



HOOVER

- HOT1151B/E
- HOE1151IN/E
- HOT1151W/E
- HOT1061B/E
- HOT1061W/E
- HOC1151B

USER INSTRUCTIONS

Ovens _____ **EN 02**

MANUALE D'ISTRUZIONI

Forni _____ **IT 14**

KULLANIM KILAVUZU

Firinlar _____ **TR 26**

MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Fornos _____ **PT 40**

NAVODILO ZA UPORABO

Večnamenske vgradne pečice _____ **SL 52**

INSTRUKJA OBSŁUGI

Piekarniki do zabudowy _____ **PL 64**

Safety Indications

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

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
- The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer

service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

General Instructions

6

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

Product Description

8

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

9

- 3.1 Display description
- 3.2 Using the end of cooking timer
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

11

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Maintenance
 - Removal and cleaning wire racks
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

13

- 5.1 F.A.Q.

1. General Instructions

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



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

1.1 Safety Indications

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

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

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

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

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

CONNECTION

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

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

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

WARNING

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

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

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

1.3 Recommendations

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

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

1.4 Installation

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

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

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

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

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

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

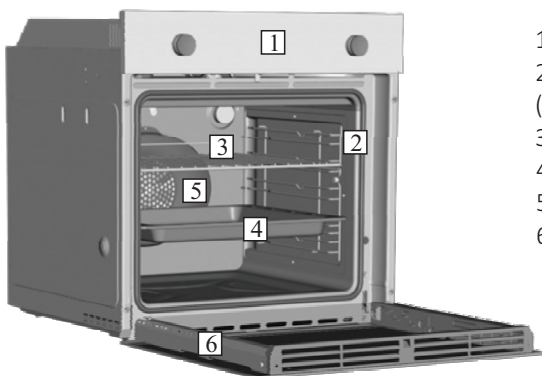
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time,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

1.6 Declaration of compliance

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

2. Product Description

2.1 Overview



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

2.2 Accessories (According to model)

1 Drip pan



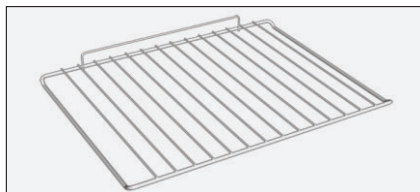
Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



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

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

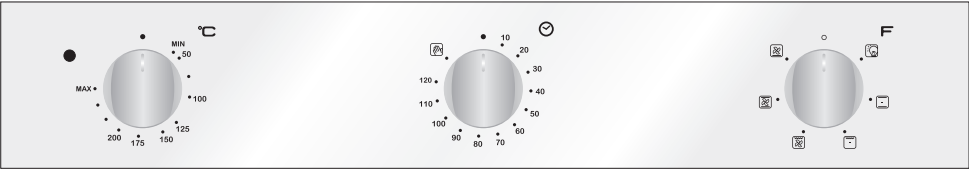
2.3 First Use

PRELIMINARY CLEANING

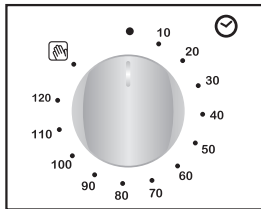
Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering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

3. Use of the Oven

3.1 Display description



3.2 Using the end of cooking timer



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time. The timer will count down from the set time return to the 0 position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the 0 position.
To set the oven ensure the timer is not on the 0 position.

3.3 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			LAMP: Turns on the oven light.
*  	180	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	210	50 ÷ MAX	
* 	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	200	50 ÷ MAX	GRILL + FAN : Use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

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

GLASS PARTS

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

OVEN WINDOW SEAL

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

ACCESSORIES

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

DRIP PAN

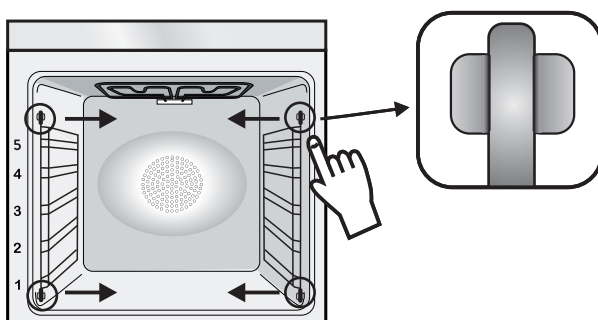
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

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

4.2 Maintenance

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

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



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

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

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

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

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

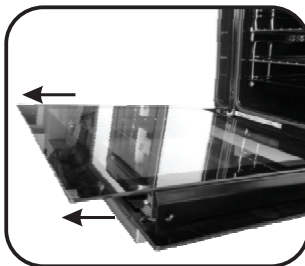
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

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

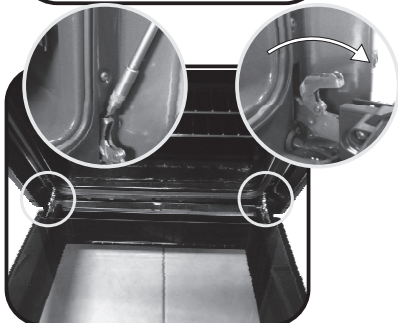
1.



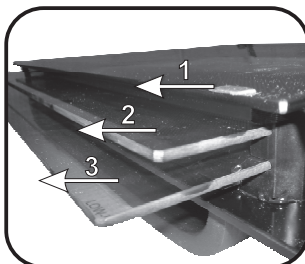
5.



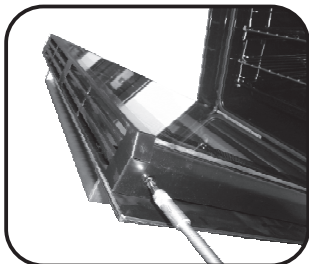
2.



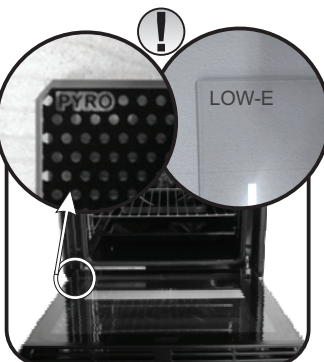
6.



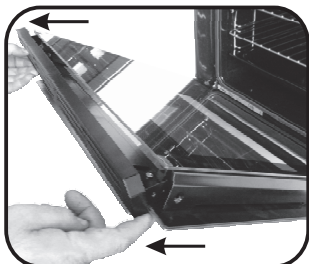
3.



7.

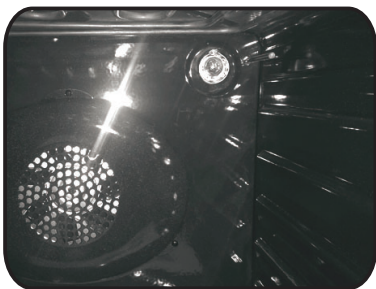


4.



CHANGING THE BULB

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



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.

- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.
- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.
- **AVVERTENZA:** per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la

superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

- La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di

riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.

Avvertenze Generali

18

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

Descrizione del Prodotto

20

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

21

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Uso del temporizzatore
- 3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

23

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

Risoluzione dei problemi

25

- 5.1 F.A.Q.

Garanzie

25

1. Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi)



fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

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

1.1 Suggerimenti sulla Sicurezza

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

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

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

1.2 Sicurezza Elettrica

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

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

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

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

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

ATTENZIONE

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

messa a terra con una continuità difettosa.

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

Una luce bassa intorno all'interruttore centrale principale potrebbe essere presente quando il forno è spento. Si tratta di un comportamento normale. Può essere spenta capovolgendo la spina o scambiando i morsetti di alimentazione.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 Installazione

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

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

1.5 Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

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

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

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

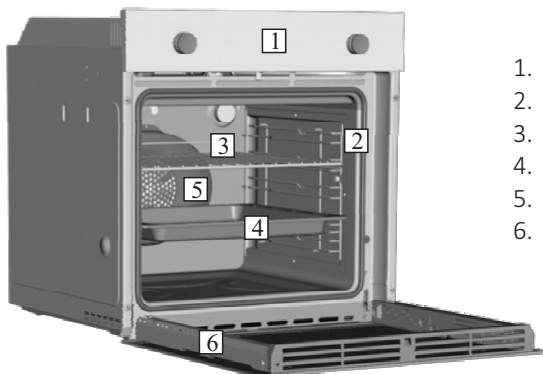
Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo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

1.6 Dichiarazione di conformità

• Apponendo il marchio **CE** su questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

2. Descrizione del Prodotto

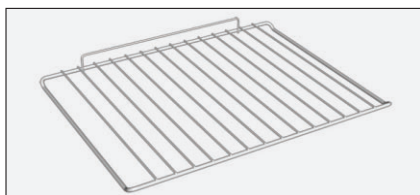
2.1 Panoramica



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

2.2 Accessori

1 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

2 Leccarda



Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

3 Griglie laterali a rete



Si trovano su entrambi i lati del vano cottura. Contengono griglie metalliche e vaschette raccogliocce.

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

2.3 Primo utilizzo

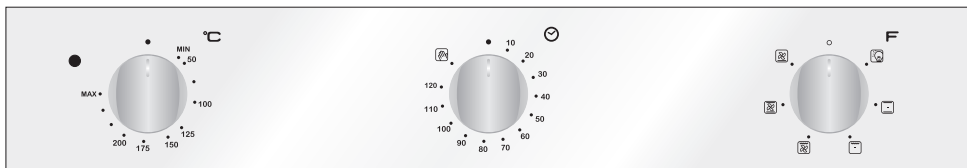
PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

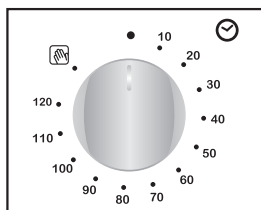
Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



3.2 Uso del temporizzatore



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente. Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .

3.3 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: Accende la luce interna.
 * 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
* 	220	50 ÷ MAX	STATICO: Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	190	50 ÷ MAX	GRILL VENTILATO: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).

*Testato secondo la norma EN 60350-1 ai fini della dichiarazione di consumo energetico e della classe energetica.

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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

PARTI IN VETRO

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

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

ACCESSORI

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

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

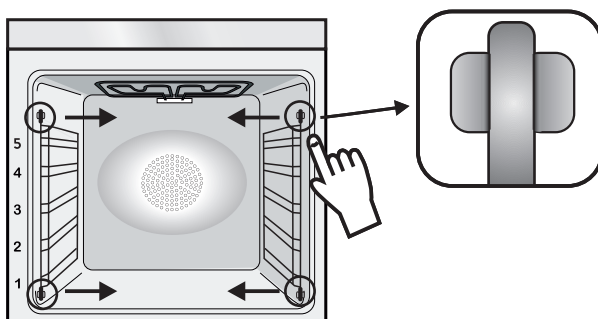
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

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

4.2 Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

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



RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

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

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

1. Aprire la porta del forno.

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

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

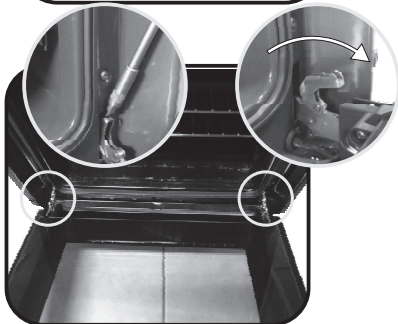
7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

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

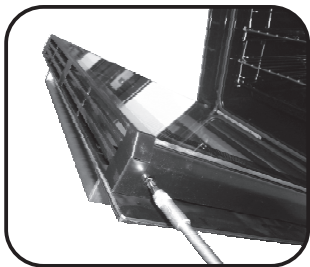
1.



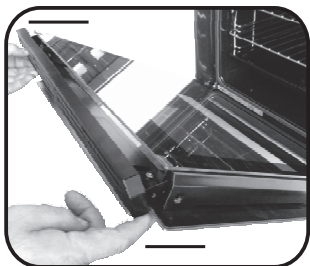
2.



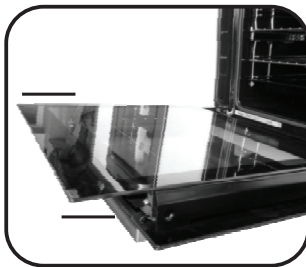
3.



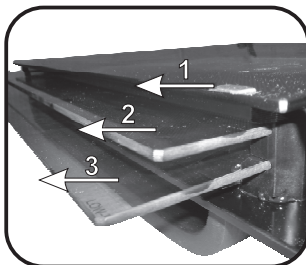
4.



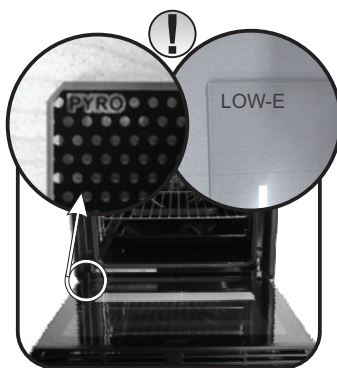
5.



6.

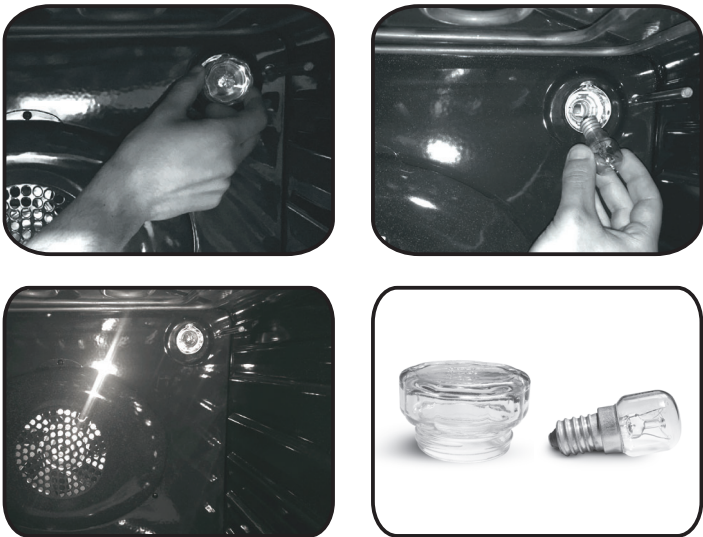


7.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

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

6. Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Izgara kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir. Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.

- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldırabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldırabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.
- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergeler uymaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte

edilmemelidir.

- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyla veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.
- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.

Genel Açıklamalar

30

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi
- 1.6 Uygunluk beyanı

Ürün Açıklaması

32

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

33

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme süresi zamanlayıcısının ayarlanması
- 3.3 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

35

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Bakım
 - Yan ızgaraların çıkartılması ve temizlenmesi
 - Fırın kapağının sökülmesi
 - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
 - Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme

37

- 5.1 Sorun giderme

1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdaki en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.



Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı aslı kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

1.2 Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizin baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketicii tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici /satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.

1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirleticii maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirleticii maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son

derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

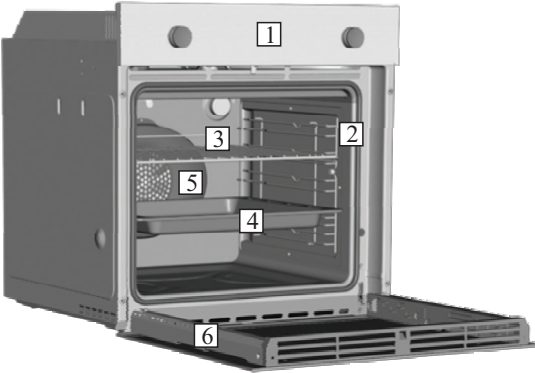
Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

1.6 Uygunluk beyanı

- Bu cihazın üzerinde bulunan **CE** işareti, mevzuata uygun şekilde bu ürün için geçerli olan tüm Avrupa güvenlik, sağlık ve çevre gereksinimlerine uygunluğun garanti edildiği anlamına gelir.

2. Ürün Açıklaması

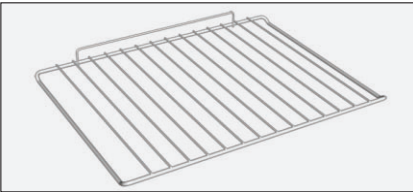
2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsisi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

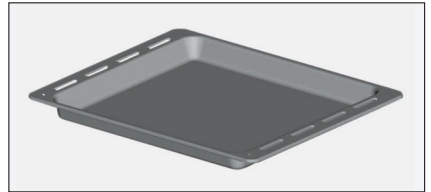
2.2 Aksesuarlar

1 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

2 Tepsisi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

3 Yan tel ızgaralar



Fırın bölmesinin her iki tarafında bulunur. Metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

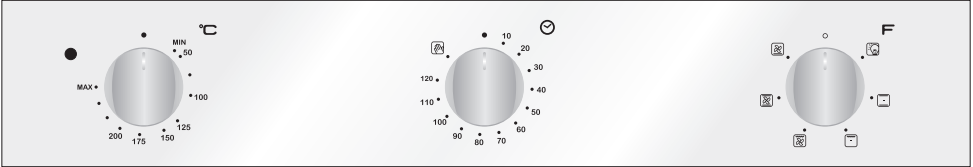
2.3 İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME

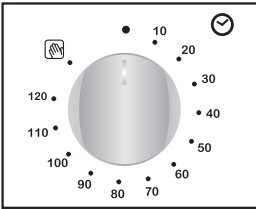
İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

3. Fırının Kullanımı

3.1 Gösterge açıklamaları



3.2 Pişirme süresi zamanlayıcısının ayarlanması



Bu kontrol istenen pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar (maks. 120 dk.) Fırın otomatik olarak ayarlanan süre sonunda kapanacaktır.

Zamanlayıcı ayarlanan zamandan “O” pozisyonuna geri sayar ve otomatik olarak kapanır.

Zaman ayarı yapmadan fırını kullanmak istiyorsanız zamanlayıcıyı  Pozisyonuna getiriniz.

Fırını istediğiniz fonksiyonda çalıştırmanız için zamanlayıcının “O” pozisyonunda olmaması gerekmektedir.

3.3 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>
			LAMBA: Fırın lambasını yakar.
 * 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	ÇOK SEVİYELİ: Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
* 	220	50 ÷ MAX	KONVEKSİYONEL: Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 ÷ MAX	ALT TAN ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişiler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlalaştırır. Rafı alt konuma yerleştirin.
	190	50 ÷ MAX	IZGARA + FAN: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	230	50 ÷ MAX	IZGARA: Fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebaplar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin.

*Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı için EN 60350-1'e uygun şekilde test edilmiştir

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

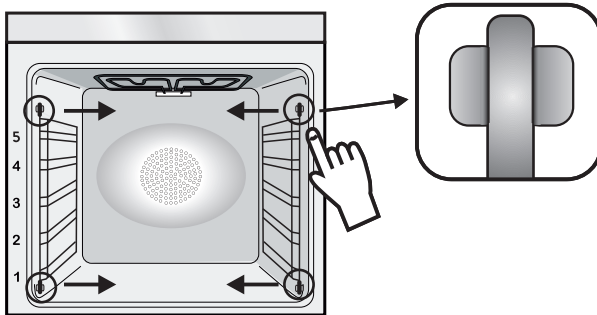
Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

4.2 Bakım

YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulandığından emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.



FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kısıkaçlarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

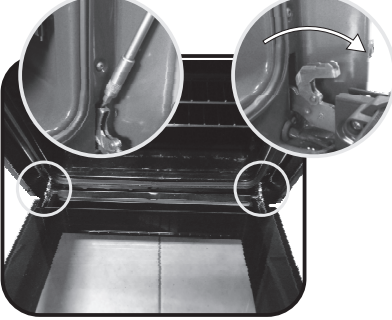
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "Low-E" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

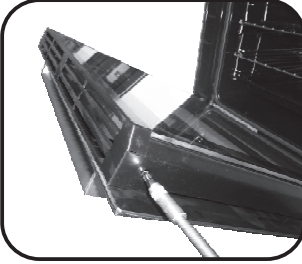
1.



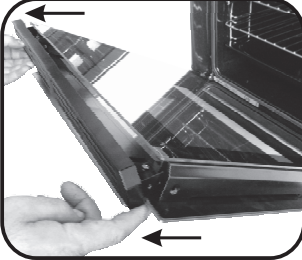
2.



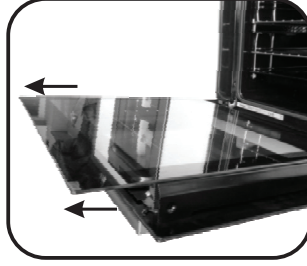
3.



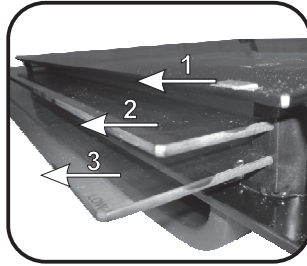
4.



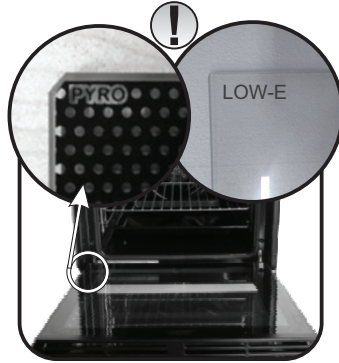
5.



6.

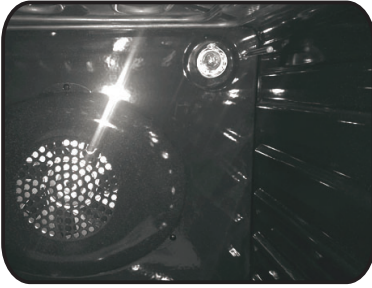


7.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğunlaşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b) Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
 - c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
 - ç) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimli haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında beden indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara uykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçişleri Bakanlığı Maliye Bakanlığı Sanayi Bakanlığı
Sıyrtiş Ham Kat:7 PK:34742 Ataşehir/İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Yenikapı Vergi Dairesi:703 003 9546

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

Instruções De Segurança

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes quando o grill está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância de segurança.
- AVISO: confirme se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.

- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para a operação de limpeza.
- Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser a adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter contacto de terra ligado e a funcionar. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do equipamento, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno.

A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor onipolar entre o equipamento e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor onipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.

- A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm

mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.

- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na Cavidade.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.

Instruções gerais

44

- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança elétrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Gestão de resíduos
- 1.6 Declaração de conformidade

Descrição do produto

46

- 2.1 Visão geral
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

Utilização do forno

47

- 3.1 Descrição do visor
- 3.2 Utilização do programador de fim de cozedura
- 3.3 Modos de cozedura

Limpeza e manutenção do forno

49

- 4.1 Notas gerais sobre limpeza
- 4.2 Manutenção
 - Remoção e limpeza dos bastidores de cabo
 - Remoção da janela do forno
 - Remoção e limpeza da janela do forno
 - Substituir a lâmpada

Resolução de problemas

51

- 5.1 Sorun giderme

1. Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.

Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.



1.1 Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
- Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;

No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

1.2 Segurança elétrica

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO. A

alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um electricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Quando o forno está desligado, à volta do interruptor principal central pode estar presente uma luz fraca. Este é um comportamento normal. Posso ser removida apenas virando a ficha de cabeça para baixo ou trocando os terminais de alimentação.

1.3 Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.

Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

1.4 Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

1.5 Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

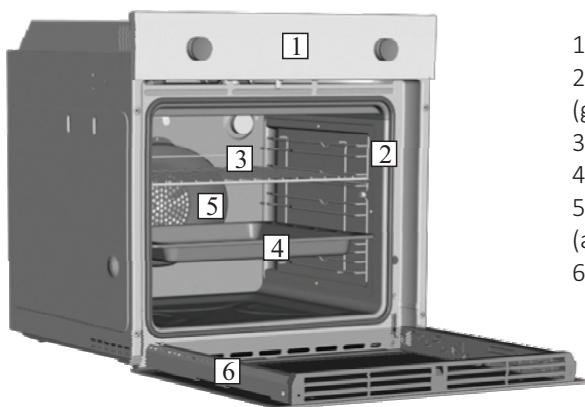
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

1.6 Declaration of compliance

- Ao colocar a marca **CE** neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

2. Descrição do produto

2.1 Visão geral



1. Painel de controlo
2. Posições da prateleira (grelha metálica lateral, se incluída)
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro de molho
5. Ventoinha (atrás do painel em aço)
6. Porta do forno

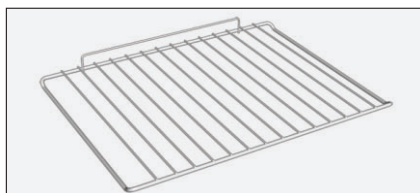
2.2 Acessórios (De acordo com o modelo)

1 Grelha metálica



Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura dos alimentos nas grelhas.

2 Tabuleiro de molho



Suporta tabuleiros e assadeiras.

3 Grelhas metálicas laterais



Localizado em ambos os lados da cavidade do forno. Contém grelhas metálicas e tabuleiro apara-pingos.

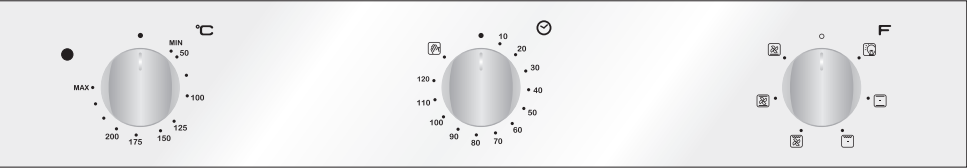
2.3 Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR

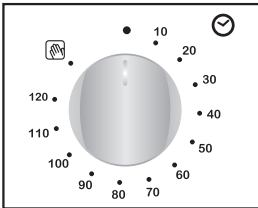
Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

3. Utilização do forno (De acordo com o modelo)

3.1 Descrição do visor



3.2 Utilização do programador de fim de cozedura



Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozedura que pretende, desligando automaticamente o forno uma vez terminado o tempo seleccionado (máx. 120 min). Uma vez terminado o tempo seleccionado o programador volta à posição 0 e um sinal sonoro informa que o forno se desligará automaticamente.

O forno apenas funcionará depois de seleccionar o tempo ou com o programador na posição (símbolo ).

3.3 Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função <i>(depende do modelo do forno)</i>
			LUZ: Acende a luz do forno
 * 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	MÚLTIPLOS NÍVEIS: É recomendável utilizar este método para aves, produtos de pastelaria, peixe e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos e os tempos de cozedura e pré-aquecimento são reduzidos. É possível cozinhar alimentos diferentes em simultâneo com ou sem a mesma preparação numa ou mais posições. Este método de cozedura consiste numa distribuição uniforme do calor e os odores não se misturam. Aguardar mais dez minutos ao cozinhar vários alimentos em simultâneo.
* 	220	50 ÷ MAX	ESTÁTICO: Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia
	210	50 ÷ MAX	AQUECIMENTO NO FUNDO + VENTILAÇÃO: O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins de fruta suculentos, tartes, quiches e pastas. Evita que os alimentos sequem e promove o crescimento de bolos, pão e outros alimentos cozinhados na parte de baixo. Colocar a prateleira na posição inferior.
	190	50 ÷ MAX	GRELHAR + VENTILAÇÃO: Utilizar o turbo-grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado com a ventoinha a fazer circular o ar no interior do forno. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Ideal para cozinhar alimentos densos, peças inteiras, tais como lombo de porco assado, aves, etc. Colocar os alimentos a assar diretamente na prateleira na zona central, no nível intermédio. Deslizar o tabuleiro de molho por baixo da prateleira para recolher o molho. Assegurar que os alimentos não estão demasiado perto da grelha. Virar os alimentos a meio da cozedura.
	230	50 ÷ MAX	GRELHAR: Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.

*Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

4. Limpeza e manutenção do forno

4.1 Notas gerais sobre limpeza

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO DE MOLHO

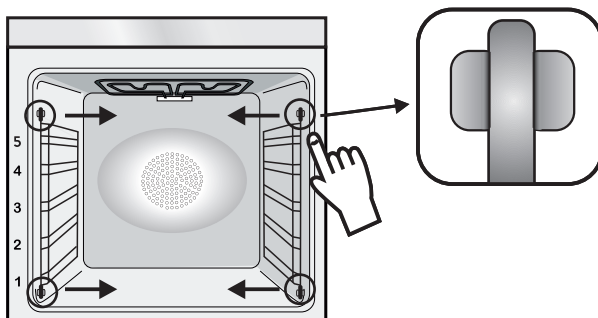
Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

4.2 Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS BASTIDORES DE CABO

- 1- Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2- Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.



REMOÇÃO DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a janela frontal.
2. Abrir os grampos do invólucro da dobradiça na lateral direita e esquerda da janela frontal, puxando os mesmos para baixo.
3. Substituir o vidro e voltar a fechar realizando um procedimento inverso ao acima descrito.

REMOÇÃO E LIMPEZA DA JANELA DO FORNO

1. Abrir a porta do forno.

2.3.4. Fechar as dobradiças, retirar os parafusos e a tampa superior metálica, puxando a mesma para cima.

5,6. Retirar o vidro, extraindo-o cuidadosamente da porta do forno

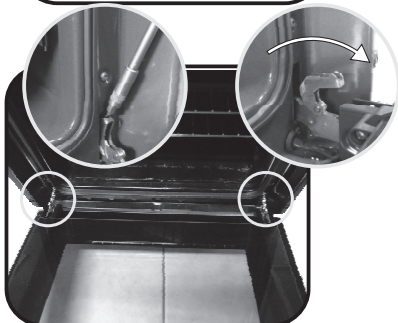
(Nota: em fornos pirolíticos, retirar ainda o segundo e o terceiro vidro (se presente)).

7. No final da limpeza ou substituição, voltar a montar as peças pela ordem inversa. Em todos os vidros, a indicação "Pyro" deve ficar legível e posicionada no lado esquerdo da porta, próximo da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro irá ficar no interior da porta.

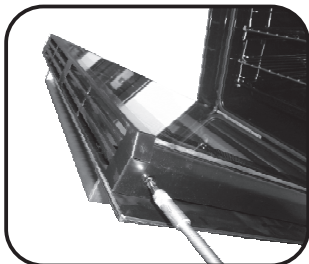
1.



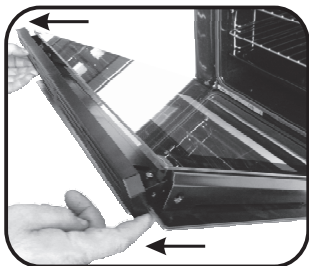
2.



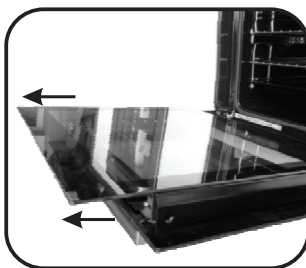
3.



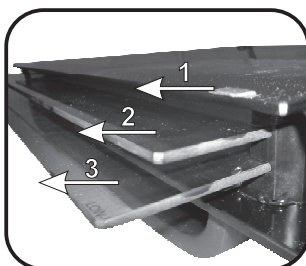
4.



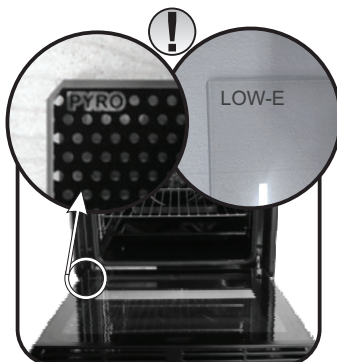
5.



6.

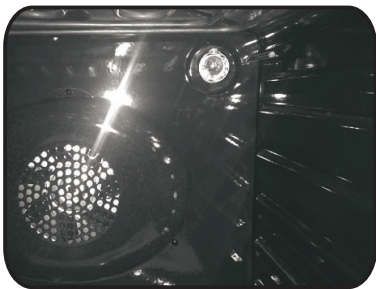


7.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

- 1. Desligar o forno da alimentação.
- 2. Desapertar a tampa de vidro, desenroscar a lâmpada e substituir por uma nova do mesmo tipo.
- 3. Depois de substituída a lâmpada danificada, substituir a tampa de vidro.



5. Resolução de problemas

5.1 Perguntas frequentes

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não funciona	Saati ayarlayın
O forno não aquece	O bloqueio de crianças está ligado	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas
Nenhuma reação da interface de utilizador tátil	Vapor e condensação no painel da interface do utilizador	Limpar o painel da interface do utilizador com um pano em microfibra para remover a camada de condensação

Varnostna Navodila

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10-15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15-20 minut po kuhanju.
- **OPOZORILO:** naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- **OPOZORILO:** med delovanjem žara, se izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo takrat otroci varno oddaljeni.
- **OPOZORILO:** poskrbite, da je pred zamenjavo žarnice, naprava izklopljena, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- **OPOZORILO:** da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pokanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje.

Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno prek ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje.

Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

- Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči

okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.

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

- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca

- OPOZORILO: Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah.

Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.

- OPOZORILO: Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.

- POZOR: Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.

- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavite

Splošna navodila

56

- 1.1 Varnostna navodila
- 1.2 Električna varnost
- 1.3 Priporočila
- 1.4 Namestitvev
- 1.5 Upravljanje z odpadki
- 1.6 Izjava o skladnosti

Opis izdelka

58

- 2.1 Pregled
- 2.2 Dodatna oprema
- 2.3 Prva uporaba

Uporaba pečice

59

- 3.1 Opis prikazovalnika
- 3.2 Nastavljanje trajanja pečenja
- 3.3 Načini kuhanja

Čiščenje in vzdrževanje pečice

61

- 4.1 Splošni napotki za čiščenje
- 4.2 Vzdrževanje
 - Odstranitev okna pečice
 - Odstranjevanje in čiščenje žičnatih rešetk
 - Odstranitev in čiščenje steklenih vrat
 - Zamenjava žarnice

Odpravljanje težav

63

- 5 .1 Po gosta vprašanja

1. Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblje) hranite izven dosega otrok.



Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

1.1 Varnostni Indikacije

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

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

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

1.2 Električna varnost

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve.

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

PRIKLJUČEVANJE

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

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

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

OPOZORILO

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

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

Kadar je pečica izklopljena, področje okrog osrednjega glavnega stikala bo morda šibko svetilo. To je običajen pojav, ki se lahko odpravi kar z zasukom vtiča navzdol ali z zamenjavo mest napajalnih sponk.

1.3 Priporočila

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

1.4 Namestitev In Priključitev

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

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

1.5 Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



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

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

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

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

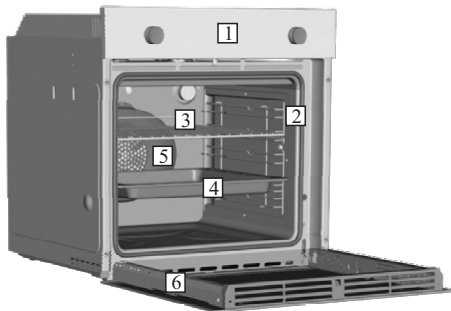
Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili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

1.6 Izjava O Skladnosti

- Oznaka **CE** na izdelku potrjuje, da je oprema skladna z Evropskimi predpisi o varnosti in zdravju ter z okoljskimi določbami, ki se nanašajo na uporabo tovrstnih izdelkov.

2. Opis izdelka

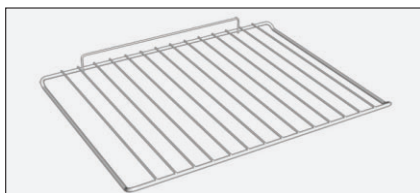
2.1 Pregled



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

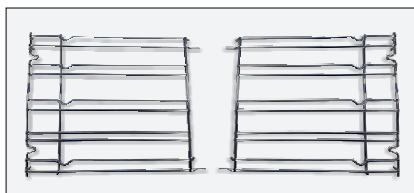
2.2 Dodatna oprema (odvisno od modela)

1 Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

3 Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetek in pladnja za kapljanje.

2 Ponev



Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

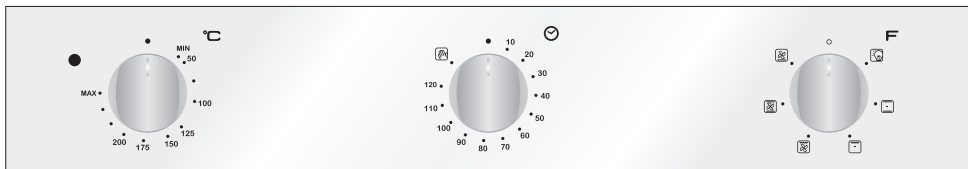
2.3 Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite.

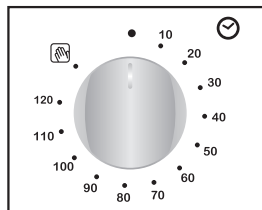
- Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
- Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
- Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

3. Uporaba pečice

3.1 Opis zaslona



3.2 Nastavljanje trajanja pečenja



S pomočjo tega gumba lahko nastavite ustrezen čas pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.

Čas se bo odšteval od nastavljenе vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj O, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite pečico uporabljati brez programske ure, obrnite gumb v položaj .

Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju O.

3.3 Načini pečenja

Funkcije	Privzeto T °C	Gumb termost.	Funkcije (Glede na model)
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
 *	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	NA VEČ NIVOJIH: Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladici, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
* 	220	50 ÷ MAX	KONVEKCIONA: Delujeta spodnji in zgornji grelec; ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač, divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	210	50 ÷ MAX	SPODNJI GRELNIK + VENTILATOR: Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	190	50 ÷ MAX	ŽAR + VENTILATOR: pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter postavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	230	50 ÷ MAX	ŽAR: Pri zaprtih vratih pečice. Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.

*Preizkušeno v skladu s standardom EN 60350-1 za izjavo o porabi energije in energijskem razredu

4. Čiščenje in vzdrževanje pečice

4.1 Splošni napotki za čiščenje

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

STEKLENI DELI

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

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

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

PONEV

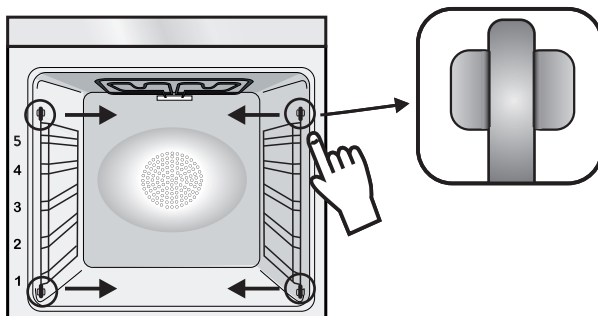
Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi.

Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

4.2 Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNATIH REŠETK

- 1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
- 2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
- 3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.



ODSTRANITEV OKNA PEČICE

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

ODSTRANITEV IN ČIŠČENJE STEKLENIH VRAT

1. Odprite vrata pečice.

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

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

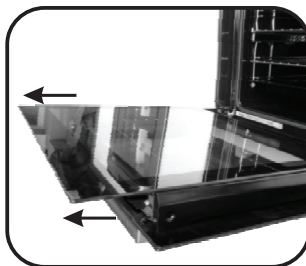
7. Ob koncu čiščenja ali zamenjave sestavite dele v obratnem vrstnem redu.

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

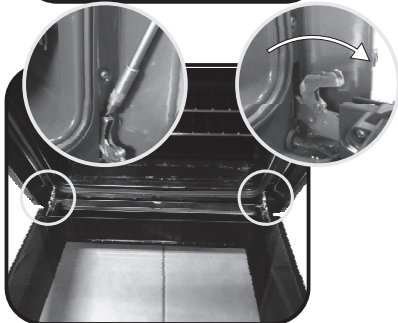
1.



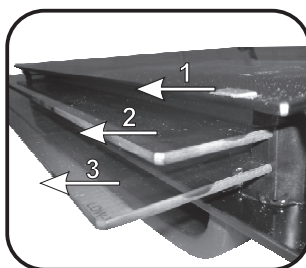
5.



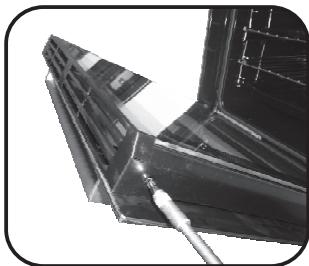
2.



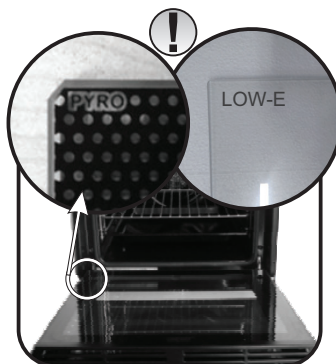
6.



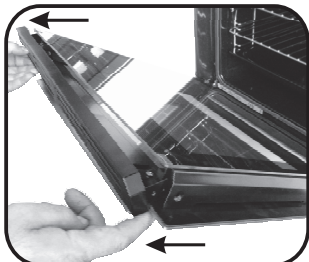
3.



7.

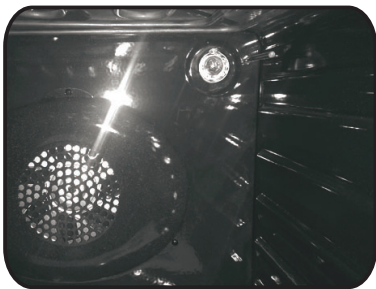


4.



ZAMENJAVA ŽARNICE

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



5. Odpravljanje težav

5.1 Pogosto zastavljena vprašanja

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

Instrukcje Bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkie drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania rusztu. Dzieci muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
- OSTRZEŻENIE: upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki, aby uniknąć porażenia prądem.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybkie drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.

- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.
- Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający.

Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.

Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

- Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić

bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.

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

Instrukcje ogólne

68

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

Opis produktu

70

- 2.1 Informacje ogólne
- 2.2 Akcesoria
- 2.3 Pierwsze użycie

Obsługa piekarnika

71

- 3.1 Opis wyświetlacza
- 3.2 Korzystanie z wyłącznika
- 3.3 Tryby pieczenia

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

73

- 4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia
- 4.2 Konserwacja
 - Wyjmowanie szyby piekarnika
 - Wyjmowanie i czyszczenie krętek
 - Wyjmowanie i czyszczenie drzwiczek
 - Wymiana żarówki

Rozwiązywanie problemów

75

- 5.1 Często zadawane pytania

1. Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).



Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zręka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

1.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

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

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

1.2 Bezpieczeństwo elektryczne

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

PODŁĄCZANIE

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

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

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

OSTRZEŻENIE

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

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

Gdy piekarnik jest wyłączony, wokół środkowego przełącznika głównego może być widoczne światło o niskim natężeniu. Jest to normalne zjawisko. Można to zrobić, odwracając po prostu wtyczkę o sto osiemdziesiąt stopni lub zamieniając zaciski zasilania.

1.3 Zalecenia

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

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

1.4 Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

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

1.5 Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



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

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

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

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

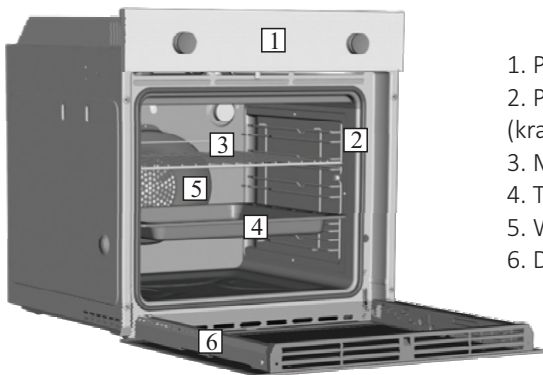
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje

1.6 Deklaracja Zgodności

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

2. Opis produktu

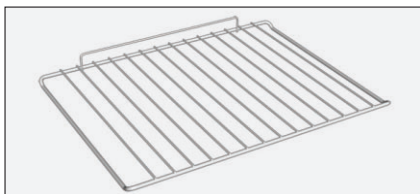
2.1 Informacje ogólne



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

2.2 Akcesoria (w zależności od modelu)

1 Metalowy ruszt



Podtrzymuje formy i naczynia.

4 Boczne drutu siatki



Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.

2 Taca na tłuszcz



Gromadzi tłuszcz wyciekający z żywności podczas pieczenia jej na ruszcie.

2.3 Pierwsze Użycie

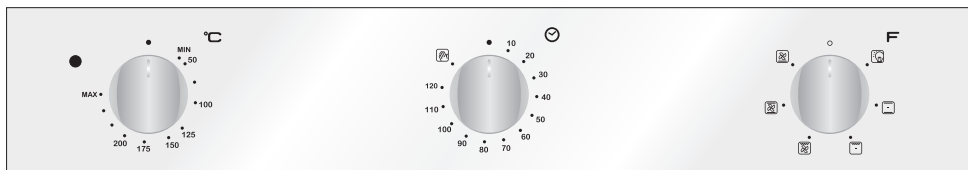
CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:

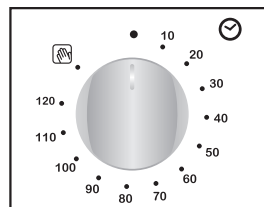
- Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
- Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
- Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli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

3. Obsługa piekarnika

3.1 Opis wyświetlacza (w pełni dotykowy, piekarnik dwukomorowy)



3.2 Korzystanie z wyłącznika



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (maxi 120 minut).

Po upływie wybranego czasu pokrętko programatora obroci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dzwinkowego, w której piekarnik automatycznie się Wyłączy).

Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętko na pozycję 0

3.3 Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja (<i>Zależy od modelu piekarnika</i>)
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
*  	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	PIECZENIE Z TERMOOBIEGIEM: Zalecamy korzystanie z tej funkcji w przypadku drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do żywności i zarówno czas pieczenia, jak i czas wstępnego nagrzewania są krótsze. Możesz piec różne potrawy jednocześnie, przygotowane wspólnie lub nie, w jednej lub kilku pozycjach. Ta metoda pieczenia zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła, a poszczególne zapachy nie mieszają się ze sobą. Podczas pieczenia żywności w tym samym czasie wydłuż czas pieczenia o około dziesięć minut.
* 	220	50 ÷ MAX	PIECZENIE STANDARDOWE: Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchego ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 ÷ MAX	WENTYLATOR + GRZĄŁKA DOLNA: Dolna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Metoda ta jest idealna w przypadku pieczenia tortów owocowych, tart, quiche i pasztetów. Nie wysusza potraw i przyspiesza wyrastanie ciasta, chleba oraz innych dań pieczonych od spodu. Umieść półkę w pozycji dolnej.
	190	50 ÷ MAX	FUNKCJA GRILL Z WENTYLATOREM : Z funkcji turbo-grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka stosowana jest w tym przypadku z wentylatorem wprawiającym w obieg powietrze wewnątrz piekarnika. Wstępne nagrzewanie jest wymagane w przypadku czerwonych mięs, nie w przypadku mięs białych. Idealna do pieczenia grubych potraw, całych kawałków, na przykład wieprzowiny, drobiu itp. Umieść potrawę do grillowania bezpośrednio na środku półki, na poziomie środkowym. Wsuń tacę na tłuszcz pod półkę, aby zbierać wydobywające się soki i tłuszcz. Upewnij się, że żywność nie znajduje się zbyt blisko grilla. Odwróć potrawę w połowie czasu pieczenia.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.

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

4. Czyszczenie i konserwacja piekarnika

4.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

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

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym. Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

AKCESORIA

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

TACA NA TŁUSZCZ

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

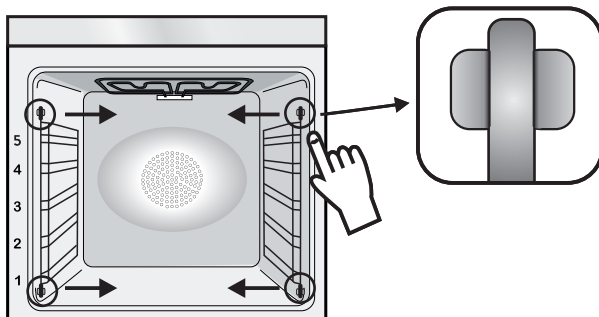
W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

4.2 Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE KRATEK

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



WYJMOWANIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

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

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK

1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.

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

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

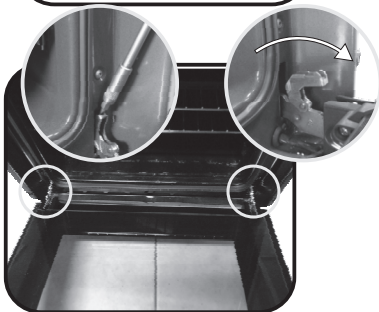
7. Po wyczyszczeniu lub dokonaniu wymiany należy zmontować poszczególne elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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

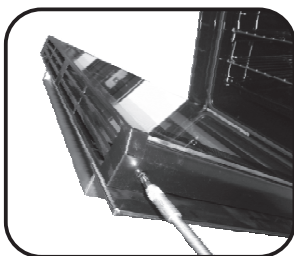
1.



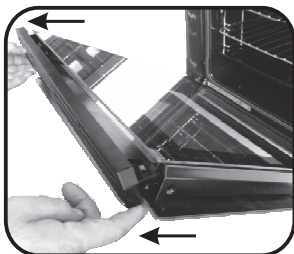
2.



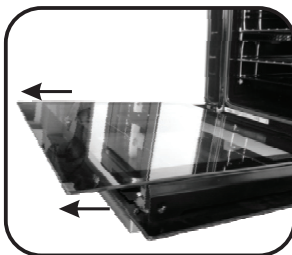
3.



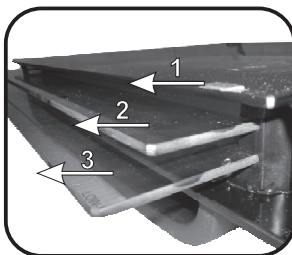
4.



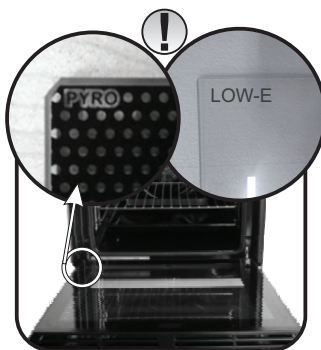
5.



6.

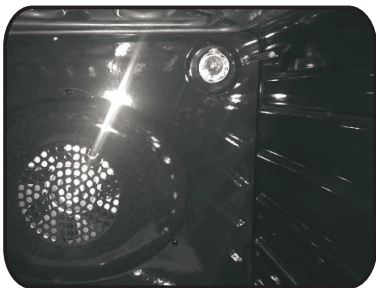


7.



WYMIANA ŻARÓWKI

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

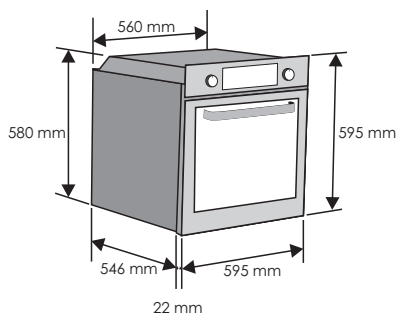
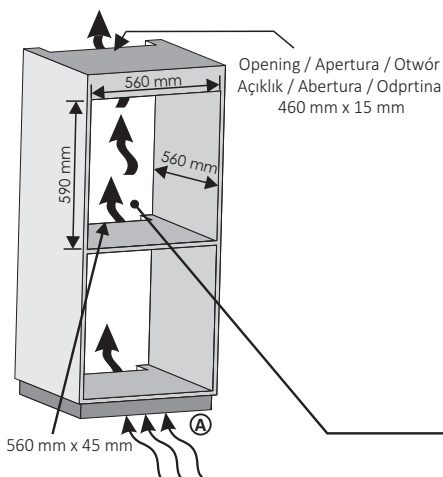


5. Rozwiązywanie problemów

5.1 Często zadawane pytania

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

INSTALLATION	EN	INSTALLAZIONE	IT	KURULUM	TR
INSTALAÇÃO	PT	VGRADNJA PEČICE	SL	INSTALACJA	PL



- A EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²
- A IT** Se il montaggio del plinto non consente la circolazione dell'aria, per ottenere le massime prestazioni del forno è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o la stessa superficie in 5.000 mm².
- A TR** Eğer taban montajı, hava dolaşımına olanak tanımiyorsa, ocaktan en yüksek performansı elde etmek için 500x10 mm'lik bir açıklık veya 5.000 mm²'de aynı yüzeyin oluşturulması gerekir.
- A PT** Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm²
- A SL** Če namestitve podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.
- A PL** Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10 mm lub o tej samej powierzchni 5000 mm²

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

IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.

PT Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

SL Če je na omarihi tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

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

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

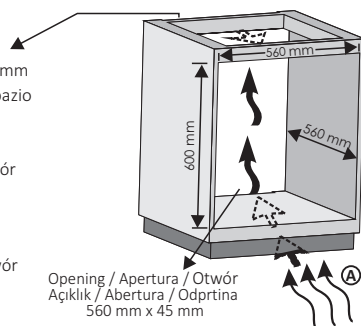
IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun. 460 mm x 15 mm

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

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

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





42835207 • 70gr A5 • 04.2020 • REV.0

EN

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

IT

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

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

PT

O fabricante não será responsabilizado por qualquer incorreção resultante de erros de impressão ou transcrição presentes nesta brochura. Reservamo-nos o direito de efetuar alterações aos produtos conforme necessário, incluindo os interesses de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou a função.

SL

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

PL

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