αυτόματο μαγείρεμα		Λειτουργία
	Λειτουργία Turbo		Διπλή λειτουργία γκριλ + ανεμιστήρα		Μπάρρα θερμοκρασίας		Λειτουργία ατμού
	Κάτω λειτουργία		Λειτουργία 3D		Θερμοστάτης		Χρόνος μαγειρέματος
	Στατική λειτουργία		Λειτουργία καθαρισμού		Πλην		Ώρα λήξης μαγειρέματος
	Λειτουργία ανεμιστήρα		Ένδειξη θερμοκρασίας		Συν		Αντίστροφη μέτρηση
	Λειτουργία Πίτσας		Ένδειξη Ώρας		Κλείδωμα κουμπιών		Λάμπα

Ρύθμιση ώρας

Όταν ενεργοποιείται ο φούρνος για πρώτη φορά μετά την εγκατάσταση, αναβοσβήνει η ένδειξη "0.00" στην οθόνη. Πατήστε το ή τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Στη συνέχεια αναβοσβήνουν η άνω και κάτω τελεία ":" στην οθόνη. Μπορείτε να προσαρμόσετε και να ρυθμίσετε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής "+" και "-". Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα προκειμένου να είναι δυνατή η χρήση των λειτουργιών του φούρνου.

Ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης:

Για να ορίσετε ένα χρονομετρητή αντίστροφης μέτρησης, πατήστε το κουμπί λειτουργίας , εμφανίζεται η ένδειξη "0.00" στην οθόνη χρονομετρητή και αναβοσβήνει το σύμβολο . Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά αφής "+" και "-" για να προσαρμόσετε την επιθυμητή χρονικά διάρκεια ειδοποίησης ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο . Αφού ολοκληρώσετε τη ρύθμιση της χρονικής διάρκειας, περιμένετε ώσπου να σταματήσει να αναβοσβήνει το σύμβολο και να

παραμείνει αναμμένο. Ορίζεται ο χρόνος ηχητικής προειδοποίησης.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ακούγεται ηχητική προειδοποίηση και αναβοσβήνει το σύμβολο στην οθόνη. Πατώντας το κουμπί "+" ή "-", σταματά η ηχητική προειδοποίηση και το σύμβολο σβήνει από την οθόνη.

Ρύθμιση χρονικής διάρκειας μαγειρέματος:

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ψήσιμο για προσδιορισμένο χρονικό διάστημα. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο. Στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Πατήστε τον αισθητήρα μέχρι να δείτε το σύμβολο διάρκειας χρόνου στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αισθητήρα "+" και "-" ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Αφού οριστεί η απαιτούμενη χρονική περίοδος μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη "A" στην οθόνη του

χρονοδιακόπτη. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα και να παραμείνει φωτισμένο το σύμβολο της διάρκειας χρόνου.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος απενεργοποιείται, ακούγεται ηχητική προειδοποίηση και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη "Α". Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί αισθητήρα στη μονάδα ελέγχου για να σταματήσει η ηχητική προειδοποίηση, η ένδειξη "Α" θα συνεχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε το κουμπί αισθητήρα "C" για έξοδο από τη λειτουργία "Α".

Ρύθμιση Ώρας λήξης μαγειρέματος

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για να αρχίσει το ψήσιμο μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα και για καθορισμένη διάρκεια. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο. Στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.

Πατήστε το κουμπί αισθητήρα "C" ώσπου να δείτε το σύμβολο διάρκειας χρόνου "5" και το "Α" να εμφανίζονται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αισθητήρα "+" και "-" ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί αισθητήρα "C" ώσπου να εμφανιστεί το σύμβολο "C". Η ώρα και το σύμβολο χρονικής διάρκειας μαγειρέματος αναβοσβήνουν. Ρυθμίστε την ώρα τερματισμού μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε ώσπου να εμφανιστεί και να παραμείνει φωτισμένη η τρέχουσα ώρα και το σύμβολο "C" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο λειτουργίας αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την καθορισμένη ώρα λήξης, οπότε θα σταματήσει να λειτουργεί. Ο χρονοδιακόπτης παράγει ηχητική προειδοποίηση και η ένδειξη "Α" συνεχίζει να αναβοσβήνει. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί του χρονοδιακόπτη για να σταματήσει η ηχητική προειδοποίηση και πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα για έξοδο από τη λειτουργία "Α".

 Ο χρόνος λήξης μαγειρέματος δεν μπορεί να οριστεί όταν έχουν ενεργοποιηθεί οι λειτουργίες του γκριλ. Αν ορίστηκε ο χρόνος λήξης μαγειρέματος πριν

ενεργοποιηθούν οι λειτουργίες γκριλ, ο χρόνος λήξης μαγειρέματος ακυρώνεται αφού επιλεγθούν οι λειτουργίες γκριλ.

Ρύθμιση ψηφιακού ήχου χρονοδιακόπτη:

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί αφής "-" ώσπου να ακούσετε έναν ήχο 'μπιπ'. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το κουμπί "-", ακούγεται ένας διαφορετικός τόνος 'μπιπ'. Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικοί τύποι ηχητικών σημάτων. Αν επιλέξετε "off", απενεργοποιούνται όλοι οι ήχοι εκτός από τους ήχους συναγερμού και σφαλμάτων πατήστε οποιαδήποτε κουμπιά. Μετά από σύντομο διάστημα, αποθηκεύεται το επιλεγμένο μπιπ.

Λειτουργία κλειδώματος κουμπιών

Το κλειδίωμα κουμπιών χρησιμοποιείται για την αποτροπή ακούσιων αλλαγών που μπορεί να συμβούν στις ρυθμίσεις του φούρνου. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "E" ώσπου να δείτε το σύμβολο κλειδώματος κουμπιών στην οθόνη. Για απενεργοποίηση του κλειδώματος κουμπιών, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "E" ώσπου να σβήσει το σύμβολο κλειδώματος κουμπιών από την οθόνη.

Ενώ το κλειδίωμα κουμπιών είναι ενεργό, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το κουμπί ενεργοποίησης, ενώ όλα τα άλλα κουμπιά παραμένουν κλειδωμένα.

Αν δεν υπάρχει καμία ενέργεια στον φούρνο για 6 ώρες ενώ ο φούρνος λειτουργεί, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.

Ρύθμιση φωτεινότητας

Για να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "+" για 3 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται η ένδειξη "br1" στην οθόνη. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το κουμπί "+", εμφανίζεται διαφορετική φωτεινότητα.

Χρήση της λειτουργίας ατμού

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

Το νερό που τοποθετείται στο δοχείο νερού στη βάση του φούρνου μετατρέπεται σε θερμό ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος του φαγητού.

Το μαγείρεμα με ατμό μειώνει την απώλεια υγρασίας στα κρεατικά, διατηρώντας το

εσωτερικό τους ζουμερό και την κρούστα πιο τραγανή, ενώ τα φαγητά ζύμης γίνονται πιο αφράτα και τραγανά με περισσότερο όγκο.

 **Προειδοποίηση:** Το μαγείρεμα με ατμό μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες που προσδιορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

 **Προειδοποίηση:** Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου ατμού στη βάση του φούρνου είναι 300 ml. Μην προσθέτετε περισσότερο από 300 ml νερού.

Για να μαγειρέψετε με ατμό:

Αρχίστε το μαγείρεμα ρυθμίζοντας τη λειτουργία, θερμοκρασία και διάρκεια σύμφωνα με το φαγητό στον πίνακα μαγειρέματος με ατμό. Για φαγητά που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα, μπορείτε να ορίσετε τη θερμοκρασία, τη λειτουργία μαγειρέματος και τον χρόνο μόνοι σας.

Τοποθετήστε το φαγητό στο συστηνόμενο ράφι. Προσθέστε την προσδιορισμένη ποσότητα νερού στο δοχείο νερού που βρίσκεται στο πλαίσιο του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα σκεύος.

Αγγίξτε το κουμπί ατμού  στην οθόνη ελέγχου.

Η οθόνη εμφανίζει το μήνυμα "St 1".

Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί "+", οι ενδείξεις "St 2" και "St 3" εμφανίζονται αντίστοιχα στην οθόνη.

«St 1»: σημαίνει 100ml νερό, "St 2": σημαίνει 200ml νερό, "St 3": σημαίνει 300 ml νερό.

Όταν πατήσετε το κουμπί ατμού ξανά αφού επιλέξετε την ποσότητα νερού, η επιλεγμένη ποσότητα νερού χύνεται αυτόματα και σταδιακά στο δάπεδο του φούρνου.

Κάντε την επιλογή που ταιριάζει στο φαγητό σας από τις λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό και προσαρμόστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Το φαγητό θα μαγειρευτεί πιο νόστιμα χάρη στη βοήθεια του ατμού.

Αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε τον ατμό αφού αρχίσει το μαγείρεμα. Για να το κάνετε αυτό, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

Αγγίξτε το κουμπί ατμού  στην οθόνη ελέγχου για 3 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη "00:00" αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη ρολογιού.

Αν θέλετε να προσθέσετε ατμό στον χρόνο μαγειρέματος, προσαρμόστε τη ρύθμιση χρόνου κατάλληλα με τα κουμπιά "+" και "-".

Αγγίξτε ξανά το κουμπί ατμού  και επιλέξτε την ποσότητα νερού όπως περιγράφεται παραπάνω.

Μετά από αυτές τις ενέργειες, η καθορισμένη ποσότητα νερού χύνεται αυτόματα στο εσωτερικό του φούρνου όταν φτάσει η ώρα.

Στο τέλος του μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που απομένει στο δοχείο νερού και απενεργοποιήστε τον φούρνο. Χρήση της λειτουργίας ατμού

- Ο φούρνος σας διαθέτει χαρακτηριστικό μαγειρέματος με ατμό.
- Το νερό που τοποθετείται στο δοχείο νερού στη βάση του φούρνου δημιουργεί θερμό ατμό κατά το μαγείρεμα, επιτυγχάνοντας καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος του φαγητού.
- Το μαγείρεμα με ατμό μειώνει την απώλεια υγρασίας σε φαγητά με κρέας, ενώ παραμένουν ζουμερά εσωτερικά και τραγανά απ' έξω. Οι ζύμες φουσκώνουν καλύτερα διατηρώντας τραγανή και ογκώδη κρούστα.

 **Προειδοποίηση:** Το μαγείρεμα με ατμό μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες που προσδιορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

 **Προειδοποίηση:** Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου ατμού στη βάση του φούρνου είναι 300 ml. Μην προσθέτετε περισσότερο από 300 ml νερού.

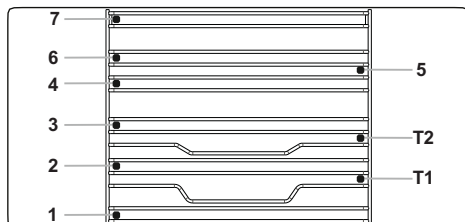
Για να μαγειρέψετε με ατμό:

- Γεμίστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο δοχείο νερού που βρίσκεται στη βάση του φούρνου.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι.
- Αρχίστε το μαγείρεμα ρυθμίζοντας τη λειτουργία, θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με το φαγητό στον πίνακα μαγειρέματος με ατμό. Για φαγητά που δεν περιλαμβάνονται στον πίνακα, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, τη λειτουργία και τον χρόνο μαγειρέματος μόνοι σας.

4.4 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συρμάτινος οδηγός EasyFix

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



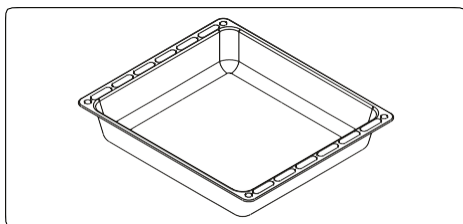
- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στη σωστή θέση στο εσωτερικό του φούρνου.
- Αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 1 cm μεταξύ του καλύμματος του ανεμιστήρα και των αξεσουάρ.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση σκευών μαγειρέματος ή/και αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Τα θερμά φαγητά ή αξεσουάρ είναι δυνατό να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
- Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
- Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
- Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
- Η στάθμη 2 και η στάθμη 4 συστήνονται για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
- Η συρμάτινη σχάρα σούβλας πρέπει να τοποθετείται στη στάθμη 3.
- Η στάθμη T2 χρησιμοποιείται για συρμάτινη σχάρα σούβλας που τοποθετείται με τηλεσκοπικές ράγες.

****Τα αξεσουάρ μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράστηκε.

Δίσκος βάθους 8 εκ.

Ο δίσκος με βάθος 8 εκατοστών χρησιμοποιείται καλύτερα για το μαγείρεμα. Βάλτε τον δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος. Για πιο αποτελεσματική χρήση, τοποθετήστε τον δίσκο στο τρίτο ράφι.

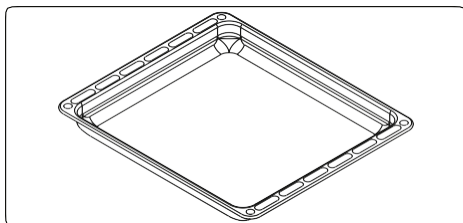
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο δίσκος με βάθος 8 εκ. δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στο πρώτο (χαμηλότερο) ράφι. Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας δύο δίσκους βάθους 8 εκ.



Ο βαθύς δίσκος

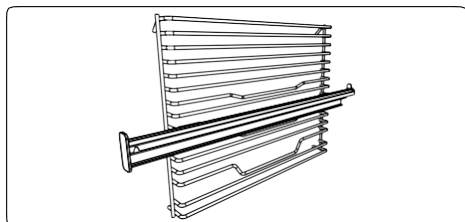
Ο βαθύς δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για τα μαγειρευτά φαγητά.

Βάλτε το δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



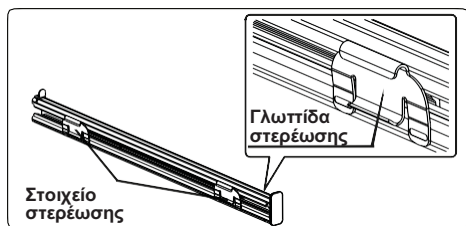
Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix μισής έκτασης

Η τηλεσκοπική ράγα εκτείνεται ως το μέσο του μήκους προς τα έξω για εύκολη πρόσβαση στο φαγητό.

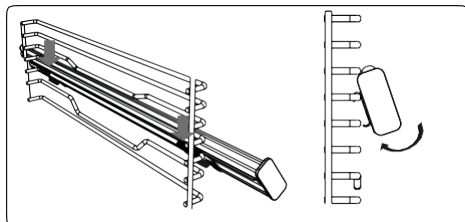


Τηλεσκοπικές ράγες

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την αφαίρεσή τους για καθαρισμό και ανατοποθέτηση.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού".

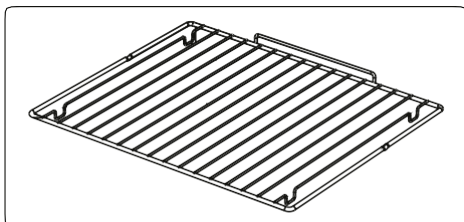


- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώστε να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.
- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την

μπροστινή επιφάνεια της ράγας και επαναλάβετε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

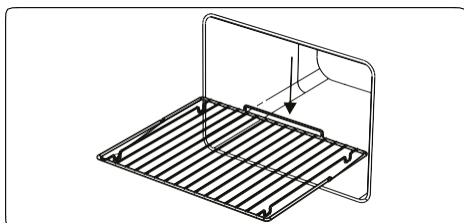
Το πλέγμα σχάρας

Το πλέγμα σχάρας χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο στη σχάρα ή για την επεξεργασία τροφίμων σε σκεύη φιλικά προς το φούρνο.



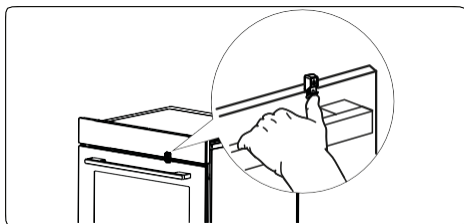
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τοποθετήστε το πλέγμα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη σχάρα στο θάλαμο του φούρνου σωστά και σπρώξτε το προς το τέλος.

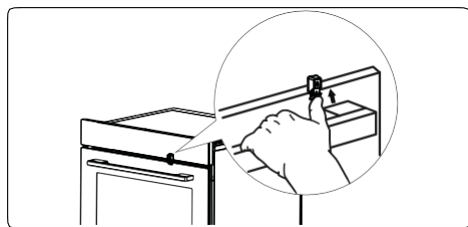


Παιδικό κλείδωμα

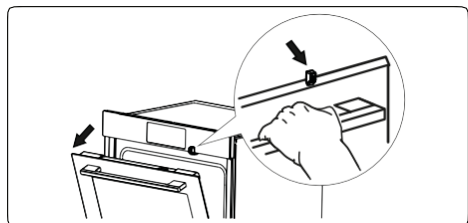
1. Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πρώτα κρατήστε τη λαβή με το ελεύθερο χέρι σας και θέστε τον αντίχειρα κάτω από το παιδικό κλείδωμα.



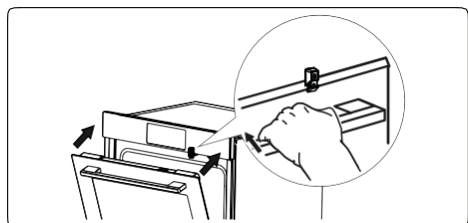
2. Ωθήστε προς τα πάνω το παιδικό κλείδωμα με τον αντίχειρα.



3. Τραβήξτε την πόρτα του φούρνου προς το μέρος σας χρησιμοποιώντας τη λαβή με το ελεύθερο χέρι σας.

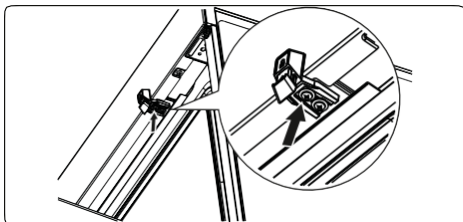


4. Αφήστε το παιδικό κλείδωμα. Ωθήστε ελαφρά την πόρτα για να κλείσει.

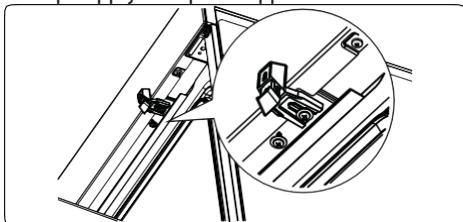


Αποσυναρμολόγηση παιδικού κλειδώματος

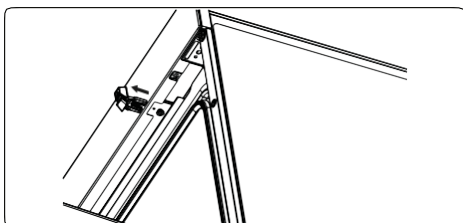
1. Για να αποσυναρμολογήσετε το παιδικό κλείδωμα, ξεβιδώστε τη βίδα που υποδεικνύεται με το βέλος.



2. Μην αγγίζετε την άλλη βίδα.



3. Αφού ξεβιδώσετε τη βίδα εντελώς όπως φαίνεται στην εικόνα, τραβήξτε το παιδικό κλείδωμα προς το μέρος σας.

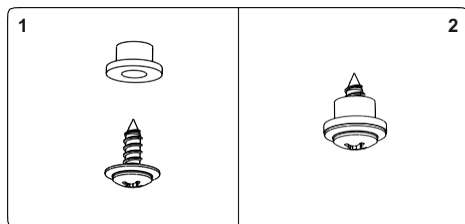


4. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς το παιδικό κλείδωμα.

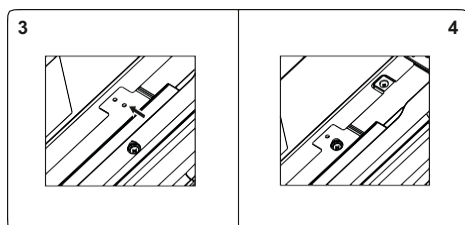
Εγκατάσταση παιδικού κλειδώματος

1. Βάλτε τη βίδα στη ροδέλα έτσι.

2. Μετά την τοποθέτηση, η θέσει πρέπει να δείχνει έτσι.

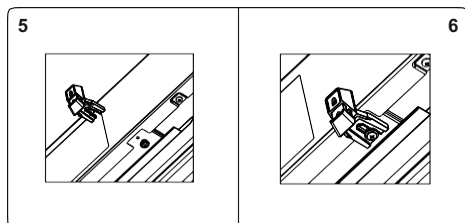


3. Αυτό το εξάρτημα πρέπει να συναρμολογηθεί στην οπή που υποδεικνύεται από το βέλος, όπως φαίνεται στην εικόνα 4.



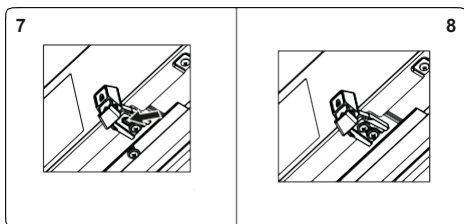
5. Ωθήστε το παιδικό κλείδωμα προς το τοίχωμα, ώσπου να σταματήσει στο τοίχωμα. Οι βραχίονες του παιδικού κλειδώματος πρέπει να βρίσκονται ανάμεσα στη ροδέλα και το πάνω μέρος.

6. Όταν το παιδικό κλείδωμα σταματήσει στο τοίχωμα, η θέση πρέπει να είναι έτσι.

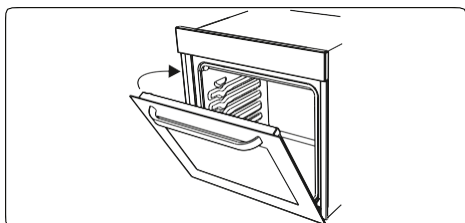


7. Συναρμολογήστε τη δεύτερη βίδα στην οπή που υποδεικνύεται από το βέλος όπως φαίνεται στην εικόνα 8.

8. Η τελική συναρμολόγηση πρέπει να είναι έτσι.



Απαλό κλείσιμο της πόρτας φούρνου
Η πόρτα του φούρνου κλείνει αργά από μόνη της όταν απελευθερώνεται λίγο πριν την κλειστή θέση.



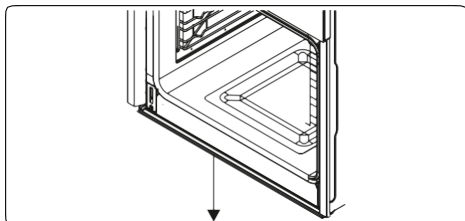
Ο συλλέκτης νερού

Σε ορισμένες περιπτώσεις μαγειρέματος μπορεί να εμφανιστεί συμπύκνωση στο εσωτερικό γυαλί της πόρτας του φούρνου. Δεν αποτελούν σφάλμα της παραγωγής.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη θέση ψησίματος και αφήστε τη σε αυτή τη θέση για 20 δευτερόλεπτα.

Το νερό θα στάξει στον συλλέκτη.

Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με μια στεγνή πετσέτα. Αυτή η διαδικασία πρέπει να εφαρμόζεται τακτικά.



5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Γενικές οδηγίες

- Ελέγξτε κατά πόσο τα καθαριστικά είναι κατάλληλα κι αν συνιστώνται από τον κατασκευαστή πριν τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας, που δεν περιέχουν σωματίδια. Επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της κουζίνας, μη χρησιμοποιείτε καυστικές (διαβρωτικές) κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.

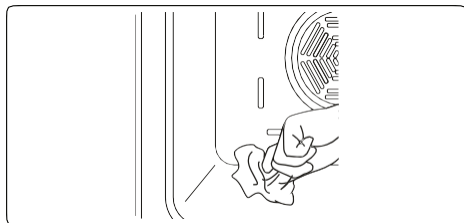
 Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.

- Αν υπάρξει υπερχειλίση υγρών, καθαρίστε τα αμέσως ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιά στα εξαρτήματά σας.

 Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό οποιουδήποτε εξαρτήματος της συσκευής.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

- Το εσωτερικό των σμαλτωμένων φούρνων είναι καλύτερα να καθαρίζεται ενώ ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.
- Σκουπίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνόνερο έπειτα από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι το φούρνο με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε περιστασιακά ένα υγρό υλικό καθαρισμού για να καθαρίσετε τελείως το φούρνο.



Καθαρισμός των γυάλινων εξαρτημάτων

- Καθαρίζετε τα γυάλινα εξαρτήματα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για τζάμια για να καθαρίσετε εσωτερικά και εξωτερικά τα γυάλινα εξαρτήματα. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα (εάν υπάρχουν)

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

 Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.

 Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στον ανοξείδωτο χάλυβα για πολλή ώρα.

Καθαρισμός βαμμένων επιφανειών (εάν διατίθεται)

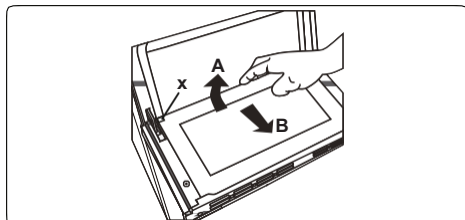
- Λεκέδες από ντομάτα, ντοματοπολτό, κέτσαπ, λεμόνι, παράγωγα ελαίου, γάλα, σακχαρούχα τρόφιμα, σακχαρούχα ροφήματα και καφέ θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με ένα πανί βυθισμένο σε ζεστό νερό. Εάν αυτοί οι λεκέδες δεν καθαριστούν και μείνουν να στεγνώσουν στις επιφάνειες που έχουν πέσει, ΔΕΝ θα πρέπει να τους τρίψετε με σκληρά αντικείμενα (αιχμηρά αντικείμενα, συρματάκια από ασάλι και πλαστικό, σφουγγαράκι πιάτων που προκαλεί ζημιά στην επιφάνεια) ή καθαριστικού παράγοντες που περιέχουν υψηλά επίπεδα οινόπνευματος, αφαιρετικά λεκέδων, απολιπαντικά, αποξεστικά χημικά επιφανειών. Διαφορετικά, μπορεί

να προκύψει διάβρωση στις βαμμένες με σκόνη επιφάνειες και να επέλθουν λεκέδες. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία έχει προκληθεί από την χρήση ακατάλληλων καθαριστικών προϊόντων ή μεθόδων.

Αφαίρεση του εσωτερικού γυαλιού

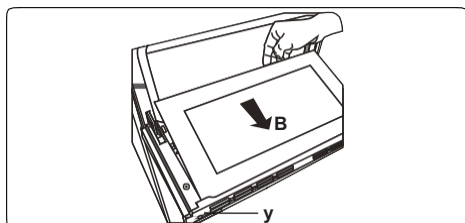
Πρέπει να αφαιρέσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου πριν καθαρίσετε, όπως φαίνεται παρακάτω.

1. Σπρώξτε το γυαλί προς την κατεύθυνση **B** και απομακρύνετε το από το βραχίονα τοποθέσις (**x**). Τραβήξτε το γυαλί έξω προς την κατεύθυνση **A**.

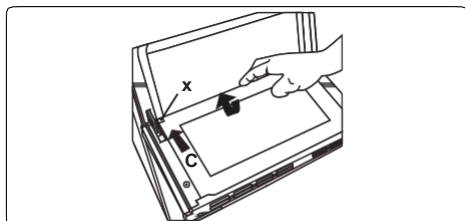


Για να αντικαταστήσετε το εσωτερικό γυαλί:

2. Σπρώξτε το γυαλί προς τα μπροστά και κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**y**), προς την κατεύθυνση **B**.



3. Τοποθετήστε το γυαλί κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**x**) προς την κατεύθυνση **C**.

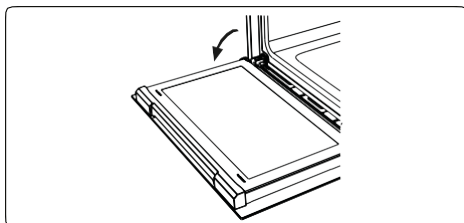


 Εάν η πόρτα του φούρνου είναι τριπλή γυάλινη πόρτα φούρνου, η τρίτη γυάλινη στρώση μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η δεύτερη γυάλινη στρώση.

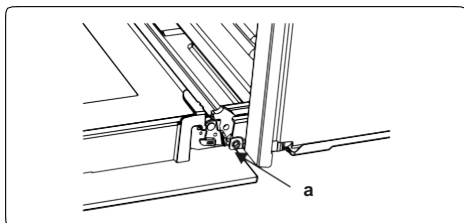
Αφαίρεση της πόρτας φούρνου

Πριν καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, πρέπει να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω.

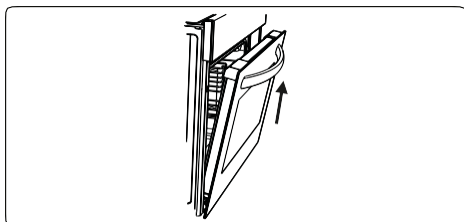
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Ανοίξτε το μάνταλο ασφάλισης (**a**) (με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού) ως την ανώτερη τερματική του θέση.

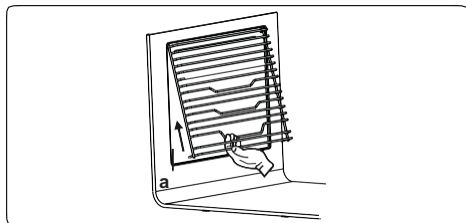


3. Κλείστε την πόρτα ώσπου να κλείσει σχεδόν πλήρως και αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας προς το μέρος σας.



Αφαίρεση του μεταλλικού ραφιού

Για να αφαιρέσετε τη μεταλλική σχάρα, τραβήξτε την όπως φαίνεται στην εικόνα. Αφού την απελευθερώσετε από τα κλιπ (**a**), σηκώστε την.



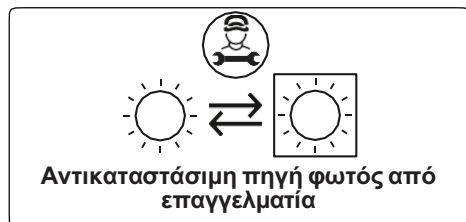
5.2 συντήρησης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συντήρηση αυτής της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

Αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

- Αφαιρέστε τον γυάλινο φακό και έπειτα αφαιρέστε τη λυχνία.
- Τοποθετήστε τη νέα λυχνία (ανθεκτική στους 300 °C) για να αντικαταστήσετε τη λυχνία που αφαιρέσατε (230 V, 15-25 Watt, Τύπος E14).
- Αντικαταστήστε τον γυάλινο φακό και ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.
- Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.
- Η πηγή φωτός δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τον τελικό χρήστη. Απαιτείται υπηρεσία μεταπωλήσεων.
- Η περιλαμβανόμενη φωτεινή πηγή δεν προορίζεται για χρήση σε άλλες εφαρμογές.



φωτισμό δωματίου.

- Μην προσπαθείτε να ξύσετε τις αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δάπεδο του φούρνου. Διαφορετικά, το δάπεδο του φούρνου θα υποστεί ζημιά.
- Προκειμένου να διαλύσετε αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δάπεδο του φούρνου, χύστε 200-250 ml λευκό ξύδι με περιεκτικότητα οξέος μικρότερη του 6% στο δάπεδο του φούρνου μετά από κάθε 2 ή 3 χρήσεις και περιμένετε για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, καθαρίστε το με ένα νωπό πανί.



Ο λαμπτήρας έχει σχεδιαστεί ειδικά για
χρήση σε οικιακές συσκευές
μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλος για

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1 επίλυση προβλημάτων



Αφού ελέγξετε αυτά τα βασικά βήματα επίλυσης προβλημάτων, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με υπάλληλο εξουσιοδοτημένου σέρβις ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν ανάβει.	Η τροφοδοσία είναι απενεργοποιημένη.	Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.
Καμία θέρμανση ή φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο έλεγχος θερμοκρασίας του φούρνου δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. Η πόρτα του φούρνου έχει παραμείνει ανοικτή.	Ελέγξτε αν ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου έχει ρυθμιστεί σωστά.
Το φως του φούρνου (αν υπάρχει) δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει χαλάσει. Η ηλεκτρική τροφοδοσία έχει αποσυνδεθεί ή είναι απενεργοποιημένη.	Αντικαταστήστε τη λυχνία σύμφωνα με τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη στην πρίζα.
Το μαγείρεμα είναι ανομοιογενές μέσα στο φούρνο.	Τα ράφια του φούρνου είναι τοποθετημένα εσφαλμένα.	Ελέγξτε αν χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες και οι θέσεις ραφιών. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε πράγματα που πρέπει να γυρίσετε. Αν ανοίξετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Τα κουμπιά χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Υπάρχει ξένο υλικό που πιάνεται ανάμεσα στα κουμπιά χρονοδιακόπτη. Μοντέλο αφής: Υπάρχει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.	Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά. Αφαιρέστε την υγρασία και δοκιμάστε ξανά. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.
Ο ανεμιστήρας του φούρνου (αν υπάρχει) είναι θορυβώδης.	Τα ράφια του φούρνου δονούνται.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι επίπεδος. Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια και τα προϊόντα ψησίματος δεν δονούνται ή έρχονται σε επαφή με τον πίσω πίνακα του φούρνου.

6.2 μεταφορά

Αν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το χρησιμοποιώντας την αρχική συσκευασία. Ακολουθήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς πάνω στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία όλα τα ανεξάρτητα εξαρτήματα του προϊόντος για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του προϊόντος κατά τη μεταφορά.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία, ετοιμάστε ένα κουτί μεταφοράς προκειμένου η συσκευή, ειδικά οι εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος να προστατεύονται από τις εξωτερικές απειλές.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

PRODUCT FICHE

In accordance with delegated regulation (EU) No. 65/2014 and regulation (EU) No. 66/2014

7.1 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Μάρκα		 PYRAMIS
Μοντέλο		OVEN PO78104010EBLM
Τύπος φούρνου		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Μάζα	kg	30,5
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - συμβατικός		105,7
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - με ανεμιστήρα		94,3
Ενεργειακή Κλάση		A
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - συμβατικός	kWh/κύκλο	0,93
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - με ανεμιστήρα	kWh/κύκλο	0,83
Πλήθος θαλάμων		1
Πηγή θέρμανσης		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Όγκος	l	78
Αυτός ο φούρνος συμμορφώνεται με το EN 60350-1		
Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας		
Φούρνος		
- Μαγειρεύετε τα φαγητά μαζί, εάν είναι εφικτό.		
- Διατηρήστε σύντομο χρόνο προθέρμανσης.		
- Μην παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.		
- Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.		
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.		

Dziękujemy za wybór tego produktu.

Niniejsza Instrukcja Obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji Obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej na przyszłość.

Symbol	Rodzaj	Znaczenie
	UWAGA	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM	Niebezpiecznie wysokie napięcie
	OGIEŃ	Ostrzeżenie; Ryzyko pożaru/materiały łatwopalne
	OSTROŻNIE	Ryzyko obrażeń lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowa obsługa systemu

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
1.1 Ogólne Ostrzeżenia Dotyczące Bezpieczeństwa	3
1.2 Pieczenie na Parze.....	5
1.3 Ostrzeżenia Dotyczące Instalacji	6
1.4 Podczas Użytkowania.....	6
1.5 Podczas Czyszczenia i Konserwacji	7
2. MONTAŻ I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	10
2.1 Instrukcje dla Instalatora.....	10
2.2 Instalacja Piekarnika.....	10
2.3 Podłączenie Elektryczne i Zasady Bezpieczeństwa.....	12
3. CECHY PRODUKTU	13
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	14
4.1 Tabela Przygotowywania Potraw	15
4.2 Funkcja Pieczenia na Parze	16
4.3 Korzystanie z Programatora Visio Touch.....	17
4.4 Akcesoria	19
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
5.1 Czyszczenie	22
5.2 Konserwacja.....	25
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	26
6.1 Rozwiązywanie Problemów	26
6.2 Transport.....	26

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i przechowuj je w dogodnym miejscu, aby wrazie potrzeby móc z nich skorzystać.
- Niniejsza instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego Twoje urządzenie może nie posiadać niektórych funkcji w niej opisanych. Z tego powodu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na liczby.

1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nie posiadające doświadczenia ani wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



UWAGA: Urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych. Trzymaj dzieci w wieku poniżej 8 lat z dala od urządzenia, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.



UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.



UWAGA: Jeżeli powierzchnia jest popękana, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie użytkowania. Nie używaj szorstkich środków czyszczących ani szorstkich myjek do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika i innych powierzchni. Mogą one zarysować powierzchnie, co może skutkować stłuczeniem szyby drzwi lub uszkodzeniem powierzchni.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych.

 **UWAGA:** W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem, przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.

 **OSTROŻNIE:** Dostępne części mogą być gorące podczas pieczenia lub grillowania. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia, gdy jest ono używane.

- Twoje urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi normami i przepisami lokalnymi i międzynarodowymi.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą wykonywać wyłącznie autoryzowani technicy serwisowi. Prace instalacyjne i naprawcze wykonywane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Nie zmieniaj ani nie modyfikuj w żaden sposób specyfikacji urządzenia. Nieodpowiednie osłony płyty kuchennej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość energii elektrycznej) oraz specyfikacje urządzenia są zgodne. Dane techniczne tego urządzenia są podane na etykiecie.

 **OSTROŻNIE:** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych. Nie należy go używać do żadnych innych celów ani do żadnego innego zastosowania, na przykład do użytku innego niż w warunkach domowych ani w środowisku komercyjnym lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie używaj uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszelkie możliwe środki w celu zapewnienia Twojego bezpieczeństwa. Ponieważ szkło może pęknąć, aby uniknąć zarysowań, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Unikaj uderzania akcesoriami w szybę.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przytrzaśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby zapobiec zagrożeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Nie pozwalaj dzieciom wspinać się na drzwiczki piekarnika ani siadać na nich, gdy są otwarte.
- Proszę trzymać dzieci i zwierzęta z dala od tego urządzenia

1.2 PIECZENIE NA PARZE

- Wodę należy wlać do pojemnika na wodę przed uruchomieniem piekarnika.
- Nie dodawaj wody do zbiornika na wodę, gdy piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydobywać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować ryzyko poparzenia.
- W wyniku pieczenia na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może powodować korozję, po zakończeniu pieczenia należy upewnić się, że wnętrze piekarnika wyschło.
- Do pieczenia na parze w piekarniku używaj wody pitnej. Zamiast wody nie używaj łatwopalnego alkoholu ani substancji stałych zawierających cząstki stałe.
- Do pieczenia na parze używaj naczyń ze stali nierdzewnej.
- Jeśli po zakończeniu każdego pieczenia na parze w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody, należy go opróżnić, a pozostałej wody nie należy używać do następnego pieczenia.

1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiaj urządzenia, zanim nie zostanie ono całkowicie zainstalowane.
 - Urządzenie musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą być spowodowane nieprawidłowym umiejscowieniem i instalacją przez osoby nieupoważnione.
 - Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo ono uszkodzeniu w transporcie.
- W przypadku jakichkolwiek usterek nie należy używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym przedstawicielem serwisu. Materiały użyte do pakowania (nylon, zszywacze, styropian itp.) mogą być szkodliwe dla dzieci i należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Chronić swoje urządzenie przed warunkami atmosferycznymi. Nie narażaj go na działanie promieni słonecznych, deszczu, śniegu, kurzu czy nadmiernej wilgoci.
 - Wszelkie materiały (tj. szafki) wokół urządzenia muszą być w stanie wytrzymać minimalną temperaturę 100°C.
 - Urządzenia nie wolno instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.

1.4 PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Przy pierwszym użyciu piekarnika możesz wyczuć delikatny zapach. Jest to zjawisko całkowicie normalne i spowodowane przez materiały izolacyjne elementów grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem piekarnika pozostawić go pustym i ustawić na maksymalną temperaturę na 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym produkt jest zainstalowany, jest dobrze wentylowane.

- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para wydobywająca się z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczaj łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potrawy do piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie należy wykładać piekarnika folią aluminiową, gdyż może to spowodować przegrzanie.
- Podczas gotowania nie stawiać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na dnie piekarnika. Podstawa staje się bardzo gorąca, co może spowodować uszkodzenie produktu.



△ Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia na olejach stałych lub płynnych. Mogą one zapalić się w ekstremalnych warunkach ogrzewania. Nigdy nie polewaj wodą płomieni spowodowanych olejem, zamiast tego wyłącz piekarnik i przykryj patelnię pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, należy wyłączyć główny wyłącznik sterowania.
- Upewnij się, że pokrętła sterowania urządzeniem znajdują się zawsze w pozycji „0” (stop), gdy nie jest ono używane.
- Blachy pochylają się przy wyciąganiu. Uważaj, aby nie rozsypać lub nie upuścić gorącej żywności podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie kładź niczego na drzwiczkach piekarnika, gdy są otwarte. Może to spowodować utratę równowagi kuchenki lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie wieszaj ręczników, ścierek ani ubrań na urządzeniu ani na jego uchwytych.

1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci. PL - 7

- Nie wyjmuj pokręteł sterujących w celu czyszczenia panelu sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo swojego urządzenia, zalecamy, aby zawsze używać oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontaktować się z naszym autoryzowanym serwisem.
- Nie próbuj zeskrobywać resztek kamienia, które mogą osadzać się na dnie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika ulegnie uszkodzeniu.
- Aby rozpuścić wapno, które może osadzać się na dnie piekarnika, po każdym 2 lub 3 użyciach wylać 200-250 ml białego octu o zawartości kwasu nie większej niż 6% na dno piekarnika i odczekać 30 minut . Następnie wyczyść go wilgotną, moką szmatką.

Deklaracja zgodności CE



Oświadczamy, że nasze produkty spełniają obowiązujące Europejskie Dyrektywy, Decyzje i Rozporządzenia oraz wymagania wymienione w przywołanych normach.

Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego. Każde inne zastosowanie (np. ogrzewanie pomieszczenia) jest niewłaściwe i niebezpieczne.



Instrukcja obsługi dotyczy kilku modeli. Istnieją różnice pomiędzy tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starego sprzętu



Niniejszy symbol na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produktu tego nie należy traktować jako odpadu domowego. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomagasz zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem w związku z utylizacją tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą, u którego zakupiono ten produkt.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

 **UWAGA :** To urządzenie musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego pracownika serwisu lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Nieprawidłowy montaż może spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i wówczas gwarancja nie będzie ważna.
- Przed instalacją należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (napiecie i częstotliwość energii elektrycznej) oraz czy ustawienia urządzenia są kompatybilne. Warunki regulacji tego urządzenia podano na etykiecie.

- Należy przestrzegać przepisów prawa, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, właściwy recykling zgodny z przepisami itp.).
- Jeśli produkt zawiera wyjmowane przewodnice półek (ruszty), a instrukcja obsługi zawiera przepisy takie jak jogurt, ruszty należy wyjąć, a piekarnik włączyć w zdefiniowanym trybie pieczenia. Informacje na temat usuwania rusztu znajdują się w części **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Ogólne zasady

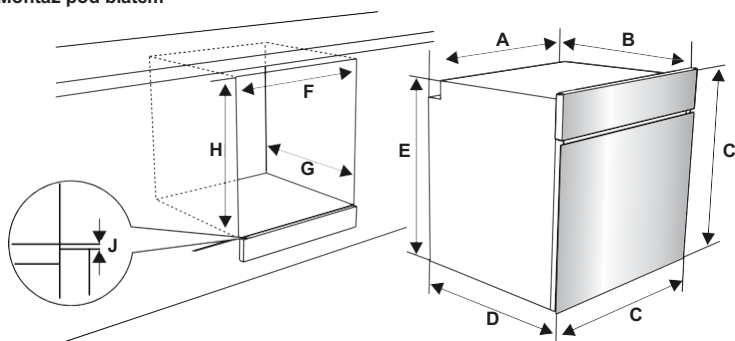
- Po usunięciu opakowania z urządzenia i jego akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie nie jest uszkodzone. Jeżeli podejrzewasz jakiegokolwiek uszkodzenie, nie używaj go i natychmiast skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Upewnij się, że w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne, takie jak zasłony, olej, tkaniny itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble otaczające urządzenie muszą być wykonane z materiałów odpornych na działanie temperatur powyżej 100°C.
- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.

2.2 INSTALACJA PIEKARNIKA

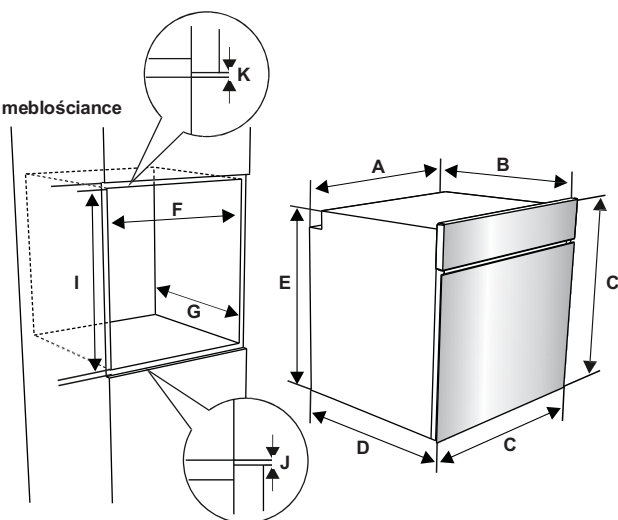
Urządzenia dostarczane są z zestawami montażowymi i można je zamontować na blacie roboczym o odpowiednich wymiarach. Poniżej podano wymiary montażu płyty kuchennej i piekarnika.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

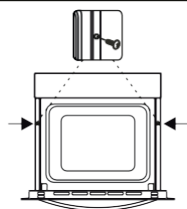
Montaż pod blatem



Montaż w meblościance



Po wykonaniu połączeń elektrycznych włoż piekarnik do szafki popychając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włoż 2 śruby w otwory znajdujące się w ramie piekarnika. Gdy rama produktu dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.



2.3 POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

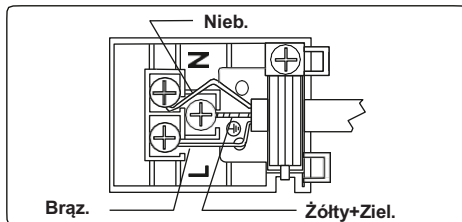
UWAGA: Podłączenie elektryczne tego urządzenia powinno zostać wykonane przez autoryzowanego pracownika serwisu lub wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z instrukcjami zawartymi w tej instrukcji i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (wybite na tabliczce znamionowej urządzenia) pod kątem zgodności z dostępnym napięciem w sieci elektrycznej, a okablowanie sieciowe powinno wytrzymać moc znamionową urządzenia (również wskazane na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy upewnić się że używane są izolowane kable. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony i wymaga wymiany, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używaj adapterów, gniazdek wielokrotnych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących części urządzenia i nie może być zgięty ani przygnieciony. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu i spowodować zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, aby spełnić wymogi bezpieczeństwa, należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem między stykami co najmniej 3 mm).
- Urządzenie jest przystosowane do zasilania napięciem 220-240 V.

W przypadku innego zasilania należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub wykwalifikowanym elektrykiem.

- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można go było podłączyć do urządzenia, nawet jeśli urządzenie stoi z przodu szafki.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia są odpowiednio dokręcone.
- Zamocuj kabel zasilający w zacisku kablowym, a następnie zamknij pokrywę.
- Przyłącze skrzynki zaciskowej znajduje się na skrzynce zaciskowej.

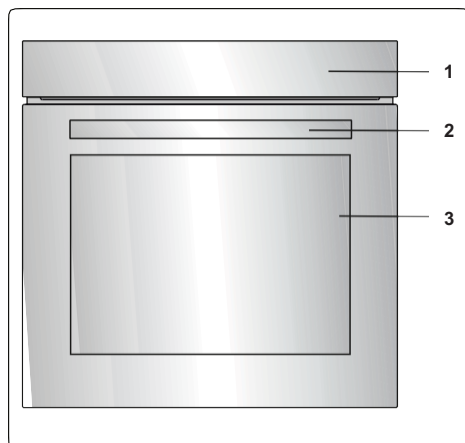


CECHY PRODUKTU



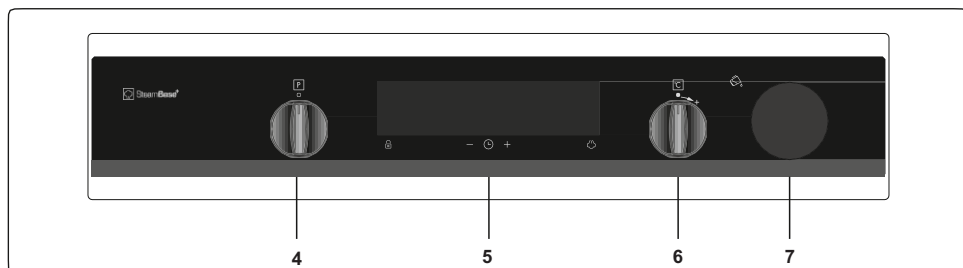
Ważne: Specyfikacje produktu mogą się różnić, a wygląd Twojego urządzenia może różnić się od pokazanego na poniższych rysunkach.

Lista Komponentów



1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

Panel sterowania

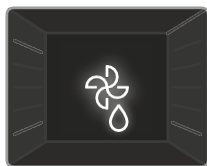


4. Pokrętko sterowania funkcją piekarnika
5. Minutnik
6. Pokrętko termostatu piekarnika
7. Pokrywa zbiornika wody

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

Funkcje piekarnika

* Funkcje piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu



Funkcja Romrażania:
Lampki ostrzegawcze piekarnika zaświecą się i zacznie działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, włóż zamrożoną żywność do piekarnika na półce

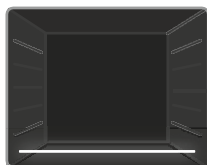
w trzecim slocie od dołu. Zaleca się umieszczenie blachy piekarnika pod rozmrażaną żywnością, aby zebrać wodę nagromadzoną w wyniku topniejącego lodu. Ta funkcja nie gotuje ani nie piecze jedzenia, a jedynie pomaga w jego rozmrożeniu



Funkcja Turbo:
Termostat i lampki ostrzegawcze piekarnika włączą się, a pięścieniowy element grzejny i wentylator zaczną działać.

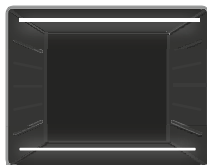
Funkcja Turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu cała żywność na wszystkich półkach będzie gotowana równomiernie. Zaleca się rozgrzać piekarnik przez około 10 minut.

W tej funkcji możesz skorzystać z opcji pieczenia na parze. Aby uzyskać szczegółowe informacje, przeczytaj tekst „Korzystanie z funkcji pieczenia na parze”.



Funkcja Ogrzewania od Spodu: Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a dolny element grzejny zacznie działać.

Funkcja ta jest idealna do podgrzewania pizzy, ponieważ ciepło unosi się z dna piekarnika i podgrzewa potrawę. Ta funkcja jest odpowiednia do podgrzewania żywności zamiast pieczenia



Funkcja Pieczenia Równomiernego:
Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a dolny i górny element grzejny zaczną działać.

Funkcja pieczenia równomiernego emituje ciepło, zapewniając równomierne przygotowanie potraw. Jest to idealne rozwiązanie do przygotowywania wypieków, ciast, pieczonego makaronu, lasagne i pizzy. Zalecane jest rozgrzewanie piekarnika przez 10 minut i najlepiej używać tej funkcji tylko jednej półki na raz.



Funkcja Wentylatora:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a górna i dolna grzałka oraz wentylator zaczną działać.

Ta funkcja jest odpowiednia do pieczenia ciasta. Pieczenie odbywa się za pomocą dolnego i górnego elementu grzejnego piekarnika oraz wentylatora, który zapewnia cyrkulację powietrza, nadając potrawie lekko grillowany efekt. Zaleca się rozgrzać piekarnik przez około 10 minut. Funkcja termowentylacji i grzania od dołu idealnie nadaje się do równomiernego pieczenia potraw, np. pizzy, w krótkim czasie. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło piekarnika, a dolny element grzejny piecze potrawę.

Można skorzystać z opcji gotowania na parze w tej funkcji. Aby uzyskać szczegółowe informacje, przeczytaj tekst „Korzystanie z funkcji pieczenia na parze”.



Funkcja Przygotowania Pizzy:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a pierścieniowe dolne elementy grzejne i wentylator zaczną działać. Ta funkcja

idealnie nadaje się do równomiernego wypieku potraw takich jak pizza, w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło piekarnika, dolny element grzejny zapewnia pieczenie potrawy.

Można skorzystać z opcji pieczenia na parze w tej funkcji. Aby uzyskać szczegółowe informacje, przeczytaj tekst

„Korzystanie z funkcji pieczenia na parze”.



Funkcja Szybszego Grillowania:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a grill i górne elementy grzejne zaczną działać.

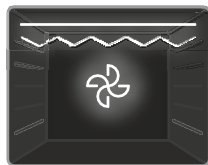
Funkcja ta służy do szybszego grillowania oraz do grillowania potraw o większej powierzchni, np. mięsa. Korzystaj z górnych półek piekarnika. Lekko posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu potraw i umieść je na środku rusztu. Zawsze umieszczaj blachę pod potrawą, aby zebrać krople oleju lub tłuszczu. Zaleca się rozgrzać piekarnik przez około 10 minut.

Uwaga: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C



Funkcja Podwójnego Grillowania z Wentylatorem:

Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a grill, górne elementy grzejne i wentylator zaczną działać.



Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw oraz do grillowania potraw o większej powierzchni. Zarówno górne elementy grzejne, jak i grill będą zasilane energią wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Korzystaj z górnych półek piekarnika. Lekko posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu potraw i umieść je na środku rusztu. Zawsze umieszczaj blachę pod potrawą, aby zebrać krople oleju lub tłuszczu. Zaleca się rozgrzać piekarnik przez około 10 minut.

Uwaga: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura piekarnika powinna wynosić 190°C.



Funkcja 3D: Termostat piekarnika i lampki ostrzegawcze włączą się, a pierścień grzejny, górny element grzejny, dolny element grzejny i wentylator włączą się.

Funkcja 3D równomiernie i szybko rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu cała żywność na wszystkich półkach będzie pieczona równomiernie. Czas gotowania będzie krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się rozgrzać piekarnik przez około 10 minut.

Dodatkowo ta funkcja sprawi, że wypieki będą bardziej puszyste i miękkie.

W tej funkcji można skorzystać z opcji pieczenia na parze. Aby uzyskać szczegółowe informacje, przeczytaj tekst

„Korzystanie z funkcji pieczenia na parze.”

Funkcja Vap Clean+:



Funkcja Vapclean+ zapewnia łatwe czyszczenie

Funkcję tę znajdziesz w menu „Czyszczenie”. Przed uruchomieniem tej funkcji należy dodać do zbiornika 300 ml wody. Aby dodać wodę, postępuj zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale „Napełnianie zbiornika wody”.

4.1 TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Funkcja	Potrawy			
Równomierne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Ciastka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gulasz	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Wentylator	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Ciastka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulasz	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Ciastka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulasz	2	175-200	40-50
Grilowanie	Grilowane klopsy	7	200	10-15
	Kurczak	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Stek wołowy	6 - 7	200	15-25

* Jeśli to możliwe, zastosuj szpikulec do pieczenia kurczaka.

4.2 DLA FUNKCJI PIECZENIA NA PARZE

Produkty	Funkcja	Temp. (°C)	Numer Półki	Ilość Wody (ml)	Poziom Pary	Czas do dod. wody (min.)	Czas pieczenia (Okolo) (min)	Ilość (Okolo) (g)
Chleb	Funkcja Wentylatora + Para	180-200	2-3	200	ST2	Po podgrzaniu.	30-50	820
Pieczony makaron		200	3	200	ST2		30-40	1500
Ciasto		180	3	180	ST2		30-40	500
Pomidor		200	3	200	ST2		45-60	500
Kurczak		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Stek		180	3	300	ST3		100-110	1000



Ważne: Temperatury i czasy podane w powyższej tabeli pieczenia zostały przetestowane w naszych laboratoriach i niniejsze wartości: mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego materiału i używanego napięcia sieciowego.



Ważne: W przypadku potraw wymagających wstępnego podgrzania użyj funkcji pieczenia na parze po podgrzaniu



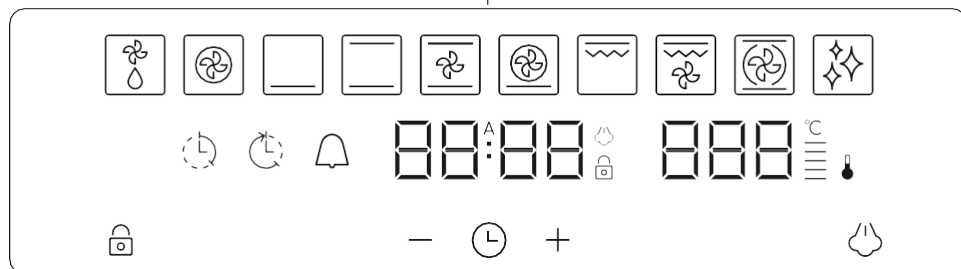
Ważne: Pieczenie na parze odbywa się wyłącznie w ramach funkcji określonych w instrukcji.



Ważne: Pojemność zbiornika na wodę wynosi maksymalnie 300 ml. Nie dodawaj więcej niż 300 ml.

- Woda spływająca na dno piekarnika tworzy podczas gotowania gorącą parę, co pozwala uzyskać lepsze rezultaty pieczenia potraw.
- Pieczenie na parze zmniejsza utratę wilgoci w potrawach mięsnych, sprawia, że wewnątrz potrawy jest bardziej soczyste i chrupiące na zewnątrz, a w przypadku ciasta sprawia, że zewnętrzna część potrawy jest bardziej puszysta, chrupiąca i obszerniejsza.

4.3 KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA VIŠIO TOUCH



Opis funkcji							
	Rozmrażanie		Funkcja Szybszego Grilowania		Automatycznie		Tryb
	Funkcja Turbo		Funkcja Podwójnego Grila + Wentylator		Pasek Temperatury		Funkcja Pary
	Funkcja Spód		Funkcja 3D		Termostat		Czas pieczenia
	Funkcja Równomierna		Funkcja Czyszczenia		Minus		Czas zakończenia pieczenia
	Funkcja Wentylatora		Wyświetlacz Temperatury		Plus		Alarm Minutnika
	Funkcja Pizza		Wyświetlacz Czasu		Blokada Przycisków		Lampka

Ustawianie Pory Dnia

Gdy piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy po instalacji, na wyświetlaczu będzie migać liczba „0.00”. Naciśnij jednocześnie przyciski lub „+” i „-”. Dwukropek „:” na wyświetlaczu zacznie migać. Za pomocą przycisków dotykowych „+” i „-” można regulować i ustawiać godzinę. Czas musi być ustawiony, aby możliwe było korzystanie z funkcji piekarnika.

Ustawianie Minutnika

W celu ustawienia minutnika, naciśnij przycisk trybu „⌚”, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „0.00”, a symbol „⌚” zacznie migać. Użyj przycisków dotykowych „+” i „-”, aby ustawić żądany okres ostrzegania, gdy miga symbol „⌚”. Po zakończeniu ustawiania okresu czasu poczekaj, aż symbol „⌚” przestanie migać i pozostanie podświetlony. Zostanie ustawiony czas ostrzeżenia dźwiękowego. Gdy licznik czasu osiągnie zero, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i symbol „⌚” zacznie migać na ekranie. Naciśnięcie „+” lub „-” wyłączy ostrzeżenie dźwiękowe oraz wszystkie przyciski, których symbol zniknie z ekranu.

Regulacja Czasu Trwania Pieczenia

Ta funkcja pomaga piec przez określony czas. Przygotuj potrawę do pieczenia i włóż ją do piekarnika. Następnie wybierz żądaną funkcję pieczenia i temperaturę. Naciśnij przycisk dotykowy „⌚” aż zobaczysz symbol Czas Trwania „⌚” na ekranie wyświetlacza minutnika. Ustaw żądany czas pieczenia za pomocą przycisków dotykowych „+” i „-”, gdy minutnik znajduje się w tej pozycji. Po ustawieniu wymaganego czasu pieczenia na ekranie minutnika pojawi się „A”. Po zakończeniu regulacji poczekaj, aż na ekranie wyświetli się aktualna godzina i zacznie świecić symbol Czas Trwania. Kiedy licznik czasu osiągnie zero, piekarnik wyłączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na ekranie zacznie migać „A”. Naciśnij dowolny przycisk dotykowy na jednostce sterującej, aby wyłączyć dźwięk ostrzegawczy, „A” będzie nadal migać. Naciśnij przycisk dotykowy „⌚”, aby wyjść z trybu „A”.

Ustawianie Czasu Zakończenia Pieczenia

Ta funkcja służy do rozpoczęcia pieczenia

po upływie określonego czasu i przez określony czas. Przygotuj potrawę do pieczenia i włóż ją do piekarnika. Następnie wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę.

Naciskaj przycisk dotykowy „⌚” aż zobaczysz symbole czasu trwania „⌚” i „A” pojawiające się na ekranie wyświetlacza minutnika. Ustaw żądany czas pieczenia za pomocą przycisków dotykowych „+” i „-”, gdy minutnik znajduje się w tej pozycji. Następnie naciskaj przycisk dotykowy „⌚”, aż wyświetli się symbol „⌚”, zacznie migać godzina i symbol czasu trwania pieczenia. Dostosuj czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”, gdy minutnik znajduje się w tej pozycji. Po zakończeniu regulacji poczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się bieżąca godzina, a „⌚” będzie się świecić na Wyświetlaczu minutnika. Piekarnik obliczy czas działania, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia, po czym przestanie działać. Minutnik wyda ostrzeżenie dźwiękowe, a symbol „A” będzie nadal migać. Naciśnij dowolny przycisk minutnika, aby wyłączyć dźwięk ostrzegawczy, a następnie naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”, aby wyjść z trybu „ ”.



Nie można ustawić czasu zakończenia gotowania gdy włączone są funkcje grilowania.

Jeżeli czas zakończenia pieczenia został ustawiony przed włączeniem funkcji grilla, czas zakończenia pieczenia zostanie anulowany po wybraniu funkcji grilla.

Regulacja Dźwięku Minutnika Cyfrowego

Naciśnij i przytrzymaj przycisk dotykowy „ ”, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Następnie każdorazowe naciśnięcie przycisku „ ” spowoduje, że zabrzmi inny sygnał dźwiękowy. Istnieją cztery różne typy sygnałów dźwiękowych. Jeśli wybrano opcję „wyłączony”, wszystkie dźwięki zostaną wyłączone z wyjątkiem dźwięków alarmów i błędów po naciśnięciu dowolnego przycisku. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany.

Funkcja Blokad Przycisków

Blokada przycisków służy do zapobiegania niezamierzonym zmianom w ustawieniach piekarnika. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „ ” aż na ekranie wyświetlacza pojawi się symbol blokad klawiszy. Aby wyłączyć blokadę przycisków, naciśnij i przytrzymaj przycisk „ ” aż symbol blokad przycisków zniknie z wyświetlacza. Gdy blokada przycisków jest aktywna, dostępny będzie tylko przycisk zasilania, wszystkie pozostałe przyciski pozostaną zablokowane. Jeśli piekarnik nie będzie używany przez 6 godzin podczas jego pracy, piekarnik automatycznie się wyłączy.

Regulacja Jasności

Aby wyregulować jasność ekranu wyświetlacza należy wcisnąć i przytrzymać przycisk „+” przez 3 sekundy. Na ekranie wyświetlacza pojawi się „br1”. Następnie za każdym naciśnięciem przycisku „+” pojawi się inna jasność

Korzystanie z Funkcji Pieczenia na Parze

Twój piekarnik ma funkcję pieczenia na parze.

Woda wlane do zbiornika na wodę znajdującego się na spodzie piekarnika wytwarza gorącą parę podczas pieczenia i pozwala uzyskać lepszy efekt przygotowywania potraw

Pieczenie na parze zmniejsza utratę wilgoci w produktach mięsnych, podczas gdy wewnątrz jest bardziej soczyste, a na zewnątrz bardziej chrupiące, a ciasto sprawia, że żywność jest bardziej puszysta, chrupiąca i o większej objętości na zewnątrz.



Uwaga: Pieczenie na parze można wykonywać wyłącznie przy użyciu funkcji określonych w instrukcji



Uwaga: Pojemność zbiornika na wodę w podstawie piekarnika wynosi maksymalnie 300 ml. Nie dodawać więcej niż 300 ml wody

W celu pieczenia na parze;

Rozpocznij pieczenie, ustawiając funkcję, temperaturę i czas w zależności od potrawy w tabeli przygotowywania potraw na parze. W przypadku potraw nieuwzględnionych w tabeli możesz samodzielnie ustawić temperaturę, funkcję gotowania i czas. Umieść żywność na zalecanej półce. Do pojemnika na wodę znajdującego się w płycie piekarnika wlej określoną ilość wody za pomocą pojemnika. Naciśnij przycisk pary „ ” na ekranie sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się „St 1”. Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk „+”, na ekranie pojawią się odpowiednio „St 2” i „St 3”. „St 1”: oznacza 100 ml wody, „St 2”: oznacza 200 ml wody, „St 3”: oznacza 300 ml wody. Po naciśnięciu przycisku pary ponownie po wybraniu ilości wody, wybrana ilość wody będzie automatycznie stopniowo wlewana na dno piekarnika.

Spośród funkcji pieczenia na parze wybierz tę, która pasuje do Twojej potrawy i dostosuj ustawienie temperatury.

Twoje jedzenie będzie smaczniejsze dzięki wsparciu pary.

Jeśli chcesz, możesz dodać parę po rozpoczęciu gotowania. Aby to zrobić, wykonaj poniższe kroki;

Dotykaj przycisku pary  na ekranie sterowania i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Na ekranie minutnika zacznie migać „00:00”. Jeśli chcesz dodać parę w chwili pieczenia, dostosuj odpowiednio ustawienie minut za pomocą przycisków „+” i „-”.

Naciśnij ponownie przycisk pary  i wybierz ilość wody zgodnie z powyższym opisem.

Po tych operacjach, po upływie wyznaczonego czasu, w przestrzeń wewnątrz piekarnika automatycznie weleje się określona ilość wody.

Po zakończeniu gotowania usuń wodę pozostałą w zbiorniku i wyłącz piekarnik. Korzystanie z Funkcji Pieczenia na Parze

- Twój piekarnik posiada funkcję pieczenia na parze.
- Woda wlana do zbiornika na wodę znajdującego się na spodzie piekarnika wytwarza podczas gotowania gorącą parę, która pozwala uzyskać lepszy efekt przygotowywania potraw.
- Pieczenie na parze zmniejsza utratę wilgoci w produktach mięsnych, podczas gdy wewnątrz jest bardziej soczyste, a na zewnątrz bardziej chrupiące, a ciasto sprawia, że żywność jest bardziej puszysta, chrupiąca i o większej objętości na zewnątrz.

 **Uwaga:** pieczenie można wykonywać wyłącznie przy użyciu funkcji określonych w instrukcji.

 **Uwaga:** Pojemność zbiornika na wodę w podstawie piekarnika wynosi maksymalnie 300 ml. Nie dodawać więcej niż 300 ml wody.

W celu pieczenia na parze;

- Wlej określoną ilość wody do pojemnika na wodę znajdującego się w podstawie piekarnika.
- Umieść żywność na zalecanej półce
- Rozpocznij pieczenie od ustawienia

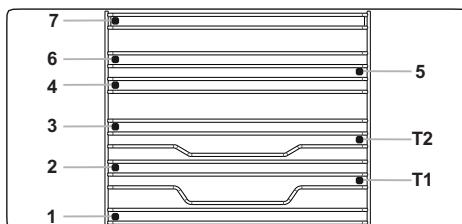
funkcji, temperatury i czasu, w zależności od potrawy znajdującej się w tabeli pieczenia na parze.

W przypadku potraw nieuwzględnionych w tabeli możesz samodzielnie ustawić temperaturę, funkcję gotowania i czas.

4.4 AKCESORIA

Ruszt EasyFix

Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria ciepłą wodą, detergentem i miękką, czystą szmatką.



- Włóż akcesorium we właściwe miejsce w piekarniku.
- Pozostaw przynajmniej 1 cm odstępu pomiędzy osłoną wentylatora a akcesoriami.
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania naczyń i/lub akcesoriów z piekarnika. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować oparzenia.
- Akcesoria mogą odkształcać się pod wpływem ciepła. Po ostygnięciu odzyskują swój pierwotny wygląd i wydajność.
- Blachy i ruszty mogą zostać umieszczone na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Szynę teleskopową można ustawić na poziomach T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Do pieczenia na jednym poziomie zalecany jest poziom 3.
- Do gotowania na jednym poziomie z szynami teleskopowymi zalecany jest poziom T2.
- Do pieczenia na dwóch poziomach zalecane są poziomy 2 i 4.
- Ruszt różna musi być umieszczony na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do pozycjonowania rusztu różna za pomocą szyn teleskopowych.

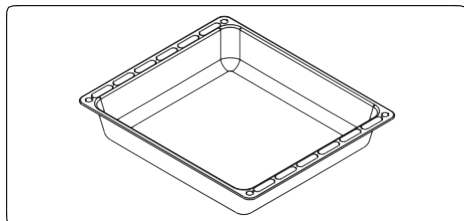
****Akcesoria mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Blacha o głębokości 8 cm

Do przygotowania gulaszu najlepiej nadaje się blacha o głębokości 8 cm.

Włóż blachę do dowolnego stojaka i dociśnij ją do końca, aby upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona. Aby zapewnić jak najefektywniejsze wykorzystanie, blachę należy umieścić na trzeciej półce

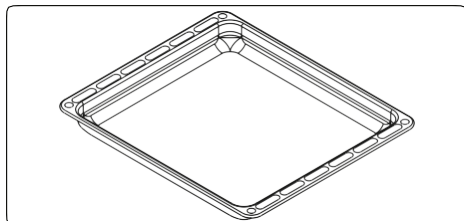
UWAGA: Nie należy ustawiać blachy o głębokości 8 cm na pierwszej (najniższej) półce. Nie zaleca się jednoczesnego przygotowywania potraw na dwóch blachach o głębokości 8 cm.



Głęboka Blacha

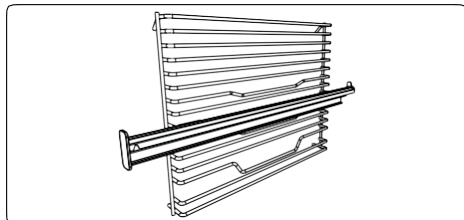
Głęboka blacha najlepiej nadaje się do przygotowywania gulaszu.

Włóż blachę do dowolnego stojaka i dociśnij ją do końca, aby upewnić się, że została prawidłowo umieszczona.



Ruszt z półteleskopową szyną Easyfix

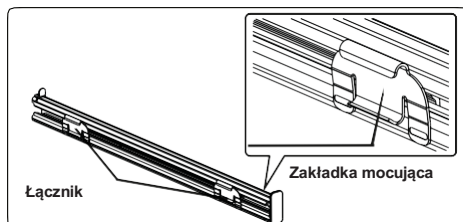
Półteleskopowa szyna wysuwa się do połowy, aby umożliwić łatwy dostęp do żywności.



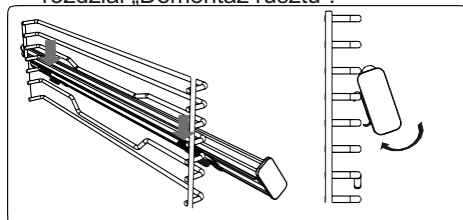
Szyny teleskopowe

Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria za pomocą

ciepłej wody, detergentu oraz miękkiej, czystej ściereczki.



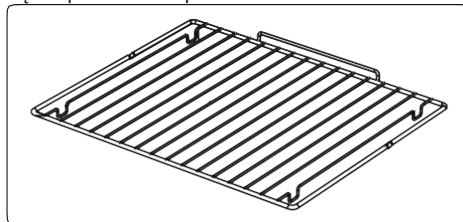
- Na każdej szynie teleskopowej znajdują się mocowania, które umożliwiają jej zdjęcie w celu czyszczenia i zmiany położenia.
- Zdejmij prowadnicę boczną. Patrz rozdział „Demontaż rusztu”.



- Zawieś górne elementy mocujące szyny teleskopowej na szynie bocznej poziomej i jednocześnie dociśnij dolne elementy mocujące, aż wyraźnie usłyszysz, jak elementy mocujące zatrzaskują się w szynie mocującej stelaża poziomego.
- Aby zdjąć, przytrzymaj przednią powierzchnię szyny i powtórz powyższe czynności w odwrotnej kolejności..

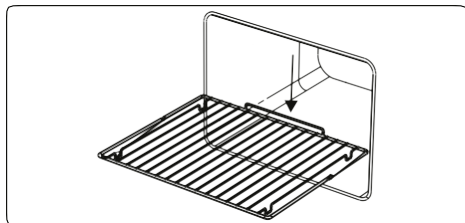
Ruszt Druciany

Ruszt druciany najlepiej nadaje się do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach nadających się do pieczenia w piekarniku.



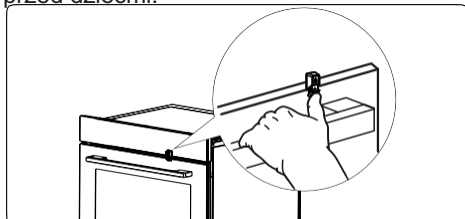
UWAGA

Umieścić ruszt prawidłowo na odpowiednim stojaku w komorze piekarnika i dosunąć go do końca.

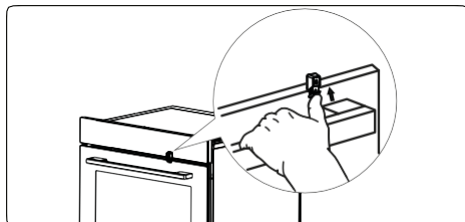


Blokada Rodzicielska

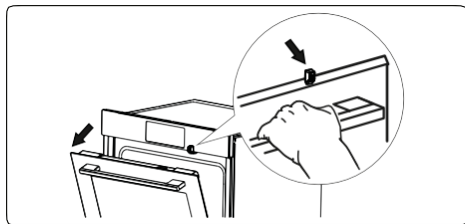
1. Aby otworzyć drzwiczki piekarnika, należy najpierw chwycić wolną ręką za uchwyt i włożyć kciuk pod zabezpieczenie przed dziećmi.



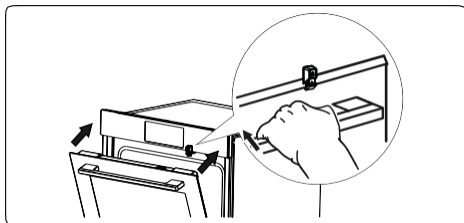
2. Kciukiem podnieś zabezpieczenie przed dziećmi.



3. Pociągnij drzwiczki piekarnika do siebie, trzymając za uchwyt wolną ręką.

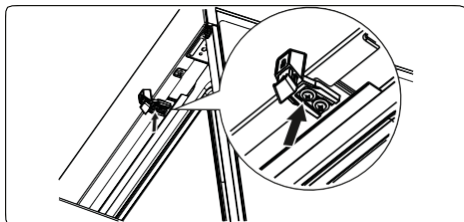


4. Zwolnij blokadę rodzicielską. Lekko popchnij drzwiczki, aby je zamknąć.

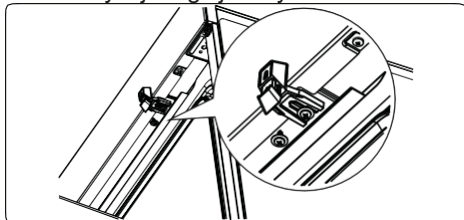


Demontaż blokady rodzicielskiej

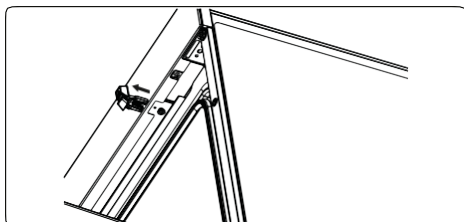
1. Aby zdemonstować zabezpieczenie przed dziećmi, odkręć śrubę wskazaną strzałką.



2. Nie dotykaj drugiej śruby.



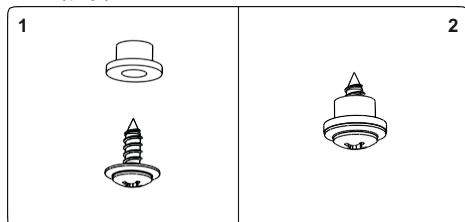
3. Po całkowitym odkręceniu śruby, jak pokazano na obrazku, pociągnij zabezpieczenie przed dziećmi do siebie.



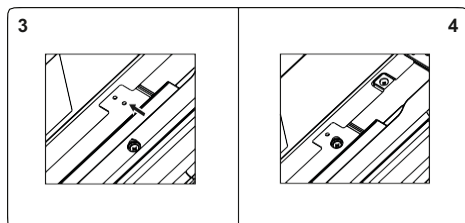
4. Można nadal korzystać z piekarnika bez zabezpieczenia przed dziećmi.

Instalowanie Blokad Rodzicielskiej

1. Zamontuj śrubę na podkładce w następujący sposób.
2. Po zamontowaniu pozycja musi wyglądać następująco.

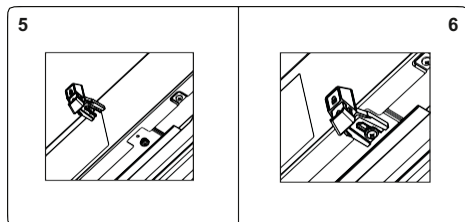


3. Część tę należy zamontować w otworze wskazanym strzałką, jak pokazano na rysunku 4.



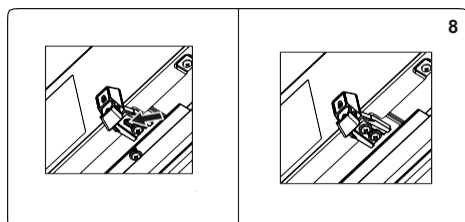
5. Dociśnij zabezpieczenie przed dziećmi w kierunku panelu, aż zatrzyma się na panelu. Ramiona zabezpieczenia przed dziećmi muszą znajdować się pomiędzy podkładką a górą.

6. Gdy panel zatrzyma blokadę, pozycja musi być następująca.



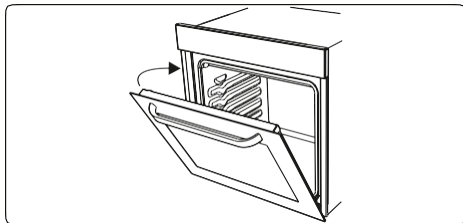
Przymocuj drugą śrubę do otworu oznaczonego rzalką, jak pokazano na rysunku 8.

Końcowy montaż musi wyglądać następująco.



Drzwiczki piekarnika z funkcją miękkiego domykania

Drzwiczki piekarnika zamykają się powoli, gdy zostaną zwolnione tuż przed położeniem zamkniętym.



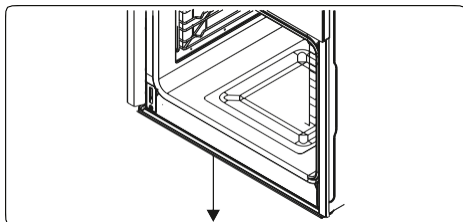
Zbiornik na Wodę

W niektórych przypadkach pieczenia na wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika może pojawić się kondensacja. Nie jest to usterka produktu.

Otwórz drzwiczki piekarnika na pozycję grillowania i pozostaw w tej pozycji na 20 sekund.

Woda będzie kapać do kolektora.

Ochłodzić piekarnik i wytrzeć wnętrze drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

UWAGA: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie.

Ogólne Zalecenia

- Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczka do czyszczenia lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząstek. Nie używaj żrących (korodujących) płynów, ściernych, proszków czyszczących, szorstkiej wełny drucianej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie kuchni.



Nie używaj środków czyszczących zawierających cząstki, ponieważ mogą one porysować szklane, emaliowane i/lub malowane części urządzenia.

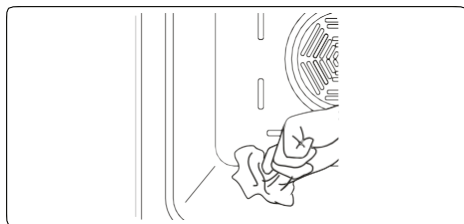
- W przypadku rozlania się cieczy należy ją natychmiast usunąć, aby uniknąć uszkodzenia elementów.



Do czyszczenia jakichkolwiek elementów urządzenia nie należy używać urządzeń parowych.

Czyszczenie Wnętrza Piekarnika

- Wnętrze piekarników emaliowanych najlepiej czyścić, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzyj piekarnik miękką szmatką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzyj piekarnik wilgotną szmatką i osusz go.
- Od czasu do czasu może zaistnieć potrzeba użycia płynnego środka czyszczącego w celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika.



Czyszczenie Elementów Szklanych

- Regularnie czyść szklane elementy urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych elementów szklanych użyj środka do czyszczenia szkła. Następnie opłucz je i dokładnie osusz suchą szmatką.

Czyszczenie Elementów ze Stali Nierdzewnej (jeśli występują)

- Regularnie czyść elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Wytrzyj elementy ze stali nierdzewnej miękką szmatką nasączoną samą wodą. Następnie dokładnie osusz je suchą szmatką.



Nie czyść elementów ze stali nierdzewnej, gdy są jeszcze gorące po pieczeniu.



Nie pozostawiaj na stali nierdzewnej octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorów przez dłuższy czas.

Czyszczenie Powierzchni Malowanych (jeśli występują)

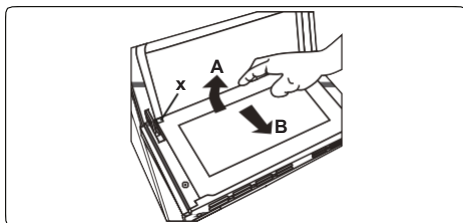
- Plamy z pomidora, przecierze pomidorowym, ketchupu, cytryny, pochodnych oleju,

mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast czyścić szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną oczyszczone i pozostawione do wyschnięcia na powierzchni, na której się znajdują, NIE należy ich przecierać twardymi przedmiotami (szpiczastymi przedmiotami, stalowymi i plastikowymi drucikami do szorowania, uszkodzającymi powierzchnię gąbkami do naczyń) ani środkami czyszczącymi zawierającymi dużą zawartość alkoholu, odplamiaczami, odtłuszczaczami, środkami chemicznymi do szorowania powierzchni. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może wystąpić korozja i mogą pojawić się plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem niewłaściwych środków lub metod czyszczenia.

Demontaż Szyby Wewnętrznej

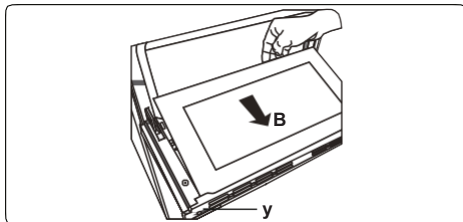
Przed czyszczeniem należy zdjąć szybę z drzwiczek piekarnika, jak pokazano poniżej.

1. Popchnij szybę w kierunku B i zwolnij ze wspornika ustalającego (x). Wyciągnij szybę w kierunku A.

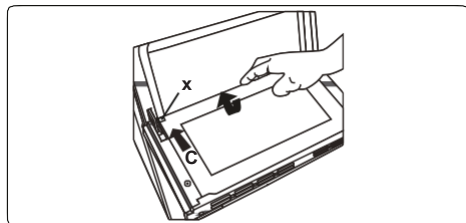


W celu wymiany szyby wewnętrznej:

2. Popchnij szybę w kierunku i pod wspornik ustalający (y) w kierunku B.



3. Umieść szybę pod wspornikiem ustalającym (x) w kierunku C.

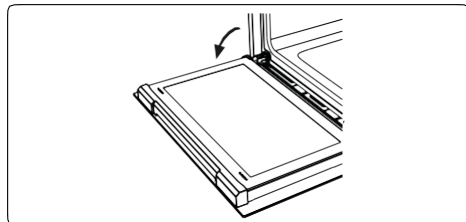


Jeżeli drzwiczki piekarnika są drzwiczkami z potrójną szybą, trzecią warstwę szkła można usunąć w taki sam sposób, jak drugą warstwę szkła.

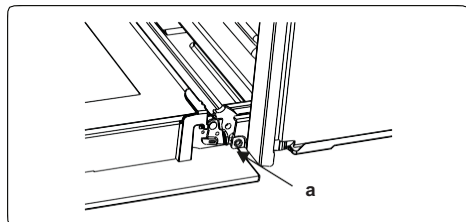
Demontaż Drzwiczek Piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy je zdjąć, jak pokazano poniżej.

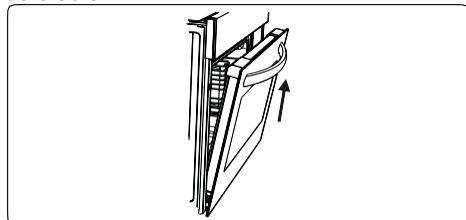
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask blokujący (a) (za pomocą śrubokręta) aż do pozycji końcowej.

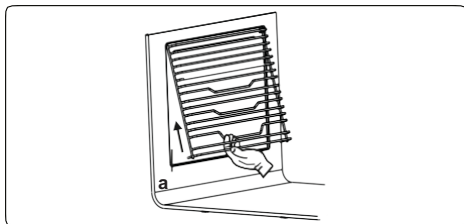


3. Zamknij drzwiczki, aż znajdą się prawie w pozycji całkowicie zamkniętej, a następnie wyjmij drzwiczki, pociągając je do siebie.



Demontaż Rusztu

Aby wyjąć ruszt, pociągnij go w sposób pokazany na rysunku. Po zwolnieniu go z zaczepów (a) należy go unieść.



5.2 KONSERWACJA



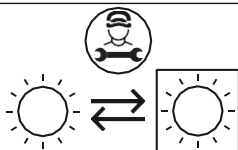
UWAGA: Konserwację tego urządzenia powinien przeprowadzać wyłącznie autoryzowany pracownik serwisu lub wykwalifikowany technik.

Wymiana Lampki Piekarnika



UWAGA: Przed czyszczeniem urządzenia wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.

- Zdejmij szklaną soczewkę, a następnie wyjmij żarówkę.
- Włóż nową żarówkę (odporną na 300°C) w miejsce wyjętej żarówki (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Zamontuj szklaną soczewkę i piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Źródło światła nie może zostać wymienione przez użytkownika końcowego. Potrzebny jest serwis posprzedażowy.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



**Wymienne źródło światła
przy pomocy specjalisty**



Lampka została zaprojektowana specjalnie do użytku w urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- Nie próbuj zeskrobywać resztek kamienia, które mogą osadzać się na dnie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika ulegnie uszkodzeniu.
- Aby rozpuścić wapno, które może osadzać się na dnie piekarnika, po każdym 2 lub 3 użyciach wylać na dno piekarnika 200-250 ml białego octu o stężeniu nie większym niż 6% i odczekać 30 minut. Następnie wyczyść go wilgotną, mokrą szmatką.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu tych podstawowych kroków problem z urządzeniem nadal występuje, skontaktuj się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie włącza się.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdź, czy jest zasilanie. Sprawdź także, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ogrzewania lub piekarnik się nie nagrzewa.	Kontrola temperatury piekarnika jest nieprawidłowo ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostawiono otwarte.	Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.
Oświetlenie piekarnika (jeśli występuje) nie działa.	Lampka uległa awarii. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampkę zgodnie z instrukcją. Upewnij się, że zasilanie elektryczne w gniazdku ściennym jest włączone.
Pieczenie wewnątrz piekarnika jest nierównomierne.	Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdź, czy stosowane są zalecane temperatury i pozycje półek. Nie otwieraj często drzwi, chyba że przygotowujesz rzeczy, które wymagają obrócenia. Jeśli często otwierasz drzwi, temperatura wewnątrz będzie niższa, co może mieć wpływ na rezultaty pieczenia.
Przyciski minutnika nie dają się odpowiednio nacisnąć	Miedzy przyciskami minutnika dostały się ciała obce. Model dotykowy: na panelu sterowania widać wilgoć. Funkcja blokady przycisków jest ustawiona.	Usuń ciało obce i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków jest ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli występuje) jest głośny.	Półki piekarnika wibrują.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy półki i naczynia do pieczenia nie wibrują ani nie stykają się z tylną ścianką piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli musisz przetransportować produkt, użyj oryginalnego opakowania produktu i przenoś go w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie ze znakami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie niezależne elementy do produktu, aby zapobiec uszkodzeniu produktu podczas transportu.

Jeżeli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj karton transportowy tak, aby urządzenie, zwłaszcza zewnętrzne powierzchnie produktu, były zabezpieczone przed zagrożeniami zewnętrznymi.

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Acest Manual de utilizare conține informații importante privind siguranța și instrucțiuni privind funcționarea și întreținerea aparatului.

Vă rugăm să vă acordați timp să citiți acest Manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul și să păstrați această broșură pentru referințe ulterioare.

Pictogramă	Tip	Semnificație
	AVERTISMENT	Risc de vătămare gravă sau de deces
	RISC DE ELECTROCUTARE	Risc de tensiune periculoasă
	FOC	Avertisment; Risc de incendiu / materiale inflamabile
	ATENȚIE	Risc de vătămare sau de deteriorare a proprietății
	IMPORTANT / NOTĂ	Utilizarea corectă a sistemului

CUPRINS

1. INSTRUCȚIUNI REFERITOARE LA SIGURANȚĂ	3
1.1 Avertismente generale privind siguranța	3
1.2 Pentru gătitul cu abur	5
1.3 Avertismente de instalare	6
1.4 În timpul utilizării	7
1.5 În timpul procesului de curățare și întreținere	8
2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE	10
2.1 Instrucțiuni pentru persoana care instalează	10
2.2 Instalarea aragazului	10
2.3 Conexiune electrică și siguranță	12
3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI	13
4. UTILIZAREA PRODUSULUI	14
4.1 Funcțiile cuptorului	14
4.2 Masă de gătit	15
4.3 Pentru funcția abur	16
4.4 Utilizarea programatorului tactil Visio	17
4.5 Accesorii	19
5. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	23
5.1 Curățarea	23
5.2 Întreținerea	25
6. DEPANARE ȘI TRANSPORT	26
6.1 Depanare	26
6.2 Transport	26

1. INSTRUCȚIUNI REFERITOARE LA SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile, înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le la îndemână pentru consultări ulterioare, când este necesar.
- Acest manual a fost pregătit pentru mai multe modele, prin urmare este posibil ca aparatul dvs. să nu prezinte unele caracteristici descrise în acesta. De aceea, este important să fiți foarte atenți la figuri în timp ce citiți manualul de utilizare.

1.1 AVERTISMENTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copiii în vârstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, în cazul în care se află sub supraveghere sau au fost instruite în ceea ce privește folosirea aparatului electrocasnic într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copiii nesupravegheați.

 **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță de aparat, dacă nu sunt supravegheați continuu.

  **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

  **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.

- Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.

- Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Mânerele pot deveni fierbinți la scurt timp după utilizare.
- Nu folosiți soluții de curățare sau bureți abrazivi și agresivi pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului și alte suprafețe. Acestea pot zgâria suprafețele, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei ușii sau la deteriorarea suprafețelor.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.

 **⚠️ AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea electrocutării, asigurați-vă că aparatul electrocasnic este oprit, înainte de a înlocui lampa.

 **⚠️ ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să devină fierbinți în procesul de gătire sau frigere. Țineți copiii la distanță de aparatul electrocasnic atunci când este în uz.

- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de întreținere și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni de service autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați pot fi periculoase. Nu transformați și nu modificați sub nicio formă specificațiile aparatului. Protecțiile necorespunzătoare pentru plită pot cauza accidente.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că specificațiile aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Specificațiile valabile pentru acest aparat sunt

menționate pe etichetă.

⚠️ ATENȚIE: Acest aparat este conceput exclusiv pentru prepararea alimentelor și este destinat exclusiv utilizării casnice, în interior. Nu trebuie folosit în alt scop sau pentru alte aplicații, cum ar fi utilizarea non-casnică sau în mediu comercial ori pentru încălzirea spațiilor.

- Nu folosiți mânerul de pe ușa cuptorului pentru a ridica sau muta aparatul electrocasnic.
- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să fiți atenți în timp ce curățați aparatul, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei cu accesoriile.
- Asigurați-vă că aparatul nu are cablul de alimentare blocat sau deteriorat în timpul instalării. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolelor.
- Nu le permiteți copiilor să se urce pe ușa cuptorului sau să stea pe ea atunci când este deschisă.
- Țineți copiii și animalele la distanță de acest aparat.

1.2 PENTRU GĂTITUL CU ABUR

- Apa trebuie turnată în rezervorul de apă înainte de începerea funcționării cuptorului.
- Nu adăugați apă în rezervorul de apă când cuptorul este încălzit.
- Când ușa cuptorului este deschisă, aburul poate ieși din interior. Aveți grijă când deschideți ușa cuptorului, deoarece acest lucru poate crea un risc de producere a arsurilor.
- Ca urmare a gătirii cu abur, poate rămâne umezeală

în cuptor. Având în vedere că umiditatea poate provoca coroziune, asigurați-vă că interiorul cuptorului se usucă după gătit.

- Folosiți apă potabilă în cuptor pentru gătitul cu abur. Nu folosiți alcool sau substanțe solide inflamabile cu particule solide în loc de apă.
- Folosiți vase din inox pentru gătitul la abur.
- La sfârșitul fiecărei gătiri cu abur, dacă rămâne puțină apă în rezervorul de apă, aceasta trebuie curățată, iar apă rămasă nu trebuie folosită la următoarea gătire.

1.3 AVERTISMENTE DE INSTALARE

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru pagubele cauzate de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.
- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în timpul transportului. În situația în care acesta prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtate imediat.
- Protejați aparatul dumneavoastră de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare, praf sau umiditate excesivă etc.
- Orice materiale (adică dulapuri) din jurul aparatului trebuie să poată rezista la o temperatură minimă de 100°C.
- Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul

electrocasnic nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative.

1.4 ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, puteți observa un miros slab. Acest lucru este perfect normal și este cauzat de materialele de izolație de pe elementele de încălzire. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, vă sugerăm să îl lăsați gol și să îl setați la temperatura maximă timp de 45 de minute. Asigurați-vă că mediul în care este instalat produsul este bine ventilat.
- Aveți grijă când deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii sau ulterior. Aburul fierbinte din cuptor poate cauza arsuri.
- Nu așezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate și introduce alimente în cuptor.
- Cuptorul nu trebuie să fie sub nicio formă căptușit cu folie de aluminiu, deoarece s-ar putea încălzi.
- Nu așezați vase sau tăvi de copt direct pe baza cuptorului în timpul gătirii. Baza devine fierbinte și produsul poate fi deteriorat.



Nu lăsați cuptorul nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări provocate de ulei, ci opriți cuptorul și acoperiți tigaia cu un capac sau o pătură ignifugă.

- Dacă produsul nu va fi folosit pe o perioadă lungă de timp, opriți comutatorul de comandă principal.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale aparatului se află întotdeauna în poziția „0” (stop), când acesta nu este utilizat.

- Tăvile se înclină când sunt extrase. Aveți grijă să nu vărsați și să nu scăpați alimente fierbinți în timp ce le scoateți din cuptor.
- Nu așezați niciun obiect pe ușa cuptorului când este deschisă. Acest lucru ar putea dezechilibra cuptorul sau ar putea deteriora ușa.
- Nu atârnați prosoape, cârpe de vase sau haine pe aparat sau mânerul sale.

1.5 ÎN TIMPUL PROCESULUI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că aparatul este oprit de la rețea, înainte de a efectua operații de curățare sau întreținere.
- Nu îndepărtați butoanele de control, pentru a curăța panoul de control.
- Pentru a conserva eficiența și siguranța aparatului dumneavoastră, vă recomandăm să utilizați întotdeauna piese originale și să apelați doar la agenții noștri de service autorizați, în caz de necesitate.
- Nu încercați să răzuiți reziduurile de calcar care se pot forma pe podeaua cuptorului. În caz contrar, aceasta se va deteriora.
- Pentru a dizolva calcarul care se poate forma pe podeaua cuptorului, turnați 200-250 ml de oțet alb cu aciditate de cel mult 6% pe podeaua cuptorului după fiecare 2 sau 3 utilizări și așteptați 30 de minute. Apoi curățați-o cu o lavetă umedă.

Declarație de conformitate CE



Declarăm că produsele noastre respectă directivele, deciziile și reglementările europene aplicabile și cerințele enumerate în standardele la care se face referire.

Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat numai pentru gătit la domiciliu. Orice altă utilizare (cum ar fi încălzirea unei încăperi) este necorespunzătoare și periculoasă.



Instrucțiunile de utilizare se aplică pentru mai multe modele. Este posibil să observați diferențe între aceste instrucțiuni și modelul dvs.

Eliminarea vechiului dvs. aparat



Acest simbol afișat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. În schimb, trebuie transportat la un punct de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative pentru mediu și pentru sănătatea umană care pot rezulta în caz contrar în urma manipulării necorespunzătoare a acestui produs uzat. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat acest produs.

2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

! AVERTISMENT: Acest aparat trebuie instalat de o persoană autorizată de service sau de un tehnician calificat, conform instrucțiunilor din acest ghid și în conformitate cu reglementările locale actuale.

- Instalarea incorectă poate provoca vătămări și daune, pentru care producătorul nu își asumă nicio responsabilitate, iar garanția nu va fi valabilă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (tensiunea și frecvența electricității și/sau natura gazului și presiunea gazului) și reglajele aparatului. Condițiile de reglare pentru acest produs sunt prezentate pe etichetă.
- Legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementări de siguranță, reciclare corespunzătoare conform reglementărilor etc.) urmează să fie respectate.
- Dacă produsul conține ghidaje de raft detașabile (grătar tip sârmă) și manualul de utilizare include rețete precum iaurtul, grătarul tip sârmă trebuie îndepărtat și cuptorul trebuie să fie utilizat în modul de gătit definit. Informațiile despre îndepărtarea grătarului tip sârmă sunt incluse în secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

2.1 INSTRUCȚIUNI PENTRU

PERSOANA CARE INSTALEAZA

Instrucțiuni generale

- După eliminarea materialului de ambalare de pe aparat și de pe accesoriilor sale, asigurați-vă că aparatul nu este deteriorat. Dacă suspectați vreo deteriorare, nu-l utilizați și contactați imediat o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.
- Asigurați-vă că nu există niciun material inflamabil sau combustibil în imediata vecinătate, cum ar fi perdele, ulei, lavete etc., care ar putea să ia foc.

- Blatul de lucru și mobilierul care

Înconjoară aparatul trebuie să fie fabricate din materiale rezistente la temperaturi de peste 100°C.

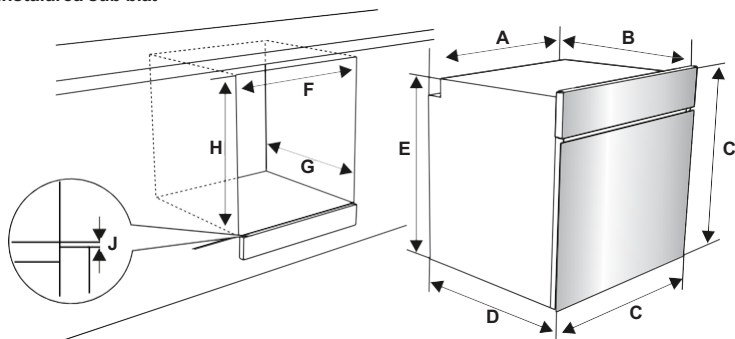
- Aparatul nu trebuie instalat lângă mașina de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de rufe.

2.2 INSTALAREA ARAGAZULUI

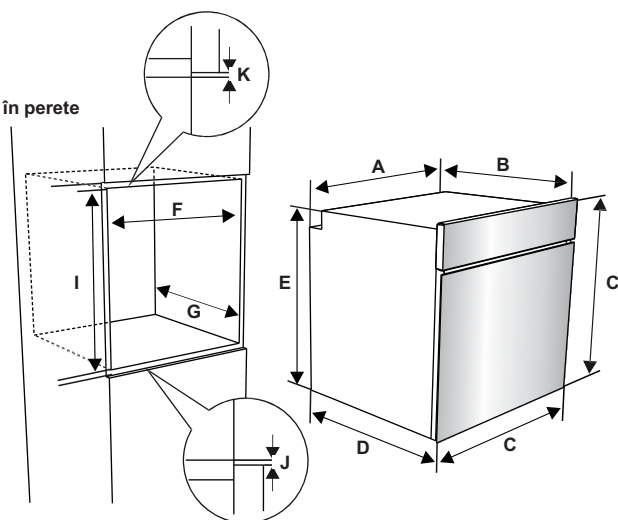
Aparatele sunt furnizate cu kituri de instalare și pot fi instalate pe un blat cu dimensiunile corespunzătoare. Dimensiunile pentru instalarea plitei și cuptorului sunt date mai jos.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

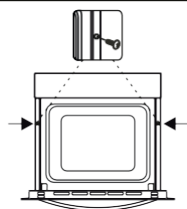
Instalarea sub blat



Instalarea în perete



După efectuarea racordurilor electrice, introduceți cuptorul în dulap prin împingerea înainte. Deschideți ușa cuptorului și introduceți 2 șuruburi în găurile amplasate pe cadrul cuptorului. Când cadrul produsului atinge suprafața de lemn a dulapului, strângeți șuruburile.



2.3 CONEXIUNE ELECTRICA ȘI SIGURANȚA

! AVERTISMENT: Conexiunea electrică a acestui aparat trebuie să fie efectuată de o persoană autorizată de service sau de un electrician calificat, conform instrucțiunilor prezentate în acest ghid și conform reglementărilor locale curente.

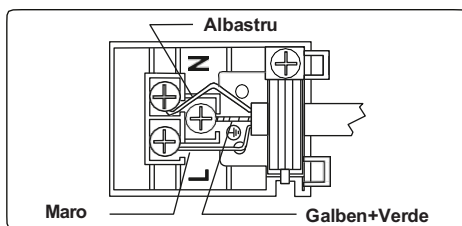
! AVERTISMENT: APARATUL TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, trebuie să verificați tensiunea nominală a aparatului (ștanțată pe plăcuța de identificare a aparatului), pentru a corespunde tensiunii de alimentare disponibile de la rețea, iar cablajul electric al rețelei trebuie să poată face față puterii nominale a aparatului (indicată de asemenea pe plăcuța de identificare).
- În timpul instalării, vă rugăm să vă asigurați că sunt folosite cabluri izolate. O conectare incorectă v-ar putea deteriora aparatul. În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este deteriorat și trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de o persoană calificată.
- Nu utilizați adaptoare, ștecher multiple și/sau prelungitoare.
- Cablul de alimentare trebuie să fie menținut la distanță de componentele fierbinți ale aparatului și nu trebuie să fie îndoit sau comprimat. În caz contrar, cablul poate fi deteriorat, cauzând un scurt circuit.
- Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua electrică cu un ștecher, trebuie să se utilizeze un deconector cu poli (cu o distanță de contact de cel puțin 3 mm), pentru a respecta reglementările de siguranță.
- Aparatul este conceput pentru o sursă de alimentare de 220-240V. Dacă alimentarea dvs. este diferită, contactați personalul autorizat de service sau un electrician calificat.
- Cablul de alimentare (H05VV-F) trebuie să fie destul de lung să fie racordat la aparat, chiar dacă aparatul stă în partea frontală a acestui dulap.

- Asigurați-vă că toate conexiunile sunt strânse în mod adecvat.
- Fixați cablul de alimentare în clema

cablului și apoi închideți capacul.

- Racordul casetei de borne este așezat pe caseta cu borne.

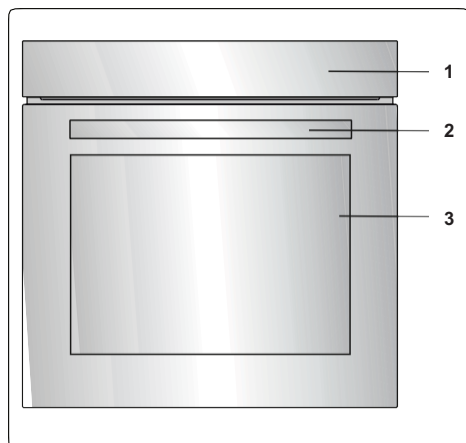


3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI



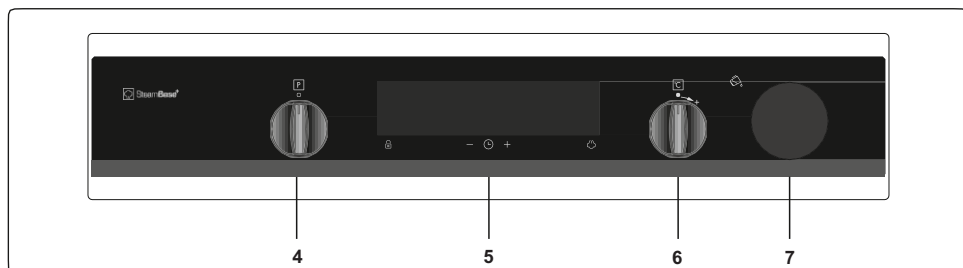
Important: Specificațiile pentru produs variază, iar aspectul aparatului dvs. poate fi diferit de cel prezentat în figurile de mai jos.

Listă de componente



1. Panou de comandă
2. Mâner ușă cuptor
3. Ușă cuptor

Panou de comandă



4. Butonul de selectare a funcției
5. Cronometru
6. Butonul termostatului cuptorului
7. Capac rezervor apă

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

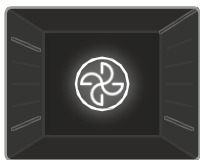
4.1 FUNCȚIILE CUPTORULUI

* Funcțiile cuptorului dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul produsului dumneavoastră este diferit.



Funcția de decongelare: Luminile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și ventilatorul va începe să funcționeze. Pentru a

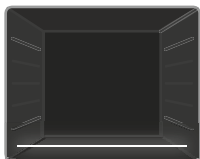
folosi funcția de decongelare, puneți alimentele congelate în cuptor, pe un raft în a treia fantă de jos. Este recomandat să puneți o tavă sub alimentele de decongelat în care se poate acumula apa din gheața topită. funcție nu va găti sau coace alimentele, va ajuta doar la dezghețarea acestora.



Funcția Turbo: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde și elementul inelar de încălzire și ventilatorul vor începe să

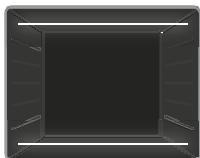
funcționeze. Funcția Turbo distribuie uniform căldura în cuptor, astfel încât toate alimentele de pe toate rafturile să fie gătite uniform. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcție. Pentru detalii, citiți secțiunea intitulată „Utilizarea funcției abur”.



Funcția de încălzire inferioară: Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, iar elementul inferior de încălzire va începe să funcționeze.

Funcția de încălzire inferioară este ideală pentru a încălzi pizza, deoarece căldura urcă din partea de jos a cuptorului și încălzește preparatul. Această funcție este adecvată pentru încălzirea alimentelor, nu pentru gătire.



Funcția de gătire statică: Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, iar elementul inferior și cel superior de încălzire vor începe

să funcționeze. Funcția de gătire statică emite căldură, asigurând gătirea uniformă a alimentelor. Aceasta este ideală pentru produsele de patiserie, prăjituri, paste coapte, lasagna și pizza. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de 10 minute, și cel mai bine este să folosiți doar un singur raft pe rând când utilizați această funcție.



Funcția ventilator: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și elementul inferior și cel superior de încălzire și

ventilatorul vor începe să funcționeze. Această funcție este bună pentru produsele de patiserie. Gătirea este efectuată de elementul inferior și cel superior de încălzire din cuptor și de ventilatorul care asigură circulația aerului, lucru care va permite o ușoară prăjire a alimentelor. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute. Funcția de ventilator și de încălzire inferioară sunt ideale pentru coacerea, într-un timp scurt, a alimentelor cum ar fi pizza. Ventilatorul distribuie căldura cuptorului, elementul inferior de încălzire asigură coacerea alimentelor.

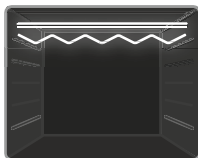
Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcție. Pentru detalii, citiți secțiunea intitulată „Utilizarea funcției abur”.



Funcția de pizza: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul inelar și elementul inferior de încălzire și ventilatorul

vor începe să funcționeze. Această funcție este ideală pentru o coacere egală într-un timp scurt, cum ar fi pizza. În timp ce ventilatorul distribuie căldura, elementul inferior de încălzire asigură coacerea alimentelor.

Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcție. Pentru detalii, citiți secțiunea intitulată „Utilizarea funcției abur”.

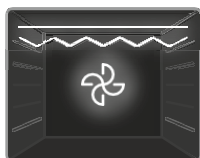


Funcția de grătar mai rapid: Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și elementul superior de încălzire

vor începe să funcționeze. Această funcție

se utilizează pentru prăjirea mai rapidă a alimentelor cu o suprafață mai mare, cum este carnea. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

! Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



Funcția de dublu grătar și de ventilator: Luminile termostatalui și ale cuptorului se vor aprinde, iar grătarul, elementul superior de

încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Funcția este folosită pentru prăjirea mai rapidă a alimentelor mai consistente și pentru prăjirea alimentelor cu o suprafață mai mare. Atât elementul superior de încălzire cât și grătarul vor fi activate odată cu ventilatorul pentru a asigura o gătire egală. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

! Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



Funcția 3D: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul inelar de încălzire, elementul superior de încălzire,

elementul inferior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Funcția 3D distribuie uniform și rapid căldura în cuptor, astfel încât toate alimentele de pe toate rafturile să fie gătite uniform. Timpul de gătire va fi mai scurt decât la celelalte funcții. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

În plus, această funcție va face ca patiseria coaptă să fie mai pufoasă și mai moale.

Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcție. Pentru detalii, citiți secțiunea intitulată „Utilizarea funcției abur”.



Funcția de curățare cu vapor:

Setați cuptorul și termostatul în dreptul simbolului pentru funcția de curățare cu vapor (☁). Vărsați 200-250 ml de apă (cam o ceașcă) în tava metalică mare de la baza cuptorului. Curățarea cu vapor funcționează aproximativ 30-60 de minute și veți pregăti cuptorul ca să poată fi curățat cu ușurință.

4.2 MASA DE GATIT

Funcție	Vase			
Static	Foietaj pufos	1-2	170-190	35-45
	Prăjituri	1-2	170-190	30-40
	Biscuiți	1-2	170-190	30-40
	Friptură	2	175-200	40-50
	Pui	1-2	200	45-60
Ventilator	Foietaj pufos	1-2	170-190	25-35
	Prăjituri	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Biscuiți	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Friptură	2	175-200	40-50
	Pui	1-2	200	45-60
Turbo	Foietaj pufos	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Prăjituri	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Biscuiți	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Friptură	2	175-200	40-50
Grătar	Chiftele la grătar	4	200	10-15
	Pui	*	190	50-60
	Cotlet	3-4	200	15-25
	Friptură de vită	4	200	15-25

* Dacă este disponibil, gătiți folosind frigăruia pentru pui fript.

4.3 PENTRU FUNCȚIA ABUR

Alimente	Funcție	Temp. (°C)	Raft număr	Cantitate de apă (ml)	Stadiu gătire cu abur	Timp de adăugare apă (min.)	Timp de gătire (aproximativ) (min.)	Cantitate (aproximativ) (gr.)
Pâine	Funcția ventilator + Abur	180-200	2-3	200	ST2	După preîncălzire.	30-50	820
Paste la cuptor		200	3	200	ST2		30-40	1500
Patiserie		180	3	180	ST2		30-40	500
Cartof		200	3	200	ST2		45-60	500
Pui		220-220	3	300	ST3		60-70	2000
Friptură		180	3	300	ST3		100-110	1000



Important: Temperaturile și timpii de gătire din tabelul de mai sus au fost testate în laboratoarele noastre și acestea sunt valorile; Acestea pot varia în funcție de calitatea, cantitatea și temperatura produsului gătit și de tensiunea de alimentare utilizată.



Important: Pentru mâncărurile care necesită preîncălzire, utilizați funcția abur după ce s-a finalizat preîncălzirea.



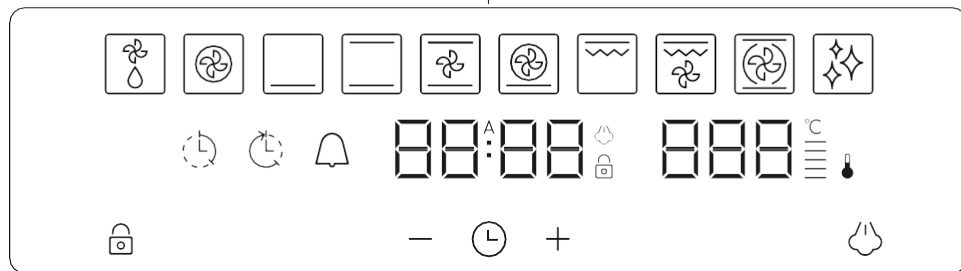
Important: Gătirea cu abur se efectuează numai cu funcțiile specificate în manual.



Important: Capacitatea rezervorului de apă este de maxim 300 ml. Nu adăugați mai mult de 300 ml.

- Apa turnată în partea inferioară a cuptorului creează abur fierbinte în timpul gătirii, permițându-vă să obțineți o gătire mai bună a alimentelor.
- Gătirea cu abur reduce pierderea umidității în alimentele de tip carne și face interiorul mâncării mai suculent, iar exteriorul mai crocant, iar la foietaje face exteriorul mâncării mai pufos, crocant și voluminos.

4.4 UTILIZAREA PROGRAMATORULUI TACTIL VISIO



Descrierea funcției							
	Dezghetare		Funcția de grătar mai rapid		Gătirea automată		Mod
	Funcția Turbo		Funcția de grătar dublu + ventilator		Bara de temperatură		Funcția abur
	Funcție bază		Funcția 3D		Termostat		Durata de gătire
	Funcție statică		Funcția de curățare		Minus		Ora de finalizare a gătirii
	Funcția ventilator		Afișajul temperaturii		Plus		Alarmă
	Funcția de pizza		Afișajul timpului		Blocarea tastelor		Lampă

Reglarea orei

Când cuptorul este pornit pentru prima dată după instalare, „0.00” va clipi pe afișaj. Apăsați simultan butoanele „+” și „-”. Cele două puncte „:” de pe afișaj vor clipi. Puteți ajusta și seta ora din zi folosind butoanele cu senzor „+” și „-”. Ora trebuie setată pentru a permite utilizarea funcțiilor cuptorului.

Reglarea temporizatorului alarmei

Pentru a seta temporizatorul alarmei, apăsați butonul mod „⌚”, iar „0.00” va apărea pe afișajul temporizatorului și simbolul „⏰” va clipi. Utilizați butoanele cu senzor „+” și „-” pentru a regla intervalul de avertizare dorit în timp ce simbolul „⏰” clipește. După ce ați finalizat setarea intervalului de timp, așteptați până când simbolul „⏰” încetează să mai clipească și rămâne aprins. Timpul de avertizare sonoră va fi setat.

Când temporizatorul ajunge la zero, se va auzi un semnal sonor de avertizare, iar simbolul „⏰” va clipi pe ecran. Semnalul

sonor se va opri la apăsarea butonului „+” sau „-”, iar simbolul va dispărea de pe ecran.

Reglarea timpului de gătire

Această funcție vă permite să gătiți o perioadă fixă de timp. Pregătiți mâncarea pentru gătit și introduceți-o în cuptor. Apoi, selectați funcția de gătire dorită și temperatura. Apăsați butonul cu senzor „⌚” până când vedeți simbolul pentru durată „⌚” pe ecranul temporizatorului. Setati timpul de gătire necesar folosind butoanele cu senzor „+” și „-” în timp ce temporizatorul se află în această poziție. După ce setați timpul de gătire necesar, mesajul „A” apare pe ecranul temporizatorului. După ce ați finalizat reglarea, așteptați până când ora curentă este afișată pe ecran și simbolul pentru durată rămâne aprins fix.

Când temporizatorul ajunge la zero, cuptorul se va opri și se va auzi un semnal sonor de avertizare și mesajul „A” va clipi pe ecran. Apăsați orice buton cu senzor pe

unitatea de comandă pentru a opri semnalul sonor de avertizare, mesajul „A” va continua să clipească. Apăsați butonul cu senzor „C” pentru a ieși din modul „A”.

Reglarea timpului de finalizare a preparării

Această funcție este utilizată pentru a începe să gătiți după o anumită perioadă de timp și pe o anumită durată. Pregătiți mâncarea pentru gătit și introduceți-o în cuptor. Apoi, selectați funcția de gătire dorită și temperatura.

Apăsați butonul cu senzor „C” până când vedeți simbolul pentru durată „C” și apare mesajul „A” pe ecranul temporizatorului. Setăți timpul de gătire necesar folosind butoanele cu senzor „+” și „-” în timp ce temporizatorul se află în această poziție. Apoi apăsați butonul cu senzor „C” până când se afișează simbolul „C”, ora curentă și simbolul duratei de gătire vor clipi. Reglați ora de terminare a gătirii folosind butoanele „+” și „-” în timp ce temporizatorul este în această poziție. După ce ați finalizat reglarea, așteptați până când ora curentă și simbolul „C” rămân aprinse pe afișajul temporizatorului.

Cuptorul va calcula timpul de funcționare scăzând perioada de gătire din timpul de finalizare setat, moment în care se va opri. Temporizatorul va emite un semnal sonor și mesajul „A” va continua să clipească. Apăsați orice buton al temporizatorului pentru a opri sunetul de avertizare și apăsați simultan butoanele „+” și „-” pentru a ieși din modul „A”.

 Ora de finalizare a gătirii nu poate fi setată când funcțiile grătar sunt activate. Dacă ora de finalizare a gătirii a fost setată înainte de activarea funcțiilor grătar, ora de finalizare a gătirii se va anula după selectarea funcțiilor grătar.

Reglarea sunetului temporizatorului digital

Apăsați lung butonul cu senzor „-” până când auziți un bip. După aceea, la fiecare apăsare a butonului „-”, se va auzi un bip diferit. Există patru tipuri diferite de semnale sonore. Dacă este selectată setarea „oprit”, toate semnalele sonore vor fi oprite, cu excepția celor de alarmă și de eroare. După scurt timp, semnalul sonor tip bip selectat va fi memorat.

Funcția de blocare a tastelor

Blocarea tastelor este utilizată pentru a evita modificările neintenționate ale setărilor

cuptorului. Apăsați lung butonul „C” până când vedeți simbolul pentru taste blocate pe ecran. Pentru a dezactiva blocarea tastelor, apăsați lung butonul „C” până când simbolul pentru blocarea tastelor dispare de pe afișaj.

În timp ce blocarea tastelor este activă, doar butonul de alimentare va putea fi folosit, toate celelalte butoane rămân blocate.

Dacă nu există nicio activitate la cuptor timp de 6 ore în timp ce acesta funcționează, cuptorul se va opri în mod automat.

Reglarea luminozității

Pentru a regla luminozitatea ecranului, țineți apăsat butonul „+” timp de 3 secunde. „br1” va apărea pe ecranul afișajului. După aceea, la fiecare apăsare a butonului „+” va apărea o luminozitate diferită.

Utilizarea funcției abur

Cuptorul dvs. are o caracteristică ce permite gătirea cu abur.

Apa turnată în rezervorul de apă de la baza cuptorului creează abur fierbinte în timpul gătirii și vă permite să obțineți o gătire mai bună a alimentelor.

Gătitul cu abur reduce pierderea umidității din alimentele de tip carne, interiorul fiind mai succulent, iar exteriorul mai crocant, în timp ce foietajul face alimentele mai pufoase, crocante și mai voluminoase la exterior.

 **Avertisment:** Gătitul cu abur poate fi efectuat numai cu funcțiile specificate în manual.

 **Avertisment:** Capacitatea rezervorului de apă de la baza cuptorului este de maxim 300 ml. Nu adăugați mai mult de 300 ml de apă.

Pentru a realiza gătirea cu abur:

Începeți gătirea setând funcția, temperatura și timpul în funcție de alimentele din tabelul pentru gătire cu abur. Pentru alimentele care nu sunt incluse în tabel, puteți seta singur temperatura, funcția de gătit și ora.

Așezați mâncarea pe raftul recomandat. Umpleți rezervorul de apă situat în panoul cuptorului cu cantitatea specificată de apă,

cu ajutorul unui recipient.

Atingeți butonul abur „☁” de pe ecranul de comandă.

Afișajul va indica „St 1”.

De fiecare dată când apăsați butonul „+”, pe ecran vor apărea „St 2” și respectiv „St 3”.

„St 1”: semnifică 100 ml apă, „St 2”: semnifică 200 ml apă, „St 3”: semnifică 300 ml apă.

Când apăsați din nou butonul abur după ce ați selectat cantitatea de apă, cantitatea selectată de apă va fi turnată automat în podea în cuptor, treptat.

Dintre funcțiile de gătit cu abur, selectați-o pe cea care se potrivește alimentelor dvs. și reglați setarea de temperatură.

Mâncarea dvs. va fi gătită mai delicios grație aburului.

Dacă doriți, puteți adăuga abur după începerea procesului de gătire. Pentru a face acest lucru, urmați pașii de mai jos;

Atingeți butonul abur „☁” de pe ecranul de comandă timp de 3 secunde.

„00:00” începe să clipească pe ecranul ceas.

Dacă doriți să adăugați abur într-un minut al procesului de gătire, reglați setarea minutelor în mod corespunzător cu butoanele „+” și „-”.

Atingeți din nou butonul abur „☁” și selectați cantitatea de apă conform descrierii de mai sus.

După aceste operațiuni, cantitatea stabilită de apă va fi turnată automat în zona dinăuntru cuptorului la expirarea timpului.

La finalul procesului de gătire, curățați apa rămasă în rezervorul de apă și opriți cuptorul. Utilizarea funcției abur

- Cuptorul dvs. are o caracteristică ce permite gătirea cu abur.
- Apa turnată în rezervorul de apă de la baza cuptorului creează abur fierbinte în timpul gătirii și vă permite să obțineți o gătire mai bună a alimentelor.
- Gătitul cu abur reduce pierderea umidității din alimentele de tip carne, interiorul fiind mai suculent, iar exteriorul mai crocant, în timp ce foietajul face alimentele mai pufoase, crocante și mai voluminoase la exterior.

⚠ Avertisment: Gătitul cu abur poate fi efectuat numai cu funcțiile specificate în manual.

⚠ Avertisment: Capacitatea rezervorului de apă de la baza cuptorului este de maxim 300 ml. Nu adăugați mai mult de 300 ml de apă.

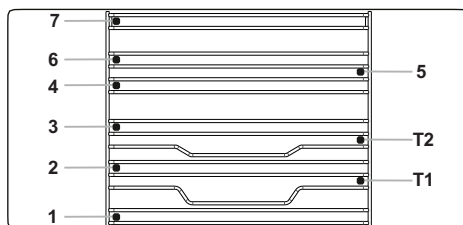
Pentru a realiza gătirea cu abur:

- Umpleți rezervorul de apă situat în baza cuptorului cu cantitatea specificată de apă.
- Așezați mâncarea pe raftul recomandat.
- Începeți gătirea setând funcția, temperatura și timpul în funcție de alimentele din tabelul pentru gătire cu abur. Pentru alimentele care nu sunt incluse în tabel, puteți seta singur temperatura, funcția de gătit și ora.

4.5 ACCESORII

Grilajul metalic EasyFix

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.



- Introduceți accesoriul în poziția corectă în cuptor.
- Lăsați un spațiu de cel puțin 1 cm între capacul ventilatorului și accesorii.
- Aveți grijă să scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Alimentele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.
- Accesoriile se pot deforma din cauza căldurii. După ce s-au răcit, își vor recăpăta aspectul și performanțele originale.
- Tăvile și grătarele metalice pot fi poziționate la orice nivel, de la 1 la 7.
- Șina telescopică poate fi poziționată la nivelele T1, T2.
- Nivelul 3 este recomandat pentru prepararea la un singur nivel.
- Nivelul T2 este recomandat pentru

prepararea la un singur nivel cu șinele telescopice.

- Nivelul 2 și Nivelul 4 sunt recomandate pentru prepararea la două nivele.
- Grătarul metalic al rotisorului trebuie poziționat la Nivelul 3.
- Nivelul T2 este utilizat pentru poziționarea grătarului metalic al rotisorului cu șinele telescopice.

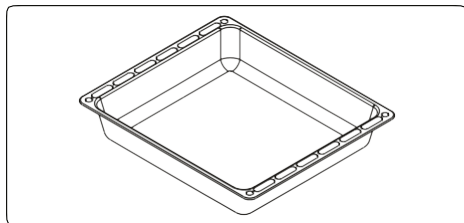
****Accesoriile pot varia în funcție de modelul achiziționat.

Tavă cu adâncimea de 8 cm

Tava cu adâncimea de 8 cm este cel mai bine folosită pentru fripturi.

Puneți tava pe orice raft și împingeți-o până la capăt pentru a vă asigura că este așezată corect. Pentru o utilizare cât mai eficientă, așezați tava pe al treilea raft.

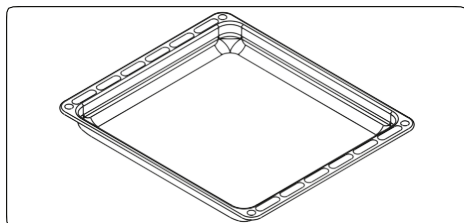
! AVERTISMENT: Tavă cu adâncimea de 8 cm nu trebuie folosită pe primul (cel mai de jos) raft. Nu este recomandat să gătiți simultan preparate folosind două tăvi cu adâncimea de 8 cm.



Tavă adâncă

Tava adâncă se poate folosi cel mai bine pentru tocănițe.

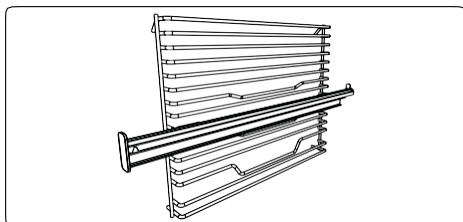
Puneți tava în orice raft și împingeți-o până la capăt, pentru a vă asigura că aceasta este poziționată corect.



Grilaj metalic cu șină semitelescopică

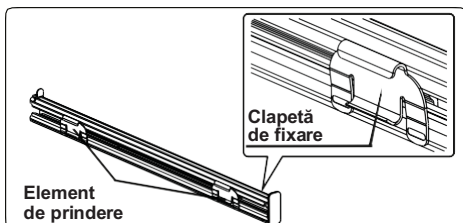
Easyfix

Șina semitelescopică se extinde pe jumătate pentru a permite accesul ușor la alimente.

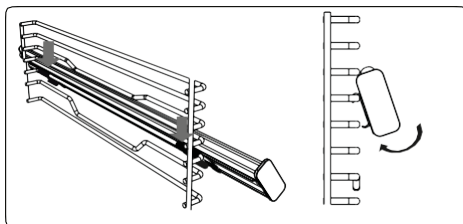


Șine telescopice

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.



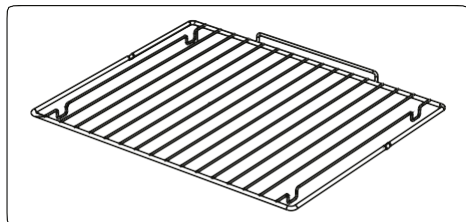
- Pe fiecare șină telescopică există elemente de prindere care vă permit să scoateți șinele în vederea curățării și re poziționării lor.
- Îndepărtați glisiera laterală. Consultați secțiunea „Scoaterea raftului metalic”.



- Agățați elementele de prindere superioare ale șinelor telescopice pe sârma de referință de la nivelul grilajului și apăsați simultan pe elementele de prindere inferioare până când auziți clar cum elementele de prindere se fixează pe sârma de fixare de la nivelul grilajului.
- Pentru demontare, țineți de suprafața din față a șinei și repetați instrucțiunile anterioare în ordine inversă.

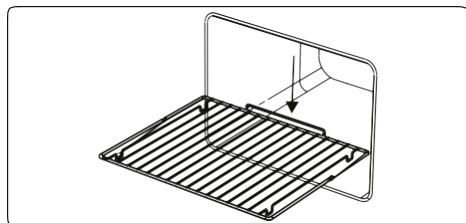
Grilajul de sârmă

Grilajul de sârmă este cel mai bine folosit pentru prepararea la grătar sau pentru prelucrarea alimentelor în containere ușor de utilizat în cuptor.



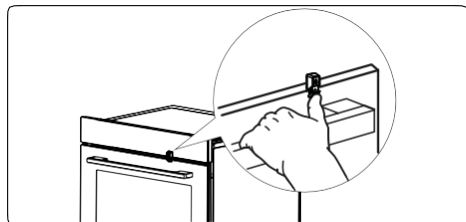
AVERTISMENT

Așezați corect grilajul în orice raft corespunzător din cavitatea cuptorului și împingeți-l până la capăt.

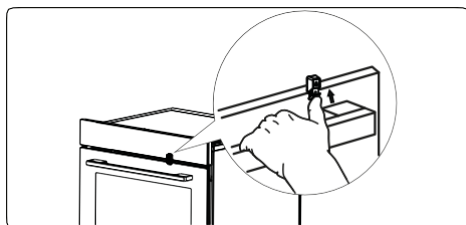


Blocarea de siguranță a accesului copiilor

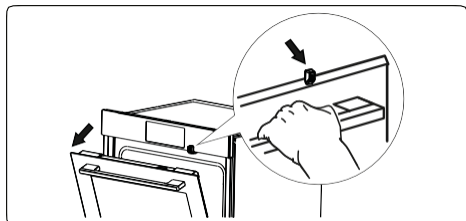
1. Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți mai întâi mânerul cu mâna liberă și puneți degetul mare sub elementul pentru blocarea accesului copiilor.



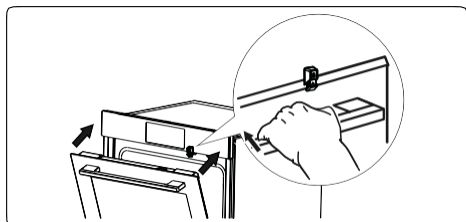
2. Împingeți în sus cu degetul mare elementul pentru blocarea accesului copiilor.



3. Cu mâna liberă, trageți ușa cuptorului spre dvs. folosind mânerul.

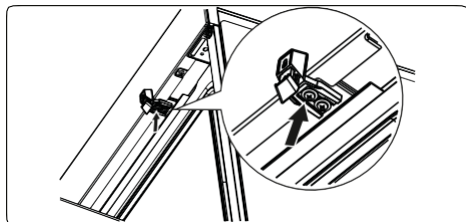


4. Eliberați elementul pentru blocarea accesului copiilor. Împingeți ușor ușa pentru a o închide.

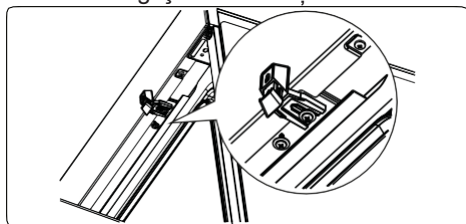


Demontarea elementului pentru blocarea accesului copiilor

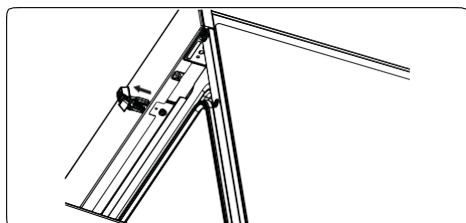
1. Pentru a demonta elementul pentru blocarea accesului copiilor, deșurubați șurubul indicat de săgeată.



2. Nu vă atingeți de celălalt șurub.



3. După deșurubarea completă a șurubului, ca în imagine, trageți spre dvs. elementul pentru blocarea accesului copiilor.

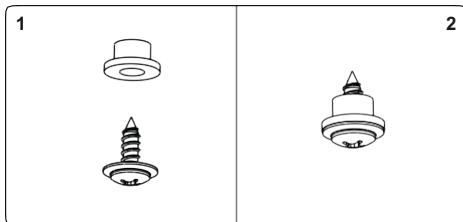


4. Puteți folosi în continuare cuptorul fără elementul pentru blocarea accesului copiilor.

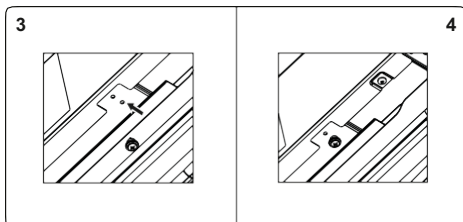
Instalarea elementului de blocare a accesului copiilor

1. Potriviiți șurubul pe șaibă astfel.

2. După potrivire, poziția trebuie să fie aceasta.

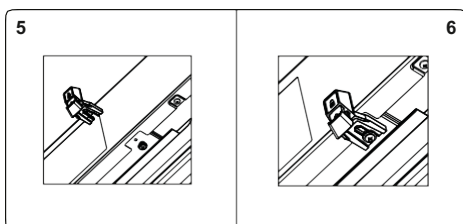


3. Această piesă trebuie să fie montată în orificiul indicat de săgeată, așa cum se arată în imaginea 4.



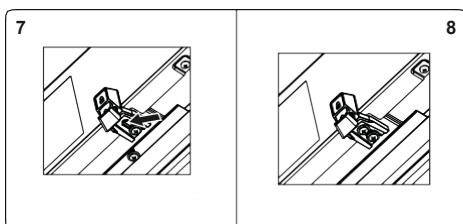
5. Împingeți elementul de blocare pentru copii către panou, până se oprește în panou. Brațele elementului de blocare pentru copii trebuie să fie între șaibă și partea superioară.

6. Când panoul oprește elementul de blocare pentru copii, poziția trebuie să fie aceasta.

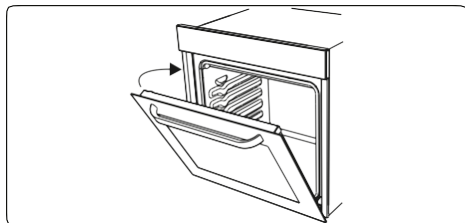


7. Montați al doilea șurub în orificiul indicat de săgeată, așa cum se arată în imaginea 8.

8. Asamblarea finală trebuie să fie astfel.



Ușa de cuptor cu închidere lentă
Ușa cuptorului se închide singură încet, atunci când este eliberată exact înainte de poziția de închidere.



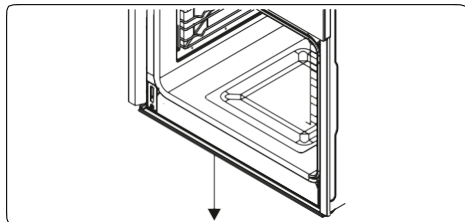
Colectorul de apă

În unele cazuri, condensarea poate apărea pe sticla interioară a ușii cuptorului. Nu este un defect al produsului.

Deschideți ușa cuptorului în poziția de frigere la grătar și lăsați în această poziție timp de 20 de secunde.

Apa va curge către colector.

Răciți cuptorul și ștergeți interiorul ușii cu un prosop uscat. Această procedură trebuie să se aplice în mod regulat.



5. CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA

5.1 CURĂȚAREA

⚠️ AVERTISMENT: Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua curățarea.

Instrucțiuni generale

- Verificați dacă materialele de curățare sunt adecvate și recomandate de producător, înainte de a fi utilizate pe aparat.
- Utilizați agenți de curățare cremă sau agenți de curățare lichizi, care nu conțin particule. Nu utilizați creme caustice (corozive), pulberi abrazive de

curățare, burete de sârmă sau unelte

dure, deoarece acestea pot deteriora suprafețele aragazului.

Nu utilizați agenți de curățare care conțin particule, deoarece acestea pot zgâria componentele de sticlă, emailate și/sau vopsite ale aparatului.

- În cazul în care se varsă lichide, curățați-le imediat, pentru a evita deteriorarea pieselor.

Nu utilizați aparate de curățare pe bază de abur pentru curățarea niciunei părți a produsului.

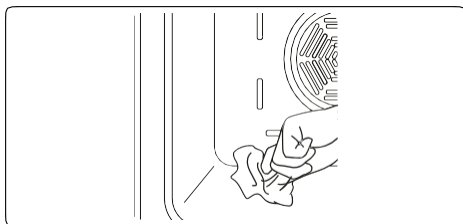


Curățarea în interiorul cuptorului

- Interiorul cuptoarelor emailate se curăță cel mai bine atunci când cuptorul este cald.
- După fiecare utilizare, ștergeți cuptorul cu o lavetă moale, înmuiată în apă cu săpun. Apoi ștergeți din nou cuptorul cu o lavetă umedă și uscați-l.
- Poate fi necesar să folosiți ocazional un material lichid de curățare, pentru a curăța complet cuptorul.

Curățarea componentelor din sticlă

- Curățați în mod regulat componentele din sticlă ale aparatului dvs.
- Utilizați un agent de curățare pentru sticlă, pentru a curăța interiorul și exteriorul componentelor din sticlă. Apoi clătiți-le și uscați-le bine cu o lavetă uscată.



Curățarea componentelor din oțel inoxidabil (dacă există)

- Curățați în mod regulat componentele din oțel inoxidabil ale aparatului dvs.
- Ștergeți componentele din oțel inoxidabil cu o lavetă moale, înmuiată numai în apă. Apoi uscați-le bine cu o lavetă uscată.

Nu curățați componentele din oțel inoxidabil în timp ce acestea sunt încă



fierbinți de la gătit.



Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe oțel inoxidabil pentru perioade lungi de timp.

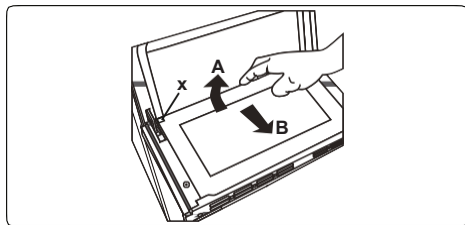
Curățarea suprafețelor vopsite (dacă există)

- Petele de tomate, pastă de tomate, ketchup, lămâie, grăsimi, lapte, alimente cu zahăr, băuturi cu zahăr și cafea trebuie curățate imediat cu o lavetă înmuiată în apă caldă. Dacă aceste pete nu sunt curățate și sunt lăsate să se usuce pe suprafețe, NU trebuie frecate cu obiecte dure (obiecte ascuțite, bureți de sârmă sau din fire de plastic, bureți de vase abrazivi) sau cu agenți de curățare cu conținut ridicat de alcool, substanțe decapante, degresante sau abrazive. În caz contrar pe suprafețele vopsite electrostatic pot să apară coroziune și pete. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru deteriorări cauzate de produse și metode neadecvate de curățare.

Demontarea geamului interior

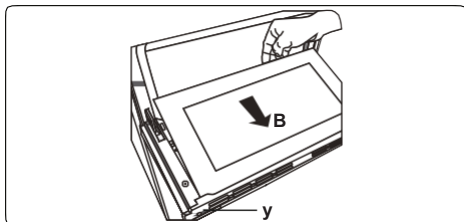
Înainte de a curăța geamul ușii cuptorului, trebuie să îl demontați, așa cum este arătat mai jos.

- Împingeți geamul în direcția **B** și deblocați-l din clema de fixare (**x**). Trageți geamul afară în direcția **A**.

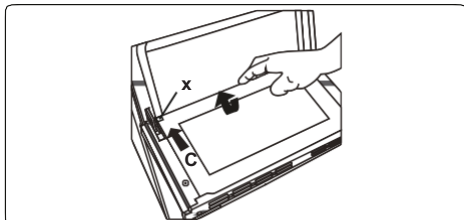


Pentru a remonta geamul interior:

- Împingeți geamul către clema de fixare și sub aceasta (**y**), în direcția **B**.



- Prindeți geamul sub clema de fixare și sub aceasta (**x**), în direcția **C**.

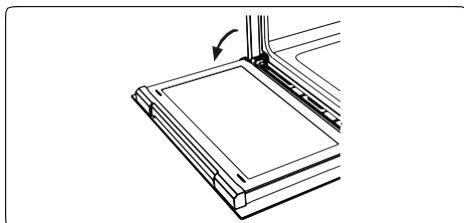


Dacă ușa cuptorului este una cu geam triplu, al treilea strat de sticlă poate fi îndepărtat la fel ca al doilea.

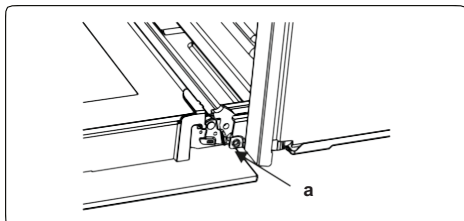
Îndepărtarea ușii cuptorului

Înainte de a curăța sticla de pe ușa cuptorului, trebuie să îndepărtați ușa cuptorului, conform celor indicate mai jos.

- Deschideți ușa cuptorului.

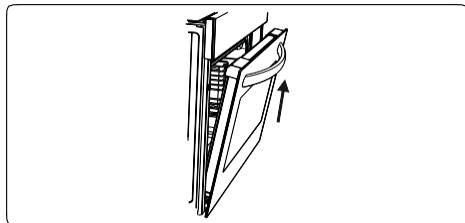


- Deschideți dispozitivul de prindere (**a**) (cu ajutorul unei șurubelnițe) până în poziția finală.



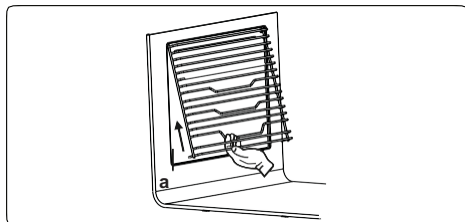
- Închideți ușa până este aproape în

poziția complet închisă și îndepărtați ușa trăgând-o către dvs.



Scoaterea raftului metalic

Pentru a scoate raftul metalic, trageți de acesta conform ilustrației din figură. După ce îl scoateți din cleme (a), ridicați-l.



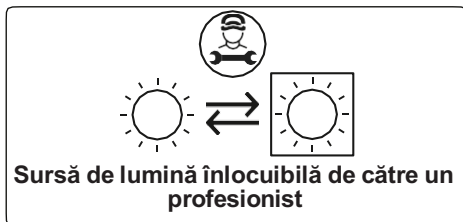
5.2 ÎNTREȚINEREA

! AVERTISMENT: Întreținerea acestui aparat trebuie efectuată numai de o persoană de service autorizată sau de un tehnician calificat.

Înlocuirea becului cuptorului

! AVERTISMENT: Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua curățarea.

- Îndepărtați lentila de sticlă, apoi scoateți becul.
- Montați un bec nou (rezistent la 300°C) în locul becului pe care l-ați scos (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Puneți la loc lentila de sticlă, iar cuptorul este gata de utilizare.
- Produsul conține o sursă de lumină de eficiență energetică clasa G.
- Sursa de lumină nu poate fi înlocuită de utilizatorul final. Serviciul după vânzare este necesar.



Sursă de lumină înlocuibilă de către un profesionist

! AVERTISMENT: Becul este conceput special pentru a fi utilizat la aparatele de gătit casnice. Nu este potrivit pentru iluminarea încăperilor din casă.

- Nu încercați să răzuți reziduurile de calcar care se pot forma pe podeaua cuptorului. În caz contrar, aceasta se va deteriora.
- Pentru a dizolva calcarul care se poate forma pe podeaua cuptorului, turnați 200-250 ml de oțet alb cu aciditate de cel mult 6% pe podeaua cuptorului după fiecare 2 sau 3 utilizări și așteptați 30 de minute. Apoi curățați-o cu o lavetă umedă.

- Sursa de lumină inclusă nu este destinată utilizării în alte aplicații.

6. DEPANARE ȘI TRANSPORT

6.1 DEPANARE



Dacă aveți în continuare o problemă cu aparatul după verificarea acestor pași de bază pentru depanare, contactați o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se aprinde.	Alimentarea cu energie este închisă.	Verificați dacă există alimentare cu energie. Verificați, de asemenea, că alte aparate de bucătărie funcționează.
Nu se simte căldura sau cuptorul nu se încălzește.	Butonul de control al temperaturii cuptorului este setat incorect. Ușa cuptorului a fost lăsată deschisă.	Verificați dacă butonul de control al temperaturii este setat corect.
Lumina cuptorului (dacă este disponibilă) nu funcționează.	Lampa s-a defectat. Alimentarea electrică este deconectată sau oprită.	Înlocuiți lampa conform instrucțiunilor. Asigurați-vă că sursa de alimentare electrică este pornită la priza de perete.
Alimentele se gătesc în mod inegal în interiorul cuptorului.	Etajerele cuptorului sunt poziționate incorect.	Verificați dacă sunt utilizate temperaturile recomandate și pozițiile recomandate ale rafturilor. Nu deschideți ușa frecvent decât dacă gătiți alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa des, temperatura din interior va fi mai mică și poate afecta rezultatele gătirii.
Butoanele temporizatorului nu pot fi apăsat corect.	Între butoanele temporizatorului este prinsă materie străină. Model tactil: pe panoul de control este umezeală. Funcția de blocare a tastelor este setată.	Îndepărtați materia străină și încercați din nou. Îndepărtați umezeala și încercați din nou. Verificați dacă funcția de blocare a tastelor este setată.
Ventilatorul cuptorului (dacă este disponibil) face zgomot.	Etajerele cuptorului vibrează.	Verificați dacă cuptorul este echilibrat. Verificați dacă etajerele și orice produse de gătit nu vibrează sau nu vine în contact cu panoul din spate al cuptorului.

6.2 TRANSPORT

Dacă trebuie să transportați produsul, utilizați ambalajul original al produsului și transportați-l folosind carcasa sa originală. Respectați semnele de transport de pe ambalaj. Fixați cu bandă toate componentele independente de produs, pentru a preveni deteriorarea produsului în timpul transportului.

Dacă nu aveți ambalajul original, pregătiți o cutie de transport astfel încât aparatul, în special suprafețele exterioare ale produsului, să fie protejate împotriva amenințărilor externe.

52496591

