

Zilan

Digital Built-in Oven



ZLN6421



ZLN6422

INSTRUCTION MANUAL

2519 Watt

220-240V

50-60 Hz

EN SCAN THE QR CODE TO ACCESS THE DIGITAL MANUAL IN ALL LANGUAGES.

DE SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM AUF DAS DIGITALE HANDBUCH IN ALLEN SPRACHEN ZUZUGREIFEN.

TR TŪM DİLLERDEKİ DİJİTAL KILAVUZA ERİŞMEK İÇİN QR KODUNU TARAYIN.

RO SCANAȚI CODUL QR PENTRU A ACCESA MANUALUL DIGITAL ÎN TOATE LIMBILE.

PL ZESKANUJ KOD QR, ABY UZYSKAĆ DOSTĘP DO CYFROWEJ INSTRUKCJI WE WSZYSTKICH JĘZYKACH.

CRO-BIH SKENIRAJTE QR KOD ZA PRISTUP DIGITALNOM PRIRUČNIKU NA SVIM JEZICIMA.

FR SCANEZ LE CODE QR POUR ACCÉDER AU MANUEL NUMÉRIQUE DANS TOUTES LES LANGUES.

GE დაასკანირეთ QR კოდი, რათა მიიღოთ წვდომა ციფრულ სახელმძღვანელოზე ყველა ენაზე.

ES ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA ACCEDER AL MANUAL DIGITAL EN TODOS LOS IDIOMAS.

IT SCANSIONARE IL CODICE QR PER ACCEDERE AL MANUALE DIGITALE IN TUTTE LE LINGUE.

RU ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ДОСТУП К ЦИФРОВОМУ РУКОВОДСТВУ НА ВСЕХ ЯЗЫКАХ.

AL SKANONI KODIN QR PËR TË AKSESUAR MANUALIN DIGJITAL NË TË GJITHA GJUHËT.

BG СКАНИРАЙТЕ QR КОДА, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ДОСТЪП ДО ЦИФРОВОТО РЪКОВОДСТВО НА ВСИЧКИ ЕЗИЦИ.

GR ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΤΕ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟ ΨΗΦΙΑΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΓΛΩΣΣΕΣ.

HU OLVASSA BE A QR-KÓDOT, HOGY HOZZÁFÉRJEN A DIGITÁLIS KÉZIKÖNYVHÖZ MINDEN NYELVEN.

MK СКЕНИРАЈТЕ ГО QR-КОДОТ ЗА ПРИСТАП ДО ДИГИТАЛНОТО УПАТСТВО НА СИТЕ ЈАЗИЦИ.

SR SKENIRAJTE QR KOD ZA PRISTUP DIGITALNOM UPUTSTVU NA SVIM JEZICIMA.

CZ NASKENUJTE QR KÓD PRO PŘÍSTUP K DIGITÁLNÍMU NÁVODU VE VŠECH JAZYCÍCH.

PT DIGITALIZE O CÓDIGO QR PARA ACEDER AO MANUAL DIGITAL EM TODOS OS IDIOMAS.

UA ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОСТУП ДО ЦИФРОВОГО ПОСІБНИКА ВСІМА МОВАМИ.

NL SCAN DE QR-CODE OM TOEGANG TE KRIJGEN TOT DE DIGITALE HANDLEIDING IN ALLE TALEN.

LT NUSKAITYKITE QR KODĄ, KAD PASIEKTUMĖTE SKAITMENINĮ VADOVĄ VISOMIS KALBOMIS.

LV NOSKENĒJIET QR KODU, LAI PIEKĻŪTU DIGITĀLAJAI ROKASGRĀMATAI VISĀS VALODĀS.

EE SKANNIGE QR-KOOD, ET PÄÄSEDA LIGI DIGITAALSELE JUHENDILE KÕIGIS KEELTES.

SI SKENIRAJTE QR KODO ZA DOSTOP DO DIGITALNEGA PRIROČNIKA V VSEH JEZIKIH.

SK NASKENUJTE QR KÓD, ABY STE ZÍSKALI PRÍSTUP K DIGITÁLNEMU NÁVODU VO VŠETKÝCH JAZYKOCH.

SE SKANNA QR-KODEN FÖR ATT FÅ TILLGÅNG TILL DEN DIGITALA MANUALEN PÅ ALLA SPRÅK.

NO SKANN QR-KODEN FOR Å FÅ TILGANG TIL DEN DIGITALE BRUKSANVISNINGEN PÅ ALLE SPRÅK.

AR للوصول إلى الدليل الرقمي بجميع اللغات QR امسح رمز

FA را اسکن کنید تا به دفترچه راهنمای دیجیتال به تمام زبان‌ها دسترسی پیدا کنید QR کد



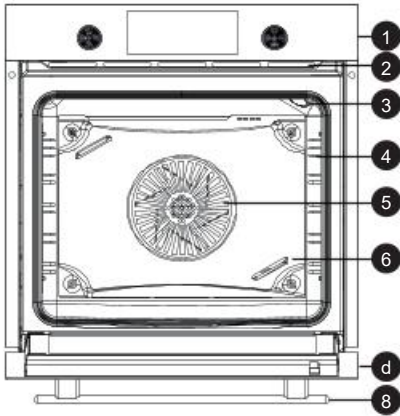
PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol evaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.

- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Do not touch the plug with wet hands. In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not try to extinguish the fire with water. Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.
- Plug the product into a grounded socket protected by a fuse suitable for the current value specified on the product type label. The plug or electrical connection of the product must be in an easily accessible place. If this is not possible, there must be a mechanism (fuse, switch) on the electrical installation to which the product is connected that complies with electrical regulations and separates all poles from the network.
- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- Do not touch the heating/power elements.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.
- Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.
- The cooking time should be monitored continuously. Do not leave the oven unattended for a long time, during the cooking check the food from the glass window.
- Do not place trays, plates and foil containers in the bottom of the oven. Accumulated uncontrolled heat can damage the bottom of the oven.

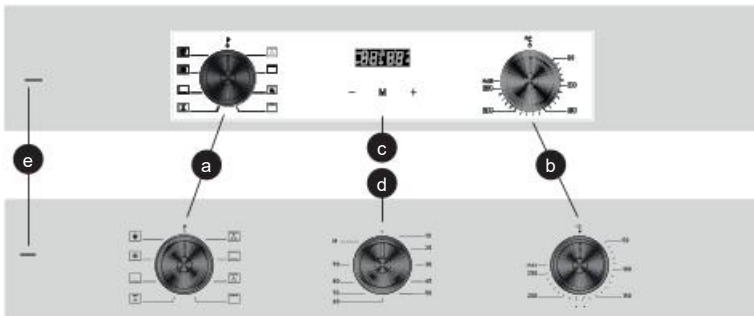
KNOW YOUR OVEN



1. Control Panel
2. Air Vents*
3. Oven Light**
4. Shelves***
5. Fan
6. Fan Protection Cover****
7. Door
8. Handle

* The air vents may be open or closed depending on your model.
 ** The position of the oven light may vary depending on the model.
 *** The shelves may vary depending on your model. The wire shelf is shown as an example.
 **** The fan protection cover may not be available depending on the FPS model.

CONTROL PANEL



a. Function Knob

The heating/cooking type is set using the function selection knob. In order for the heating process to start, the temperature knob must also be set to a value together with the function selection knob. Otherwise, the product will not start heating.

b. Temperature Knob

Allows you to select the oven temperature. The cooking process starts after the function type has been selected.

c. Digital Timer

It is an electronic timer that allows the food to be ready at the desired time.

d. Mechanical Timer

Allows you to set the cooking time of the food. The function and temperature knobs must also be set.

e. Indicator Light

This light indicates that the oven is heating. It turns off when the oven reaches the set temperature.

Turning Off the Electric Oven

Set the function and temperature knobs to the 0 (off) position.

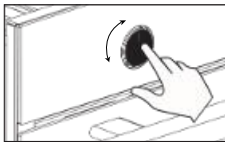
HEATING TYPES AND FUNCTIONS

	Top and Bottom Heating with Fan	The top and bottom heating elements operate together with the fan. It is suitable for foods such as meat, cakes and cookies. Thanks to the fan, the air is circulated inside the oven in a controlled and even manner.
	Top and Bottom Heating	Food is heated evenly from both the top and the bottom. The top and bottom heating elements operate together. It is suitable for cakes, pastries and dough-based foods.
	Large Grill with Fan	The grill and fan operate together. The fan distributes the hot air evenly. It is suitable for cooking large meat dishes.
	Large Grill	It is suitable for grilling and browning large and medium-sized portions of food. It heats the entire area under the heating element.
	Rotisserie	Ensures that meat, chicken and similar foods placed on the skewer are browned and cooked evenly.
	Small Grill with Fan	The small grill and fan operate together. You can cook foods that require a long cooking time while saving energy. The cooking time is longer compared to other functions. It is not recommended for use with yeast-based pastries. <i>"This mode has the highest efficiency in terms of energy efficiency."</i>
	Bottom Heating	Only the bottom heating element operates. If the lower part of the food being cooked needs to be browned more, use this program towards the end of the cooking process. Also use this mode for the Steam Cleaning function.
	Defrost	The fan circulates air around the food, allowing frozen foods such as meat, bread and cakes to defrost.
	Oven Light	Provides illumination inside the oven. When set to this position, the heating elements and fan do not operate. The light remains on while the oven is operating.

Using The Pop-Out Button

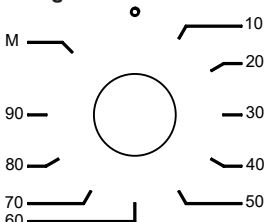


- In models equipped with a pop-out button, the button must be pushed in order to make adjustments. *This feature may not be available depending on the model.*
- Press the button as shown in the figure to allow it to pop out.



- When the button is in the popped-out position, you can turn it to make the required settings.

Using the Mechanical Timer



The mechanical timer allows you to set the cooking time of the food.

After selecting the temperature and cooking function, turn the timer knob clockwise to set the cooking time.

When the set time has elapsed, the appliance gives an audible warning. If desired, you can also cook without using the timer. To do this, after selecting the temperature and cooking function, set the timer to the **M** (Manual) position. In this position, the appliance will operate without a set time.

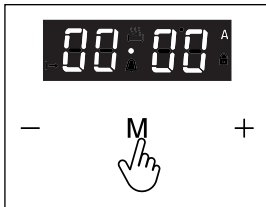
USING THE OVEN

			
— M +			
	Cooking Time Indicator		Time Increase Button
	Alarm Indicator		Time Decrease Button
	Mode Selection Button		Automatic Mode Indicator
	Key Lock Indicator		Cooking Indicator

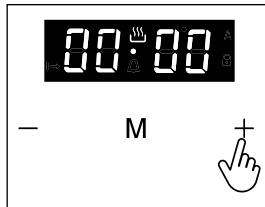
FIRST USE

Setting the Clock ⌚

- Set the current time before using the oven.
- When the appliance is connected to power, **88:88** starts flashing. The timer, display, and buttons cannot be controlled by the user during the first 3 seconds.
- Press and hold the - / + buttons to set the time quickly.



Touch the **M** button to activate the clock setting mode.



Touch the - / + buttons to set the current time.



Touch the **M** button to save the setting.

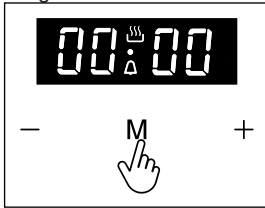
Note: If no operation is performed for 5 seconds, the system automatically saves the clock setting.

- The current time can be easily set within 10 seconds after the system is switched on. If no setting is made during this period, the lock symbol  is activated and the display is disabled. To activate the display, touch and hold the **M** button, then set the current time while the dot in the center of the display is flashing.
- In the event of a power failure, the current time is reset and must be set again. To set the current time easily, touch the - / + buttons at the same time.

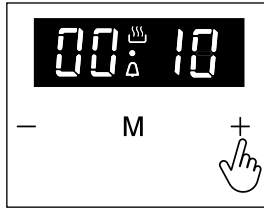
Warning: If no operation is performed on the display for several seconds, the key lock is activated and the display is disabled. Touch the **M** button to reactivate the display.

Setting the Alarm

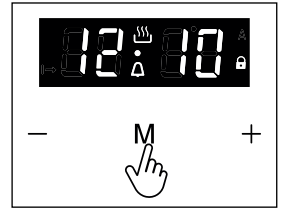
- You can set the alarm at any time. It can be used as an alarm or a reminder.
- Touch the **M** button once to display the alarm settings. The  alarm icon starts flashing. Use the - / + buttons to set the alarm duration. When the process is completed, the display shows the current time again.



Touch the **M** button to activate the alarm mode.



Touch the - / + buttons to set the alarm duration.

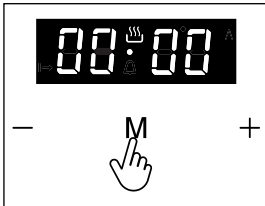


Touch the **M** button to save the alarm.

- If no operation is performed for 5 seconds, the system automatically saves the setting and completes the process.
- At the end of the set time, the appliance gives an audible alarm for 7 minutes.
- Touch the **M** button to stop the alarm. If no operation is performed, the alarm will stop automatically after a certain period of time.

Automatic Cooking Mode

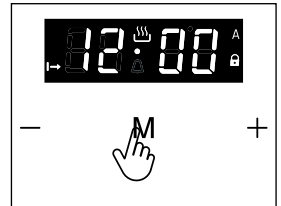
After selecting the suitable temperature and mode for the food placed in the oven, you can set the time using the timer and start cooking directly. Touch and hold the **M** button to deactivate the key lock.



Touch the **M** button twice to activate the cooking indicator. The cooking icon  and cooking time are displayed alternately.



Touch the - / + buttons to set the cooking time, and touch the **M** button to save it.



When the saving process is completed, the current time is displayed.

- Touch the **M** button twice, then touch the "-" (minus) button to reset the time in order to stop cooking.

SETTINGS

Changing the Key Tone (Tone)

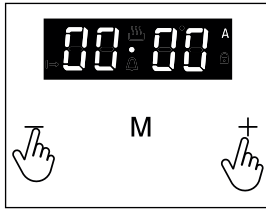
- When the appliance is not in any setting mode, press and hold the "-" button for 5 seconds to hear the selected tone.

You can switch between 4 different tone options using the "-" button. One of these 4 audible alarm tones is the "OFF" option. When "OFF" is selected, all sounds are turned off except error and alarm sounds.

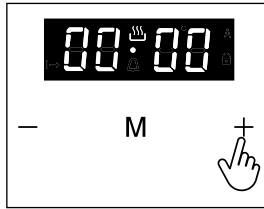
- If no operation is performed within 5 seconds, the system automatically saves the last heard tone as the default tone.

Changing the Current Time

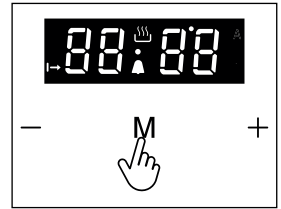
- To easily set the current time, touch the - / + buttons at the same time. The time can be adjusted while the dot icon in the middle is flashing.



Touch the - / + buttons at the same time.



Use the - / + buttons to set the current time.



Touch the **M** button to save the setting.

Initial Heating

- Before using the oven, remove the labels on it and take out the accessories from inside.
- Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to the "Maintenance and Cleaning" section for detailed information.
- Perform the initial heating process to remove the new appliance smell. Operate the oven with the door closed, using the Lower + Upper Heating function  at 200°C for 30 minutes. Then ventilate the room.
- Be careful when opening the oven door after the heating process, as steam may come out. Place the accessories inside. Your oven is ready for use.

Warning: During first use, the surfaces may become hotter than usual. Therefore, do not touch the oven and keep children away from the oven.

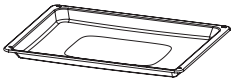
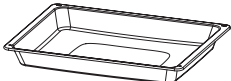
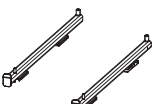
Daily Use

- To start cooking, set the oven thermostat knob to the suitable temperature for the food. See "Cooking Recommendations".
- If necessary, preheat the oven.
- After cooking, leave the oven to cool down with the door open.

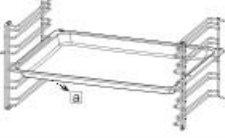
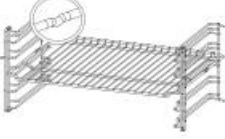
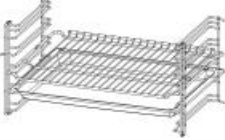
Warning: When the cooking time has ended, do not forget to turn off the oven function and temperature knobs.

ACCESSORIES

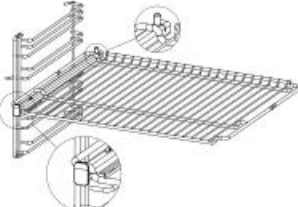
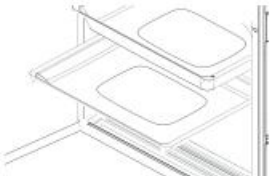
- The accessories supplied may vary depending on the model of the appliance. Some of the accessories mentioned in the user manual may not be included with the product.
- Use only original accessories specially designed for the appliance.

	Standard Tray Used for frozen foods, cakes, large meat dishes, and pastries.
	Wire Rack Used for cake and soufflé moulds, and also for placing foods to be grilled.
	Deep Tray Used for casseroles, large roasts, and for collecting dripping fat during grilling.
	Telescopic Rail The telescopic rails can be pulled completely out of the oven. They allow you to easily move the tray and wire rack to check your food.

Using the Accessories

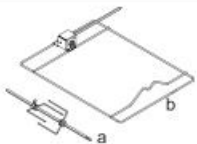
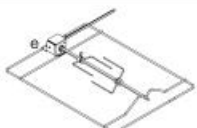
	Some models are equipped with wire racks and self-adjustable shelves. The wire rack has 6 cooking levels.
	Accessories must be placed between the two rack supports, and the sloped side must face the appliance door.
	The slots on the wire rack prevent the rack from slipping out of place and ensure safe use.
	You can use the tray as a drip tray when grilling or cooking meat dishes. To do this, place the tray and the rack together.

Using the Telescopic Rail

	Before placing the tray and wire rack, push the rails completely inward. Accessories must be placed between the front and rear protrusions of the rails.
	
	If you are cooking with more than one tray, leave at least one level of space between the trays, taking the telescopic rail system into consideration.

Rotisserie Spit (Chicken Rotisserie)

This feature is optional. It may not be available on your appliance.

	If this accessory is included with your oven, remove the spit (a) from the support rack (b) among the accessories.
	Loosen the screw (d) of the V-shaped metal part (c) and remove it.
	Place the food to be grilled in the center of the spit, secure it with the V-shaped metal part so that it does not move, and tighten the screw. (Maximum chicken weight: 2.5 kg)
	Place the spit into the threaded socket (e) located on the support rack. Make sure it is fully seated.

- After closing the oven door, set the thermostat to the maximum temperature at the relevant rack level and operate the oven.
- To collect dripping oil, place the tray on the lower level and add a small amount of water to the tray.

COOKING RECOMMENDATIONS

- You can find the information about the tested and recommended cooking values for the specified foods in the table below.
- Cooking times may vary depending on the mains voltage, the type, quantity and temperature of the food to be cooked. The values obtained when cooking foods using different accessories may vary according to taste. You can change the cooking times and temperature values to achieve different results according to your preference.
- The lowest rack level of the oven is considered as rack level 1.

Note: It is recommended to preheat the oven for 10 minutes.

Food	Accessory to be Used	Cooking Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (min.)
Tray Cake	Standard Tray		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Cake in Mold	Cake Mold		2	170	35...40
			2	160	25...30
Cookies	Standard Tray		2	170	20...25
Cupcakes	Standard Tray		3	160	30...35
			3	160	25...30
Cheese Puff Pastry	Standard Tray		2	200	35...40
			2	190	25...30
Spinach Puff Pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30

Food	Accessory to be Used	Cooking Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (min.)
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Tel Izgara Üzerinde Cam Kap / Dikdörtgen Kap		2	190	20...25
Chicken Drumsticks	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole Chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	Maximum temperature for the first 30 minutes, then 190°C for 60 minutes	90...95
			2-3	Maximum temperature for the first 25 minutes, then 190°C for 50 minutes	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	Maximum temperature for the first 30 minutes, then 190°C for 30 minutes	55...60
			3	Maximum temperature for the first 25 minutes, then 190°C for 20 minutes	45...50

Grill Cooking Table

Food	Accessory to be Used	Cooking Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (min.)
Lamb Chops	Wire Rack		4-5	Maximum	25...30
Chicken Pieces	Wire Rack		4-5	Maximum	25...30
Fish	Wire Rack		4-5	Maximum	20...25
Toast Bread	Wire Rack		4-5	Maximum	1...3

Note: It is recommended to preheat the oven for 5 minutes.

Rotisserie Skewer Cooking Table

Food	Accessory to be Used	Cooking Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (min.)
Roasted Chicken (2 kg)	Chicken Rotisserie Set		2	Maximum	100...110
Lamb Leg Pieces	Chicken Rotisserie Set		2	Maximum for 30 minutes, then 190°C for 70 minutes	100...110
Turkey Pieces	Chicken Rotisserie Set		2	Maximum for 35 minutes, then 190°C for 175 minutes	210...220

Note: Do not preheat.

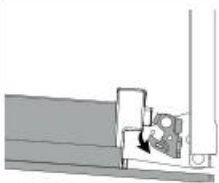
MAINTENANCE AND CLEANING

- Before starting maintenance and cleaning procedures, unplug the appliance from the power outlet to prevent the risk of electric shock.

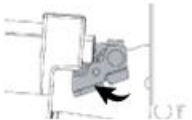
Caution: Make sure that the appliance has cooled down before performing maintenance.

- By carrying out regular maintenance and cleaning, you can extend the service life of the appliance. The door, glass and racks can be removed for cleaning.
- **Cleaning Recommendations:** Do not use sharp or abrasive tools such as knives or brushes on the inner and front surfaces of the appliance, trays or other parts. Clean the appliance with warm water and a soft cloth with soap, then dry it.
- **Cleaning the Accessories:** Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
- **Daily Use:** The appliance must be cleaned after each use. Accumulated food residues and grease may cause a fire risk.
- **Steam Cleaning:** After the cooking process, dirt can be softened and cleaned more easily. Remove all accessories inside the oven, including the wire rack if available. Select the bottom heating function , place a single tray on the lower level and add some water to the tray. Operate the oven at 100°C for 20 minutes. After the process is completed, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

Removing the Oven Door

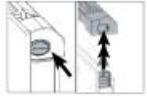
Step 1	Open the oven door completely.	
Step 1	Push the hinge locks in the direction of the arrow to open them.	
Step 3	Close the oven door until it reaches the hinge lock position. Then remove it by pulling it outwards in the direction of the arrow.	

Installing the Oven Door

Step 4	Place the oven door onto the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the oven door completely and move the hinge locks to the closed position in the direction of the arrow. Close the oven door.	

Removing the Glass Panels

The number of glass panels may vary depending on the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	Press the right and left sides of the upper plastic section and pull it upwards.	
Step 3	First remove the inner glass, then the middle glass by pulling them outwards in the direction of the arrow.	

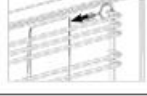
Installing the Glass Panel

Step 4	Open the oven door halfway and first insert the middle glass, then the inner glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the side plastic section of the glass is properly seated in its slot.	
Step 6	Place the upper plastic section back into position and close the oven door after hearing the "click" sound.	

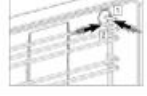
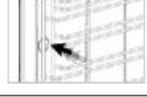
Removing the Wire Racks

Caution: The racks may be hot. Do not touch them when they are hot. Wait for them to cool down.

Note: The cleaning process for the side walls of the oven may vary depending on the model. This feature may not be available on your appliance.

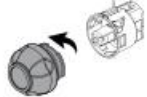
Step 1	First, carefully lift the rack from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Then pull the entire rack outwards in the direction of the arrow.	

Installing the Wire Racks

Step 3	Center the racks and first place the rear hanger (1) into position, then press down on it (2).	
Step 3	Then press down on the front hanger. This will secure the rack in place.	

Replacing the Oven Lamp

Warning: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance is disconnected from the power supply before replacing the lamp. The lamp may be hot; wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door completely.	
Step 2	Remove the glass cover by turning it counterclockwise.	
Step 3	Pull out the oven lamp in the direction of the arrow and replace it with a new one. Then reinstall the glass cover.	

TROUBLESHOOTING

The faults listed below are common situations that may generally be encountered. You can easily solve these problems without intervening in the product.

If the problem cannot be solved despite following the instructions provided, contact the dealer from whom you purchased the appliance or an authorized service center. In this case, never attempt to repair the appliance yourself.

Problem	Cause	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in. The fuse may have blown or may be faulty.	Check that the appliance is plugged in. Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, reset it.
Steam comes out while the appliance is operating.	The oven may be being used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outer surface of the oven becomes very hot during cooking.	The oven may be located in a poorly ventilated area.	Follow the clearance distances specified in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may be opened too often during cooking.	Do not open the door too frequently in order to prevent the internal temperature from dropping.
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	It continues to operate for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metallic sounds are heard while the appliance is heating up or cooling down.	Sounds caused by the expansion of parts due to heat are normal.	This is not a malfunction.
The door does not close completely.	Food residues may have remained inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	- The door may have been left open. - The function or temperature setting may not have been selected. - There may be no power supply.	- Make sure that the door is completely closed. - Set the oven to the specified temperature and/or function.

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

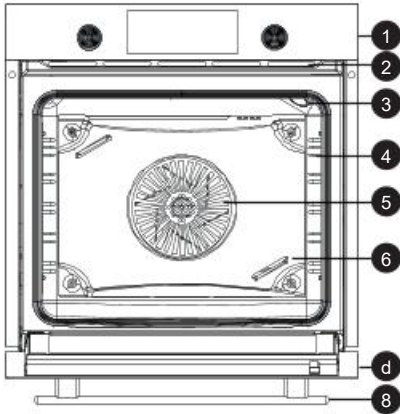
BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE

- Trennen Sie vor Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten alle Energieanschlüsse.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie es nicht in Betrieb.
- Falls sich eine Schutzfolie auf dem Bedienfeld oder der Abdeckung Ihres Geräts befindet, entfernen Sie diese bitte.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren sowie Haustiere während und nach der Benutzung des Geräts fern.
- Es ist gefährlich, wenn Kinder unter 8 Jahren das Gerät ohne Aufsicht eines Erwachsenen berühren oder selbstständig benutzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die daraus entstehenden Gefahren verstanden haben.
- Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf und entsorgen Sie diese an einem Ort, den Kinder nicht erreichen können.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu Zwecken wie dem Beheizen eines Raumes.
- Während der Backofen heiß ist, können Backbleche und Zubehörteile ebenfalls heiß werden. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder ein ähnliches Hilfsmittel, wenn Sie diese einsetzen oder herausnehmen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Halten Sie den Bereich um alle Öffnungen, in denen Luft zirkuliert, frei.
- Wenn Sie fetthaltiges Backpapier verwenden, darf dieses keinesfalls mit dem Boden des Backofens in Kontakt kommen.
- Bereiten Sie keine Speisen mit stark alkoholischen Getränken zu. Alkohol verdampft bei hoher Temperatur und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden und einen Brand verursachen.
- Prüfen Sie nach dem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Kundendienst repariert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei jeglicher Beschädigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Waschen Sie das Gerät aufgrund der Gefahr eines Stromschlags nicht, indem Sie Wasser darauf sprühen oder darüber gießen.
- Wenn die Lampe ausgetauscht werden soll, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Unser Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät nicht gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen wurde.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst heraus, nicht am Kabel.
- Während des Betriebs erwärmt sich auch die Rückseite des Geräts. Elektrische Anschlüsse dürfen nicht mit der Rückseite in Kontakt kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts während Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten.
- Versuchen Sie nicht, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und versuchen Sie, das Feuer mit einem Hilfsmittel wie einer Löschdecke abzudecken, um den Kontakt des Feuers mit der Luft zu verhindern.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, welche dem auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Stromwert entspricht. Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Produkts muss sich an einem leicht zugänglichen Ort befinden. Ist dies nicht möglich, muss an der elektrischen Installation, an die das Produkt angeschlossen ist, eine Vorrichtung wie eine Sicherung oder ein Schalter vorhanden sein, die den elektrischen Vorschriften entspricht und alle Pole vom Netz trennt.
- Wenn das Glas der Backofentür einen Riss aufweist oder einem Stoß ausgesetzt wird, kann das Glas zerbrechen und splintern.
- Berühren Sie die Heiz-/Leistungselemente nicht.
- Lassen Sie niemals brennbare Materialien oder Oxidationsmittel im Gerät.
- Erhitzen Sie keine Glasgefäße und Konserven. Der entstehende Druck kann dazu führen, dass das Gefäß explodiert.
- Die Backofentür kann aus 2, 3 oder 4 Glasscheiben bestehen. Verwenden Sie die Backofentür nicht, wenn eine Glasscheibe entfernt wurde.
- Das Gerät wurde für den häuslichen Gebrauch entwickelt. Verwenden Sie es nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Trocknen, indem Sie Handtücher oder Kleidung an den Griff hängen.
- Harte und scheuernde Reinigungsmittel oder harte Metallschaber dürfen nicht zur Reinigung der Glasfront der Backofentür verwendet werden, da diese die Oberfläche zerkratzen und zu Glasbruch führen können.
- Die Garzeit muss kontinuierlich überwacht werden. Lassen Sie den Backofen nicht über längere Zeit unbeaufsichtigt; kontrollieren Sie die Speisen während des Garvorgangs durch das Sichtfenster.
- Stellen Sie keine Backbleche, Teller oder Folienbehälter auf den Boden des Backofens. Die unkontrolliert aufgestaute Hitze kann den Boden des Backofens beschädigen.

LERNEN SIE IHREN OFEN KENNEN



1. Bedienfeld
2. Lüftungsöffnungen*
3. Ofenbeleuchtung**
4. Einschubgitter***
5. Ventilator
6. Ventilator-Schutzabdeckung****
7. Tür
8. Griff

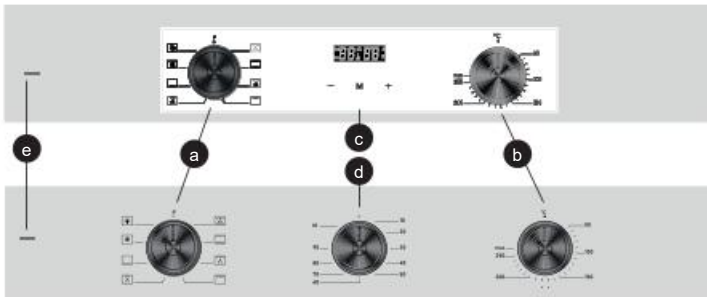
* Die Lüftungsöffnungen können je nach Modell offen oder geschlossen sein.

** Die Position der Ofenbeleuchtung kann je nach Modell variieren.

*** Die Einschubgitter können je nach Modell unterschiedlich sein. Der Grillrost ist beispielhaft dargestellt.

**** Die Ventilator-Schutzabdeckung ist je nach FPS-Modell möglicherweise nicht vorhanden.

BEDIENFELD

**a. Funktionsknopf**

Die Heiz-/Garart wird mit dem Funktionswahlschalter eingestellt. Damit der Heizvorgang beginnen kann, muss zusammen mit dem Funktionswahlschalter auch der Temperaturnopf auf einen Wert eingestellt werden. Andernfalls beginnt das Gerät nicht zu heizen.

b. Temperaturnopf

Er ermöglicht die Auswahl der Ofentemperatur. Der Garvorgang beginnt, nachdem die Funktionsart ausgewählt wurde.

c. Digitaler Timer

Dies ist ein elektronischer Timer, der dafür sorgt, dass die Speisen zur gewünschten Zeit fertig sind.

d. Mechanischer Timer

Er ermöglicht die Einstellung der Garzeit der Speisen. Die Funktions- und Temperaturnöpfe müssen ebenfalls eingestellt sein.

e. Kontrollleuchte

Diese Leuchte zeigt an, dass der Ofen heizt. Sie erlischt, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Ausschalten des elektrischen Ofens

Stellen Sie die Funktions- und Temperaturnöpfe auf die Position 0 (Aus).

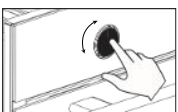
HEIZARTEN UND FUNKTIONEN

	Umluft mit Unter- und Oberhitze	Die unteren und oberen Heizelemente sowie der Lüfter arbeiten zusammen. Diese Funktion eignet sich für Speisen wie Fleisch, Kuchen und Plätzchen. Durch den Lüfter wird die Luft im Backofen kontrolliert und gleichmäßig verteilt.
	Unter- und Oberhitze	Die Speisen werden sowohl von unten als auch von oben gleichmäßig erhitzt. Die unteren und oberen Heizelemente arbeiten zusammen. Diese Funktion eignet sich für Kuchen, Gebäck und Teigwaren.
	Großer Grill mit Umluft	Der Grill und der Lüfter arbeiten zusammen. Der Lüfter verteilt die heiße Luft gleichmäßig. Diese Funktion eignet sich zum Garen großer Fleischgerichte.
	Großer Grill	Diese Funktion eignet sich zum Grillen und Bräunen von großen und mittelgroßen Portionen. Sie erhitzt den gesamten Bereich unter dem Heizelement.
	Drehspieß	Sorgt dafür, dass auf den Spieß gesteckte Lebensmittel wie Fleisch, Hähnchen usw. gleichmäßig gebräunt und gegart werden.
	Kleiner Grill mit Umluft ECO	Der kleine Grill und der Lüfter arbeiten zusammen. Sie können Speisen, die eine lange Garzeit benötigen, energiesparend zubereiten. Die Garzeit ist im Vergleich zu anderen Funktionen länger. Die Verwendung für Hefeteiggebäck wird nicht empfohlen. <i>„Dieser Modus ist der effizienteste Modus in Bezug auf die Energieeffizienz.“</i>
	Unterhitze	Nur das untere Heizelement arbeitet. Wenn die Unterseite der zubereiteten Speise stärker gebräunt werden soll, verwenden Sie dieses Programm gegen Ende des Garvorgangs. Verwenden Sie diesen Modus außerdem für die Dampfreinigungsfunktion.
	Auftauen	Der Lüfter lässt Luft um die Lebensmittel zirkulieren und ermöglicht so das Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln wie Fleisch, Brot und Kuchen.
	Backofenbeleuchtung	Schaltet die Backofenbeleuchtung ein. Wenn diese Position ausgewählt ist, arbeiten die Heizelemente und der Lüfter nicht. Die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist.

Verwendung Des Versenkbaren Drehknopfs (Pop-Out-Button)

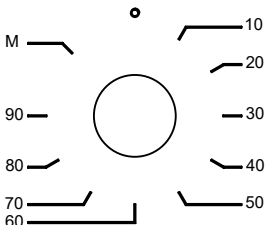


- Bei Modellen mit versenkbarem Drehknopf muss der Knopf herausgezogen sein, damit Einstellungen vorgenommen werden können. *(Diese Funktion ist je nach Modell möglicherweise nicht vorhanden.)*
- Drücken Sie den Knopf wie in der Abbildung gezeigt, damit er herauskommt.



- Wenn sich der Knopf außen befindet, können Sie durch Drehen die erforderlichen Einstellungen vornehmen.

VERWENDUNG DES MECHANISCHEN TIMERS



Der mechanische Timer ermöglicht Ihnen, die Garzeit der Speisen einzustellen. Nachdem Sie die Temperatur und die Garfunktion ausgewählt haben, drehen Sie den Timerknopf im Uhrzeigersinn, um die Garzeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt das Gerät ein akustisches Signal aus. Sie können auch ohne Verwendung des Timers garen. Stellen Sie dazu nach Auswahl der Temperatur und der Garfunktion den Timer auf die Position **M** (Manuell). In dieser Position arbeitet das Gerät ohne Zeiteinstellung.

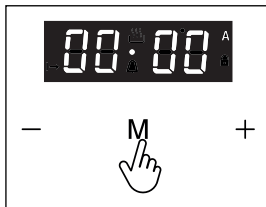
VERWENDUNG DES BACKOFENS

			
—		M	+
	Garzeit-Anzeige		Taste zum Erhöhen der Zeit
	Alarmanzeige		Taste zum Verringern der Zeit
	Moduswahl-taste		Automatikmodus-Anzeige
	Tastensperre-Anzeige		Garanzeige

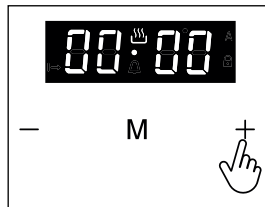
ERSTE VERWENDUNG

Einstellen der Uhrzeit ⌚

- Stellen Sie vor der Verwendung des Backofens die aktuelle Uhrzeit ein.
- Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, beginnt **00:00** zu blinken. Der Timer, das Display und die Tasten können während der ersten 3 Sekunden nicht vom Benutzer bedient werden.
- Halten Sie die Tasten - / + gedrückt, um die Uhrzeit schnell einzustellen.



Berühren Sie die Taste **M**, um den Uhrzeit-Einstellmodus zu aktivieren.



Berühren Sie die Tasten - / +, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.



Berühren Sie die Taste **M**, um die Einstellung zu speichern.

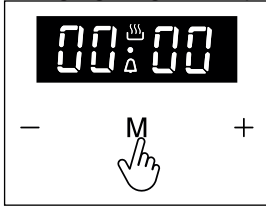
Hinweis: Wenn 5 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, speichert das System die Uhrzeiteinstellung automatisch.

- Nach dem Einschalten des Systems kann die aktuelle Uhrzeit innerhalb von 10 Sekunden einfach eingestellt werden. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Einstellung vorgenommen wird, wird das Sperrsymbol  aktiviert und das Display deaktiviert. Um das Display zu aktivieren, halten Sie die Taste **M** gedrückt und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein, während der Punkt in der Mitte des Displays blinkt.
- Bei einem Stromausfall wird die aktuelle Uhrzeit zurückgesetzt und muss erneut eingestellt werden. Um die aktuelle Uhrzeit einfach einzustellen, berühren Sie gleichzeitig die Tasten - / +.

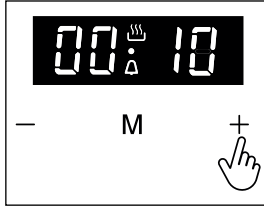
Warnung: Wenn mehrere Sekunden lang keine Bedienung auf dem Display erfolgt, wird die Tastensperre aktiviert und das Display deaktiviert. Berühren Sie die Taste **M**, um das Display erneut zu aktivieren.

Alarmeinstellung

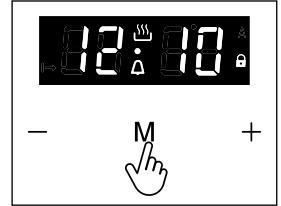
- Sie können den Alarm jederzeit einstellen. Er kann als Alarm oder als Erinnerung verwendet werden.
- Berühren Sie die M-Taste einmal, um die Alarmeinstellungen anzuzeigen. Das Alarmsymbol  beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Tasten - / +, um die Alarmdauer einzustellen. Nach Abschluss des Vorgangs zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.



Berühren Sie die **M**-Taste, um den Alarmmodus zu aktivieren.



Berühren Sie die Tasten - / +, um die Alarmdauer einzustellen.



Berühren Sie die **M**-Taste, um den Alarm zu speichern.

- Wenn 5 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, speichert das System die Einstellung automatisch und beendet den Vorgang.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt das Gerät 7 Minuten lang einen akustischen Alarm aus.
- Berühren Sie die **M**-Taste, um den Alarm zu stoppen. Wenn keine Bedienung erfolgt, stoppt der Alarm nach einer bestimmten Zeit automatisch.

Automatischer Garmodus

Nachdem Sie die für das in den Ofen gelegte Lebensmittel geeignete Temperatur und den passenden Modus ausgewählt haben, können Sie die Zeit mithilfe des Timers einstellen und den Garvorgang direkt starten. Halten Sie die **M**-Taste gedrückt, um die Tastensperre zu deaktivieren.



Berühren Sie die **M**-Taste zweimal, um die Garanzeige zu aktivieren. Das  Garsymbol und die Garzeit werden abwechselnd angezeigt.



Berühren Sie die Tasten - / +, um die Garzeit einzustellen, und berühren Sie die **M**-Taste, um sie zu speichern.



Nach Abschluss des Speichervorgangs wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

- Berühren Sie die M-Taste zweimal und anschließend die Taste "-" (Minus), um die Zeit zurückzusetzen und den Garvorgang zu stoppen.

EINSTELLUNGEN

Ändern des Tastentons (Ton)

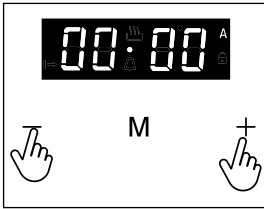
- Wenn sich das Gerät in keinem Einstellmodus befindet, halten Sie die Taste "-" 5 Sekunden lang gedrückt, um den ausgewählten Ton zu hören.

Mit der Taste "-" können Sie zwischen 4 verschiedenen Tonooptionen wechseln. Eine dieser 4 akustischen Alarmtonoptionen ist die Option "OFF". Wenn "OFF" ausgewählt ist, werden alle Töne außer Fehler- und Alarmtönen ausgeschaltet.

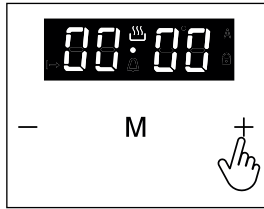
- Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, speichert das System den zuletzt gehörten Ton automatisch als Standardton.

Aktuelle Uhrzeit einstellen

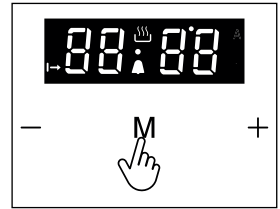
- Um die aktuelle Uhrzeit einfach einzustellen, berühren Sie gleichzeitig die Tasten - / +. Die Uhrzeit kann eingestellt werden, während das Punktsymbol in der Mitte blinkt.



Berühren Sie gleichzeitig die Tasten - / +



Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten - / + ein.



Berühren Sie die Taste **M**, um die Einstellung zu speichern.

Erstes Aufheizen

- Entfernen Sie vor der Verwendung des Backofens die Etiketten am Gerät und nehmen Sie das Zubehör aus dem Innenraum heraus.
- Wischen Sie den Backofen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Wartung und Reinigung".
- Führen Sie das erste Aufheizen durch, um den Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen. Lassen Sie den Backofen bei geschlossener Tür mit der Funktion Unterhitze + Oberhitze  30 Minuten lang bei 200 °C laufen. Lüften Sie anschließend den Raum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür nach dem Aufheizen öffnen, da Dampf austreten kann. Setzen Sie das Zubehör ein. Ihr Backofen ist nun einsatzbereit.

Warnung: Während der ersten Verwendung können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden. Berühren Sie daher den Backofen nicht und halten Sie Kinder vom Backofen fern.

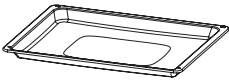
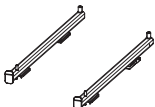
Täglicher Gebrauch

- Um mit dem Garen zu beginnen, stellen Sie den Thermostatknopf des Backofens auf die für das Lebensmittel geeignete Temperatur ein. Siehe "Garempfehlungen".
- Heizen Sie den Backofen bei Bedarf vor.
- Lassen Sie den Backofen nach dem Garen bei geöffneter Tür abkühlen.

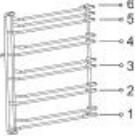
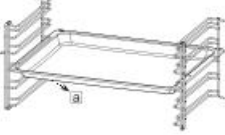
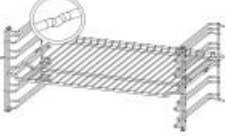
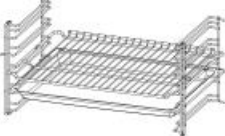
Warnung: Vergessen Sie nach Ablauf der Garzeit nicht, den Funktions- und Temperaturknopf des Backofens auszuschalten.

ZUBEHÖR

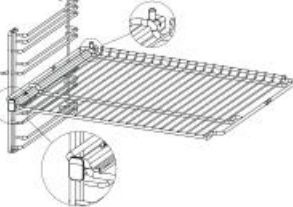
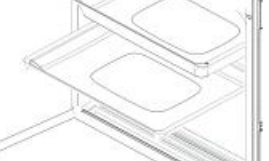
- Das mitgelieferte Zubehör kann je nach Modell des Geräts variieren. Einige der in der Bedienungsanleitung genannten Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang des Produkts enthalten.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör, das speziell für das Gerät entwickelt wurde.

	Standardblech Wird für Tiefkühlkost, Kuchen, große Fleischgerichte und Gebäck verwendet.
	Gitterrost Wird für Kuchen- und Souffléformen sowie zum Auflegen von Grillgut verwendet.
	Tiefes Blech Wird für Aufläufe, große Braten und zum Auffangen von beim Grillen herabtropfendem Fett verwendet.
	Teleskopauszug Die Teleskopauszüge können vollständig aus dem Backofen herausgezogen werden. Sie ermöglichen es Ihnen, das Blech und den Gitterrost leicht zu bewegen, um Ihre Speisen zu kontrollieren.

Verwendung des Zubehörs

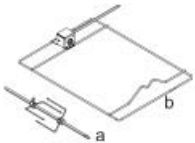
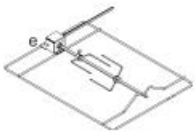
	Einige Modelle verfügen über einen Rost und selbstverstellbare Einschubebenen. Der Rost kann auf 6 Garstufen eingesetzt werden.
	Das Zubehör muss zwischen zwei Einschubebenen eingesetzt werden, wobei die geneigte Seite zur Gerätetür zeigen muss.
	Die Aussparungen am Rost verhindern, dass der Rost aus seiner Position rutscht, und sorgen für eine sichere Verwendung.
	Sie können das Backblech beim Grillen oder bei Fleischgerichten als Auffangblech verwenden. Setzen Sie dazu das Backblech zusammen mit dem Rost ein.

Verwendung der Teleskopschiene

	Schieben Sie die Schienen vollständig nach innen, bevor Sie das Backblech und den Rost einsetzen. Das Zubehör muss zwischen den vorderen und hinteren Vorsprüngen der Schienen platziert werden.
	
	Wenn Sie mit mehr als einem Backblech garen, muss unter Berücksichtigung des Teleskopschienensystems mindestens eine Einschubebene Abstand zwischen den Backblechen gelassen werden.

DREHSPIESS (HÄHNCHEN-ROTISSERIE)

Diese Funktion ist optional. Sie ist möglicherweise nicht bei Ihrem Gerät vorhanden.

	Wenn dieses Zubehör bei Ihrem Ofen vorhanden ist, nehmen Sie den Spieß (a) aus dem Halterahmen (b) unter den Zubehörteilen heraus.
	Lösen Sie die Schraube (d) des V-förmigen Metallstücks (c) und entfernen Sie es.
	Platzieren Sie das zu grillende Lebensmittel in der Mitte des Spießes, befestigen Sie es mit dem V-förmigen Metallstück so, dass es sich nicht bewegen kann, und ziehen Sie die Schraube fest. (Maximales Hähnchengewicht: 2,5 kg)
	Setzen Sie den Spieß in die Gewindebuchse (e) am Halterahmen ein. Stellen Sie sicher, dass er vollständig eingesetzt ist.

- Schließen Sie die Ofentür, stellen Sie den Thermostat auf der entsprechenden Einschubebene auf die maximale Temperatur ein und nehmen Sie den Ofen in Betrieb.
- Stellen Sie das Blech auf die untere Ebene und geben Sie eine kleine Menge Wasser hinein, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

GAREMPFEHLUNGEN

- Die Informationen zu den getesteten und empfohlenen Garwerten für die angegebenen Lebensmittel finden Sie in der folgenden Tabelle.
- Die Garzeiten können je nach Netzspannung sowie Art, Menge und Temperatur des zu garenden Lebensmittels variieren. Die beim Garen mit verschiedenen Zubehörteilen erzielten Werte können je nach Geschmack abweichen. Sie können die Garzeiten und Temperaturwerte nach Wunsch ändern, um unterschiedliche Ergebnisse zu erzielen.
- Die unterste Einschubebene des Ofens gilt als Einschubebene 1.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Blechkuchen	Standardblech		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Kuchen in der Form	Kuchenform		2	170	35...40
			2	160	25...30
Kekse	Standardblech		2	170	20...25
Kleine Kuchen	Standardblech		3	160	30...35
			3	160	25...30
Blätterteiggebäck mit Käse	Standardblech		2	200	35...40
			2	190	25...30
Blätterteiggebäck mit Spinat	Standardblech		2	200	40...45
			2	190	25...30

Lebensmittel	Zu verwendendes ubehör	Garfunktion	Einschu bebene	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Pizza	Standardblech		2	200	10...15
Börek	Standardblech		2	200	25...30
Fisch	Standardblech		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Glasform / Rechteckige Form auf dem Grillrost		2	190	20...25
Hähnchenkeulen	Standardblech		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ganzes Hähnchen (2 kg)	Standardblech		2-3	Die ersten 30 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 60 Minuten bei 190°C	90...95
			2-3	Die ersten 25 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 50 Minuten bei 190°C	75...80
Ganzes Hähnchen (2 kg)	Standardblech		3	Die ersten 30 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 30 Minuten bei 190°C	55...60
			3	Die ersten 25 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 20 Minuten bei 190°C	45...50

Grill-Gartabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschu bebene	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Lammkoteletts	Grillrost		4-5	Maximum	25...30
Hähnchenteile	Grillrost		4-5	Maximum	25...30
Fish	Grillrost		4-5	Maximum	20...25
Toastbrot	Grillrost		4-5	Maximum	1...3

Hinweis: Es wird empfohlen, den Ofen 5 Minuten vorzuheizen.

Drehspieß-Gartabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Einschu bebene	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Brathähnchen (2 kg)	Hähnchen-Drehspieß-Set		2	Maximum	100...110
Lammkeule (Stücke)	Hähnchen-Drehspieß-Set		2	30 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 70 Minuten bei 190°C	100...110
Putenstücke	Hähnchen-Drehspieß-Set		2	35 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 175 Minuten bei 190°C	210...220

Hinweis: Nicht vorheizen.

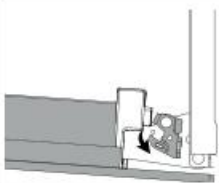
PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie vor Beginn der Pflege- und Reinigungsarbeiten den Stecker des Geräts aus der Steckdose, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

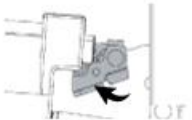
Achtung: Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

- Regelmäßige Pflege und Reinigung sorgen für eine lange Lebensdauer und einen effizienten Betrieb des Geräts. Zur Reinigung können Tür, Glasscheibe und Roste herausgenommen werden.
- **Reinigungsempfehlungen:** Verwenden Sie auf den Innen- und Außenflächen des Geräts, auf den Blechen und anderen Teilen keine scharfen oder scheuernden Gegenstände wie Messer oder Bürsten. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Tuch, und trocknen Sie es anschließend ab.
- **Reinigung des Zubehörs:** Reinigen und trocknen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
- **Täglicher Gebrauch:** Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Angesammelte Speisereste und Fettrückstände können einen Brand verursachen.
- **Dampfreinigung:** Die nach dem Garvorgang verbleibenden Rückstände können durch Einweichen leicht gereinigt werden. Nehmen Sie sämtliches Zubehör, einschließlich des Drahtrosts, sofern vorhanden, aus dem Ofen. Geben Sie Wasser in das untere Blech und stellen Sie es auf den unteren Einschub. Wählen Sie die Unterhitze-Funktion  und stellen Sie den Ofen auf 100 °C / 20 Minuten ein. Wischen Sie nach Abschluss des Vorgangs die Innenfläche des Ofens mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Ausbau der Backofentür

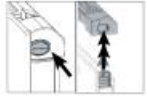
Schritt 1	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
Schritt 1	Öffnen Sie die Scharnierverriegelungen, indem Sie sie in Pfeilrichtung drücken.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür, bis sie die Position der Scharnierverriegelung erreicht. Ziehen Sie sie anschließend in Pfeilrichtung nach außen und nehmen Sie sie heraus.	

Einbau der Backofentür

Schritt 4	Setzen Sie die Backofentür in Pfeilrichtung auf die Scharniere.	
Schritt 5	Öffnen Sie die Backofentür vollständig und bringen Sie die Scharnierverriegelungen in Pfeilrichtung in die geschlossene Position. Schließen Sie die Backofentür.	

der Glasscheiben

Die Anzahl der Glasscheiben kann je nach Modell variieren.

Schritt 1	Öffnen Sie die Backofentür halb.	
Schritt 2	Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des oberen Kunststoffteils und ziehen Sie es nach oben.	
Schritt 3	Entfernen Sie zuerst die innere Glasscheibe und anschließend die mittlere Glasscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung nach außen ziehen.	

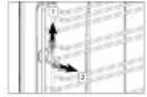
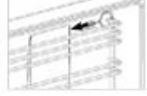
Einsetzen der Glasscheiben

Schritt 4	Öffnen Sie die Backofentür halb und setzen Sie zuerst die mittlere Glasscheibe, anschließend die innere Glasscheibe in Pfeilrichtung ein.	
Schritt 5	Stellen Sie sicher, dass das seitliche Kunststoffteil der Glasscheibe richtig in seiner Aufnahme sitzt.	
Schritt 6	Setzen Sie das obere Kunststoffteil wieder ein und schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie das "Klick"-Geräusch gehört haben.	

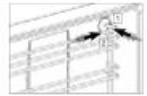
Entfernen der Drahtgestelle

Achtung: Die Gestelle können heiß sein. Berühren Sie sie nicht, solange sie heiß sind. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Hinweis: Die Reinigung der Seitenwände des Backofens kann je nach Modell variieren. Diese Funktion ist möglicherweise nicht bei Ihrem Gerät vorhanden.

Schritt 1	Heben Sie das Gestell zunächst vorsichtig in Pfeilrichtung aus der vorderen Aufhängung (1) an und nehmen Sie es heraus (2).	
Schritt 2	Ziehen Sie anschließend das gesamte Gestell in Pfeilrichtung nach außen.	

Einsetzen der Drahtgestelle

Schritt 3	Richten Sie die Gestelle mittig aus und setzen Sie zuerst die hintere Aufhängung (1) ein. Drücken Sie anschließend darauf (2).	
Schritt 3	Drücken Sie danach auf die vordere Aufhängung. So wird das Gestell an seinem Platz befestigt.	

Austausch der Backofenlampe

Achtung: Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe kann heiß sein; warten Sie, bis sie abgekühlt ist.

Schritt 1	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
Schritt 2	Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.	
Schritt 3	Ziehen Sie die Backofenlampe in Pfeilrichtung heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue. Bringen Sie anschließend die Glasabdeckung wieder an.	

STÖRUNGSBEHEBUNG

Die unten aufgeführten Störungen sind allgemein auftretende Situationen. Diese Probleme können Sie leicht beheben, ohne in das Produkt einzugreifen.

Wenn das Problem trotz Befolgung der angegebenen Anweisungen nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie in diesem Fall niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist möglicherweise nicht an die Steckdose angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist möglicherweise ausgelöst oder defekt.	Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Wenn die Sicherung ausgelöst wurde, schalten Sie sie wieder ein.
Während des Betriebs tritt Dampf aus.	Der Backofen wird möglicherweise zum ersten Mal verwendet.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Dies ist keine Störung.
Während des Garvorgangs wird die Außenfläche des Backofens sehr heiß.	Der Backofen befindet sich möglicherweise an einem schlecht belüfteten Ort.	Beachten Sie die im Installationshandbuch angegebenen Abstandsmaße.
Der Backofen gart nicht richtig.	Die Backofentür wird während des Garvorgangs möglicherweise zu häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht zu häufig, damit die Innentemperatur nicht absinkt.
Der Kühlventilator läuft nach Beendigung des Garvorgangs weiter.	Der Ventilator läuft eine Zeit lang weiter, um den Innenraum des Backofens zu belüften.	Dies ist keine Störung.
Während des Aufheizens oder Abkühlens des Geräts sind metallische Geräusche zu hören.	Geräusche, die durch die wärmebedingte Ausdehnung von Teilen entstehen, sind normal.	Dies ist keine Störung.
Die Tür schließt nicht vollständig.	Im Backofen und an der Tür können Speisereste zurückgeblieben sein.	Reinigen Sie den Backofen.
Der Backofen heizt nicht.	- Die Tür wurde möglicherweise offen gelassen. - Die Funktions- oder Temperatureinstellung wurde möglicherweise nicht ausgewählt. - Es liegt möglicherweise keine Stromversorgung vor.	- Stellen Sie sicher, dass die Tür vollständig geschlossen ist. - Stellen Sie den Backofen auf die angegebene Temperatur und/oder Funktion ein.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Importeur:
Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
71154 Nufringen/Germany



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
DİL YAPAY ZEKA YARDIMIYLA ÇEVİRİLMİŞTİR.

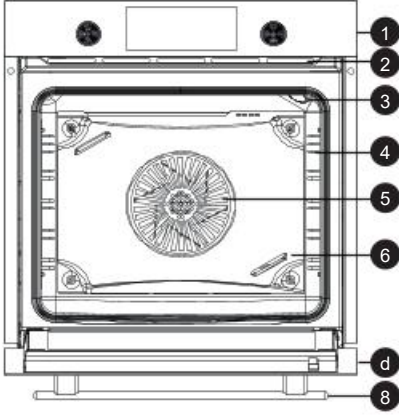
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- Kurulum, bakım ve onarım işlemlerinden önce tüm enerji bağlantılarını kesiniz.
- Cihaz hasarlıysa çalıştırmayınız.
- Cihazınızın paneli veya kapağı üzerinde koruyucu jelatin varsa lütfen çıkarınız.
- Cihaz kullanım sırasında ve sonrasında 8 yaş altı çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.
- 8 yaş altı çocukların yetişkin gözetimi olmadan cihaza dokunması ve kullanması tehlikelidir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da yeterli deneyim ve/veya bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmiş ve oluşabilecek tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.
- Ambalaj malzemelerini çocukların erişemeyeceği yerde tutunuz ve uygun şekilde imha ediniz.
- Bu cihaz yalnızca pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtmak gibi amaçlarla kullanmayınız.
- Fırın sıcak olduğunda tepsi ve aksesuarlar da sıcak olabilir; yerleştirirken ve çıkarırken fırın eldiveni veya benzeri koruyucu ekipman kullanınız.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Hava dolaşımı olan tüm bölümlerin çevresini açık tutunuz.
- Yağlı pişirme kağıdı kullanacaksanız, kağıdın kesinlikle fırının tabanı ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Güçlü alkollü içecekler ile yemek hazırlamayınız. Alkol yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangına neden olabilir.
- Kullanım sonrasında cihazın kapalı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz hasar görmüşse yetkili servis tarafından onarılmalıdır.
- Herhangi bir hasar durumunda cihazı kapatınız ve elektriğini kesiniz.
- Elektrik çarpması riskine karşı cihazı su püskürterek veya üzerine su dökerek yıkamayınız.
- Lamba değiştirileceği zaman elektrik çarpmasını önlemek için cihazın fişini prizden çekiniz.
- Cihazın yerel yönetmeliklere uygun şekilde bağlanmadan

kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir hasardan firmamız sorumlu değildir.

- Fişe ıslak ellerle dokunmayınız. Cihazı prizden çıkarırken kablodan değil fişten tutarak çekiniz.
- Cihaz çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeyle temas etmemelidir.
- Temizlik, onarım ve bakım gibi işlemler sırasında cihazın fişini çekiniz.
- Yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Cihazın fişini prizden çekiniz ve yangının hava ile temasını kesmek için yangın battaniyesi gibi bir araçla örtmeye çalışınız.
- Ürünü, ürün etiketinde belirtilen akım değerine uygun sigorta ile korunmuş topraklı bir prize bağlayınız. Ürünün fişi veya elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatında elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir mekanizma (sigorta, şalter) bulunmalıdır.
- Fırın kapak camında çatlak varsa veya darbe almışsa cam kırılabilir ve parçalanabilir.
- Isıtma/güç elemanlarına dokunmayınız.
- Yanıcı malzemeleri veya oksitleyicileri asla cihaz içinde bırakmayınız.
- Cam kavanozları ve konserve gıdaları ısıtmayınız. Oluşan basınç kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırın kapağı 2, 3 veya 4 camdan oluşabilir. Camı çıkarılmış fırın kapağını kullanmayınız.
- Bu cihaz ev kullanımı için tasarlanmıştır. Sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Fırın sapına havlu veya kıyafet asarak kurutma amacıyla kullanmayınız.
- Fırın cam kapağını temizlerken sert ve aşındırıcı temizleyiciler veya sert metal kazıyıcılar kullanmayınız; bunlar yüzeyi çizebilir ve kırılmaya neden olabilir.
- Pişirme süresi sürekli olarak takip edilmelidir. Fırını uzun süre gözetimsiz bırakmayınız, pişirme sırasında yiyeceği cam pencereden kontrol ediniz.
- Fırının tabanına tepsi, tabak ve folyo kaplar yerleştirmeyiniz. Kontrolsüz şekilde biriken ısı fırın tabanına zarar verebilir.

FIRININIZI TANIYIN



1. Kontrol Paneli
2. Hava Menfezleri*
3. Fırın Aydınlatması**
4. Raflar***
5. Fan
6. Fan Koruma Kapağı****
7. Kapak
8. Tutamak

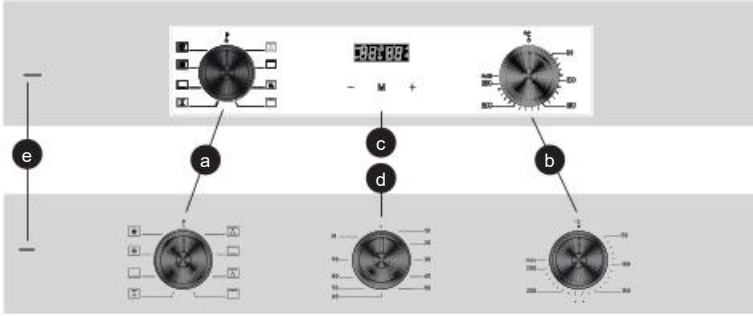
* Hava menfezleri, modelinize bağlı olarak açık veya kapalı olabilir.

** Fırın aydınlatmasının konumu modele göre değişiklik gösterebilir.

*** Raflar modelinize göre farklılık gösterebilir. Tel raf örnek olarak gösterilmiştir.

**** Fan koruma kapağı, FPS modeline bağlı olarak bulunmayabilir.

KONTROL PANELİ

**a. Fonksiyon Düğmesi**

Isıtma/pişirme türü fonksiyon seçim düğmesi ile ayarlanır. Isıtma işleminin başlayabilmesi için sıcaklık düğmesinin de fonksiyon seçim düğmesiyle birlikte bir değere ayarlanması gerekir. Aksi takdirde ürün ısınmaya başlamaz.

b. Sıcaklık Düğmesi

Fırının sıcaklığını seçmenizi sağlar. Pişirme işlemi, fonksiyon türü seçildikten sonra başlatılır.

c. Dijital Zamanlayıcı

Yiyeceğin istediğiniz zamanda hazır olmasını sağlayan elektronik zamanlayıcıdır.

d. Mekanik Zamanlayıcı

Yiyeceğin pişirme süresini belirlemenizi sağlar. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerinin de ayarlanmış olması gerekir.

e. Gösterge Lambası

Fırının ısındığını gösteren lambadır. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner.

Elektrikli Fırının Kapatılması

Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0 (kapalı) konumuna getiriniz.

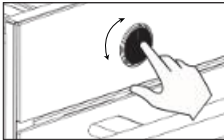
ISITMA TÜRLERİ VE FONKSİYONLAR

	Fan Destekli Alt ve Üst Isıtma	Alt ve üst ısıtıcılar ile fan birlikte çalışır. Et, kek ve kurabiye gibi yiyecekler için uygundur. Fan sayesinde hava, fırın içerisinde kontrollü ve eşit şekilde dolaştırılır.
	Alt ve Üst Isıtma	Yiyecekler hem alttan hem de üstten eşit şekilde ısıtılır. Alt ve üst ısıtıcılar birlikte çalışır. Kek, börek ve hamur işleri için uygundur.
	Fan Destekli Büyük Izgara	Izgara ve fan birlikte çalışır. Fan sıcak havayı eşit şekilde dağıtır. Büyük et yemeklerinin pişirilmesi için uygundur.
	Büyük Izgara	Büyük ve orta porsiyonlu yiyeceklerin ızgara yapılması ve kızartılması için uygundur. Isıtıcı altındaki tüm alanı ısıtır.
	Döner Şiş	Şişe dizilmiş et, tavuk vb. yiyeceklerin eşit şekilde kızarmasını ve pişmesini sağlar.
	Fan Destekli Küçük Izgara	Küçük ızgara ve fan birlikte çalışır. Uzun süre pişirilmesi gereken yiyeceklerinizi enerji tasarrufu sağlayarak pişirebilirsiniz. Pişirme süresi diğer fonksiyonlara göre daha uzundur. Mayalı hamur işlerinde kullanılması tavsiye edilmez. <i>"Bu mod, enerji verimliliği açısından en yüksek verime sahip moddur."</i>
	Alt Isıtma	Sadece alt ısıtıcı çalışır. Pişirilmekte olan yemeğin alt kısmının daha fazla kızarması gerekiyorsa, pişirme işleminin sonuna doğru bu programı kullanınız. Ayrıca Buharlı Temizlik fonksiyonu için de bu modu kullanınız.
	Buz Çözme	Fan, yiyeceğin etrafında hava dolaştırarak et, ekmek ve kek gibi donmuş gıdaların çözülmesini sağlar.
	Fırın Aydınlatması	Fırın içinin aydınlatılmasını sağlar. Bu konuma getirildiğinde ısıtıcılar ve fan çalışmaz. Fırın çalıştığı sürece aydınlatma açık kalır.

Açılır Düğme (Pop-out Button) Kullanımı

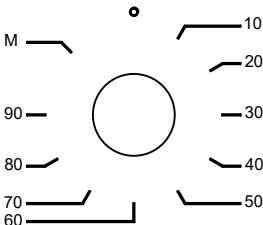


- Açılır düğmeye sahip modellerde, ayar yapılabilmesi için düğmenin dışarı çıkarılmış olması gerekir. (Bu özellik modele bağlı olarak bulunmayabilir.)
- Şekilde gösterildiği gibi düğmeye basarak dışarı çıkmasını sağlayın.



- Düğme dışarıdayken çevirerek gerekli ayarları yapabilirsiniz.

Mekanik Zamanlayıcının Kullanımı



Mekanik zamanlayıcı, yiyeceğin pişirme süresini ayarlamana yardımcı olur. Sıcaklık ve pişirme türünü seçtikten sonra, pişirme süresini ayarlamak için zamanlayıcı düğmesini saat yönünde çevirin. Ayarlanan süre sona erdiğinde cihaz sesli bir uyarı verir. İsterseniz zamanlayıcı kullanmadan da pişirme yapabilirsiniz. Bunun için sıcaklık ve pişirme türünü seçtikten sonra zamanlayıcıyı **M** (Manuel) konumuna getiriniz. Bu konumda cihaz, süre ayarlamadan çalışacaktır.

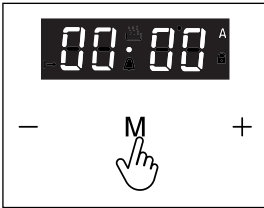
FIRININ KULLANIMI

			
— M +			
	Piştirme Süresi Göstergesi		Süre Artırma Tuşu
	Alarm Göstergesi		Süre Azaltma Tuşu
	Mod Seçme Tuşu		Otomatik Mod Göstergesi
	Tuş Kilidi Göstergesi		Piştirme Göstergesi

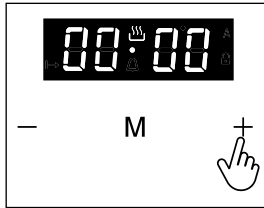
İLK KULLANIM

Saatin Ayarlanması ⌚

- Fırını kullanmadan önce mevcut saati ayarlayın.
- Cihaza enerji verildiğinde **00:00** yanıp sönmeye başlar. Zamanlayıcı, ekran ve tuşlar ilk 3 saniye boyunca kullanıcı tarafından kontrol edilemez.
- Saati hızlı ayarlamak için - / + tuşlarına basılı tutun.



Saat ayarlama modunu etkinleştirmek için **M** tuşuna dokunun.



Mevcut saati ayarlamak için - / + tuşlarına dokunun.



Ayarı kaydetmek için **M** tuşuna dokunun.

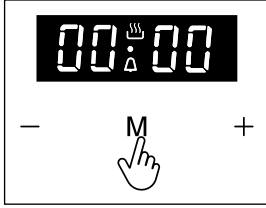
Not: Sistem, 5 saniye boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa saat ayarını otomatik olarak kaydeder.

- Sistem açıldıktan sonraki 10 saniye içerisinde mevcut saat kolayca ayarlanabilir. Bu süre içinde herhangi bir ayar yapılmazsa,  kilit simgesi etkinleşir ve ekran devre dışı kalır. Ekranı etkinleştirmek için **M** tuşuna dokunup basılı tutun ve ekranın ortasındaki nokta yanıp sönerken mevcut saati ayarlayın.
- Elektrik kesintisi durumunda, mevcut saat sıfırlanır ve yeniden ayarlanması gerekir. Mevcut saati kolayca ayarlamak için - / + tuşlarına aynı anda dokunun.

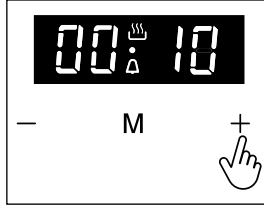
Uyarı: Ekran üzerinde birkaç saniye boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa, tuş kilidi etkinleşir ve ekran devre dışı kalır. Ekranı yeniden etkinleştirmek için **M** tuşuna dokunun.

Alarmin Ayarlanması

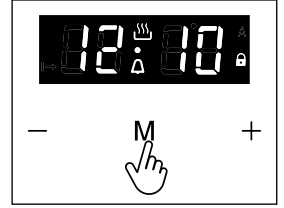
- Alarmı istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz. Alarm veya hatırlatıcı olarak kullanabilirsiniz.
- M** tuşuna bir kez dokunarak alarm ayarlarını görüntüleyin;  alarm simgesi yanıp sönmeye başlar. Alarm süresini ayarlamak için - / + tuşlarını kullanın. İşlem tamamlandığında ekran tekrar mevcut saati gösterir.



Alarm modunu etkinleştirmek için **M** tuşuna dokunun.



Alarm süresini ayarlamak için - / + tuşlarına dokunun.

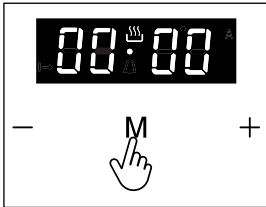


Alarmı kaydetmek için **M** tuşuna dokunun.

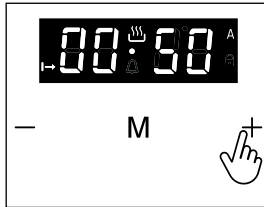
- Sistem, 5 saniye boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa ayarı otomatik olarak kaydeder ve işlemi tamamlar.
- Ayarlanan sürenin sonunda cihaz 7 dakika boyunca sesli alarm verir.
- Alarmı durdurmak için **M** tuşuna dokunun. Herhangi bir işlem yapılmazsa alarm belirli bir süre sonra otomatik olarak durur.

Otomatik Pişirme Modu

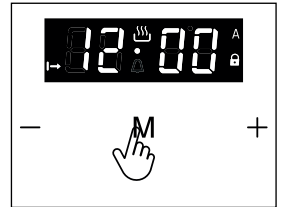
Fırına yerleştirdiğiniz yiyecek için uygun sıcaklık ve modu seçtikten sonra, zamanlayıcıyı kullanarak süreyi ayarlayabilir ve pişirmeyi doğrudan başlatabilirsiniz. Tuş kilidini devre dışı bırakmak için **M** tuşuna dokunup basılı tutun.



Pişirme göstergesini etkinleştirmek için **M** tuşuna iki kez dokunun.  Pişirme simgesi ve pişirme süresi dönüşümlü olarak görüntülenir.



Pişirme süresini ayarlamak için - / + tuşlarına dokunun ve kaydetmek için **M** tuşuna dokunun.



Kayıt işlemi tamamlandığında mevcut saat görüntülenir.

- M** tuşuna iki kez dokunun, ardından pişirmeyi durdurmak için süreyi sıfırlamak üzere “-” (eksi) tuşuna dokunun.

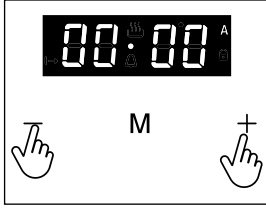
AYARLAR

Tuş Ses Tonunu Değiştirme (ton)

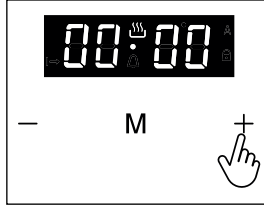
- Herhangi bir ayar modunda değilken, seçilen tonu duymak için “-” tuşuna 5 saniye boyunca basılı tutun. “-” tuşunu kullanarak 4 farklı ton seçeneği arasında geçiş yapabilirsiniz. Bu 4 sesli alarm tonundan biri “OFF” (KAPALI) seçeneğidir. “OFF” seçildiğinde, hata ve alarm sesleri hariç tüm sesler kapatılır.
- 5 saniye içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, sistem son duyulan tonu varsayılan ton olarak otomatik kaydeder.

Geçerli Saati Değiştirme

- Geçerli saati kolayca ayarlamak için - / + tuşlarına aynı anda dokunun. Ortadaki nokta ikonu yanıp sönerken saat ayarlanabilir.



- / + tuşlarına aynı anda dokunun.



- / + tuşlarını kullanarak geçerli saati ayarlayın.



Ayarı kaydetmek için **M** tuşuna dokunun.

İlk Isıtma

- Fırını kullanmadan önce üzerindeki etiketleri çıkarın ve aksesuarları içinden alın.
- Fırını nemli bir bezle silin ve kurulayın. "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakarak detaylı şekilde inceleyin.
- Yeni cihaz kokusunu gidermek için ilk ısıtma işlemini gerçekleştirin. Fırını, kapağı kapalı konumdayken Alt + Üst Isıtma fonksiyonunda  200°C'de 30 dakika çalıştırın. Ardından ortamı havalandırın.
- Isıtma işleminden sonra buhar çıkabileceğinden fırın kapağını açarken dikkatli olun. Aksesuarları yerleştirin. Fırınızın kullanıma hazırdır.

Uyarı: İlk kullanım sırasında yüzeyler normalden daha sıcak olabilir. Bu nedenle fırına dokunmayın ve çocukları fırından uzak tutun.

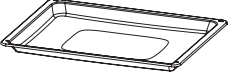
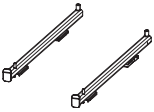
Günlük Kullanım

- Pişirmeye başlamak için fırının termostat düğmesini ve yiyecek için uygun sıcaklığı (Pişirme Önerileri) ayarlayın.
- Gerekirse, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme işleminden sonra fırını kapağı açık şekilde soğumaya bırakın.

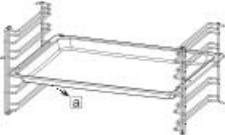
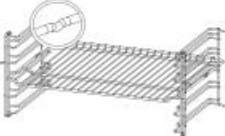
Uyarı: Pişirme süresi sona erdiğinde, fırının fonksiyon ve sıcaklık düğmesini kapatmayı unutmayın.

AKSESUARLAR

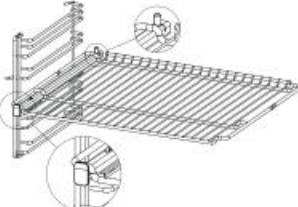
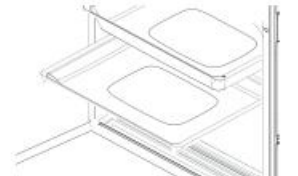
- Cihazın modeline bağlı olarak sunulan aksesuarlar değişiklik gösterebilir. Kullanım kılavuzunda bahsedilen aksesuarların bazıları ürün içinde bulunmayabilir.
- Cihaz için özel olarak tasarlanmış orijinal aksesuarları kullanınız.

	Standart Tepsi Dondurulmuş gıdalar, kekler, büyük et yemekleri ve hamur işleri için kullanılır.
	Tel Izgara Kek ve sufle kalıpları için ve ayrıca kızartılacak yiyeceklerin yerleştirilmesi için kullanılır.
	Derin Tepsi Güveçler, büyük parça kızartmalar ve ızgara sırasında damlayan yağların toplanması için kullanılır.
	Teleskopik Ray Teleskopik raylar fırından tamamen dışarı çekilebilir. Tepsi ve tel ızgarayı kolayca hareket ettirerek yemeklerinizi kontrol etmenizi sağlar.

Akseuarların Kullanımı

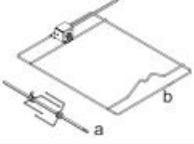
	Bazı modellerde tel raf ve kendinden ayarlanabilir raflar bulunur. Tel raf 6 pişirme seviyesine sahiptir.
	Aksesuarlar iki raf arasına yerleştirilmelidir ve eğimli olan taraf cihazın kapağına bakmalıdır.
	Tel raf üzerindeki yuvalar, rafın yerinden çıkmasını engeller ve güvenliği sağlar.
	Tepsiyi, ızgara ve et yemeklerinde damlama tepsisi olarak kullanabilirsiniz. Bunun için tepsi ve rafı birlikte yerleştiriniz.

Teleskopik Rayın Kullanımı

	
	Tepsi ve tel ızgarayı yerleştirmeden önce rayları tamamen içeri itin. Aksesuarlar, rayların ön ve arka çıkıntıları arasına yerleştirilmelidir.
	Birden fazla tepsi ile pişirme yapacaksanız, tepsiler arasında teleskopik ray sistemi dikkate alınarak en az bir seviye boşluk bırakılmalıdır.

Döner Şiş (Tavuk Çevirme)

Bu özellik isteğe bağlıdır. Cihazınızda bulunmayabilir.

	Fırının bu aksesuar bulunuyorsa, aksesuarlar arasındaki şişi (a) taşıyıcı rafından (b) çıkarın.
	V (kırılma) şeklindeki sac parçanın (c) vidasını (d) gevşeterek çıkarın.
	Izgara yapılacak yiyeceğin şişin ortasına yerleştirin ve V şeklindeki sac parçayı gevşemeyecek şekilde sabitleyip vidasını sıkın. (Maksimum tavuk ağırlığı: 2,5 kg)
	Şiş, taşıyıcı rafta bulunan dışı yuvasına (e) yerleştirin. Tam olarak yerine oturduğundan emin olun.

- Fırın kapağını kapattıktan sonra, termostatı ilgili raf seviyesinde maksimum sıcaklık konumuna ayarlayarak çalıştırınız.
- Damlayan yağların toplanması için tepsisi alt seviyeye yerleştiriniz ve tepsie az miktarda su ekleyiniz.

PİŞİRME ÖNERİLERİ

- Test edilen ve pişirme değerleri belirlenen yiyeceklere ait bilgileri aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz.
- Pişirme süreleri; şebeke voltajına, pişirilecek gıdanın türüne, miktarına ve sıcaklığına bağlı olarak değişiklik gösterebilir. Farklı lezzetler ve damak zevkinize uygun sonuçlar elde etmek için bu değerlerde denemeler yaparak gerekli ayarlamaları gerçekleştirebilirsiniz.
- Fırının en alt raf seviyesi 1. raf olarak kabul edilir.

Not: Fırının kullanılmadan önce 10 dakika ön ısıtılması tavsiye edilir.

Yiyecek	Kullanılacak Aksesuar	Pişirme Fonksiyonu	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme Süresi (dk.)
Tepsi Kek	Standart Tepsi		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Kalıpta Kek	Kek Kalıbı		2	170	35...40
			2	160	25...30
Kurabiye	Standart Tepsi		2	170	20...25
Küçük Kekler	Standart Tepsi		3	160	30...35
			3	160	25...30
Peynirli Milföy Böreği	Standart Tepsi		2	200	35...40
			2	190	25...30
Ispanaklı Milföy Böreği	Standart Tepsi		2	200	40...45
			2	190	25...30

Yiyecek	Kullanılacak Aksesuar	Piştirme Fonksiyonu	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (dk.)
Pizza	Standart Tepsi		2	200	10...15
Börek	Standart Tepsi		2	200	25...30
Balık	Standart Tepsi		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanya	Tel Izgara Üzerinde Cam Kap / Dikdörtgen Kap		2	190	20...25
Tavuk Baget	Standart Tepsi		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Bütün Tavuk (2 kg)	Standart Tepsi		2-3	İlk 30 dakika maksimum sıcaklıkta, ardından 60 dakika 190°C	90...95
			2-3	İlk 25 dakika maksimum sıcaklıkta, ardından 50 dakika 190°C	75...80
Antrikot	Standart Tepsi		3	İlk 30 dakika maksimum sıcaklıkta, ardından 30 dakika 190°C	55...60
			3	İlk 25 dakika maksimum sıcaklıkta, ardından 20 dakika 190°C	45...50

Izgara Piştirme Tablosu

Yiyecek	Kullanılacak Aksesuar	Piştirme Fonksiyonu	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (dk.)
Kuzu pirzola	Tel izgara		4-5	Maksimum	25...30
Parça tavuk	Tel izgara		4-5	Maksimum	25...30
Balık	Tel izgara		4-5	Maksimum	20...25
Tost ekmeği	Tel izgara		4-5	Maksimum	1...3

Not: 5 dk. ön ısıtma yapılması tavsiye edilir.

Döner Şiş Piştirme Tablosu

Yiyecek	Kullanılacak Aksesuar	Piştirme Fonksiyonu	Raf Konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme Süresi (dk.)
Kızarmış Tavuk (2 kg)	Tavuk çevirme seti		2	Maksimum	100...110
Kuzu But (Parça)	Tavuk çevirme seti		2	Maksimum 30 dk, ardından 70 dk 190°C	100...110
Hindi (Parçalanmış)	Tavuk çevirme seti		2	Maksimum 35 dk, ardından 175 dk 190°C	210...220

Not: Ön ısıtma yapmayınız.

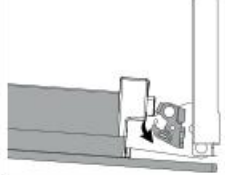
BAKIM VE TEMİZLİK

- Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce, elektrik çarpması riskine karşı cihazın fişini prizden çekiniz.

Dikkat: Bakım işleminden önce cihazın soğuk olduğundan emin olunuz.

- Düzenli bakım ve temizlik yaparak cihazın kullanım ömrünü uzatabilirsiniz. Temizlik için kapak, cam ve raflar çıkarılabilir.
- Temizlik Önerileri:** Cihazın iç ve ön yüzeylerinde, tepsilerde ve diğer parçalarında bıçak, fırça gibi çizici ve aşındırıcı aletler kullanmayınız. Cihazı ılık su ve sabunlu yumuşak bir bez ile temizleyip kurulayınız.
- Aksesuar Temizliği:** Aksesuarları kullanım sonrası iyice temizleyip kurulayınız. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Günlük Kullanım:** Cihaz her kullanımdan sonra mutlaka temizlenmelidir. Biriken yiyecek artıkları ve yağlar yangın riskine neden olabilir.
- Buharlı Temizlik:** Pişirme işleminden sonra kirler yumuşatılarak kolayca temizlenebilir. Fırının içindeki tüm aksesuarları (varsa tel raf dahil) çıkarınız. ☐ Alt ısıtma fonksiyonunu seçerek, alt seviyeye tek bir tepsi yerleştiriniz ve tepsiye biraz su ekleyiniz. Fırını 100°C / 20 dakika çalıştırınız. İşlem tamamlandıktan sonra fırının içini nemli bir bez veya sünger ile siliniz.

Fırın Kapısının Çıkarılması

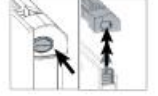
Adım 1	Fırın kapağını tamamen açın.	
Adım 2	Menteşe kilitlerini ok yönünde iterek açın.	
Adım 3	Fırın kapağını, menteşe kilidi hizasına gelene kadar kapatın. Ardından ok yönünde dışa doğru çekerek çıkarın.	

Fırın Kapısının Takılması

Adım 4	Fırının kapısını ok yönünde menteşelere yerleştirin.	
Adım 5	Fırının kapağını tamamen açın ve menteşe kilitlerini ok yönünde kapalı konuma getirin. Fırın kapağını kapatın.	

Camların Çıkarılması

Cam sayısı modele göre değişiklik gösterebilir.

Adım 1	Fırın kapağını yarım açın.	
Adım 2	Üst plastik bölümün sağ ve sol tarafına bastırarak yukarı doğru çekin.	
Adım 3	Önce iç camı, ardından orta camı ok yönünde dışa doğru çekerek çıkarın.	

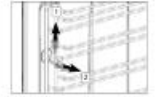
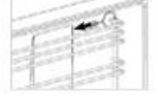
Camların Takılması

Adım 4	Fırın kapağını yarım açın ve önce orta camı, ardından iç camı ok yönünde yerleştirin.	
Adım 5	Camın yan plastik bölümünün yuvasına doğru şekilde oturduğundan emin olun.	
Adım 6	Üst plastik bölümü yerine oturtun ve "klik" sesini duyduktan sonra fırının kapağını kapatın.	

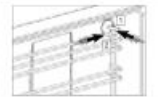
Tel Izgaraların Çıkarılması

Dikkat: Raflar sıcak olabilir, sıcak olduklarında dokunmayınız. Soğumalarını bekleyiniz.

Not: Fırının yan duvarlarının temizleme süreci modele göre değişiklik gösterebilir. Bu özellik cihazınızda bulunmayabilir.

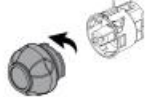
Adım 1	Öncelikle rafı dikkatlice ön askıdan (1) ok yönünde kaldırın ve çıkarın (2).	
Adım 2	Ardından tüm rafı ok yönünde dışarı doğru çekin.	

Tel Izgaraların Takılması

Adım 3	Rafları ortalayın ve önce arka askıyı (1) yerine yerleştirip üzerine bastırın (2).	
Adım 3	Daha sonra ön askıya bastırın. Böylece raf yerine sabitlenmiş olur.	

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

Dikkat: Elektrik çarpması riskine karşı, lambayı değiştirmeden önce cihazın elektriğinin kesildiğinden emin olunuz. Lamba sıcak olabilir, soğumasını bekleyiniz.

Adım 1	Fırın kapağını tamamen açınız.	
Adım 2	Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek çıkarınız.	
Adım 3	Fırın lambasını ok yönünde çekerek çıkarınız ve yenisiyle değiştiriniz. Ardından cam kapağı tekrar yerine takınız.	

SORUN GİDERME

Burada belirtilen arızalar genellikle karşılaşılabilecek durumlardır. Bu sorunları, ürüne müdahale etmeden kolayca çözebilirsiniz.

Verilen talimatlara rağmen sorun çözülemezse, cihazı satın aldığınız bayi veya yetkili servis ile iletişime geçiniz. Bu durumda cihazı kesinlikle kendiniz tamir etmeye çalışmayınız.

Problem	Neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz fişe takılı olmayabilir.	Cihazın fişe takılı olduğunu kontrol ediniz.
	Sigorta atmış veya arızalı olabilir.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol ediniz. Sigorta atmışsa yeniden kurunuz.
Cihaz çalışırken buhar çıkıyor.	Fırın ilk kez kullanılıyor olabilir.	Çalışma sırasında buhar çıkabilir. Bu bir arıza değildir.
Pişirme sırasında fırının dış yüzeyi çok ısınıyor.	Fırın iyi havalandırılmayan bir yerde olabilir.	Kurulum kılavuzunda belirtilen boşluklara uyunuz.
Fırın düzgün pişirme yapmıyor.	Pişirme sırasında fırın kapağı fazla açılıyor olabilir.	İç sıcaklığın düşmemesi için kapağı çok sık açmayınız.
Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam ediyor.	Fırın içini havalandırmak için bir süre çalışmaya devam eder.	Bu bir arıza değildir.
Cihaz ısınırken veya soğurken metal sesleri geliyor.	Isı nedeniyle parçaların genişlemesinden kaynaklanan sesler normaldir.	Bu bir arıza değildir.
Kapak tam olarak kapanmıyor.	Fırın içinde ve kapakta yiyecek artıkları kalmış olabilir.	Fırını temizleyiniz.
Fırın ısıtmıyor.	- Kapak açık kalmış olabilir. - Fonksiyon veya sıcaklık ayarı yapılmamış olabilir. - Elektrik gelmiyor olabilir.	- Kapının tamamen kapalı olduğundan emin olunuz. - Fırını belirlenen sıcaklığa ve/veya fonksiyona ayarlayınız.

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV
 ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS.
 ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

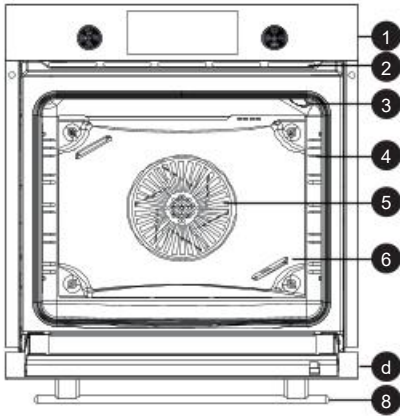
INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Deconectați toate conexiunile de alimentare înainte de operațiunile de instalare, întreținere și reparație.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl utilizați.
- Dacă există o folie de protecție pe panoul sau capacul aparatului, vă rugăm să o îndepărtați.
- Țineți copiii sub 8 ani și animalele de companie departe de aparat în timpul utilizării și după utilizare.
- Este periculos pentru copiii sub 8 ani să atingă aparatul fără supravegherea unui adult și să îl utilizeze singuri.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mare și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori cu experiență și/sau cunoștințe insuficiente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele rezultate.
- Păstrați materialele de ambalare departe de copii și eliminați-le într-un loc inaccesibil acestora.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru gătit. Nu utilizați aparatul în scopuri precum încălzirea camerei.
- Când cuptorul este fierbinte, tava și accesoriile se pot încălzi; utilizați mănuși de cuptor sau un accesoriu similar atunci când le introduceți sau le scoateți.
- Nu utilizați un aparat de curățat cu aburi pentru curățarea aparatului.
- Mențineți liberă zona din jurul tuturor compartimentelor prin care circulă aerul.
- Dacă utilizați hârtie de copt uleioasă, nu permiteți sub nicio formă ca aceasta să intre în contact cu baza cuptorului.
- Nu preparați alimente cu băuturi alcoolice tari. Alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate și, în cazul contactului cu suprafețe fierbinți, se poate aprinde și poate provoca incendiu.
- Verificați după utilizare dacă aparatul este oprit.
- Dacă aparatul este deteriorat, acesta trebuie reparat de un service autorizat.
- În cazul oricărei deteriorări, opriți aparatul și deconectați alimentarea electrică.
- Din cauza riscului de electrocutare, nu spălați aparatul prin pulverizarea sau turnarea apei pe acesta.
- Dacă lampa trebuie înlocuită, deconectați aparatul de la priza electrică

pentru a evita electrocutarea.

- Compania noastră nu este responsabilă pentru nicio deteriorare care poate apărea din cauza utilizării aparatului fără conectarea acestuia în conformitate cu reglementările locale.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude. Pentru a deconecta aparatul de la priza electrică, scoateți ștecherul ținând de acesta, nu de cablu.
- În timpul funcționării aparatului, și suprafața din spate se încălzește. Conexiunile electrice nu trebuie să intre în contact cu suprafața din spate.
- Scoateți aparatul din priză în timpul operațiunilor precum curățarea, repararea și întreținerea.
- Nu încercați să stingeți focul cu apă. Deconectați aparatul de la priza electrică și încercați să acoperiți focul cu un obiect precum o pătură ignifugă, pentru a împiedica contactul focului cu aerul.
- Conectați produsul la o priză cu împământare, protejată de o siguranță corespunzătoare valorii curentului specificate pe eticheta de identificare a produsului. Ștecherul sau conexiunea electrică a produsului trebuie să se afle într-un loc ușor accesibil. Dacă acest lucru nu este posibil, instalația electrică la care este conectat produsul trebuie să fie prevăzută cu un mecanism, precum o siguranță sau un întrerupător, care respectă reglementările electrice și separă toți polii de rețea.
- Dacă geamul ușii cuptorului prezintă o fisură sau este supus unui impact, sticla se poate sparge și împrăștia.
- Nu atingeți elementele de încălzire/alimentare.
- Nu lăsați niciodată materiale combustibile sau oxidanți în aparat.
- Nu încălziți borcane din sticlă și conserve. Presiunea formată poate provoca explozia recipientului.
- Ușa cuptorului poate fi formată din 2, 3 sau 4 straturi de sticlă. Nu utilizați ușa cuptorului dacă unul dintre straturile de sticlă a fost îndepărtat.
- Aparatul a fost proiectat pentru uz casnic. Utilizați-l numai în spații închise.
- Nu utilizați cuptorul în scop de uscare, atârând prosopale sau haine de mânerul acestuia.
- Nu utilizați produse de curățare dure și abrazive sau raclete metalice dure pentru curățarea geamului ușii cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot provoca spargerea sticlei.
- Timpul de gătit trebuie monitorizat continuu. Nu lăsați cuptorul nesupravegheat pentru o perioadă lungă de timp; verificați alimentele în timpul gătirii prin geamul de vizualizare.
- Nu așezați tăvi, farfurii sau recipiente din folie pe baza cuptorului. Căldura acumulată necontrolat poate deteriora baza cuptorului.

CUNOAȘTEȚI CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ



1. Panou de control
2. Fante de ventilație*
3. Lampă cuptor**
4. Rafturi***
5. Ventilator
6. Capac de protecție al ventilatorului****
7. Ușă
8. Mâner

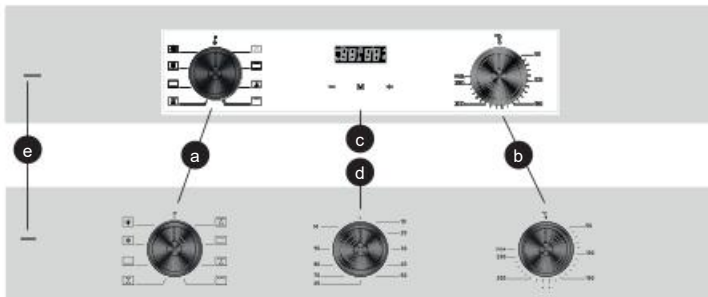
* Fantele de ventilație pot fi deschise sau închise, în funcție de modelul dumneavoastră.

** Poziția lămpii cuptorului poate varia în funcție de model.

*** Rafturile pot varia în funcție de modelul dumneavoastră. Grătarul metalic este prezentat ca exemplu.

**** Capacul de protecție al ventilatorului poate să nu fie disponibil, în funcție de modelul FPS.

PANOU DE CONTROL

**a. Buton pentru funcții**

Tipul de încălzire/gătire se setează cu ajutorul butonului de selectare a funcțiilor. Pentru ca procesul de încălzire să înceapă, butonul de temperatură trebuie, de asemenea, setat la o valoare împreună cu butonul de selectare a funcțiilor. În caz contrar, produsul nu va începe să se încălzească.

b. Buton de temperatură

Permite selectarea temperaturii cuptorului. Procesul de gătire începe după selectarea tipului de funcție.

c. Temporizator digital

Este un temporizator electronic care permite ca preparatul să fie gata la ora dorită.

d. Temporizator mecanic

Permite setarea duratei de gătire a preparatului. Butoanele pentru funcții și temperatură trebuie, de asemenea, să fie setate.

e. Lampă indicatoare

Această lampă indică faptul că cuptorul se încălzește. Se stinge atunci când cuptorul atinge temperatura setată.

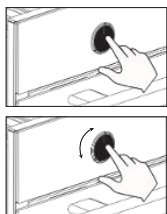
Oprirea cuptorului electric

Setați butoanele pentru funcții și temperatură în poziția 0 (oprit).

TIPURI DE ÎNCĂLZIRE ȘI FUNCȚII

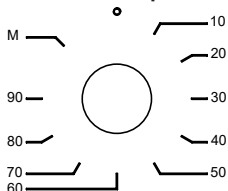
	Încălzire inferioară și superioară asistată de ventilator	Elementele de încălzire inferioare și superioare funcționează împreună cu ventilatorul. Această funcție este potrivită pentru alimente precum carne, prăjituri și fursecuri. Aerul este distribuit în interiorul cuptorului în mod controlat și uniform cu ajutorul ventilatorului.
	Încălzire inferioară și superioară	Alimentele sunt încălzite uniform atât de jos, cât și de sus. Elementele de încălzire inferioare și superioare funcționează împreună. Această funcție este potrivită pentru prăjituri, produse de patiserie și preparate din aluat.
	Grill mare asistat de ventilator	Grillul și ventilatorul funcționează împreună. Ventilatorul distribuie aerul fierbinte uniform. Această funcție este potrivită pentru gătirea preparatelor mari din carne.
	Grill mare	Această funcție este potrivită pentru prepararea la grill și rumenirea porțiilor mari și medii. Încălzește întreaga zonă aflată sub elementul de încălzire.
	Rotisor	Asigură rumenirea și gătirea uniformă a alimentelor introduse pe rotisor, precum carne, pui etc.
	Grill mic asistat de ventilator ECO	Grillul mic și ventilatorul funcționează împreună. Puteți găti alimente care necesită un timp îndelungat de preparare economisind energie. Timpul de gătire este mai lung comparativ cu alte funcții. Nu se recomandă utilizarea acestei funcții pentru produse din aluat dospit. <i>“Acest mod este modul cu cea mai mare eficiență din punct de vedere al eficienței energetice.”</i>
	Încălzire inferioară	Funcționează numai elementul de încălzire inferior. Utilizați acest program spre sfârșitul procesului de gătire dacă doriți ca partea inferioară a alimentului preparat să se rumenească mai mult. De asemenea, utilizați acest mod pentru funcția de curățare cu abur.
	Dezghețare	Ventilatorul circulă aerul în jurul alimentelor și permite dezghețarea alimentelor congelate, precum carne, pâine și prăjituri.
	Iluminarea cuptorului	Asigură iluminarea cuptorului. Când este selectată această poziție, elementele de încălzire și ventilatorul nu funcționează. Iluminarea rămâne aprinsă pe durata funcționării cuptorului.

Utilizarea Butonului Retractable (Buton Pop-Out)



- La modelele prevăzute cu buton retractabil, butonul trebuie să fie scos în exterior pentru a putea efectua setările. *(Această funcție poate să nu fie disponibilă în funcție de model.)*
- Apăsăți butonul conform indicației din figură pentru a-l face să iasă în exterior.
- Când butonul este în exterior, puteți efectua setările necesare prin rotirea acestuia.

Utilizarea Temporizatorului



Temporizatorul mecanic vă permite să setați timpul de gătire al alimentului. După ce selectați temperatura și funcția de gătire, rotiți butonul temporizatorului în sensul acelor de ceasornic pentru a seta timpul de gătire. La expirarea timpului setat, aparatul emite un semnal sonor. Dacă doriți, puteți găti și fără a utiliza temporizatorul. Pentru aceasta, după selectarea temperaturii și a funcției de gătire, aduceți temporizatorul în poziția **M** (Manual). În această poziție, aparatul va funcționa fără setarea duratei.

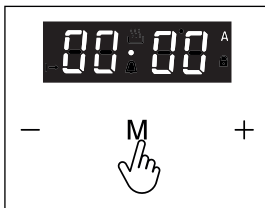
UTILIZAREA CUPTORULUI

			
—		M	+
	Indicator durată de gătire		Buton creștere durată
	Indicator alarmă		Buton reducere durată
	Buton selectare mod		Indicator mod automat
	Indicator blocare taste		Indicator gătire

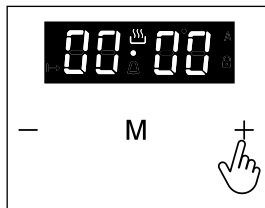
PRIMA UTILIZARE

Setarea ceasului ⌚

- Setată ora curentă înainte de a utiliza cuptorul.
- Când aparatul este conectat la alimentarea electrică, **88:88** începe să clipească. Temporizatorul, afișajul și tastele nu pot fi controlate de utilizator în primele 3 secunde.
- Pentru a seta rapid ora, țineți apăsată tastele - / +.



Atingeți tasta **M** pentru a activa modul de setare a ceasului



Atingeți tastele - / + pentru a seta ora curentă.



Atingeți tasta **M** pentru a salva setarea.

Notă: Dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 5 secunde, sistemul salvează automat setarea ceasului.

- Ora curentă poate fi setată cu ușurință în decurs de 10 secunde după pornirea sistemului. Dacă nu se efectuează nicio setare în acest interval, simbolul de blocare  se activează și afișajul se dezactivează. Pentru a activa afișajul, atingeți și mențineți apăsată tasta **M**, apoi setați ora curentă în timp ce punctul din centrul afișajului clipește.
- În cazul unei întreruperi a alimentării electrice, ora curentă este resetată și trebuie setată din nou. Pentru a seta ușor ora curentă, atingeți simultan tastele - / +.

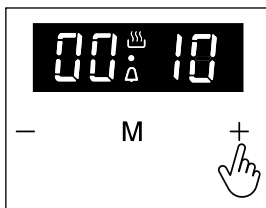
Atenție: Dacă nu se efectuează nicio operațiune pe afișaj timp de câteva secunde, blocarea tastelor se activează și afișajul se dezactivează. Atingeți tasta **M** pentru a reactiva afișajul.

Setarea alarmei

- Puteți seta alarma în orice moment. O puteți utiliza ca alarmă sau ca memento.
- Atingeți o dată tasta **M** pentru a afișa setările alarmei. Simbolul alarmei  începe să clipească. Utilizați tastele **- / +** pentru a seta durata alarmei. După finalizarea operațiunii, ecranul afișează din nou ora curentă.



Atingeți tasta **M** pentru a activa modul de alarmă.



Atingeți tastele **- / +** pentru a seta durata alarmei.



Atingeți tasta **M** pentru a salva alarma.

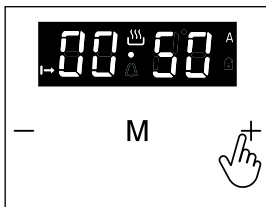
- Dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 5 secunde, sistemul salvează automat setarea și finalizează operațiunea.
- La sfârșitul duratei setate, aparatul emite un semnal sonor timp de 7 minute.
- Atingeți tasta **M** pentru a opri alarma. Dacă nu se efectuează nicio operațiune, alarma se oprește automat după o anumită perioadă de timp.

Mod de gătire automată

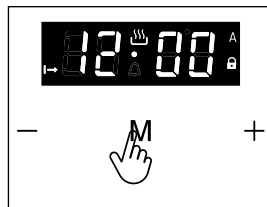
După selectarea temperaturii și a modului potrivit pentru alimentul introdus în cuptor, puteți seta durata folosind temporizatorul și puteți începe direct procesul de gătire. Țineți apăsată tasta **M** pentru a dezactiva blocarea tastelor.



Atingeți de două ori tasta **M** pentru a activa indicatorul de gătire. Simbolul de gătire  și durata de gătire sunt afișate alternativ.



Atingeți tastele **- / +** pentru a seta durata de gătire și atingeți tasta **M** pentru a o salva.



După finalizarea procesului de salvare, este afișată ora curentă.

- Atingeți de două ori tasta **M**, apoi atingeți tasta **-** (minus) pentru a reseta durata în vederea opririi procesului de gătire.

SETĂRI

Schimbarea tonului tastelor (Ton)

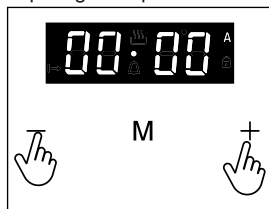
- Dacă aparatul nu se află în niciun mod de setare, țineți apăsată tasta **-** timp de 5 secunde pentru a auzi tonul selectat.

Puteți comuta între 4 opțiuni diferite de ton folosind tasta **-**. Una dintre aceste 4 opțiuni de ton pentru alarma sonoră este opțiunea "OFF". Când este selectată opțiunea "OFF", toate sunetele sunt dezactivate, cu excepția sunetelor de eroare și de alarmă.

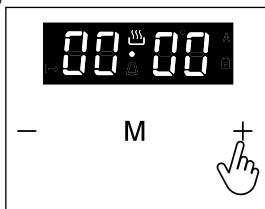
- Dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 5 secunde, sistemul salvează automat ultimul ton auzit ca ton implicit.

Modificarea orei curente

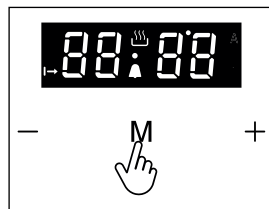
- Pentru a seta cu ușurință ora curentă, atingeți simultan tastele - / +. Ora poate fi setată atunci când pictograma punctului din mijloc clipește.



Atingeți simultan tastele - / +.



Setați ora curentă folosind tastele - / +.



Atingeți tasta M pentru a salva setarea.

Încălzirea inițială

- Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați etichetele de pe acesta și scoateți accesoriile din interior.
- Ștergeți cuptorul cu o lavetă umedă și uscați-l. Pentru informații detaliate, consultați secțiunea "Întreținere și curățare".
- Efectuați procesul de încălzire inițială pentru a elimina mirosul de aparat nou. Porniți cuptorul cu ușa închisă, utilizând funcția de încălzire inferioară + superioară la 200°C timp de 30 de minute. Apoi aerisiți încăperea.
- Aveți grijă când deschideți ușa cuptorului după procesul de încălzire, deoarece poate ieși abur. Introduceți accesoriile. Cuptorul dumneavoastră este gata de utilizare.

Avertisment: În timpul primei utilizări, suprafețele pot deveni mai fierbinți decât în mod normal. Din acest motiv, nu atingeți cuptorul și țineți copiii la distanță de acesta.

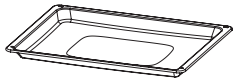
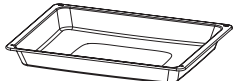
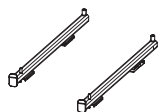
Utilizare zilnică

- Pentru a începe gătitul, setați butonul termostatlui cuptorului la temperatura potrivită pentru alimentul respectiv. Consultați "Recomandări de gătit".
- Dacă este necesar, preîncălziți cuptorul.
- După gătit, lăsați cuptorul să se răcească cu ușa deschisă.

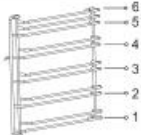
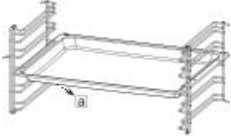
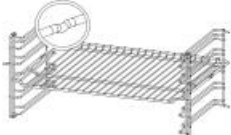
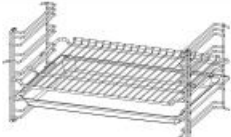
Avertisment: După terminarea duratei de gătit, nu uitați să opriți butoanele de funcție și de temperatură ale cuptorului.

ACCESORII

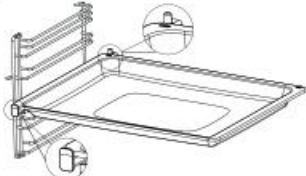
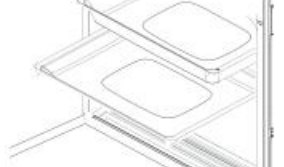
- Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul aparatului. Este posibil ca unele dintre accesoriile menționate în manualul de utilizare să nu fie incluse împreună cu produsul.
- Utilizați numai accesorii originale, special concepute pentru aparat.

	Tavă standard Se utilizează pentru alimente congelate, prăjituri, preparate mari din carne și produse de patiserie.
	Grătar de sârmă Se utilizează pentru forme de prăjituri și sufleuri, precum și pentru așezarea alimentelor care urmează să fie preparate la grătar.
	Tavă adâncă Se utilizează pentru tocane, bucăți mari de carne prăjită și pentru colectarea grăsimii care se scurge în timpul preparării la grătar.
	Șină telescopică Șinele telescopice pot fi trase complet în afara cuptorului. Acestea permit deplasarea ușoară a tăvii și a grătarului de sârmă pentru a verifica alimentele.

Utilizarea accesoriilor

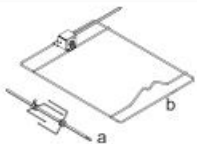
	Unele modele sunt prevăzute cu grătare metalice și rafturi reglabile automat. Grătarul metalic are 6 niveluri de coacere.
	Accesoriile trebuie așezate între două niveluri ale suportului, iar partea înclinată trebuie să fie orientată spre ușa aparatului.
	Canelurile de pe grătarul metalic împiedică ieșirea grătarului din poziție și asigură o utilizare sigură.
	Puteți utiliza tava ca tavă de colectare a picăturilor atunci când gătiți la grătar sau preparați feluri de mâncare cu carne. Pentru aceasta, așezați tava împreună cu grătarul.

Utilizarea șinei telescopice

	
	Înainte de a așeza tava și grătarul metalic, împingeți complet șinele spre interior. Accesoriile trebuie așezate între proeminențele din față și din spate ale șinelor.
	Dacă gătiți cu mai multe tăvi, trebuie lăsat cel puțin un nivel liber între tăvi, ținând cont de sistemul de șine telescopice.

Frigare Rotativă (Pui La Rotisor)

Această funcție este opțională. Este posibil să nu fie disponibilă pe aparatul dvs.

	Dacă acest accesoriu este inclus împreună cu cuptorul dvs., scoateți frigerea (a) din cadrul suport (b) aflat printre accesorii.
	Slăbiți șurubul (d) al piesei metalice în formă de V (c) și îndepărtați-o.
	Așezați alimentul care urmează să fie gătit pe grătar în centrul frigării, fixați-l cu piesa metalică în formă de V astfel încât să nu se miște și strângeți șurubul. (Greutatea maximă a puiului: 2,5 kg)
	Introduceți frigerea în locașul filetat (e) aflat pe cadrul suport. Asigurați-vă că este introdusă complet.

- După închiderea ușii cuptorului, setați termostatul la temperatura maximă pentru nivelul corespunzător al raftului și porniți cuptorul.
- Pentru colectarea grăsimii care se scurge, așezați tava pe nivelul inferior și adăugați o cantitate mică de apă în tavă.

RECOMANDĂRI DE GĂTIRE

- Informațiile privind valorile de gătire testate și recomandate pentru alimentele specificate se regăsesc în tabelul de mai jos.
- Duratele de gătire pot varia în funcție de tensiunea rețelei, precum și de tipul, cantitatea și temperatura alimentului care urmează să fie gătit. Valorile obținute la gătirea alimentelor folosind accesorii diferite pot varia în funcție de preferințe. Puteți modifica duratele de gătire și valorile de temperatură pentru a obține rezultate diferite, în funcție de preferințele dvs.
- Nivelul cel mai de jos al cuptorului este considerat nivelul 1 al raftului.

Notă: Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de 10 minute.

Aliment	Accesoriu utilizat	Funcție de gătire	Poziția raftului	Temperatură (°C)	Durată
Prăjitură la tavă	Tavă standard		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Prăjitură în formă	Formă pentru prăjituri		2	170	35...40
			2	160	25...30
Biscuiți	Tavă standard		2	170	20...25
Prăjituri mici	Tavă standard		3	160	30...35
			3	160	25...30
Foietaj cu brânză	Tavă standard		2	200	35...40
			2	190	25...30
Foietaj cu spanac	Tavă standard		2	200	40...45
			2	190	25...30

Aliment	Accesoriu utilizat	Funcție de gătire	Poziția raftului	Temperatură (°C)	Durată
Pizza	Tavă standard		2	200	10...15
Plăcintă sărată	Tavă standard		2	200	25...30
Pește	Tavă standard		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Tel Izgara Üzerinde Cam Kap / Dikdörtgen Kap		2	190	20...25
Ciocănele de pui	Tavă standard		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Pui întreg (2 kg)	Tavă standard		2-3	La temperatură maximă în primele 30 de minute, apoi 60 de minute la 190°C	90...95
			2-3	La temperatură maximă în primele 25 de minute, apoi 50 de minute la 190°C	75...80
Antricot	Tavă standard		3	La temperatură maximă în primele 30 de minute, apoi 30 de minute la 190°C	55...60
			3	La temperatură maximă în primele 25 de minute, apoi 20 de minute la 190°C	45...50

Tabel pentru gătit la grătar

Aliment	Accesoriu utilizat	Funcție de gătire	Poziția raftului	Temperatură (°C)	Durată
Cotlete de miel	Grătar de sârmă		4-5	Maximă	25...30
Bucăți de pui	Grătar de sârmă		4-5	Maximă	25...30
Pește	Grătar de sârmă		4-5	Maximă	20...25
Pâine prăjită	Grătar de sârmă		4-5	Maximă	1...3

Notă: Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de 5 minute.

Tabel pentru gătit la rotisor

Aliment	Accesoriu utilizat	Funcție de gătire	Poziția raftului	Temperatură (°C)	Durată
Pui fript (2 kg)	Set rotisor pentru pui		2	Maximum	100...110
Bucăți de pulpă de miel	Set rotisor pentru pui		2	Maximă	100...110
Bucăți de curcan	Set rotisor pentru pui		2	Maximă timp de 35 de minute, apoi 175 de minute la 190°C	210...220

Notă: Nu preîncălziți.

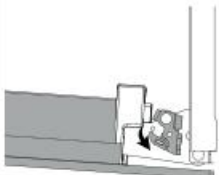
ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Înainte de a începe operațiunile de întreținere și curățare, scoateți ștecherul aparatului din priză pentru a evita riscul de electrocutare.

Atenție: Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de curățare.

- Întreținerea și curățarea regulată asigură o durată lungă de viață a aparatului și funcționarea eficientă a acestuia. Pentru curățare, ușa, geamul și grătarele pot fi scoase.
- Recomandări pentru curățare:** Nu utilizați obiecte tăioase sau abrazive, precum cuțite sau perii, pe suprafețele interioare și exterioare ale aparatului, pe tăvi sau pe alte componente. Curățați aparatul cu apă caldă, săpun și o lavetă moale, apoi uscați-l.
- Curățarea accesoriilor:** Curățați și uscați accesoriile după fiecare utilizare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Utilizare zilnică:** Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare. Resturile alimentare și grăsimea acumulate pot provoca incendii.
- Curățare cu aburi:** Resturile rămase după procesul de gătit pot fi curățate ușor prin înmuiere. Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv grătarul, dacă există. Puneți apă în tava inferioară și așezați tava pe raftul inferior. Selectați funcția  de încălzire inferioară și porniți cuptorul la 100 °C / 20 de minute. După finalizarea operațiunii, ștergeți interiorul cuptorului cu o lavetă umedă sau cu un burete.

Scoaterea ușii cuptorului

Pasul 1	Deschideți complet ușa cuptorului.	
Pasul 2	Deschideți clemele balamalelor împingându-le în direcția săgeții.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până când ajunge la nivelul clemei balamalei. Apoi trageți-o spre exterior în direcția săgeții și scoateți-o.	

Montarea ușii cuptorului

Pasul 4	Așezați ușa cuptorului pe balamale în direcția săgeții.	
Pasul 5	Deschideți complet ușa cuptorului și aduceți clemele balamalelor în poziția închisă, în direcția săgeții. Închideți ușa cuptorului.	

Îndepărtarea panourilor de sticlă

Numărul panourilor de sticlă poate varia în funcție de model.

Pasul 1	Deschideți pe jumătate ușa cuptorului.	
Pasul 2	Apăsați pe partea dreaptă și pe partea stângă ale secțiunii superioare din plastic și trageți-o în sus.	
Pasul 3	Scoateți mai întâi geamul interior, apoi geamul din mijloc, trăgându-le spre exterior în direcția săgeții.	

Montarea panourilor de sticlă

Pasul 4	Deschideți pe jumătate ușa cuptorului și montați mai întâi geamul din mijloc, apoi geamul interior, în direcția săgeții.	
Pasul 5	Asigurați-vă că secțiunea laterală din plastic a geamului este așezată corect în locașul său.	
Pasul 6	Așezați partea superioară din plastic înapoi la locul ei și închideți ușa cuptorului după ce auziți sunetul de „clac”.	

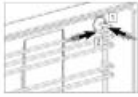
Îndepărtarea grătarelor de sârmă

Atenție: Grătarele pot fi fierbinți. Nu le atingeți atunci când sunt fierbinți. Așteptați să se răcească.

Notă: Procesul de curățare a pereților laterali ai cuptorului poate varia în funcție de model. Este posibil ca această caracteristică să nu fie disponibilă pe aparatul dumneavoastră.

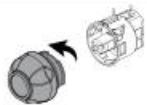
Pasul 1	Mai întâi, ridicați cu grijă grătarul de pe suportul frontal (1) în direcția săgeții și scoateți-l (2).	
Pasul 2	Apoi trageți întregul grătar spre exterior, în direcția săgeții.	

Montarea grătarelor de sârmă

Pasul 3	Centrați grătarele și introduceți mai întâi suportul posterior (1), apoi apăsați pe acesta (2).	
Pasul 3	Apoi apăsați pe suportul frontal. Astfel, grătarul va fi fixat în poziție.	

Înlocuirea lămpii cuptorului

Atenție: Pentru a evita riscul de electrocutare, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare înainte de a înlocui lampa. Lampa poate fi fierbinte; așteptați să se răcească

Pasul 1	Deschideți complet ușa cuptorului.	
Pasul 2	Scoateți capacul din sticlă rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.	
Pasul 3	Scoateți lampa cuptorului trăgând-o în direcția indicată de săgeată și înlocuiți-o cu una nouă. Apoi montați la loc capacul din sticlă.	

DEPANARE

Defecțiunile enumerate mai jos sunt situații care pot fi întâlnite în mod obișnuit. Puteți rezolva cu ușurință aceste probleme fără a interveni asupra produsului.

Dacă problema nu poate fi rezolvată deși au fost respectate instrucțiunile furnizate, contactați distribuitorul de la care ați achiziționat aparatul sau un service autorizat. În acest caz, nu încercați niciodată să reparați singur aparatul.

Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Este posibil ca aparatul să nu fie conectat la priză.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
	Siguranța s-a declanșat sau poate fi defectă.	Verificați siguranțele din tabloul de siguranțe. Dacă siguranța s-a declanșat, reporniți-o.
În timpul funcționării aparatului iese abur.	Cuptorul poate fi utilizat pentru prima dată.	În timpul funcționării poate ieși abur. Aceasta nu este o defecțiune.
În timpul gătirii, suprafața exterioară a cuptorului devine foarte fierbinte.	Cuptorul poate fi amplasat într-un loc insuficient ventilat.	Respectați distanțele de instalare specificate în manualul de instalare.
Cuptorul nu gătește corespunzător.	Ușa cuptorului poate fi deschisă prea des în timpul gătirii.	Nu deschideți ușa prea des pentru a preveni scăderea temperaturii interioare.
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după terminarea gătirii.	Acesta continuă să funcționeze o perioadă pentru a ventila interiorul cuptorului.	Aceasta nu este o defecțiune.
Se aud sunete metalice în timp ce aparatul se încălzește sau se răcește.	Sunetele cauzate de dilatarea pieselor din cauza căldurii sunt normale.	Aceasta nu este o defecțiune.
Ușa nu se închide complet.	Este posibil să fi rămas resturi alimentare în interiorul cuptorului și pe ușă.	Curățați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată deschisă. - Este posibil ca funcția sau temperatura să nu fi fost selectată. - Este posibil să nu existe alimentare cu energie electrică.	- Asigurați-vă că ușa este complet închisă. - Setați cuptorul la temperatura și/ sau funcția specificată.

Importator: •S.C. Zilanrom Trading S.r.l.
 Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)
 •S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.
 Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanoficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

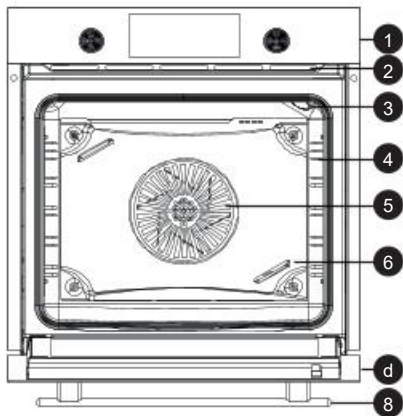
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed przystąpieniem do instalacji, konserwacji i naprawy należy odłączyć wszystkie połączenia zasilania.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać.
- Jeśli na panelu lub pokrywie urządzenia znajduje się folia ochronna, należy ją usunąć.
- Dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia podczas jego użytkowania oraz po zakończeniu użytkowania.
- Dotykanie urządzenia przez dzieci poniżej 8 roku życia bez nadzoru osoby dorosłej oraz samodzielne korzystanie z urządzenia jest niebezpieczne.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i usuwać je w miejscu, do którego dzieci nie mają dostępu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania. Nie należy używać urządzenia do takich celów, jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Gdy piekarnik jest gorący, blacha i akcesoria również mogą się nagrzewać; podczas ich wkładania i wyjmowania należy używać rękawic kuchennych lub podobnych środków ochronnych.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.
- Należy pozostawić wolną przestrzeń wokół wszystkich komór i otworów, w których odbywa się cyrkulacja powietrza.
- Jeśli używany jest natłuszczony papier do pieczenia, absolutnie nie wolno dopuścić do jego kontaktu z dnem piekarnika.
- Nie należy przygotowywać potraw z użyciem mocnych napojów alkoholowych. Alkohol paruje w wysokiej temperaturze i może zapalić się oraz spowodować pożar w przypadku kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Po użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, powinno zostać naprawione przez autoryzowany serwis.
- W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Ze względu na ryzyko porażenia prądem nie należy myć urządzenia poprzez spryskiwanie go wodą ani polewanie wodą.
- Jeśli lampa ma zostać wymieniona, należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby uniknąć porażenia prądem.

- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w wyniku użytkowania urządzenia bez podłączenia go zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami. Aby odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego, należy wyciągać wtyczkę, trzymając za nią, a nie za przewód.
- Podczas pracy urządzenia jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Połączenia elektryczne nie powinny stykać się z tylną powierzchnią urządzenia.
- Podczas wykonywania czynności takich jak czyszczenie, naprawa i konserwacja należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie należy próbować gasić ognia wodą. Należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i spróbować przykryć ogień środkiem takim jak koc gaśniczy, aby uniemożliwić kontakt ognia z powietrzem.
- Produkt należy podłączyć do uziemionego gniazdka zabezpieczonego bezpiecznikiem odpowiednim do wartości prądu podanej na tabliczce znamionowej produktu. Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu musi znajdować się w łatwo dostępnym miejscu. Jeśli nie jest to możliwe, instalacja elektryczna, do której podłączony jest produkt, musi być wyposażona w mechanizm, taki jak bezpiecznik lub wyłącznik, zgodny z przepisami elektrycznymi i odłączający wszystkie bieguny od sieci.
- Jeśli szkło drzwi piekarnika jest pęknięte lub zostanie narażone na uderzenie, może pęknąć i rozprysnąć się.
- Nie należy dotykać elementów grzewczych/zasilających.
- Nigdy nie należy pozostawiać w urządzeniu materiałów łatwopalnych ani utleniaczy.
- Nie należy podgrzewać szklanych słoików ani żywności w puszkach. Powstałe ciśnienie może spowodować eksplozję pojemnika.
- Drzwi piekarnika mogą składać się z 2, 3 lub 4 szyb. Nie należy używać drzwi piekarnika, jeśli jedna z szyb została usunięta.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego. Należy używać go wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie należy używać piekarnika do suszenia poprzez wieszanie ręczników lub ubrań na jego uchwycie.
- Do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika nie należy używać twardych i ściernych środków czyszczących ani twardych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Czas pieczenia/gotowania powinien być stale kontrolowany. Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru przez długi czas; podczas pieczenia/gotowania należy sprawdzać potrawę przez szybę kontrolną.
- Nie należy umieszczać blach, talerzy ani pojemników z folii na dnie piekarnika. Nagromadzone, niekontrolowane ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

POZNAJ SWÓJ PIEKARNIK



1. Panel sterowania
2. Otwory wentylacyjne*
3. Oświetlenie piekarnika**
4. Półki***
5. Wentylator
6. Osłona ochronna wentylatora****
7. Drzwi
8. Uchwyt

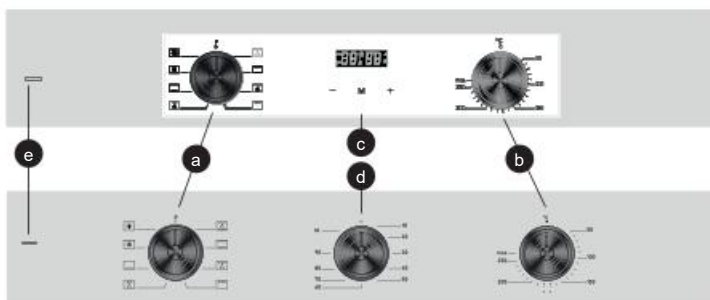
* Otwory wentylacyjne mogą być otwarte lub zamknięte w zależności od modelu.

** Położenie oświetlenia piekarnika może się różnić w zależności od modelu.

*** Półki mogą się różnić w zależności od modelu. Ruszt druciany przedstawiono jako przykład.

**** Osłona ochronna wentylatora może nie być dostępna w zależności od modelu FPS.

PANEL STEROWANIA

**a. Pokrętko funkcji**

Typ ogrzewania/pieczczenia ustawia się za pomocą pokrętki wyboru funkcji. Aby proces nagrzewania mógł się rozpocząć, pokrętko temperatury musi być również ustawione na określoną wartość wraz z pokrętkiem wyboru funkcji. W przeciwnym razie urządzenie nie rozpocznie nagrzewania.

b. Pokrętko temperatury

Umożliwia wybór temperatury piekarnika. Proces pieczenia rozpoczyna się po wybraniu typu funkcji.

c. Timer cyfrowy

Jest to elektroniczny timer, który umożliwia przygotowanie potrawy na żądaną godzinę.

d. Timer mechaniczny

Umożliwia ustawienie czasu pieczenia potrawy. Pokrętła funkcji i temperatury muszą być również ustawione.

e. Lampka kontrolna

Lampka ta wskazuje, że piekarnik się nagrzewa. Gaśnie, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.

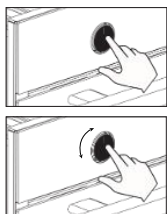
Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Ustaw pokrętła funkcji i temperatury w pozycji 0 (wyłączone).

RODZAJE GRZANIA I FUNKCJE

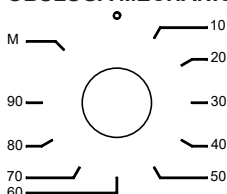
	Dolne i górne grzanie z termoobiegiem	Dolna i górna grzałka oraz wentylator pracują jednocześnie. Funkcja ta jest odpowiednia do potraw takich jak mięso, ciasta i ciasteczka. Dzięki wentylatorowi powietrze jest rozprowadzane wewnątrz piekarnika w kontrolowany i równomierny sposób.
	Dolne i górne grzanie	Potrawy są równomiernie podgrzewane zarówno od dołu, jak i od góry. Dolna i górna grzałka pracują jednocześnie. Funkcja ta jest odpowiednia do ciast, wypieków i potraw z ciasta.
	Duży grill z wentylatorem	Grill i wentylator pracują jednocześnie. Wentylator równomiernie rozprowadza gorące powietrze. Funkcja ta jest odpowiednia do przygotowywania dużych porcji mięsa.
	Duży grill	Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania i przyrumieniania dużych oraz średnich porcji potraw. Nagrzewa całą powierzchnię znajdującą się pod grzałką.
	Rożen obrotowy	Zapewnia równomierne przyrumienienie i upieczenie potraw umieszczonych na rożnie, takich jak mięso, kurczak itp.
	Mały grill z wentylatorem ECO	Mały grill i wentylator pracują jednocześnie. Potrawy wymagające długiego czasu pieczenia można przygotowywać z oszczędnością energii. Czas pieczenia jest dłuższy w porównaniu z innymi funkcjami. Nie zaleca się stosowania tej funkcji do wypieków drożdżowych. <i>“Ten tryb jest najbardziej wydajnym trybem pod względem efektywności energetycznej.”</i>
	Dolne grzanie	Pracuje wyłącznie dolna grzałka. Jeśli dolna część przygotowywanej potrawy ma zostać bardziej przyrumieniona, należy użyć tego programu pod koniec pieczenia. Tego trybu należy również używać do funkcji czyszczenia parowego.
	Rozmrażanie	Wentylator rozprowadza powietrze wokół potraw i umożliwia rozmrażanie zamrożonych produktów, takich jak mięso, chleb i ciasta.
	Oświetlenie piekarnika	Zapewnia oświetlenie wnętrza piekarnika. Po ustawieniu tego położenia grzałki i wentylator nie pracują. Oświetlenie pozostaje włączone przez cały czas pracy piekarnika.

Obsługa Pokręta Chowanego (Przycisk Pop-Out)



- W modelach wyposażonych w chowane pokrętko, aby dokonać ustawień, pokrętko musi być wysunięte na zewnątrz. *(Funkcja ta może nie być dostępna w zależności od modelu.)*
- Naciśnij pokrętko zgodnie z ilustracją, aby wysunęło się na zewnątrz.
- Gdy pokrętko znajduje się na zewnątrz, można dokonać wymaganych ustawień, obracając je.

OBSŁUGA MECHANICZNEGO TIMERA



Mechaniczny timer umożliwia ustawienie czasu pieczenia potrawy. Po wybraniu temperatury i funkcji pieczenia obróć pokrętko timeru zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas pieczenia. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. W razie potrzeby można również piec bez używania timeru. W tym celu po wybraniu temperatury i funkcji pieczenia ustaw timer w pozycji **M** (Manualny). W tej pozycji urządzenie będzie działać bez ustawiania czasu.

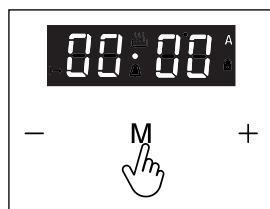
KORZYSTANIE Z PIEKARNIKA

			
— M +			
	Wskaźnik czasu pieczenia		Przycisk zwiększania czasu
	Wskaźnik alarmu		Przycisk zmniejszania czasu
	Przycisk wyboru trybu		Wskaźnik trybu automatycznego
	Wskaźnik blokady przycisków		Wskaźnik pieczenia

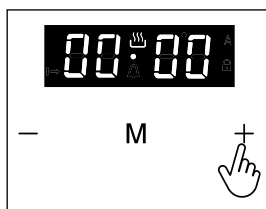
PRIMA UTILIZARE

Ustawianie zegara

- Przed użyciem piekarnika ustaw aktualną godzinę.
- Po podłączeniu urządzenia do zasilania wartość **00:00** zacznie migać. Przez pierwsze 3 sekundy użytkownik nie może obsługiwać minutnika, wyświetlacza ani przycisków.
- Aby szybko ustawić godzinę, naciśnij i przytrzymaj przyciski - / +.



Dotknij przycisku **M**, aby aktywować tryb ustawiania zegara.



Dotknij przycisków - / +, aby ustawić aktualną godzinę.



Dotknij przycisku **M**, aby zapisać ustawienie.

Uwaga: Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, system automatycznie zapisze ustawienie zegara.

- Aktualną godzinę można łatwo ustawić w ciągu 10 sekund po włączeniu systemu. Jeśli w tym czasie nie zostanie wykonane żadne ustawienie, symbol blokady  zostanie aktywowany, a wyświetlacz zostanie wyłączony. Aby aktywować wyświetlacz, dotknij i przytrzymaj przycisk **M**, a następnie ustaw aktualną godzinę, gdy kropka na środku wyświetlacza miga.
- W przypadku przerwy w zasilaniu aktualna godzina zostanie zresetowana i należy ją ustawić ponownie. Aby łatwo ustawić aktualną godzinę, dotknij jednocześnie przycisków - / +.

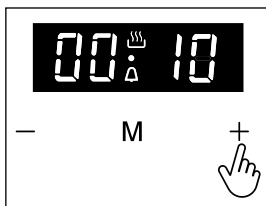
Ostrzeżenie: Jeśli przez kilka sekund nie zostanie wykonana żadna czynność na wyświetlaczu, blokada przycisków zostanie aktywowana, a wyświetlacz zostanie wyłączony. Dotknij przycisku **M**, aby ponownie aktywować wyświetlacz.

Ustawianie alarmu

- Alarm można ustawić w dowolnym momencie. Może być używany jako alarm lub przypomnienie.
- Dotknij raz przycisku **M**, aby wyświetlić ustawienia alarmu. Ikona alarmu  zacznie migać. Użyj przycisków **- / +**, aby ustawić czas trwania alarmu. Po zakończeniu operacji wyświetlacz ponownie pokaże aktualną godzinę.



Dotknij przycisku **M**, aby aktywować tryb alarmu.



Dotknij przycisków **- / +**, aby ustawić czas trwania alarmu.



Dotknij przycisku **M**, aby zapisać alarm.

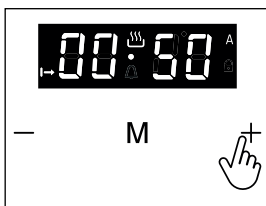
- Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, system automatycznie zapisze ustawienie i zakończy proces.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez 7 minut.
- Dotknij przycisku **M**, aby zatrzymać alarm. Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, alarm po pewnym czasie zatrzyma się automatycznie.

Automatyczny tryb pieczenia

Po wybraniu odpowiedniej temperatury i trybu dla potrawy umieszczonej w piekarniku można ustawić czas za pomocą timera i bezpośrednio rozpocząć pieczenie. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **M**, aby dezaktywować blokadę przycisków.



Dotknij dwukrotnie przycisku **M**, aby aktywować wskaźnik pieczenia. Ikona pieczenia  czas pieczenia będą wyświetlane naprzemiennie.



Dotknij przycisków **- / +**, aby ustawić czas pieczenia, a następnie dotknij przycisku **M**, aby go zapisać.



Po zakończeniu procesu zapisywania zostanie wyświetlona aktualna godzina.

- Dotknij dwukrotnie przycisku **M**, a następnie dotknij przycisku **-** (minus), aby wyzerować czas w celu zatrzymania pieczenia.

USTAWIENIA

Zmiana dźwięku przycisków (Ton)

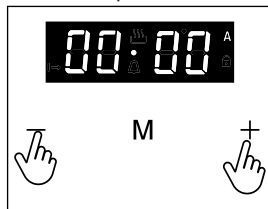
- Gdy urządzenie nie znajduje się w żadnym trybie ustawień, naciśnij i przytrzymaj przycisk **-** przez 5 sekund, aby usłyszeć wybrany dźwięk.

Za pomocą przycisku **-** można przełączać się między 4 różnymi opcjami dźwięku. Jedną z tych 4 opcji dźwięku alarmu jest opcja **"OFF"**. Po wybraniu opcji **"OFF"** wszystkie dźwięki zostaną wyłączone, z wyjątkiem dźwięków błędów i alarmu.

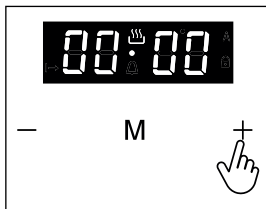
- Jeśli przez 5 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, system automatycznie zapisze ostatnio usłyszany dźwięk jako dźwięk domyślny.

Zmiana aktualnej godziny

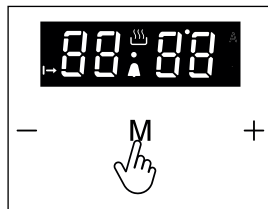
- Aby łatwo ustawić aktualną godzinę, dotknij jednocześnie przycisków - / +. Godzinę można ustawić, gdy ikona kropki na środku miga.



Dotknij jednocześnie przycisków - / +.



Ustaw aktualną godzinę za pomocą przycisków - / +.



Dotknij przycisku M, aby zapisać ustawienie.

Pierwsze nagrzewanie

- Przed użyciem piekarnika usuń znajdujące się na nim etykiety i wyjmij akcesoria z jego wnętrza.
- Przetrzyj piekarnik wilgotną ściereczką i osusz go. Szczegółowe informacje znajdują się w części "Konserwacja i czyszczenie".
- Wykonaj pierwsze nagrzewanie, aby usunąć zapach nowego urządzenia. Uruchom piekarnik przy zamkniętych drzwiach, używając funkcji grzania dolnego + górnego w temperaturze 200°C przez 30 minut. Następnie przewietrz pomieszczenie.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi piekarnika po zakończeniu nagrzewania, ponieważ może wydobywać się para. Umieść akcesoria wewnątrz. Piekarnik jest gotowy do użycia.

Ostrzeżenie: Podczas pierwszego użycia powierzchnie mogą być cieplejsze niż zwykle. Dlatego nie dotykaj piekarnika i trzymaj dzieci z dala od piekarnika.

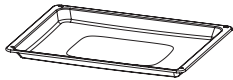
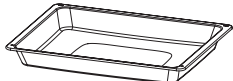
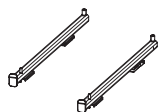
Codzienne użytkowanie

- Aby rozpocząć pieczenie, ustaw pokrętkę termostatu piekarnika na temperaturę odpowiednią dla danej potrawy. Patrz "Zalecenia dotyczące pieczenia".
- W razie potrzeby rozgrzej wcześniej piekarnik.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw piekarnik do ostygnięcia przy otwartych drzwiach.

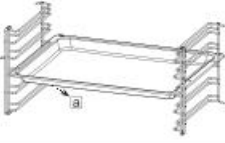
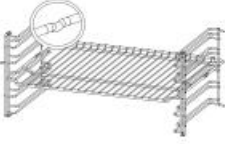
Ostrzeżenie: Po upływie czasu pieczenia nie zapomnij wyłączyć pokręteł funkcji i temperatury piekarnika.

AKCESORIA

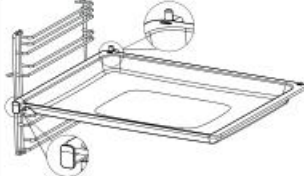
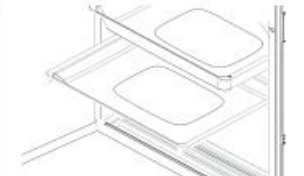
- Dostarczone akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia. Niektóre akcesoria wymienione w instrukcji obsługi mogą nie być dołączone do produktu.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów zaprojektowanych specjalnie do tego urządzenia.

	Standardowa blacha Służy do przygotowywania mrożonek, ciast, dużych potraw mięsnych oraz wypieków.
	Ruszt druciany Służy do ustawiania form do ciast i sufletów, a także do umieszczania potraw przeznaczonych do grillowania.
	Głęboka blacha Służy do zapiekanek, dużych pieczeni oraz do zbierania tłuszczu ściekającego podczas grillowania.
	Prowadnica teleskopowa Prowadnice teleskopowe można całkowicie wysunąć z piekarnika. Umożliwiają one łatwe przesuwanie blachy i rusztu drucianego w celu sprawdzenia potraw.

Użytkowanie akcesoriów

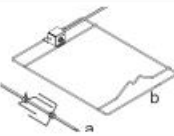
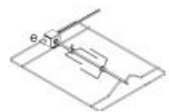
	W niektórych modelach znajdują się ruszty druciane oraz samoregulujące się półki. Ruszt druciany posiada 6 poziomów pieczenia.
	Akcesoria należy umieszczać pomiędzy dwoma poziomami prowadnic, a pochylona strona powinna być skierowana w stronę drzwi urządzenia.
	Wycięcia na ruszcie drucianym zapobiegają wysunięciu się rusztu z miejsca i zapewniają bezpieczne użytkowanie.
	Blachy można używać jako tacy ociekowej podczas grillowania lub przygotowywania potraw mięsnych. W tym celu należy umieścić blachę razem z rusztem.

a

	
	Przed umieszczeniem blachy i rusztu drucianego należy całkowicie wsunąć prowadnice do środka. Akcesoria należy umieszczać pomiędzy przednimi i tylnymi występami prowadnic.
	Jeśli pieczenie odbywa się z użyciem więcej niż jednej blachy, należy pozostawić co najmniej jeden poziom odstępu pomiędzy blachami, uwzględniając system prowadnic teleskopowych.

Rożen Obrotowy (Kurczak Z Rożna)

Ta funkcja jest opcjonalna. Może nie być dostępna w Państwa urządzeniu.

	Jeśli ten element wyposażenia znajduje się w Państwa piekarniku, należy wyjąć rożen (a) z ramy nośnej (b) znajdującej się wśród akcesoriów.
	Poluzować śrubę (d) metalowego elementu w kształcie litery V (c) i zdjąć ten element.
	Umieścić żywność przeznaczoną do grillowania na środku rożna, unieruchomić ją za pomocą metalowego elementu w kształcie litery V, tak aby się nie przesunęła, i dokręcić śrubę. (Maksymalna masa kurczaka: 2,5 kg)
	Umieścić rożen w gwintowanym gnieździe (e) znajdującym się w ramie nośnej. Upewnić się, że został całkowicie osadzony.

- Po zamknięciu drzwi piekarnika ustawić termostat na maksymalną temperaturę dla odpowiedniego poziomu półki i uruchomić piekarnik.
- Aby zebrać kapiący tłuszcz, umieścić blachę na niższym poziomie i dodać do niej niewielką ilość wody.

ZAŁECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Informacje dotyczące przetestowanych i zalecanych wartości pieczenia dla określonych potraw znajdują się w poniższej tabeli.
- Czasy pieczenia mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego, rodzaju, ilości i temperatury przygotowywanej potrawy. Wyniki uzyskane podczas pieczenia potraw przy użyciu różnych akcesoriów mogą się różnić w zależności od preferencji smakowych. Czasy pieczenia i wartości temperatury można zmieniać zgodnie z własnymi preferencjami, aby uzyskać różne rezultaty.
- Najniższy poziom półki piekarnika jest uznawany za poziom 1.

Uwaga: Zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez 10 minut.

Potrawa	Używane akcesorium	Funkcja pieczenia	Poziom półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Ciasto na blasze	Standardowa blacha		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Ciasto w formie	Forma do ciasta		2	170	35...40
			2	160	25...30
Ciasteczka	Standardowa blacha		2	170	20...25
Małe ciasta	Standardowa blacha		3	160	30...35
			3	160	25...30
Ciasto francuskie z serem	Standardowa blacha		2	200	35...40
			2	190	25...30
Ciasto francuskie ze szpinakiem	Standardowa blacha		2	200	40...45
			2	190	25...30

Potrawa	Używane akcesorium	Funkcja pieczenia	Poziom półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Pizza	Standardowa blacha		2	200	10...15
Bórek	Standardowa blacha		2	200	25...30
Ryba	Standardowa blacha		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazania	Naczynie szklane / prostokątne naczynie na ruszcie		2	190	20...25
Udka z kurczaka	Standardowa blacha		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Cały kurczak (2 kg)	Standardowa blacha		2-3	Przez pierwsze 30 minut w temperaturze maksymalnej, następnie przez 60 minut w temperaturze 190°C	90...95
			2-3	Przez pierwsze 25 minut w temperaturze maksymalnej, następnie przez 50 minut w temperaturze 190°C	75...80
Antrykot	Standardowa blacha		3	Przez pierwsze 30 minut w temperaturze maksymalnej, następnie przez 30 minut w temperaturze 190°C	55...60
			3	Przez pierwsze 25 minut w temperaturze maksymalnej, następnie przez 20 minut w temperaturze 190°C	45...50

Tabela pieczenia na grillu

Potrawa	Używane akcesorium	Funkcja pieczenia	Poziom półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Kotlety jagnięce	Ruszt		4-5	Maksymalna	25...30
Kawałki kurczaka	Ruszt		4-5	Maksymalna	25...30
Ryba	Ruszt		4-5	Maksymalna	20...25
Chleb tostowy	Ruszt		4-5	Maksymalna	1...3

Uwaga: Zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez 5 minut.

Tabela pieczenia na rożnie obrotowym

Potrawa	Używane akcesorium	Funkcja pieczenia	Poziom półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Pieczony kurczak (2 kg)	Zestaw rożna do kurczaka		2	Maksymalna	100...110
Kawałki udźca jagnięcego	Zestaw rożna do kurczaka		2	Przez 30 minut w temperaturze maksymalnej, następnie przez 70 minut w temperaturze 190°C	100...110
Kawałki indyka	Zestaw rożna do kurczaka		2	Przez 35 minut w temperaturze maksymalnej, następnie przez 175 minut w temperaturze 190°C	210...220

Uwaga: Nie nagrzewać wstępnie.

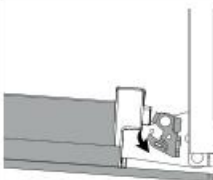
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych i czyszczenia należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazdka, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

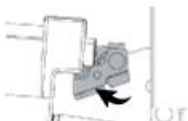
Uwaga: Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

- Regularna konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność urządzenia oraz jego wydajną pracę. Do czyszczenia można wyjąć drzwi, szybę oraz ruszty.
- **Zalecenia dotyczące czyszczenia:** Nie należy używać ostrych ani ściernych narzędzi, takich jak noże lub szczotki, na wewnętrznych i zewnętrznych powierzchniach urządzenia, blachach ani innych częściach. Urządzenie należy czyścić ciepłą wodą, mydłem i miękką ściereczką, a następnie osuszyć.
- **Czyszczenie akcesoriów:** Po każdym użyciu należy wyczyścić i osuszyć akcesoria. Nie należy myć akcesoriów w zmywarce.
- **Codziennie użytkowanie:** Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Nagromadzone resztki jedzenia i tłuszcz mogą spowodować pożar.
- **Czyszczenie parowe:** Pozostałości po pieczeniu można łatwo usunąć poprzez ich zmiękczenie. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria, w tym ruszt, jeśli jest dostępny. Wlej wodę do dolnej blachy i umieść ją na dolnym poziomie. Wybierz funkcję grzania  dolnego i uruchom piekarnik w temperaturze 100°C na 20 minut. Po zakończeniu czynności przetrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną ściereczką lub gąbką.

Demontaż drzwi piekarnika

Krok 1	Całkowicie otwórz drzwi piekarnika.	
Krok 2	Krok 2 Otwórz blokady zawiasów, przesuwając je w kierunku wskazanym strzałką.	
Krok 3	Zamknij drzwi piekarnika do momentu, aż znajdą się na poziomie blokady zawiasu. Następnie pociągnij je na zewnątrz w kierunku wskazanym strzałką i zdejmij.	

Montaż drzwi piekarnika

Krok 4	Umieść drzwi piekarnika na zawiasach w kierunku wskazanym strzałką.	
Krok 5	Całkowicie otwórz drzwi piekarnika i ustaw blokady zawiasów w pozycji zamkniętej, w kierunku wskazanym strzałką. Zamknij drzwi piekarnika.	

Demontaż szyb

Liczba szyb może się różnić w zależności od modelu.

Krok 1	Otwórz drzwi piekarnika do połowy.	
Krok 2	Naciśnij prawą i lewą stronę górnej plastikowej części i pociągnij ją do góry.	
Krok 3	Najpierw wyjmij szybę wewnętrzną, a następnie szybę środkową, pociągając je na zewnątrz w kierunku wskazanym strzałką.	

Montaż szyb

Krok 4	Otwórz drzwi piekarnika do połowy i najpierw umieść szybę środkową, a następnie szybę wewnętrzną w kierunku wskazanym strzałką.	
Krok 5	Upewnij się, że boczna plastikowa część szyby jest prawidłowo osadzona w swoim gnieździe.	
Krok 6	Umieść górną plastikową część na swoim miejscu i zamknij drzwi piekarnika po usłyszeniu dźwięku "kliknięcia".	

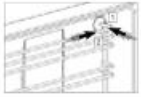
Demontaż prowadnic drabinkowych

Uwaga: Prowadnice mogą być gorące. Nie dotykaj ich, gdy są gorące. Poczekać, aż ostygną.

Informacja: Sposób czyszczenia bocznych ścianek piekarnika może się różnić w zależności od modelu. Ta funkcja może nie być dostępna w Twoim urządzeniu.

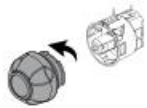
Krok 1	Najpierw ostrożnie unieś prowadnicę z przedniego zaczepu (1) w kierunku wskazanym strzałką i wyjmij ją (2).	
Krok 2	Apoi trageți întregul grătar spre exterior, în direcția săgeții.	

Montaż prowadnic drabinkowych

Krok 3	Wyśrodkuj prowadnicę i najpierw umieść tylny zaczep (1) na swoim miejscu, a następnie dociśnij go (2).	
Krok 3	Następnie dociśnij przedni zaczep. W ten sposób prowadnica zostanie zamocowana na swoim miejscu.	

Wymiana lampki piekarnika

Uwaga: Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą lampki należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania. Lampka może być gorąca; należy poczekać, aż ostygnie.

Pasul 1	Całkowicie otwórz drzwi piekarnika.	
Pasul 2	Zdejmij szklaną osłonę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.	
Pasul 3	Wyciągnij lampkę piekarnika w kierunku wskazanym strzałką i wymień ją na nową. Następnie ponownie zamontuj szklaną osłonę.	

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniżej wymieniono typowe usterki, które mogą wystąpić podczas użytkowania. Problemy te można łatwo rozwiązać bez ingerencji w urządzenie.

Jeśli mimo zastosowania się do podanych instrukcji problem nie zostanie rozwiązany, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono urządzenie, lub z autoryzowanym serwisem. W takim przypadku nigdy nie należy próbować samodzielnie naprawiać urządzenia.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka.	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
	Bezpiecznik mógł się wyłączyć lub może być uszkodzony.	Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. Jeśli bezpiecznik się wyłączył, włącz go ponownie.
Podczas pracy urządzenia wydobywa się para.	Piekarnik może być używany po raz pierwszy.	Podczas pracy może wydobywać się para. Nie jest to usterka.
Podczas pieczenia zewnętrzna powierzchnia piekarnika bardzo się nagrzewa.	Piekarnik może znajdować się w miejscu o niewystarczającej wentylacji.	Należy zachować odstęp określony w instrukcji instalacji.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Drzwi piekarnika mogą być zbyt często otwierane podczas pieczenia.	Nie należy zbyt często otwierać drzwi, aby zapobiec spadkowi temperatury wewnętrznej.
Wentylator chłodzący nadal pracuje po zakończeniu pieczenia.	Wentylator pracuje jeszcze przez pewien czas, aby przewietrzyć wnętrze piekarnika.	Nie jest to usterka.
Podczas nagrzewania lub stygnięcia urządzenia słychać metaliczne dźwięki.	Dźwięki powstające w wyniku rozszerzania się elementów pod wpływem ciepła są normalne.	Nie jest to usterka.
Drzwi nie zamykają się całkowicie.	We wnętrzu piekarnika i na drzwiach mogły pozostać resztki jedzenia.	Wyczyść piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	- Drzwi mogły zostać pozostawione otwarte. - Funkcja lub ustawienie temperatury mogły nie zostać wybrane. - Może nie być zasilania elektrycznego.	- Upewnij się, że drzwi są całkowicie zamknięte. - Ustaw piekarnik na określoną temperaturę i/lub funkcję.

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego zilanpolska@zilan.com.tr

SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA.
VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

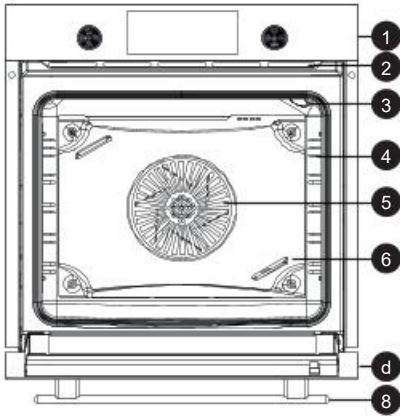
OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Prije instalacije, održavanja i popravaka odspojite sve priključke za napajanje.
- Ako je uređaj oštećen, nemojte ga koristiti.
- Ako se na upravljačkoj ploči ili poklopcu uređaja nalazi zaštitna folija, uklonite je.
- Djecu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce držite podalje tijekom i nakon uporabe uređaja.
- Opasno je da djeca mlađa od 8 godina dodiruju uređaj bez nadzora odrasle osobe i da ga samostalno koriste.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedovoljnim iskustvom i/ili znanjem, pod uvjetom da su pod nadzorom ili su upućene u sigurnu uporabu uređaja te da razumiju opasnosti koje iz toga proizlaze.
- Ambalažne materijale držite izvan dohvata djece i odložite ih na mjesto koje djeca ne mogu dosegnuti.
- Uređaj je namijenjen isključivo za kuhanje. Nemojte koristiti uređaj u svrhe kao što je grijanje prostorije.
- Dok je pećnica vruća, lim za pečenje i pribor također se mogu zagrijati; koristite kuhinjske rukavice ili slično pomagalo prilikom njihova stavljanja i vađenja.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti parni čistač.
- Održavajte otvorenim prostor oko svih odjeljaka i otvora u kojima se odvija cirkulacija zraka.
- Ako koristite masni papir za pečenje, nikako nemojte dopustiti da papir dođe u dodir s dnom pećnice.
- Nemojte pripremati hranu s jakim alkoholnim pićima. Alkohol isparava pri visokoj temperaturi te se može zapaliti i izazvati požar ako dođe u dodir s vrućim površinama.
- Nakon uporabe provjerite je li uređaj isključen.
- Ako je uređaj oštećen, mora ga popraviti ovlašteni servis.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i odspojite ga iz električne mreže.
- Zbog opasnosti od strujnog udara, nemojte prati uređaj prskanjem ili izlivanjem vode po njemu.
- Ako je potrebno zamijeniti žarulju, odspojite uređaj iz električne utičnice

kako biste izbjegli strujni udar.

- Naša tvrtka ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu koja može nastati zbog uporabe uređaja bez priključenja u skladu s lokalnim propisima.
- Nemojte dodirivati utikač mokrim rukama. Kako biste odspojili uređaj iz električne utičnice, izvucite utikač držeći ga za utikač, a ne za kabel.
- Tijekom rada uređaja zagrijava se i njegova stražnja površina. Električni priključci ne smiju doći u dodir sa stražnjom površinom.
- Odspojite uređaj iz električne mreže tijekom postupaka kao što su čišćenje, popravak i održavanje.
- Ne pokušavajte gasiti požar vodom. Odspojite uređaj iz električne utičnice i pokušajte prekriti vatru sredstvom poput protupožarne deke kako biste spriječili kontakt vatre sa zrakom.
- Priključite proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara vrijednosti struje navedenoj na tipskoj naljepnici proizvoda. Utikač ili električni priključak proizvoda mora biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, električna instalacija na koju je proizvod priključen mora imati mehanizam, poput osigurača ili prekidača, koji je u skladu s električnim propisima i odvaja sve polove od mreže.
- Ako na staklu vrata pećnice postoji pukotina ili je ono izloženo udarcu, staklo se može slomiti i rasprsnuti.
- Nemojte dodirivati grijaće/naponske elemente.
- Nikada ne ostavljajte zapaljive materijale ili oksidanse u uređaju.
- Nemojte zagrijavati staklenke i konzerviranu hranu. Nastali tlak može uzrokovati eksploziju posude.
- Vrata pećnice mogu se sastojati od 2, 3 ili 4 staklene ploče. Nemojte koristiti vrata pećnice ako je neka staklena ploča uklonjena.
- Uređaj je dizajniran za kućnu uporabu. Koristite ga samo u zatvorenom prostoru.
- Nemojte koristiti pećnicu za sušenje vješanjem ručnika ili odjeće na njezinu ručku.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice ne smiju se koristiti tvrda i abrazivna sredstva za čišćenje niti tvrdi metalni strugači jer mogu izgrebati površinu i uzrokovati lomljenje stakla.
- Vrijeme kuhanja/pečenja treba stalno nadzirati. Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora dulje vrijeme; tijekom kuhanja/pečenja provjeravajte hranu kroz stakleni prozor.
- Ne stavljajte limove, tanjure ni posude od folije na dno pećnice. Nakupljena nekontrolirana toplina može oštetiti dno pećnice.

KNOW YOUR OVEN



1. Upravljačka ploča
2. Ventilacijski otvori*
3. Svjetlo pećnice**
4. Police***
5. Ventilator
6. Zaštitni poklopac ventilatora****
7. Vrata
8. Ručka

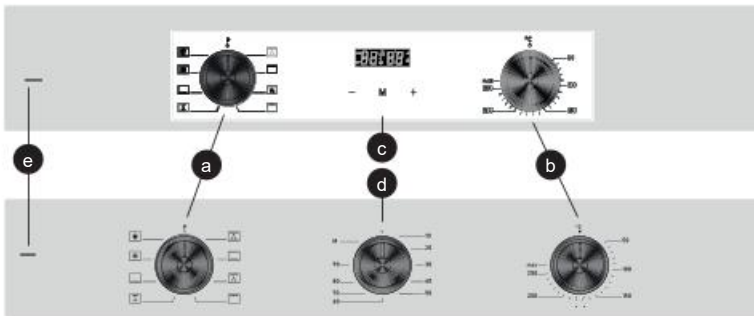
* Ventilacijski otvori mogu biti otvoreni ili zatvoreni, ovisno o modelu.

** Položaj svjetla pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

*** Police se mogu razlikovati ovisno o modelu. Žičana rešetka prikazana je kao primjer.

**** Zaštitni poklopac ventilatora možda neće biti dostupan, ovisno o FPS modelu.

UPRAVLJAJKA PLOČA



a. Gumb za odabir funkcije

Vrsta zagrijavanja/pečenja podešava se pomoću gumba za odabir funkcije. Kako bi proces zagrijavanja započeo, gumb za temperaturu također mora biti postavljen na određenu vrijednost zajedno s gumbom za odabir funkcije. U suprotnom, proizvod neće početi zagrijavati.

b. Gumb za temperaturu

Omogućuje odabir temperature pećnice. Proces pečenja započinje nakon odabira vrste funkcije.

c. Digitalni timer

To je elektronički timer koji omogućuje da hrana bude spremna u željeno vrijeme.

d. Mehanički timer

Omogućuje podešavanje vremena pečenja hrane. Gumbi za funkciju i temperaturu također moraju biti podešeni.

e. Indikatorska lampica

Ova lampica pokazuje da se pećnica zagrijava. Gasi se kada pećnica dostigne podešenu temperaturu.

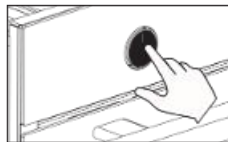
Isključivanje električne pećnice

Postavite gumbе za funkciju i temperaturu u položaj 0 (isključeno).

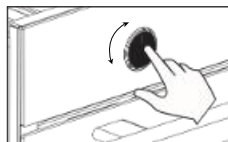
VRSTE GRIJANJA I FUNKCIJE

	Donje i gornje grijanje s ventilatorom	Donji i gornji grijači rade zajedno s ventilatorom. Ova je funkcija prikladna za namirnice poput mesa, kolača i kekisa. Pomoću ventilatora zrak se u pećnici raspoređuje kontrolirano i ravnomjerno.
	Donje i gornje grijanje	Namirnice se ravnomjerno zagrijevaju odozdo i odozgo. Donji i gornji grijači rade zajedno. Ova je funkcija prikladna za kolače, peciva i jela od tijesta.
	Veliki roštilj s ventilatorom	Roštilj i ventilator rade zajedno. Ventilator ravnomjerno raspoređuje vrući zrak. Ova je funkcija prikladna za pripremu velikih komada mesa.
	Veliki roštilj	Ova je funkcija prikladna za roštiljanje i zapečenje velikih i srednjih porcija. Zagrijava cijelo područje ispod grijača.
	Rotirajući ražanj	Omogućuje ravnomjerno zapečenje i pečenje namirnica nabodjenih na ražanj, kao što su meso, piletina itd.
 	Mali roštilj s ventilatorom ECO	Mali roštilj i ventilator rade zajedno. Namirnice koje zahtijevaju dulje vrijeme pripreme možete pripremati uz uštedu energije. Vrijeme pečenja dulje je u usporedbi s drugim funkcijama. Ne preporučuje se uporaba ove funkcije za dizana tijesta. <i>“Ovaj je način rada najučinkovitiji u pogledu energetske učinkovitosti.”</i>
	Donje grijanje	Radi samo donji grijač. Ako želite da donji dio pripremane hrane bude jače zapečen, upotrijebite ovaj program pri kraju pečenja. Ovaj način rada također upotrijebite za funkciju čišćenja parom.
	Odmrzavanje	Ventilator kruži zrak oko namirnica i omogućuje odmrzavanje zamrznute hrane kao što su meso, kruh i kolači.
	Osvjetljenje pećnice	Uključuje osvjetljenje pećnice. Kada se odabere ovaj položaj, grijači i ventilator ne rade. Osvjetljenje ostaje uključeno dok pećnica radi.

Uporaba Izvlačivog Gumba (Pop-Out Gumb)

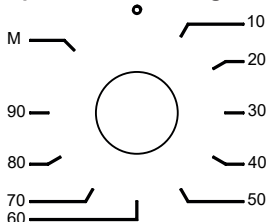


- Kod modela s izvlačivim gumbom, gumb mora biti izvučen kako bi se mogle izvršiti postavke. *(Ova značajka možda neće biti dostupna, ovisno o modelu.)*
- Pritisnite gumb kako je prikazano na slici kako biste omogućili njegovo izvlačenje.



- Kada je gumb izvučen, potrebne postavke možete izvršiti njegovim okretanjem.

Uporaba Mehaničkog Timera



Mehanički timer omogućuje podešavanje vremena pečenja hrane. Nakon odabira temperature i funkcije pečenja, okrenite gumb timera u smjeru kazaljke na satu kako biste podesili vrijeme pečenja. Nakon isteka postavljenog vremena uređaj će se oglasiti zvučnim signalom. Po želji možete peći i bez uporabe timera. U tom slučaju, nakon odabira temperature i funkcije pečenja, postavite timer u položaj M (ručno). U tom će položaju uređaj raditi bez podešavanja vremena.

UPORABA PEĆNICE

 — M +			
	Pokazatelj vremena pečenja		Tipka za povećanje vremena
	Pokazatelj alarma		Tipka za smanjenje vremena
	Tipka za odabir načina rada		Pokazatelj automatskog načina rada
	Pokazatelj zaključavanja tipki		Pokazatelj pečenja

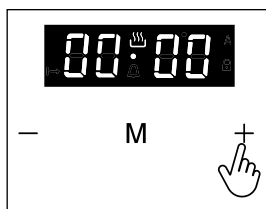
PRVA UPORABA

Podešavanje sata ⌚

- Prije uporabe pećnice podesite trenutno vrijeme.
- Kada se uređaj priključi na napajanje, **88:88** počinje treperiti. Mjeračem vremena, zaslonom i tipkama nije moguće upravljati tijekom prve 3 sekunde.
- Za brzo podešavanje vremena pritisnite i držite tipke - / +.



Dodirnite tipku **M** za aktiviranje načina podešavanja sata.



Dodirnite tipke - / + za podešavanje trenutnog vremena.



Dodirnite tipku **M** za spremanje postavke.

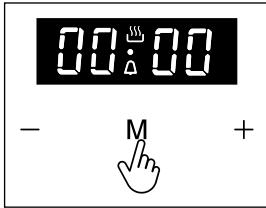
Napomena: Ako se tijekom 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, sustav automatski sprema postavku sata.

- Trenutno vrijeme može se jednostavno podesiti unutar 10 sekundi nakon uključivanja sustava. Ako se tijekom tog vremena ne izvrši nikakvo podešavanje, aktivira se simbol  zaključavanja, a zaslon se deaktivira. Za aktiviranje zaslona dodirnite i držite tipku **M**, a zatim podesite trenutno vrijeme dok točka u sredini zaslona treperi.
- U slučaju prekida napajanja, trenutno vrijeme se resetira i mora se ponovno podesiti. Za jednostavno podešavanje trenutnog vremena istodobno dodirnite tipke - / +.

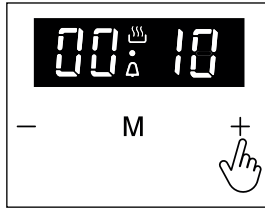
Upozorenje: Ako se nekoliko sekundi ne izvrši nijedna radnja na zaslonu, aktivira se zaključavanje tipki, a zaslon se deaktivira. Dodirnite tipku **M** za ponovno aktiviranje zaslona.

Postavljanje alarma

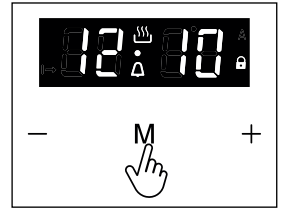
- Alarm možete postaviti u bilo kojem trenutku. Može se koristiti kao alarm ili podsjetnik.
- Jednom dodirnite tipku M za prikaz postavki alarma. Simbol alarma  počinje treperiti. Za podešavanje trajanja alarma koristite tipke - / +. Nakon završetka postupka zaslon ponovno prikazuje trenutno vrijeme.



Dodirnite tipku **M** za aktiviranje načina alarma.



Dodirnite tipke - / + za podešavanje trajanja alarma.

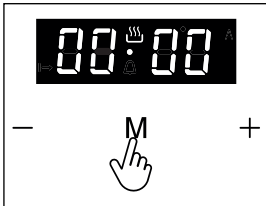


Dodirnite tipku **M** za spremanje alarma.

- Ako se tijekom 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, sustav automatski sprema postavku i dovršava postupak.
- Po isteku podešenog vremena uređaj emitira zvučni alarm tijekom 7 minuta.
- Dodirnite tipku **M** za zaustavljanje alarma. Ako se ne izvrši nijedna radnja, alarm će se automatski zaustaviti nakon određenog vremena.

Automatski način pečenja

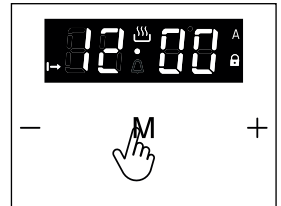
Nakon odabira odgovarajuće temperature i načina rada za hranu stavljen u pećnicu, možete podesiti vrijeme pomoću mjerača vremena i izravno pokrenuti pečenje. Pritisnite i držite tipku **M** za deaktiviranje zaključavanja tipki.



Dvaput dodirnite tipku **M** za aktiviranje pokazivača pečenja. Simbol pečenja  i vrijeme pečenja prikazuju se naizmjenično.



Dodirnite tipke - / + za podešavanje vremena pečenja, a zatim dodirnite tipku M za spremanje.



Nakon završetka postupka spremanja prikazuje se trenutno vrijeme.

- Dvaput dodirnite tipku **M**, a zatim dodirnite tipku "-" (minus) za poništavanje vremena kako biste zaustavili pečenje.

POSTAVKE

Promjena tona tipki (Ton)

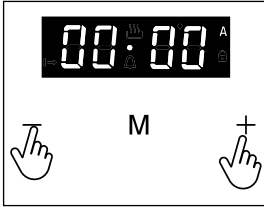
- Kada se uređaj ne nalazi ni u jednom načinu postavljanja, pritisnite i držite tipku "-" 5 sekundi kako biste čuli odabrani ton.

Pomoću tipke "-" možete se prebacivati između 4 različite opcije tona. Jedna od ove 4 opcije zvučnog alarma je opcija "OFF". Kada je odabrana opcija "OFF", svi zvukovi se isključuju, osim zvukova pogreške i alarma.

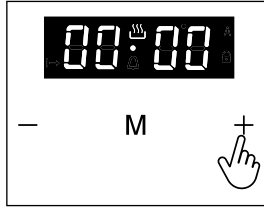
- Ako se tijekom 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, sustav automatski sprema posljednji čuti ton kao zadani ton.

Promjena trenutnog vremena

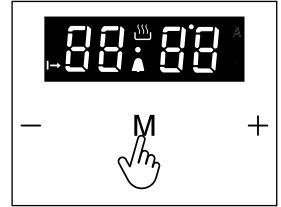
- Za jednostavno podešavanje trenutnog vremena istovremeno dodirnite tipke - / +. Vrijeme se može podesiti dok ikona točke u sredini treperi.



Istovremeno dodirnite tipke
- / +.



Podesite trenutno vrijeme
pomoću tipki - / +.



Dodirnite tipku M za
spremanje postavke.

Prvo zagrijavanje

- Prije uporabe pećnice uklonite naljepnice s uređaja i izvadite pribor iz unutrašnjosti.
- Obrišite pećnicu vlažnom krpom i osušite je. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Održavanje i čišćenje".
- Provedite postupak prvog zagrijavanja kako biste uklonili miris novog uređaja. Uključite pećnicu sa zatvorenim vratima, koristeći funkciju donjeg + gornjeg grijanja  na 200°C tijekom 30 minuta. Zatim prozračite prostoriju.
- Budite oprezni pri otvaranju vrata pećnice nakon postupka zagrijavanja jer može izaći para. Stavite pribor u pećnicu. Vaša pećnica spremna je za uporabu.

Upozorenje: Tijekom prve uporabe površine mogu postati toplije nego inače. Stoga ne dodirujte pećnicu i držite djecu podalje od pećnice.

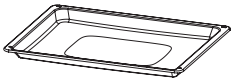
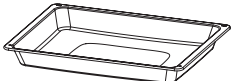
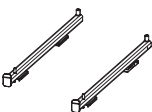
Svakodnevna uporaba

- Za početak pečenja postavite gumb termostata pećnice na temperaturu prikladnu za namirnicu. Pogledajte "Preporuke za pečenje".
- Ako je potrebno, prethodno zagrijte pećnicu.
- Nakon pečenja ostavite pećnicu da se ohladi s otvorenim vratima.

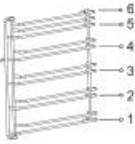
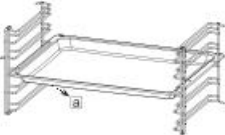
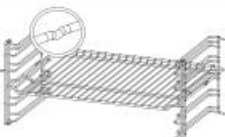
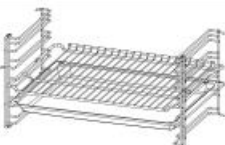
Upozorenje: Nakon isteka vremena pečenja ne zaboravite isključiti funkcijski gumb i gumb za temperaturu pećnice.

PRIBOR

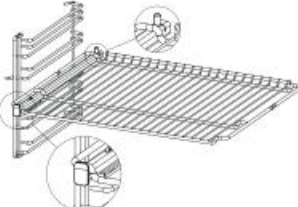
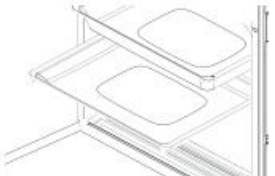
- Isporučeni pribor može se razlikovati ovisno o modelu uređaja. Neki dijelovi pribora navedeni u korisničkom priručniku možda nisu uključeni uz proizvod.
- Koristite samo originalni pribor posebno dizajniran za ovaj uređaj.

	Standardni lim Koristi se za smrznutu hranu, kolače, velika mesna jela i peciva.
	Rešetka Koristi se za kalupe za kolače i soufflé te za postavljanje hrane koja će se peći na roštilju.
	Duboki lim Koristi se za složenice, velike pečenke i za prikupljanje masnoće koja kaplje tijekom pečenja na roštilju.
	Teleskopska vodicica Teleskopske vodicice mogu se potpuno izvući iz pećnice. Omogućuju jednostavno pomicanje lima i rešetke radi provjere hrane.

Upotreba Pribora

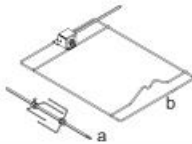
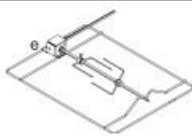
	Neki modeli imaju žičane rešetke i samopodesive police. Žičana rešetka ima 6 razina pečenja.
	Pribor se mora postaviti između dvije vodilice, a nagnuta strana treba biti okrenuta prema vratima uređaja.
	Utori na žičanoj rešetki sprječavaju ispadanje rešetke iz ležišta i osiguravaju sigurnu upotrebu.
	Lim možete koristiti kao posudu za skupljanje masnoće tijekom roštiljanja ili pripreme mesnih jela. U tu svrhu postavite lim zajedno s rešetkom.

Upotreba Teleskopske Vodilice

	Prije postavljanja lima i žičane rešetke, potpuno gurnite vodilice prema unutra. Pribor se mora postaviti između prednjih i stražnjih izbočina vodilica.
	
	Ako pečete s više od jednog lima, potrebno je ostaviti najmanje jednu razinu razmaka između limova, uzimajući u obzir sustav teleskopskih vodilica.

Okretni Ražanj (Pečenje Piletine)

Ova značajka je opcionalna. Možda nije dostupna na vašem uređaju.

	Ako se ovaj dodatak nalazi uz vašu pećnicu, izvadite ražanj (a) iz potpornog okvira (b) među dodacima.
	Otpustite vijak (d) metalnog dijela u obliku slova V (c) i uklonite ga.
	Namirnicu koju želite peći na roštilju postavite na sredinu ražnja, učvrstite je metalnim dijelom u obliku slova V tako da se ne pomiče i zategnite vijak. (Maksimalna težina piletine: 2,5 kg)
	Postavite ražanj u navojno ležište (e) koje se nalazi na potpornom okviru. Provjerite je li potpuno umetnut.

- Nakon zatvaranja vrata pećnice, postavite termostatski na maksimalnu temperaturu na odgovarajućoj razini police i pokrenite pećnicu.
- Za skupljanje masnoće koja kapa, postavite lim na donju razinu i dodajte malu količinu vode u lim.

PREPORUKE ZA PEČENJE

- Informacije o testiranim i preporučenim vrijednostima pečenja za navedene namirnice možete pronaći u donjoj tablici.
- Vrijeme pečenja može varirati ovisno o mrežnom naponu, vrsti, količini i temperaturi namirnice koja se peče. Vrijednosti dobivene pri pečenju namirnica pomoću različitih dodataka mogu se razlikovati ovisno o ukusu. Vrijeme pečenja i vrijednosti temperature možete promijeniti prema vlastitim željama kako biste postigli različite rezultate.
- Najniža razina police pećnice smatra se razinom police 1.

Napomena: Preporučuje se prethodno zagrijavanje pećnice 10 minuta.

Namirnica	Pribor koji se koristi	Funkcija pečenja	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Ciasto na blasze	Standardowa blacha		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Ciasto w formie	Forma do ciasta		2	170	35...40
			2	160	25...30
Ciasteczka	Standardowa blacha		2	170	20...25
Małe ciasta	Standardowa blacha		3	160	30...35
			3	160	25...30
Ciasto francuskie z serem	Standardowa blacha		2	200	35...40
			2	190	25...30
Ciasto francuskie ze szpinakiem	Standardowa blacha		2	200	40...45
			2	190	25...30

CRO-BIH

Namirnica	Pribor koji se koristi	Funkcija pečenja	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Pizza	Standardni lim		2	200	10...15
Burek	Standardni lim		2	200	25...30
Riba	Standardni lim		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanje	Staklena posuda / pravokutna posuda na žičanoj rešetki		2	190	20...25
Pileći bataci	Standardni lim		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Cijelo pile (2 kg)	Standardni lim		2-3	Prvih 30 minuta na maksimalnoj temperaturi, zatim 60 minuta na 190°C	90...95
			2-3	Prvih 25 minuta na maksimalnoj temperaturi, zatim 50 minuta na 190°C	75...80
Entrecôte odrezak	Standardni lim		3	Prvih 30 minuta na maksimalnoj temperaturi, zatim 30 minuta na 190°C	55...60
			3	Prvih 25 minuta na maksimalnoj temperaturi, zatim 20 minuta na 190°C	45...50

Tablica pečenja na roštilju

Namirnica	Pribor koji se koristi	Funkcija pečenja	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Janjeći kotleti	Žičana rešetka		4-5	Maksimalna	25...30
Komadi piletine	Žičana rešetka		4-5	Maksimalna	25...30
Riba	Žičana rešetka		4-5	Maksimalna	20...25
Tost kruh	Žičana rešetka		4-5	Maksimalna	1...3

Napomena: Preporučuje se prethodno zagrijavanje pećnice 5 minuta.

Tablica pečenja na okretnom ražnju

Tablica pečenja na okretnom ražnju	Pribor koji se koristi	Funkcija pečenja	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Pečeno pile (2 kg)	Set okretnog ražnja za piletinu		2	Maksimalna	100...110
Komadi janječeg buta	Set okretnog ražnja za piletinu		2	Maksimalna temperatura 30 minuta, zatim 70 minuta na 190°C	100...110
Komadi puretine	Set okretnog ražnja za piletinu		2	Maksimalna temperatura 35 minuta, zatim 175 minuta na 190°C	210...220

Napomena: Nemojte prethodno zagrijavati.

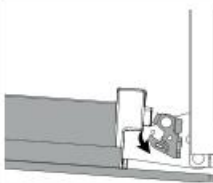
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Prije početka postupaka održavanja i čišćenja, iskopčajte utikač uređaja iz utičnice kako biste izbjegli rizik od strujnog udara.

Pažnja: Prije čišćenja provjerite je li se uređaj ohladio.

- Redovito održavanje i čišćenje osiguravaju dug vijek trajanja uređaja i njegov učinkovit rad. Za čišćenje se mogu ukloniti vrata, staklo i rešetke.
- **Preporuke za čišćenje:** Na unutarnjim i vanjskim površinama uređaja, limovima za pečenje i drugim dijelovima nemojte koristiti oštre ili abrazivne predmete poput noževa ili četki. Uređaj očistite toplom vodom, sapunom i mekom krpom, a zatim ga osušite.
- **Čišćenje pribora:** Pribor očistite i osušite nakon svake uporabe. Pribor nemojte prati u perilici posuđa.
- **Svakodnevna uporaba:** Uređaj se mora očistiti nakon svake uporabe. Nakupljeni ostaci hrane i masnoće mogu uzrokovati požar.
- **Čišćenje parom:** Ostaci nakon pečenja mogu se lako očistiti omekšavanjem. Iz pećnice izvadite sav pribor, uključujući žičanu rešetku, ako postoji. Ulijte vodu u donji lim i postavite lim na donju razinu. Odaberite funkciju donjeg grijanja i uključite pećnicu  na 100 °C / 20 minuta. Nakon završetka postupka obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom krpom ili spužvom.

Uklanjanje vrata pećnice

Korak 1	Potpuno otvorite vrata pećnice.	
Korak 1	Korak 2 Otvorite sigurnosne kopče šarki pritiskom u smjeru strelice.	
Korak 3	Zatvorite vrata pećnice dok ne dođu do razine sigurnosne kopče šarke. Zatim ih povucite prema van u smjeru strelice i uklonite.	

Postavljanje vrata pećnice

Korak 4	Postavite vrata pećnice na šarke u smjeru strelice.	
Korak 5	Potpuno otvorite vrata pećnice i pomaknite sigurnosne kopče šarki u zatvoreni položaj u smjeru strelice. Zatvorite vrata pećnice.	

Uklanjanje staklenih ploča

Broj staklenih ploča može se razlikovati ovisno o modelu.

Korak 1	Otvorite vrata pećnice do pola.	
Korak 2	Pritisnite desnu i lijevu stranu gornjeg plastičnog dijela i povucite ga prema gore.	
Korak 3	Najprije izvadite unutarnje staklo, a zatim srednje staklo povlačenjem prema van u smjeru strelice.	

Postavljanje staklenih ploča

Korak 4	Otvorite vrata pećnice do pola i najprije postavite srednje staklo, a zatim unutarnje staklo u smjeru strelice.	
Korak 5	Provjerite je li bočni plastični dio stakla pravilno postavljen u svoje ležište.	
Korak 6	Vratite gornji plastični dio na njegovo mjesto i zatvorite vrata pećnice nakon što čujete zvuk "klik".	

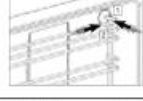
Uklanjanje žičanih vodilica

Opres: Vodilice mogu biti vruće. Ne dodirujte ih dok su vruće. Pričekajte da se ohlade.

Napomena: Postupak čišćenja bočnih stijenki pećnice može se razlikovati ovisno o modelu. Ova značajka možda nije dostupna na vašem uređaju.

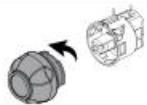
Korak 1	Korak 1 Najprije pažljivo podignite vodilicu s prednjeg nosača (1) u smjeru strelice i uklonite je (2).	
Korak 2	Zatim povucite cijelu vodilicu prema van u smjeru strelice.	

Postavljanje žičanih vodilica

Korak 3	Centrirajte vodilice i najprije postavite stražnji nosač (1) na njegovo mjesto, a zatim ga pritisnite (2).	
Korak 3	Zatim pritisnite prednji nosač. Na taj će način vodilica biti učvršćena na svom mjestu.	

Zamjena žarulje pećnice

Pažnja: Kako biste izbjegli opasnost od električnog udara, prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen iz napajanja. Žarulja može biti vruća; pričekajte da se ohladi.

Korak 1	Potpuno otvorite vrata pećnice.	
Korak 2	Uklonite stakleni poklopac okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.	
Korak 3	Izvučite žarulju pećnice u smjeru strelice i zamijenite je novom. Zatim ponovno postavite stakleni poklopac.	

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Dolje navedeni kvarovi uobičajene su situacije koje se općenito mogu pojaviti. Ove probleme možete jednostavno riješiti bez interveniranja u proizvod.

Ako se problem ne može riješiti unatoč pridržavanju navedenih uputa, obratite se prodavaču kod kojeg ste kupili uređaj ili ovlaštenom servisu. U tom slučaju nikada ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

Problem	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj možda nije priključen u utičnicu.	Provjerite je li uređaj priključen u utičnicu.
	Osigurač je možda iskočio ili je neispravan.	Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je osigurač iskočio, ponovno ga uključite.
Tijekom rada uređaja izlazi para.	Pećnica se možda koristi prvi put.	Tijekom rada može izlaziti para. To nije kvar.
Tijekom pečenja vanjska površina pećnice postaje vrlo vruća.	Pećnica se možda nalazi na mjestu s nedovoljnom ventilacijom.	Pridržavajte se razmaka navedenih u uputama za ugradnju.
Pećnica ne peče pravilno.	Vrata pećnice možda se prečesto otvaraju tijekom pečenja.	Nemojte prečesto otvarati vrata kako biste spriječili pad unutarnje temperature.
Ventilator za hlađenje nastavlja raditi nakon završetka pečenja.	Nastavlja raditi neko vrijeme radi prozračivanja unutrašnjosti pećnice.	To nije kvar.
Tijekom zagrijavanja ili hlađenja uređaja čuju se metalni zvukovi.	Zvukovi nastali širenjem dijelova zbog topline su normalni.	To nije kvar.
Vrata se ne zatvaraju potpuno.	U unutrašnjosti pećnice i na vratima možda su ostali ostaci hrane.	Očistite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	- Vrata su možda ostala otvorena. - Funkcija ili postavka temperature možda nije odabrana. - Možda nema električnog napajanja.	- Provjerite jesu li vrata potpuno zatvorena. - Postavite pećnicu na navedenu temperaturu i/ili funkciju.

Uvoznik za HR: • ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH: • Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BIH Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE. IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

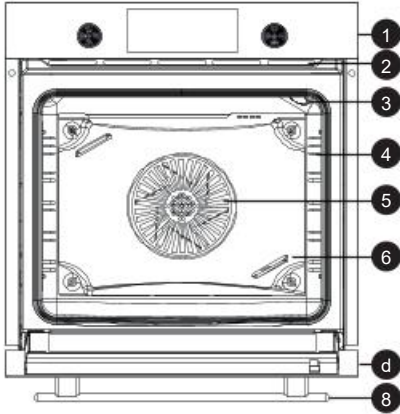
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- Débranchez toutes les connexions d'alimentation avant les opérations d'installation, d'entretien et de réparation.
- Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas.
- S'il y a un film de protection sur le panneau ou le couvercle de votre appareil, veuillez le retirer.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques à l'écart pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Il est dangereux pour les enfants de moins de 8 ans de toucher l'appareil sans la surveillance d'un adulte et de l'utiliser seuls.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers qui en résultent.
- Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et éliminez-les dans un endroit qu'ils ne peuvent pas atteindre.
- L'appareil est uniquement destiné à la cuisson. N'utilisez pas l'appareil à des fins telles que le chauffage d'une pièce.
- Lorsque le four est chaud, la plaque et les accessoires peuvent également devenir chauds ; utilisez des gants de cuisine ou un accessoire similaire lorsque vous les placez ou les retirez.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Maintenez dégagée la zone autour de tous les compartiments où l'air circule.
- Si vous utilisez du papier cuisson huilé, veuillez absolument à ce qu'il n'entre pas en contact avec la base du four.
- Ne préparez pas d'aliments avec des boissons fortement alcoolisées. L'alcool s'évapore à haute température et peut s'enflammer et provoquer un incendie en cas de contact avec des surfaces chaudes.
- Vérifiez après utilisation que l'appareil est éteint.
- Si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un service agréé.
- En cas de dommage, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- En raison du risque de choc électrique, ne lavez pas l'appareil en

pulvérisant ou en versant de l'eau dessus.

- Si la lampe doit être remplacée, débranchez l'appareil de la prise électrique afin d'éviter tout choc électrique.
- Notre société n'est pas responsable des dommages pouvant survenir si l'appareil est utilisé sans être raccordé conformément aux réglementations locales.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées. Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, retirez la fiche en la tenant par la fiche, et non par le câble.
- Lorsque l'appareil fonctionne, sa surface arrière chauffe également. Les connexions électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface arrière.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations telles que le nettoyage, la réparation et l'entretien.
- N'essayez pas d'éteindre un feu avec de l'eau. Débranchez l'appareil de la prise électrique et essayez de couvrir le feu avec un moyen tel qu'une couverture anti-feu afin d'empêcher le feu d'entrer en contact avec l'air.
- Branchez le produit sur une prise mise à la terre, protégée par un fusible adapté à la valeur de courant indiquée sur l'étiquette signalétique du produit. La fiche ou le raccordement électrique du produit doit se trouver dans un endroit facilement accessible. Si cela n'est pas possible, l'installation électrique à laquelle le produit est raccordé doit comporter un mécanisme, tel qu'un fusible ou un interrupteur, conforme aux réglementations électriques et permettant de séparer tous les pôles du réseau.
- Si la vitre de la porte du four présente une fissure ou subit un choc, le verre peut se briser et se disperser.
- Ne touchez pas les éléments chauffants/de puissance.
- Ne laissez jamais de matériaux combustibles ou d'oxydants dans l'appareil.
- Ne chauffez pas les bocaux en verre ni les aliments en conserve. La pression créée peut provoquer l'explosion du récipient.
- La porte du four peut être composée de 2, 3 ou 4 vitres. N'utilisez pas la porte du four si une vitre a été retirée.
- L'appareil a été conçu pour un usage domestique. Utilisez-le uniquement dans un espace fermé.
- N'utilisez pas le four à des fins de séchage en accrochant une serviette ou des vêtements à sa poignée.

CONNAÎTRE VOTRE FOUR



1. Panneau de commande
2. Ouïes de ventilation*
3. Éclairage du four**
4. Grilles***
5. Ventilateur
6. Couvercle de protection du ventilateur****
7. Porte
8. Poignée

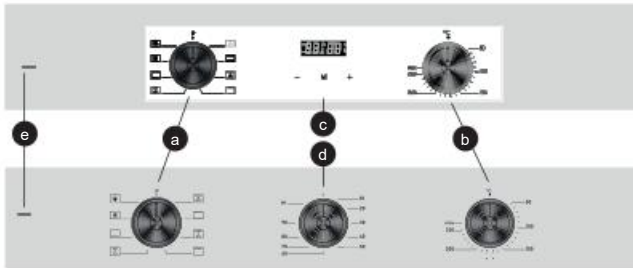
* Les ouïes de ventilation peuvent être ouvertes ou fermées selon le modèle.

** L'emplacement de l'éclairage du four peut varier selon le modèle.

*** Les grilles peuvent varier selon le modèle. La grille métallique est présentée à titre d'exemple.

**** Le couvercle de protection du ventilateur peut ne pas être disponible selon le modèle FPS.

PANNEAU DE COMMANDE



a. Bouton de fonction

Le type de chauffage/cuisson est réglé à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour que le processus de chauffage commence, le bouton de température doit également être réglé sur une valeur en même temps que le bouton de sélection des fonctions. Dans le cas contraire, le produit ne commencera pas à chauffer.

b. Bouton de température

Il permet de sélectionner la température du four. Le processus de cuisson commence après la sélection du type de fonction.

c. Minuterie numérique

Il s'agit d'une minuterie électronique qui permet aux aliments d'être prêts à l'heure souhaitée.

d. Minuterie mécanique

Elle permet de régler le temps de cuisson des aliments. Les boutons de fonction et de température doivent également être réglés.

e. Voyant lumineux

Ce voyant indique que le four est en train de chauffer. Il s'éteint lorsque le four atteint la température réglée.

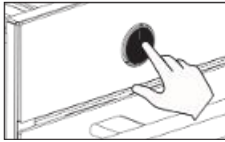
Arrêt du four électrique

Réglez les boutons de fonction et de température sur la position 0 (arrêt).

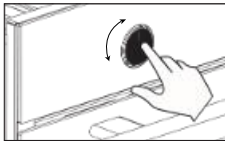
TYPES DE CHAUFFAGE ET FONCTIONS

	Chauffage inférieur et supérieur avec ventilation	Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent avec le ventilateur. Cette fonction convient aux aliments tels que la viande, les gâteaux et les biscuits. Grâce au ventilateur, l'air est réparti de manière contrôlée et homogène à l'intérieur du four.
	Chauffage inférieur et supérieur	Les aliments sont chauffés uniformément par le bas et par le haut. Les résistances inférieure et supérieure fonctionnent ensemble. Cette fonction convient aux gâteaux, pâtisseries et préparations à base de pâte.
	Grand gril avec ventilation	Le gril et le ventilateur fonctionnent ensemble. Le ventilateur répartit l'air chaud de manière homogène. Cette fonction convient à la cuisson de grandes pièces de viande.
	Grand gril	Cette fonction convient à la cuisson au gril et au brunissage de grandes et moyennes portions. Elle chauffe toute la zone située sous la résistance.
	Tournebroche	Permet de faire dorer et cuire uniformément les aliments placés sur la broche, tels que la viande, le poulet, etc.
	Petit gril avec ventilation ECO	Le petit gril et le ventilateur fonctionnent ensemble. Vous pouvez cuire les aliments nécessitant un long temps de cuisson tout en économisant de l'énergie. Le temps de cuisson est plus long par rapport aux autres fonctions. L'utilisation de cette fonction n'est pas recommandée pour les préparations à base de pâte levée. <i>"Ce mode est le plus performant en matière d'efficacité énergétique."</i>
	Chauffage inférieur	Seule la résistance inférieure fonctionne. Si vous souhaitez que la partie inférieure de l'aliment en cours de cuisson soit davantage dorée, utilisez ce programme vers la fin de la cuisson. Utilisez également ce mode pour la fonction de nettoyage à la vapeur.
	Décongélation	Le ventilateur fait circuler l'air autour des aliments et permet de décongeler les aliments surgelés tels que la viande, le pain et les gâteaux.
	Éclairage du four	Active l'éclairage du four. Lorsque cette position est sélectionnée, les résistances et le ventilateur ne fonctionnent pas. L'éclairage reste allumé tant que le four fonctionne.

Utilisation Du Bouton Escamotable (Bouton Pop-Out)

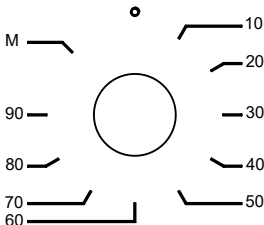


- Sur les modèles équipés d'un bouton escamotable, le bouton doit être sorti pour permettre le réglage. *(Cette fonction peut ne pas être disponible selon le modèle.)*
- Appuyez sur le bouton comme indiqué sur l'illustration afin de le faire sortir.



- Lorsque le bouton est sorti, vous pouvez effectuer les réglages nécessaires en le tournant.

Utilisation De La Minuterie Mécanique



La minuterie mécanique vous permet de régler le temps de cuisson des aliments. Après avoir sélectionné la température et la fonction de cuisson, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre afin de régler le temps de cuisson. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil émet un signal sonore. Si vous le souhaitez, vous pouvez également cuire sans utiliser la minuterie. Pour cela, après avoir sélectionné la température et la fonction de cuisson, placez la minuterie sur la position **M** (Manuel). Dans cette position, l'appareil fonctionne sans réglage de durée.

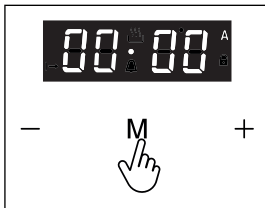
UTILISATION DU FOUR

 — M +			
	Indicateur du temps de cuisson		Bouton d'augmentation du temps
	Indicateur d'alarme		Bouton de diminution du temps
	Bouton de sélection du mode		Indicateur du mode automatique
	Indicateur de verrouillage des touches		Indicateur de cuisson

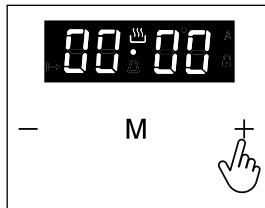
PREMIÈRE UTILISATION

Réglage de l'horloge ⌚

- Réglez l'heure actuelle avant d'utiliser le four.
- Lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique, **00:00** commence à clignoter. Le minuteur, l'écran et les touches ne peuvent pas être contrôlés par l'utilisateur pendant les 3 premières secondes.
- Maintenez les touches - / + enfoncées pour régler rapidement l'heure.



Touchez le bouton **M** pour activer le mode de réglage de l'horloge.



Touchez les touches - / + pour régler l'heure actuelle.



Touchez le bouton **M** pour enregistrer le réglage.

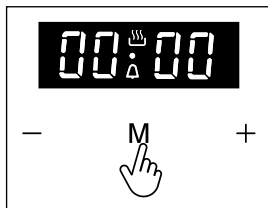
Remarque : Si aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, le système enregistre automatiquement le réglage de l'horloge.

- L'heure actuelle peut être facilement réglée dans les 10 secondes suivant la mise sous tension du système. Si aucun réglage n'est effectué pendant cette période, le symbole de verrouillage  s'active et l'écran est désactivé. Pour activer l'écran, touchez et maintenez le bouton **M** enfoncé, puis réglez l'heure actuelle pendant que le point situé au centre de l'écran clignote.
- En cas de coupure de courant, l'heure actuelle est réinitialisée et doit être réglée à nouveau. Pour régler facilement l'heure actuelle, touchez simultanément les touches - / +.

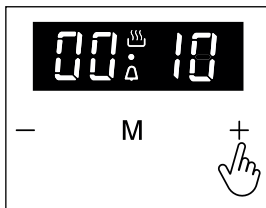
Avertissement : Si aucune opération n'est effectuée sur l'écran pendant plusieurs secondes, le verrouillage des touches s'active et l'écran est désactivé. Touchez le bouton **M** pour réactiver l'écran.

Réglage de l'alarme

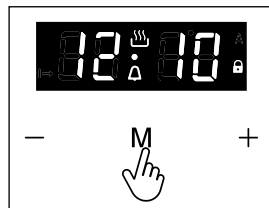
- Vous pouvez régler l'alarme à tout moment. Elle peut être utilisée comme alarme ou comme rappel.
- Touchez une fois la touche M pour afficher les réglages de l'alarme. L'icône d'alarme  commence à clignoter. Utilisez les touches - / + pour régler la durée de l'alarme. Une fois l'opération terminée, l'écran affiche de nouveau l'heure actuelle.



Touchez la touche **M** pour activer le mode alarme.



Touchez les touches - / + pour régler la durée de l'alarme.

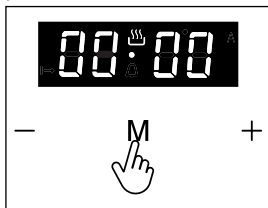


Touchez la touche **M** pour enregistrer l'alarme.

- Si aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, le système enregistre automatiquement le réglage et termine le processus.
- À la fin de la durée réglée, l'appareil émet une alarme sonore pendant 7 minutes.
- Touchez la touche **M** pour arrêter l'alarme. Si aucune opération n'est effectuée, l'alarme s'arrête automatiquement après un certain temps.

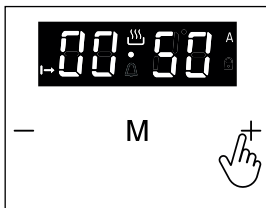
Mode de cuisson automatique

Après avoir sélectionné la température et le mode adaptés aux aliments placés dans le four, vous pouvez régler la durée à l'aide de la minuterie et lancer directement la cuisson. Maintenez la touche M enfoncée pour désactiver le verrouillage des touches.

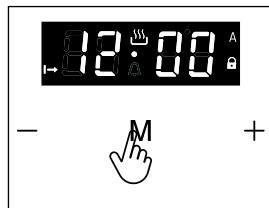


Touchez deux fois la touche M pour activer l'indicateur de cuisson.

L'icône de cuisson  et le temps de cuisson s'affichent alternativement.



Touchez les touches - / + pour régler le temps de cuisson, puis touchez la touche M pour l'enregistrer.



Une fois l'enregistrement terminé, l'heure actuelle s'affiche.

- Touchez deux fois la touche **M**, puis touchez la touche “-” (moins) pour remettre le temps à zéro afin d'arrêter la cuisson.

RÉGLAGES

Modification du son des touches (Tonalité)

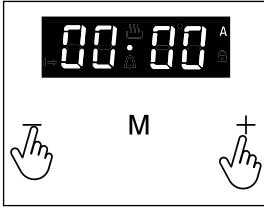
- Lorsque l'appareil ne se trouve dans aucun mode de réglage, maintenez la touche “-” enfoncée pendant 5 secondes pour entendre la tonalité sélectionnée.

Vous pouvez passer d'une des 4 options de tonalité à l'autre à l'aide de la touche “-”. L'une de ces 4 options de tonalité d'alarme sonore est l'option “OFF”. Lorsque l'option “OFF” est sélectionnée, tous les sons sont désactivés, à l'exception des sons d'erreur et d'alarme.

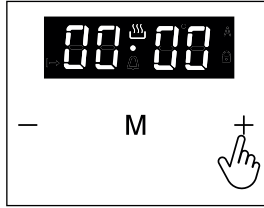
- Si aucune opération n'est effectuée pendant 5 secondes, le système enregistre automatiquement la dernière tonalité entendue comme tonalité par défaut.

Modification de l'heure actuelle

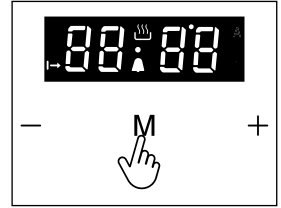
- Pour régler facilement l'heure actuelle, appuyez simultanément sur les touches - / + . L'heure peut être réglée lorsque l'icône du point au milieu clignote.



Appuyez simultanément sur les touches - / + .



Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches - / + .



Appuyez sur la touche **M** pour enregistrer le réglage.

Première chauffe

- Avant d'utiliser le four, retirez les étiquettes présentes sur l'appareil et sortez les accessoires de l'intérieur.
- Essuyez le four avec un chiffon humide et séchez-le. Pour des informations détaillées, consultez la section "Entretien et nettoyage".
- Effectuez la première chauffe afin d'éliminer l'odeur de l'appareil neuf. Faites fonctionner le four porte fermée, avec la fonction  Chauffage inférieur + supérieur, à 200 °C pendant 30 minutes. Aérez ensuite la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four après le processus de chauffe, car de la vapeur peut s'en échapper. Placez les accessoires à l'intérieur. Votre four est prêt à l'emploi.

Avertissement : Lors de la première utilisation, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Par conséquent, ne touchez pas le four et tenez les enfants à l'écart du four.

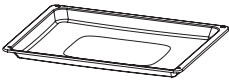
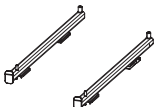
Utilisation quotidienne

- Pour commencer la cuisson, réglez le bouton du thermostat du four sur la température adaptée à l'aliment. Consultez la section "Recommandations de cuisson".
- Si nécessaire, préchauffez le four.
- Après la cuisson, laissez le four refroidir avec la porte ouverte.

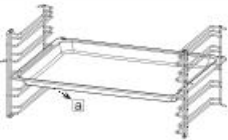
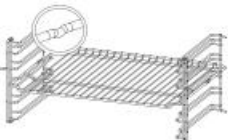
Avertissement : Une fois le temps de cuisson terminé, n'oubliez pas d'éteindre les boutons de fonction et de température du four.

ACCESSORIES

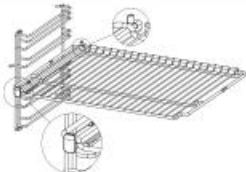
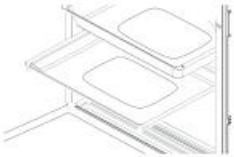
- Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Certains accessoires mentionnés dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être inclus avec le produit.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine spécialement conçus pour l'appareil.

	Plaque standard Utilisée pour les aliments surgelés, les gâteaux, les grands plats de viande et les pâtisseries.
	Grille métallique Utilisée pour les moules à gâteaux et à soufflés, ainsi que pour placer les aliments à griller.
	Plaque profonde Utilisée pour les plats mijotés, les grosses pièces de viande rôties et pour recueillir la graisse qui s'écoule pendant la cuisson au gril.
	Rail télescopique Les rails télescopiques peuvent être entièrement tirés hors du four. Ils permettent de déplacer facilement la plaque et la grille métallique afin de vérifier les aliments.

Utilisation des accessoires

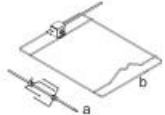
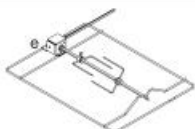
	Certains modèles sont équipés de grilles métalliques et de supports réglables automatiquement. La grille métallique dispose de 6 niveaux de cuisson.
	Les accessoires doivent être placés entre deux supports de grille, et le côté incliné doit être orienté vers la porte de l'appareil.
	Les encoches situées sur la grille métallique empêchent la grille de glisser hors de son emplacement et garantissent une utilisation sûre.
	Vous pouvez utiliser la plaque comme lèche-frite lors de la cuisson au grill ou de la préparation de plats à base de viande. Pour cela, placez la plaque avec la grille.

Utilisation du rail télescopique

	
	Avant de placer la plaque et la grille métallique, poussez complètement les rails vers l'intérieur. Les accessoires doivent être placés entre les butées avant et arrière des rails.
	Si vous cuisinez avec plusieurs plaques, laissez au moins un niveau d'espace entre les plaques, en tenant compte du système de rails télescopiques.

Broche Rotative (Poulet Rôti À La Broche)

Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre appareil.

	Si cet accessoire est fourni avec votre four, retirez la broche (a) du support (b) se trouvant parmi les accessoires.
	Desserrez la vis (d) de la pièce métallique en forme de V (c) et retirez-la.
	Placez l'aliment à griller au centre de la broche, fixez-le à l'aide de la pièce métallique en forme de V afin qu'il ne bouge pas, puis serrez la vis. (Poids maximal du poulet : 2,5 kg)
	Insérez la broche dans l'emplacement fileté (e) situé sur le support. Assurez-vous qu'elle est complètement mise en place.

- Après avoir fermé la porte du four, réglez le thermostat sur la température maximale au niveau de gradin approprié et mettez le four en marche.
- Pour recueillir la graisse qui s'écoule, placez la plaque au niveau inférieur et ajoutez une petite quantité d'eau dans la plaque.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

- Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les informations relatives aux valeurs de cuisson testées et recommandées pour les aliments indiqués.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du secteur, ainsi que du type, de la quantité et de la température de l'aliment à cuire. Les valeurs obtenues lors de la cuisson avec différents accessoires peuvent varier selon les goûts. Vous pouvez modifier les temps de cuisson et les valeurs de température selon vos préférences afin d'obtenir différents résultats.
- Le niveau de gradin le plus bas du four est considéré comme le niveau 1.

Remarque : Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes.

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Gâteau sur plaque	Moule à gâteau		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Gâteau dans un moule	Cake Mold		2	170	35...40
			2	160	25...30
Biscuits	Moule à gâteau		2	170	20...25
Petits gâteaux	Moule à gâteau		3	160	30...35
			3	160	25...30
Feuilleté au fromage	Moule à gâteau		2	200	35...40
			2	190	25...30
Feuilleté aux épinards	Moule à gâteau		2	200	40...45
			2	190	25...30

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Pizza	Plaque standard		2	200	10...15
Börek	Plaque standard		2	200	25...30
Poisson	Plaque standard		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagnes	Plat en verre / plat rectangulaire sur grille métallique		2	190	20...25
Pilons de poulet	Plaque standard		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Poulet entier (2 kg)	Plaque standard		2-3	Température maximale pendant les 30 premières minutes, puis 60 minutes à 190°C	90...95
			2-3	Température maximale pendant les 25 premières minutes, puis 50 minutes à 190°C	75...80
Entrecôte	Plaque standard		3	Température maximale pendant les 30 premières minutes, puis 30 minutes à 190°C	55...60
			3	Température maximale pendant les 25 premières minutes, puis 20 minutes à 190°C	45...50

Tableau De Cuisson Au Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Côtelettes d'agneau	Grille métallique		4-5	Maximale	25...30
Morceaux de poulet	Grille métallique		4-5	Maximale	25...30
Poisson	Grille métallique		4-5	Maximale	20...25
Pain de mie grillé	Grille métallique		4-5	Maximale	1...3

Remarque : Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Tableau De Cuisson À La Broche Rotative

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction de cuisson	Position du gradin	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Poulet rôti (2 kg)	Ensemble de broche rotative pour poulet		2	Maximale	100...110
Lamb Leg Pieces	Ensemble de broche rotative pour poulet		2	Température maximale pendant 30 minutes, puis 70 minutes à 190°C	100...110
Morceaux de dinde	Ensemble de broche rotative pour poulet		2	Température maximale pendant 35 minutes, puis 175 minutes à 190°C	210...220

Remarque : Ne pas préchauffer.

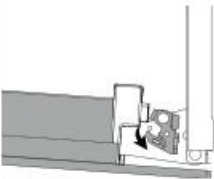
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de commencer les opérations d'entretien et de nettoyage, débranchez la fiche de l'appareil de la prise afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Attention : Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de procéder au nettoyage.

- Un entretien et un nettoyage réguliers garantissent une longue durée de vie de l'appareil ainsi qu'un fonctionnement efficace. Pour le nettoyage, la porte, la vitre et les grilles peuvent être retirées.
- Conseils de nettoyage :** N'utilisez pas d'objets coupants ou abrasifs, tels que des couteaux ou des brosses, sur les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil, les plaques de cuisson ou les autres pièces. Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède, du savon et un chiffon doux, puis séchez-le.
- Nettoyage des accessoires :** Nettoyez et séchez les accessoires après chaque utilisation. Ne nettoyez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Utilisation quotidienne :** L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Les résidus alimentaires et les graisses accumulés peuvent provoquer un incendie.
- Les résidus restant après la cuisson peuvent être facilement éliminés en les ramollissant. Retirez tous les accessoires du four, y compris la grille métallique, le cas échéant. Versez de l'eau dans la plaque inférieure et placez-la sur le niveau inférieur. Sélectionnez la fonction de chauffage  inférieur et faites fonctionner le four à 100 °C pendant 20 minutes. Une fois l'opération terminée, essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide ou une éponge.

Retrait de la Porte du Four

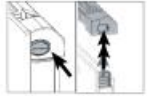
Étape 1	Ouvrez complètement la porte du four.	
Étape 1	Ouvrez les verrous des charnières en les poussant dans le sens de la flèche.	
Étape 3	Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau du verrou de charnière. Ensuite, tirez-la vers l'extérieur dans le sens de la flèche et retirez-la.	

Installation de la porte du four

Étape 4	Placez la porte du four sur les charnières dans le sens de la flèche.	
Étape 5	Ouvrez complètement la porte du four et ramenez les verrous des charnières en position fermée dans le sens de la flèche. Fermez la porte du four.	

Retrait des panneaux en verre

Le nombre de panneaux en verre peut varier selon le modèle.

Étape 1	Ouvrez la porte du four à moitié.	
Étape 2	Appuyez sur les côtés droit et gauche de la partie supérieure en plastique et tirez-la vers le haut.	
Étape 3	Retirez d'abord la vitre intérieure, puis la vitre du milieu en les tirant vers l'extérieur dans le sens de la flèche.	

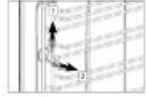
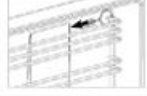
Installation Des Panneaux En Verre

Étape 4	Ouvrez la porte du four à moitié et insérez d'abord la vitre du milieu, puis la vitre intérieure dans le sens de la flèche.	
Étape 5	Assurez-vous que la partie latérale en plastique de la vitre est correctement placée dans son logement.	
Étape 6	Remettez la partie supérieure en plastique en place et fermez la porte du four après avoir entendu le son "clac".	

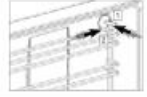
Retrait des grilles métalliques

Attention : Les grilles peuvent être chaudes. Ne les touchez pas lorsqu'elles sont chaudes. Attendez qu'elles refroidissent.

Remarque : Le processus de nettoyage des parois latérales du four peut varier selon le modèle. Cette fonction peut ne pas être disponible sur votre appareil.

Étape 1	Soulevez d'abord délicatement la grille du support avant (1) dans le sens de la flèche et retirez-la (2).	
Étape 2	Tirez ensuite toute la grille vers l'extérieur dans le sens de la flèche.	

Installation Des Grilles Métalliques

Étape 3	Centrez les grilles et placez d'abord le support arrière (1) en position, puis appuyez dessus (2).	
Étape 3	Appuyez ensuite sur le support avant. Cela permettra de fixer la grille en place.	

Remplacement de la lampe du four

Attention : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe. La lampe peut être chaude ; attendez qu'elle refroidisse.

Étape 1	Ouvrez complètement la porte du four.	
Étape 2	Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.	
Étape 3	Retirez la lampe du four dans le sens indiqué par la flèche et remplacez-la par une lampe neuve. Remettez ensuite le couvercle en verre en place.	

DÉPANNAGE

Les pannes indiquées ci-dessous sont des situations courantes qui peuvent généralement se produire. Vous pouvez facilement résoudre ces problèmes sans intervenir sur le produit.
Si le problème ne peut pas être résolu malgré le respect des instructions fournies, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou un service après-vente agréé. Dans ce cas, n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est peut-être pas branché à la prise.	Vérifiez que l'appareil est branché à la prise.
	Le fusible a peut-être sauté ou peut être défectueux.	Vérifiez les fusibles dans le tableau électrique. Si le fusible a sauté, réenclemez-le.
De la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement de l'appareil.	Le four est peut-être utilisé pour la première fois.	De la vapeur peut s'échapper pendant le fonctionnement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
La surface extérieure du four devient très chaude pendant la cuisson.	Le four est peut-être placé dans un endroit insuffisamment ventilé.	Respectez les distances indiquées dans le manuel d'installation.
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est peut-être ouverte trop souvent pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte trop fréquemment afin d'éviter une baisse de la température intérieure.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après la fin de la cuisson.	Il continue de fonctionner pendant un certain temps afin d'aérer l'intérieur du four.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
Des bruits métalliques se font entendre lorsque l'appareil chauffe ou refroidit.	Les bruits causés par la dilatation des pièces sous l'effet de la chaleur sont normaux.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
La porte ne se ferme pas complètement.	Des résidus alimentaires peuvent être restés à l'intérieur du four et sur la porte.	Nettoyez le four.
Le four ne chauffe pas.	- La porte est peut-être restée ouverte. - La fonction ou le réglage de la température n'a peut-être pas été sélectionné. - Il se peut qu'il n'y ait pas d'alimentation électrique.	- Assurez-vous que la porte est complètement fermée. - Réglez le four sur la température et/ou la fonction indiquée.

IMPORTATEUR: ZILAN FRANCE 9, Rue des Colonnes, 75002 Paris, France
N° TVA : FR2953802378 N° SIRET : 95380237800018 zilanfrance2023@gmail.com

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ მოწყობილობის სახელმძღვანელო შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელის ინფორმაციისთვის. თქვენი მოწყობილობა შეიძლება არ მოიცავდეს სახელმძღვანელოში მითითებულ ფუნქციებს.

უსაფრთხოების ზოგადი ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

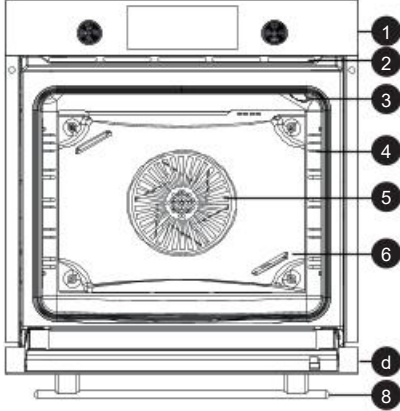
- მონტაჟის, ტექნიკური მომსახურებისა და შეკეთების სამუშაოების დაწყებამდე გათიშეთ ყველა ენერგიის/კვების კავშირი.
- თუ მოწყობილობა დაზიანებულია, არ გამოიყენოთ იგი.
- თუ თქვენი მოწყობილობის პანელზე ან საფარზე დამცავი ფირია, გთხოვთ, მოაშოროთ იგი.
- მოწყობილობის გამოყენების დროს და გამოყენების შემდეგ 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და შინაური ცხოველები მოარიდეთ მოწყობილობას.
- 8 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის საშიშია მოწყობილობაზე შეხება ზრდასრული ადამიანის ზედამხედველობის გარეშე და მისი დამოუკიდებლად გამოყენება.
- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ 8 წლის ან უფროსი ასაკის ბავშვებს, ასევე ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების შეზღუდვის მქონე პირებს ან არასაკმარისი გამოცდილებისა და/ან ცოდნის მქონე პირებს, იმ პირობით, რომ ისინი ზედამხედველობის ქვეშ იმყოფებიან ან ინსტრუქცია აქვთ მიღებული მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენების შესახებ და გააზრებული აქვთ მისგან გამომდინარე საფრთხეები.
- შესაფუთი მასალები შეინახეთ ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას და გადაყარეთ ისეთ ადგილას, სადაც ბავშვები ვერ მისწვდებიან.
- მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ საჭმლის მოსამზადებლად. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა ისეთი მიზნებისთვის, როგორიცაა ოთახის გათბობა.
- როდესაც ღუმელი ცხელია, საცხობი ლანგარი და აქსესუარებიც შეიძლება გაცხელდეს; მათი მოთავსების ან ამოღებისას გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები ან მსგავსი დამცავი საშუალება.
- მოწყობილობის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ორთქლით საწმენდი მოწყობილობა.
- ჰაერის ცირკულაციის მქონე ყველა განყოფილების გარშემო სივრცე თავისუფალი დატოვეთ.
- თუ იყენებთ ცხიმიან საცხობ ქაღალდს, არავითარ

- შემთხვევაში არ დაუშვავთ მისი კონტაქტი ღუმელის ძირთან.
- არ მოამზადოთ საკვები ძლიერი ალკოჰოლური სასმელებით. ალკოჰოლი მაღალ ტემპერატურაზე ორთქლდება და ცხელ ზედაპირებთან კონტაქტის შემთხვევაში შეიძლება ააღდეს და ხანძარი გამოიწვიოს.
 - გამოყენების შემდეგ შეამოწმეთ, გამორთულია თუ არა მოწყობილობა.
 - თუ მოწყობილობა დაზიანებულია, მისი შეკეთება უნდა განხორციელდეს ავტორიზებული სერვისის მიერ.
 - ნებისმიერი დაზიანების შემთხვევაში გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ ელექტროენერგიის მიწოდება.
 - ელექტროშოკის რისკის გამო, არ გარეცხოთ მოწყობილობა მასზე წყლის შესხურებით ან დასხმით.
 - თუ საჭიროა ნათურის შეცვლა, ელექტროშოკის თავიდან ასაცილებლად გათიშეთ მოწყობილობა ელექტრო ქსელიდან.
 - ჩვენი კომპანია არ არის პასუხისმგებელი იმ ზიანზე, რომელიც შეიძლება წარმოიშვას მოწყობილობის ადგილობრივი რეგულაციების შესაბამისად მიერთების გარეშე გამოყენების შედეგად.
 - არ შეეხოთ შტეფსელს სველი ხელებით. მოწყობილობის ელექტრო ქსელიდან გამოსართავად გამოიღეთ შტეფსელი შტეფსელზე დაჭერით და არა კაბელით მოქაჩვით.
 - მოწყობილობის მუშაობის დროს მისი უკანა ზედაპირიც თბება. ელექტრული კავშირები არ უნდა ეხებოდეს უკანა ზედაპირს.
 - გაწმენდის, შეკეთებისა და ტექნიკური მომსახურების დროს მოწყობილობა გამორთეთ ელექტრო ქსელიდან.
 - არ სცადოთ ხანძრის წყლით ჩაქრობა. გათიშეთ მოწყობილობა ელექტრო ქსელიდან და შეეცადეთ ცეცხლი დაფაროთ ისეთი საშუალებით, როგორიცაა ცეცხლმაქრი საბანი, რათა თავიდან აიცილოთ ცეცხლის ჰაერთან კონტაქტი.
 - პროდუქტი შეაერთეთ დამიწებულ როზეტში, რომელიც დაცულია პროდუქტის ტიპის ეტიკეტზე მითითებული დენის მნიშვნელობის შესაბამისი დამცველით. პროდუქტის შტეფსელი ან ელექტრული კავშირი უნდა იყოს ადვილად მისაწვდომ ადგილას. თუ ეს შეუძლებელია, ელექტრო ინსტალაციაში, რომელზეც პროდუქტი არის მიერთებული,

უნდა არსებობდეს მექანიზმი, როგორიცაა დამცველი ან ჩამრთველი, რომელიც შეესაბამება ელექტრო რეგულაციებს და ქსელიდან ყველა პოლუსს გათიშავს.

- თუ ღუმელის კარის მინა გაბზარულია ან დარტყმას მიიღებს, მინა შეიძლება გატყდეს და ნამსხვრევებად გაიფანტოს.
- არ შეეხოთ გამაცხელებელ/სიმძლავრის ელემენტებს.
- არასოდეს დატოვოთ მოწყობილობაში აალებადი მასალები ან მჟანგავი ნივთიერებები.
- არ გააცხელოთ მინის ქილები და კონსერვირებული საკვები. წარმოქმნილმა წნევამ შეიძლება ქილის აფეთქება გამოიწვიოს.
- ღუმელის კარი შეიძლება შედგებოდეს 2, 3 ან 4 მინის ფენისგან. არ გამოიყენოთ ღუმელის კარი, თუ რომელიმე მინის ფენა ამოღებულია.
- მოწყობილობა შექმნილია საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვის. გამოიყენეთ იგი მხოლოდ დახურულ სივრცეში.
- არ გამოიყენოთ ღუმელი გასაშრობად, მის სახელურზე პირსახოცის ან ტანსაცმლის ჩამოკიდებით.
- ღუმელის კარის მინის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ უხეში და აბრაზიული საწმენდი საშუალებები ან მყარი ლითონის საფხეკები, რადგან მათ შეიძლება დაკაწრონ ზედაპირი და გამოიწვიონ მინის გატეხვა.
- მომზადების დრო მუდმივად უნდა კონტროლდებოდეს. არ დატოვოთ ღუმელი დიდი ხნით უყურადღებოდ; მომზადების დროს საკვები შეამოწმეთ მინის ფანჯრიდან.
- არ მოათავსოთ საცხობი ლანგრები, თეფშები ან ფოლგის კონტეინერები ღუმელის ძირზე. უკონტროლოდ დაგროვებულმა სითბომ შეიძლება დააზიანოს ღუმელის ძირი.

გაიცანით თქვენი ღუმელი



1. მართვის პანელი
2. სავენტილაციო ღიობები*
3. ღუმელის განათება**
4. თაროები***
5. ვენტილატორი
6. ვენტილატორის დამცავი საფარი****
7. კარი
8. სახელური

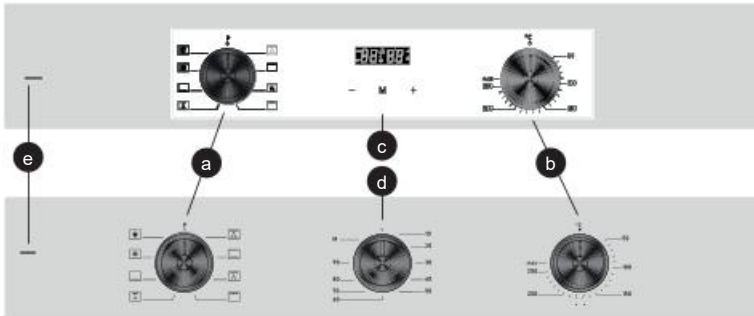
* სავენტილაციო ღიობები შეიძლება იყოს ღია ან დახურული, მოდელის მიხედვით.

** ღუმელის განათების მდებარეობა შეიძლება განსხვავდებოდეს მოდელის მიხედვით.

*** თაროები შეიძლება განსხვავდებოდეს თქვენი მოდელის მიხედვით. მავთულის თარო ნაჩვენებია როგორც მაგალითი.

**** ვენტილატორის დამცავი საფარი შეიძლება არ იყოს ხელმისაწვდომი FPS მოდელის მიხედვით.

მართვის პანელი



a. ფუნქციის რეგულატორი

გაცხელების/მომზადების ტიპი რეგულირდება ფუნქციის არჩევის რეგულატორის საშუალებით. იმისათვის, რომ გაცხელების პროცესი დაიწყოს, ფუნქციის არჩევის რეგულატორთან ერთად ტემპერატურის რეგულატორიც უნდა დაყენდეს შესაბამის მნიშვნელობაზე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მოწყობილობა გაცხელებას არ დაიწყებს.

b. ტემპერატურის რეგულატორი

საშუალებას გაძლევთ აირჩიოთ ღუმელის ტემპერატურა. მომზადების პროცესი იწყება ფუნქციის ტიპის არჩევის შემდეგ.

c. ციფრული ტაიმერი

ეს არის ელექტრონული ტაიმერი, რომელიც საშუალებას გაძლევთ, საკვები მზად იყოს სასურველ დროს.

d. მექანიკური ტაიმერი

საშუალებას გაძლევთ დააყენოთ საკვების მომზადების დრო. ფუნქციისა და ტემპერატურის რეგულატორებიც ასევე უნდა იყოს დაყენებული.

e. ინდიკატორის ნათურა

ეს ნათურა მიუთითებს, რომ ღუმელი ცხელდება. ის ქრება, როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას.

ელექტრო ღუმელის გამორთვა

ფუნქციისა და ტემპერატურის რეგულატორები დააყენეთ 0-ის პოზიციაზე (გამორთული).

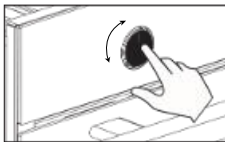
გათბობის ტიპები და ფუნქციები

	ქვედა და ზედა გათბობა ვენტილატორით	ქვედა და ზედა გამაცხელებელი ელემენტები ვენტილატორთან ერთად მუშაობს. ეს ფუნქცია შესაფერისია ისეთი საკვებისთვის, როგორიცაა ხორცი, ნამცხვარი და ორცხობილა. ვენტილატორის დახმარებით ჰაერი ღუმლის შიგნით კონტროლირებულად და თანაბრად ნაწილდება.
	ქვედა და ზედა გათბობა	საკვები თანაბრად ცხელდება როგორც ქვედა, ასევე ზედა მხრიდან. ქვედა და ზედა გამაცხელებელი ელემენტები ერთად მუშაობს. ეს ფუნქცია შესაფერისია ნამცხვრებისთვის, საკონდიტრო ნაწარმისა და ცომეულისათვის.
	დიდი გრილი ვენტილატორით	გრილი და ვენტილატორი ერთად მუშაობს. ვენტილატორი ცხელ ჰაერს თანაბრად ანაწილებს. ეს ფუნქცია შესაფერისია დიდი ზომის ხორცის კერძების მოსამზადებლად.
	დიდი გრილი	ეს ფუნქცია შესაფერისია დიდი და საშუალო პორციების გრილზე მოსამზადებლად და შესაბრაწად. იგი ათბობს გამაცხელებელი ელემენტის ქვეშ არსებულ მთელ ზონას.
	მბრუნავი შამფური	უბრუნველყოფს შამფურზე მოთავსებული საკვების, როგორიცაა ხორცი, ქათამი და ა.შ., თანაბრად შეწითლებას და მომზადებას.
	პატარა გრილი ვენტილატორით ECO	პატარა გრილი და ვენტილატორი ერთად მუშაობს. შეგიძლიათ ენერგიის დაზოგვით მოამზადოთ საკვები, რომელსაც ხანგრძლივი მომზადების დრო სჭირდება. მომზადების დრო სხვა ფუნქციებთან შედარებით უფრო ხანგრძლივია. ამ ფუნქციის გამოყენება საფუარიანი ცომეულისათვის რეკომენდებული არ არის. “ეს რეჟიმი ენერგოეფექტურობის თვალსაზრისით ყველაზე ეფექტური რეჟიმი.”
	ქვედა გათბობა	მუშაობს მხოლოდ ქვედა გამაცხელებელი ელემენტი. თუ გსურთ, რომ მომზადებული საკვების ქვედა ნაწილი უფრო მეტად შეიბრაწოს, გამოიყენეთ ეს პროგრამა მომზადების ბოლოს. ეს რეჟიმი ასევე გამოიყენეთ ორთქლით წმენდის ფუნქციისთვის.
	გალღობა	ვენტილატორი ჰაერს საკვების ირგვლივ ატრიალებს და უბრუნველყოფს გაყინული საკვების, როგორიცაა ხორცი, პური და ნამცხვარი, გალღობას.
	ღუმლის განათება	უბრუნველყოფს ღუმლის განათებას. ამ პოზიციის არჩევისას გამაცხელებელი ელემენტები და ვენტილატორი არ მუშაობს. განათება ჩართული რჩება ღუმლის მუშაობის განმავლობაში.

ჩასაწევი ღილაკის გამოყენება (POP-OUT ღილაკი)

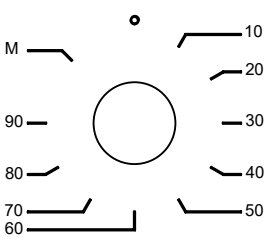


- ჩასაწევი ღილაკის მქონე მოდელებში პარამეტრების დასაყენებლად ღილაკი გარეთ უნდა იყოს გამოწეული. (ეს ფუნქცია შესაძლოა მოდელის მიხედვით არ იყოს ხელმისაწვდომი.)
- დააჭირეთ ღილაკს სურათზე ნაჩვენები წესით, რათა იგი გარეთ გამოვიდეს.



- როდესაც ღილაკი გარეთ არის გამოსული, საჭირო პარამეტრების დაყენება შეგიძლიათ მისი დატრიალებით.

მექანიკური ტაიმერის გამოყენება



მექანიკური ტაიმერი საშუალებას გაძლევთ დააყენოთ საკვების მომზადების დრო. ტემპერატურისა და მომზადების ფუნქციის არჩევის შემდეგ, მომზადების დროის დასაყენებლად ტაიმერის ღილაკი საათის ისრის მიმართულებით დაატრიალეთ. დაყენებული დროის გასვლის შემდეგ მოწყობილობა გამოსცემს ხმოვან სიგნალს. სურვილის შემთხვევაში, შეგიძლიათ მომზადება ტაიმერის გამოყენების გარეშე. ამისათვის ტემპერატურისა და მომზადების ფუნქციის არჩევის შემდეგ ტაიმერი დააყენეთ M (ხელით) პოზიციაზე. ამ პოზიციაში მოწყობილობა იმუშავებს დროის დაყენების გარეშე.

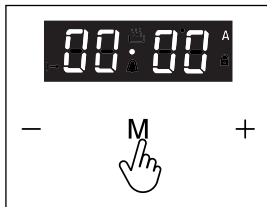
ღუმელის გამოყენება

— M +			
	მომზადების დროის ინდიკატორი		დროის გაზრდის ღილაკი
	სიგნალის ინდიკატორი		დროის შემცირების ღილაკი
	რეჟიმის არჩევის ღილაკი		ავტომატური რეჟიმის ინდიკატორი
	ღილაკების დაბლოკვის ინდიკატორი		მომზადების ინდიკატორი

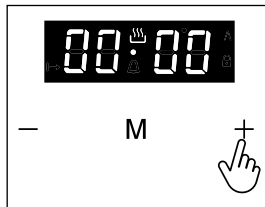
პირველი გამოყენება

საათის დაყენება

- ღუმელის გამოყენებამდე დააყენეთ მიმდინარე დრო.
- მოწყობილობის ელექტროენერგიაზე მიერთებისას **00:00**: იწყებს ციმციმს. პირველი 3 წამის განმავლობაში მომხმარებელი ვერ მართავს ტაიმერს, ეკრანსა და ღილაკებს.



დროის სწრაფად დასაყენებლად ხანგრძლივად დააჭირეთ - / + ღილაკებს.



შეეხეთ M ღილაკს საათის დაყენების რეჟიმის გასააქტიურებლად.



შეეხეთ - / + ღილაკებს მიმდინარე დროის დასაყენებლად.

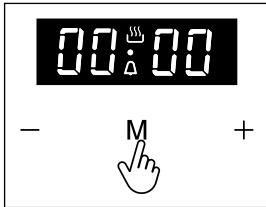
შენიშვნა: თუ 5 წამის განმავლობაში არ შესრულდება მოქმედება, სისტემა საათის პარამეტრს ავტომატურად შეინახავს.

- სისტემის ჩართვიდან 10 წამის განმავლობაში მიმდინარე დროის დაყენება მარტივად არის შესაძლებელი. თუ ამ პერიოდში დაყენება არ  შესრულდება, დაბლოკვის სიმბოლო აქტიურდება და ეკრანი ითიშება. ეკრანის გასააქტიურებლად შეეხეთ და ხანგრძლივად დააჭირეთ **M** ღილაკს, შემდეგ დააყენეთ მიმდინარე დრო, სანამ ეკრანის ცენტრში წერტილი ციმციმებს.
- ელექტროენერგიის გათიშვის შემთხვევაში მიმდინარე დრო ნულდება და საჭიროა მისი ხელახლა დაყენება. მიმდინარე დროის მარტივად დასაყენებლად ერთდროულად შეეხეთ - / + ღილაკებს.

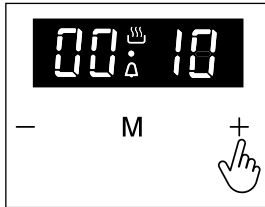
გაფრთხილება: თუ ეკრანზე რამდენიმე წამის განმავლობაში არ შესრულდება *nenhuma* მოქმედება, ღილაკების დაბლოკვა აქტიურდება და ეკრანი ითიშება. ეკრანის ხელახლა გასააქტიურებლად შეეხეთ **M** ღილაკს.

განგაშის დაყენება

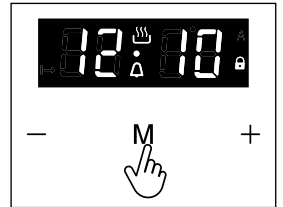
- განგაშის დაყენება შეგიძლიათ ნებისმიერ დროს. მისი გამოყენება შესაძლებელია როგორც განგაშის, ასევე შესხენების ფუნქციით.
- განგაშის პარამეტრების საჩვენებლად ერთხელ შეეხეთ **M** ღილაკს. განგაშის სიმბოლო  დაიწყებს ციმციმს. განგაშის ხანგრძლივობის დასაყენებლად გამოიყენეთ - / + ღილაკები. პროცესის დასრულების შემდეგ ეკრანზე კვლავ გამოჩნდება მიმდინარე დრო.



შეეხეთ **M** ღილაკს განგაშის რეჟიმის გასააქტიურებლად.



შეეხეთ - / + ღილაკებს განგაშის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

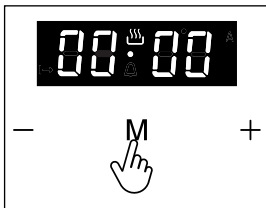


შეეხეთ **M** ღილაკს განგაშის შესანახად.

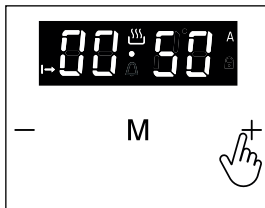
- თუ 5 წამის განმავლობაში არ განხორციელდება რაიმე მოქმედება, სისტემა ავტომატურად შეინახავს პარამეტრს და დაასრულებს პროცესს.
- დაყენებული დროის დასრულებისას მოწყობილობა 7 წუთის განმავლობაში გამოსცემს ხმოვან განგაშს.
- განგაშის შესაჩერებლად შეეხეთ **M** ღილაკს. თუ რაიმე მოქმედება არ განხორციელდება, განგაში გარკვეული დროის შემდეგ ავტომატურად შეჩერდება.

ავტომატური მომზადების რეჟიმი

ღუმელში მოთავსებული საკვებისთვის შესაბამისი ტემპერატურისა და რეჟიმის არჩევის შემდეგ, შეგიძლიათ ტაიმერის საშუალებით დააყენოთ დრო და პირდაპირ დაიწყოთ მომზადება. ღილაკების დაბლოკვის გასაუქმებლად ხანგრძლივად შეეხეთ **M** ღილაკს.



მომზადების ინდიკატორის გასააქტიურებლად ორჯერ შეეხეთ **M** ღილაკს. მომზადების სიმბოლო და მომზადების დრო მონაცვლეობით გამოჩნდება.



მომზადების დროის დასაყენებლად შეეხეთ - / + ღილაკებს, შემდეგ კი შეეხეთ **M** ღილაკს მის შესანახად.



შენახვის პროცესის დასრულების შემდეგ გამოჩნდება მიმდინარე დრო.

- მომზადების შესაჩერებლად ორჯერ შეეხეთ **M** ღილაკს, შემდეგ კი შეეხეთ - (მინუს) ღილაკს დროის გასაწესებლად.

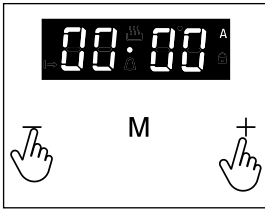
პარამეტრები

ლილაკების ტონის შეცვლა (ტონი)

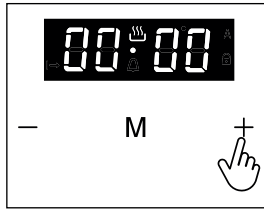
- როდესაც მოწყობილობა არ იმყოფება რომელიმე დაყენების რეჟიმში, არჩეული ტონის მოსასმენად დააჭირეთ და 5 წამის განმავლობაში გეჭიროთ “-” ლილაკი.
“-” ლილაკის გამოყენებით შეგიძლიათ გადართვა 4 სხვადასხვა ტონის ვარიანტს შორის. ამ 4 ხმოვანი განგაშის ტონის ვარიანტიდან ერთ-ერთია “OFF” ვარიანტი. “OFF” ვარიანტის არჩევისას ყველა ხმა გამოირთვება, შეცდომისა და განგაშის ხმების გარდა.
- თუ 5 წამის განმავლობაში არ განხორციელდება რაიმე მოქმედება, სისტემა ავტომატურად შეინახავს ბოლოს მოსმენილ ტონს ნაგულისხმევ ტონად.

მიმდინარე დროის შეცვლა

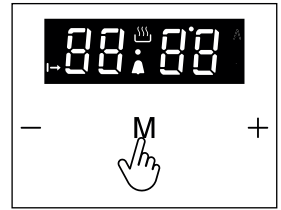
- მიმდინარე დროის მარტივად დასაყენებლად ერთდროულად შეეხეთ - / + ლილაკებს. დროის დაყენება შესაძლებელია მაშინ, როდესაც შუაში არსებული წერტილის ხატულა ციმციმებს.



ერთდროულად შეეხეთ - / + ლილაკებს.



დააყენეთ მიმდინარე დრო - / + ლილაკების გამოყენებით.



პარამეტრის შესანახად შეეხეთ M ლილაკს.

პირველადი გაცხელება

- ღუმელის გამოყენებამდე მოხსენით მასზე არსებული ეტიკეტები და გამოიღეთ აქსესუარები შიდა სივრციდან.
- გაწმინდეთ ღუმელი ნესტიანი ქსოვილით და გაამშრალეთ. დეტალური ინფორმაციისთვის იხილეთ განყოფილება “მოვლა და გაწმენდა”.
- ახალი მოწყობილობის სუნის მოსაშორებლად შეასრულეთ პირველადი გაცხელების პროცესი. ჩართეთ ღუმელი დახურული კარით, ქვედა + ზედა გაცხელების ფუნქციის გამოყენებით, 200°C ტემპერატურაზე  30 წუთის განმავლობაში. შემდეგ გაანიავეთ ოთახი.
- გაცხელების პროცესის შემდეგ ღუმელის კარის გახსნისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რადგან შესაძლოა ორთქლი გამოვიდეს. მოათავსეთ აქსესუარები შიგნით. თქვენი ღუმელი მზად არის გამოსაყენებლად.

გაფრთხილება: პირველი გამოყენების დროს ზედაპირები შეიძლება ჩვეულებრივზე მეტად გაცხელდეს. ამიტომ, არ შეეხეთ ღუმელს და ბავშვები მოარიდეთ ღუმელს.

ყოველდღიური გამოყენება

- საჭმლის მომზადების დასაწყებად ღუმელის თერმოსტატის მარეგულირებელი ლილაკი დააყენეთ საკვებისთვის შესაბამის ტემპერატურაზე. იხილეთ “მომზადების რეკომენდაციები”.
- საჭიროების შემთხვევაში, წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი.
- მომზადების შემდეგ ღუმელი გააგრილეთ ღია კარით.

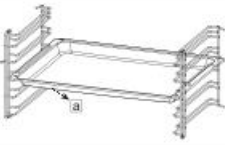
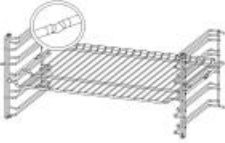
გაფრთხილება: მომზადების დროის დასრულების შემდეგ არ დაგავიწყდეთ ღუმელის ფუნქციისა და ტემპერატურის ლილაკების გამორთვა.

აქსესუარები

- მიწოდებული აქსესუარები შეიძლება განსხვავდებოდეს მოწყობილობის მოდელის მიხედვით. მომხმარებლის სახელმძღვანელოში მითითებული ზოგიერთი აქსესუარი შეიძლება პროდუქტს არ მოჰყვებოდეს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მოწყობილობისთვის სპეციალურად შექმნილი ორიგინალური აქსესუარები.

	სტანდარტული ლანგარი გამოიყენება გაყინული საკვების, ნამცხვრების, დიდი ზომის ხორციანი კერძებისა და ცომეულის მოსამზადებლად.
	მავთულის ცხაური გამოიყენება ნამცხვრისა და სუფლეს ფორმებისთვის, ასევე გრილზე მოსამზადებელი საკვების დასადებად.
	ღრმა ლანგარი გამოიყენება ჩაშუშული კერძებისთვის, დიდი ზომის შემწვარი ხორცისთვის და გრილზე მომზადების დროს ჩამოწვეთებული ცხიმის შესაგროვებლად.
	ტელესკოპური მიმმართველი ტელესკოპური მიმმართველები შეიძლება სრულად გამოიწიოს ღუმელიდან. ისინი საშუალებას გაძლევთ მარტივად გადაადგილოთ ლანგარი და მავთულის ცხაური საკვების შესამოწმებლად.

აქსესუარების გამოყენება

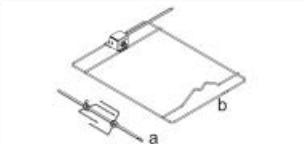
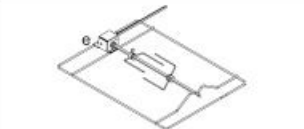
	ზოგიერთ მოდელს აქვს მავთულის ცხაური და თვითრეგულირებადი თაროები. მავთულის ცხაურს აქვს მომზადების 6 დონე.
	აქსესუარები უნდა განთავსდეს ორ თაროს საყრდენს შორის, ხოლო დახრილი მხარე მიმართული უნდა იყოს მოწყობილობის კარისკენ.
	მავთულის ცხაურზე არსებული ჭრილები ხელს უშლის ცხაურის ადგილიდან გაცურებას და უზრუნველყოფს უსაფრთხო გამოყენებას.
	ლანგარი შეგიძლიათ გამოიყენოთ წვეთების შესაგროვებელ ჭურჭლად გრილზე მომზადებისას ან ხორციანი კერძების მომზადებისას. ამისათვის ლანგარი ცხაურთან ერთად მოათავსეთ.

ტელესკოპური რელსის გამოყენება

	
	ლანგრისა და მავთულის ცხაურის მოთავსებამდე რელსები სრულად შეაყურეთ შიგნით. აქსესუარები უნდა განთავსდეს რელსების წინა და უკანა შემაკავებლებს შორის.
	თუ ერთზე მეტ ლანგარს იყენებთ, ტელესკოპური რელსების სისტემის გათვალისწინებით, ლანგრებს შორის მინიმუმ ერთი დონის სივრცე უნდა დატოვოთ.

მბრუნავი შამფური (ქათმის როტისერი)

ეს ფუნქცია არჩევითია. შესაძლოა თქვენს მოწყობილობაზე არ იყოს ხელმისაწვდომი.

	თუ ეს აქსესუარი თქვენს ღუმელს მოჰყვება, აქსესუარებს შორის არსებული საყრდენი ჩარჩოდან (b) ამოიღეთ შამფური (a).
	მოუშვით V-ფორმის ლითონის ნაწილის (c) ხრახნი (d) და მოხსენით იგი.
	შეწვისთვის განკუთვნილი პროდუქტი მოათავსეთ შამფურის შუა ნაწილში, დაამაგრეთ V-ფორმის ლითონის ნაწილით ისე, რომ არ იმოძრაოს, და მოუჭირეთ ხრახნი. (ქათმის მაქსიმალური წონა: 2,5 კგ)
	ჩასვით შამფური საყრდენ ჩარჩოზე მდებარე ხრახნიან ბუდეში (e). დარწმუნდით, რომ იგი სრულად არის ჩამჯდარი.

- ღუმლის კარის დახურვის შემდეგ, შესაბამის თაროს დონეზე თერმოსტატი დააყენეთ მაქსიმალურ ტემპერატურაზე და ჩართეთ ღუმელი.
- ჩამოწვეთებული ცხიმის შესაგროვებლად, ლანგარი მოათავსეთ ქვედა დონეზე და ლანგარში ჩაასხით მცირე რაოდენობის წყალი.

მომზადების რეკომენდაციები

- ქვემოთ მოცემულ ცხრილში შეგიძლიათ იხილოთ მითითებული საკვები პროდუქტებისთვის შემოწმებული და რეკომენდებული მომზადების მნიშვნელობები.
 - მომზადების დრო შეიძლება განსხვავდებოდეს ქსელის ძაბვის, მოსამზადებელი პროდუქტის ტიპის, რაოდენობისა და ტემპერატურის მიხედვით. სხვადასხვა აქსესუარის გამოყენებით მიღებული შედეგები შეიძლება განსხვავდებოდეს გემოვნების მიხედვით. სასურველი შედეგის მისაღებად შეგიძლიათ შეცვალოთ მომზადების დრო და ტემპერატურის მნიშვნელობები.
 - ღუმლის ყველაზე ქვედა თაროს დონე ითვლება 1-ელ დონედ.
- შენიშვნა:** რეკომენდებულია ღუმლის წინასწარ გაცხელება 10 წუთის განმავლობაში.

საკვები პროდუქტი	გამოსაყენებელი აქსესუარი	მომზადების ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	მომზადების დრო (წთ.)
ნამცხვარი ლანგარზე	სტანდარტული ლანგარი		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
ნამცხვარი ფორმაში	ნამცხვრის ფორმა		2	170	35...40
			2	160	25...30
ორცხობილა	სტანდარტული ლანგარი		2	170	20...25
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული ლანგარი		3	160	30...35
			3	160	25...30
ყველიანი ფენოვანი ცომეული	სტანდარტული ლანგარი		2	200	35...40
			2	190	25...30
ისპანახიანი ფენოვანი ცომეული	სტანდარტული ლანგარი		2	200	40...45
			2	190	25...30

საკვები პროდუქტი	გამოსაყენებელი აქსესუარი	მომზადების ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	მომზადების დრო (წთ.)
პიცა	სტანდარტული ლანგარი		2	200	10...15
ბორეკი	სტანდარტული ლანგარი		2	200	25...30
თევზი	სტანდარტული ლანგარი		3	200	30...40
			3	200	20...30
ლაზანია	მინის ჭურჭელი / მართკუთხა ჭურჭელი მავთულის ცხაურზე		2	190	20...25

ქათმის ბარკლები	სტანდარტული ლანგარი		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
მთლიანი ქათამი (2 კგ)	სტანდარტული ლანგარი		2-3	პირველი 30 წუთი მაქსიმალურ ტემპერატურაზე, შემდეგ 60 წუთი 190°C-ზე	90...95
			2-3	პირველი 25 წუთი მაქსიმალურ ტემპერატურაზე, შემდეგ 50 წუთი 190°C-ზე	75...80
ანტრეკოტი	სტანდარტული ლანგარი		3	პირველი 30 წუთი მაქსიმალურ ტემპერატურაზე, შემდეგ 30 წუთი 190°C-ზე	55...60
			3	პირველი 25 წუთი მაქსიმალურ ტემპერატურაზე, შემდეგ 20 წუთი 190°C-ზე	45...50

გრილზე მომზადების ცხრილი

საკვები პროდუქტი	გამოსა ყენებელი აქსესუარი	მომზადების ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	მომზადების დრო (წთ.)
ცხვრის კატლეტები	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	25...30
ქათმის ნაჭრები	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	25...30
თევზი	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	20...25
ტოსტის პური	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	1...3

შენიშვნა: რეკომენდებულია ღუმელის წინასწარ გაცხელება 5 წუთის განმავლობაში.

მბრუნავ შამფურზე მომზადების ცხრილი

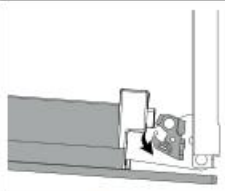
საკვები პროდუქტი	გამოსა ყენებელი აქსესუარი	მომზადების ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	მომზადების დრო (წთ.)
შემწვარი ქათამი (2 კგ)	ქათმის მბრუნავი შამფურის ნაკრები		2	მაქსიმალური	100...110
ცხვრის ბარკლის ნაჭრები	ქათმის მბრუნავი შამფურის ნაკრები		2	30 წუთი მაქსიმალურ ტემპერატურაზე, შემდეგ 70 წუთი 190°C-ზე	100...110
ინდაურის ნაჭრები	ქათმის მბრუნავი შამფურის ნაკრები		2	35 წუთი მაქსიმალურ ტემპერატურაზე, შემდეგ 175 წუთი 190°C-ზე	210...220

შენიშვნა: წინასწარ არ გაცხელოთ.

მოვლა და წმენდა

- მოვლისა და წმენდის სამუშაოების დაწყებამდე, ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, გამოაერთეთ მოწყობილობის შტეკერი ელექტროქსელიდან.
- ყურადღება:** წმენდამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გაცივებულია.
- რეგულარული მოვლა და წმენდა უზრუნველყოფს მოწყობილობის ხანგრძლივ ექსპლუატაციას და ეფექტურ მუშაობას. წმენდისთვის შესაძლებელია კარის, შუშისა და გისოსების მოხსნა.
- **წმენდის რეკომენდაციები:** მოწყობილობის შიდა და გარე ზედაპირებზე, ლანგრებზე და სხვა ნაწილებზე არ გამოიყენოთ ბასრი ან აბრაზიული საგნები, როგორცაა დანა ან ჯაგრისი. გაწმინდეთ მოწყობილობა თბილი წყლით, საპნითა და რბილი ქსოვილით, შემდეგ გაამშრალეთ.
- **აქსესუარების წმენდა:** გაწმინდეთ და გაამშრალეთ აქსესუარები ყოველი გამოყენების შემდეგ. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- **ყოველდღიური გამოყენება:** მოწყობილობა უნდა გაიწმინდოს ყოველი გამოყენების შემდეგ. დაგროვებულმა საკვების ნარჩენებმა და ცხიმმა შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
- **ორთქლით წმენდა:** მომზადების შემდეგ დარჩენილი ნარჩენები შეიძლება ადვილად გაიწმინდოს მათი დარბილების გზით. გამოიღეთ ღუმელიდან ყველა აქსესუარი, მათ შორის მავთულის გისოსი, თუ ის არსებობს. ჩაასხით წყალი ქვედა ლანგარში და მოათავსეთ ლანგარი ქვედა დონეზე. აირჩიეთ ქვედა გაცხელების ფუნქცია და ჩართეთ ღუმელი 100 °C ტემპერატურაზე 20 წუთის განმავლობაში. პროცესის დასრულების შემდეგ გაწმინდეთ ღუმელის შიდა ზედაპირი ნესტიანი ქსოვილით ან ღრუბლით.

ღუმელის კარის მოხსნა

ნაბიჯი 1	სრულად გააღეთ ღუმელის კარი.	
ნაბიჯი 1	გახსენით ანჯამების საკეტები ისრის მიმართულებით მიწოლით.	
ნაბიჯი 3	დახურეთ ღუმელის კარი მანამდე, სანამ ის ანჯამის საკეტის დონემდე არ მივა. შემდეგ მოქაჩეთ იგი გარეთ ისრის მიმართულებით და მოხსენით.	

ღუმელის კარის დაყენება

ნაბიჯი 4	მოათავსეთ ღუმელის კარი ანჯამებზე ისრის მიმართულებით.	
ნაბიჯი 5	სრულად გააღეთ ღუმელის კარი და ანჯამების საკეტები დააბრუნეთ დახურულ მდგომარეობაში ისრის მიმართულებით. დახურეთ ღუმელის კარი.	

მინის პანელების მოხსნა

მინის პანელების რაოდენობა შეიძლება განსხვავდებოდეს მოდელის მიხედვით.

ნაბიჯი 1	ლუმელის კარი ნახევრად გახსენით.	
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ ზედა პლასტმასის ნაწილის მარჯვენა და მარცხენა მხარეს და ზემოთ ასწიეთ.	
ნაბიჯი 3	ჯერ მოხსენით შიდა მინა, შემდეგ კი შუა მინა, ისრის მიმართულებით გარეთ გამოქაჩეთ.	

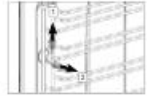
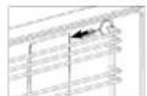
მინის პანელების დაყენება

ნაბიჯი 4	ლუმელის კარი ნახევრად გახსენით და ისრის მიმართულებით ჯერ შუა მინა, შემდეგ კი შიდა მინა მოათავსეთ.	
ნაბიჯი 5	დარწმუნდით, რომ მინის გვერდითი პლასტმასის ნაწილი სწორად არის მოთავსებული თავის ბუდეში.	
ნაბიჯი 6	ზედა პლასტმასის ნაწილი კვლავ თავის ადგილას მოათავსეთ და “კლიკის” ხმის გაგონების შემდეგ ლუმელის კარი დახურეთ.	

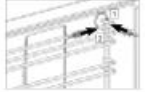
მავთულის თაროების მოხსნა

ფრთხილად: თაროები შეიძლება ცხელი იყოს. არ შეეხოთ მათ, სანამ ცხელია. დაელოდეთ, სანამ გაცივდება.

შენიშვნა: ლუმელის გვერდითი კედლების გაწმენდის პროცესი შეიძლება განსხვავდებოდეს მოდელის მიხედვით. ეს ფუნქცია შესაძლოა თქვენს მოწყობილობაში არ იყოს ხელმისაწვდომი.

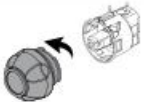
ნაბიჯი 1	ჯერ ფრთხილად ასწიეთ თარო წინა საკიდიდან (1) ისრის მიმართულებით და მოხსენით იგი (2).	
ნაბიჯი 2	შემდეგ მთელი თარო ისრის მიმართულებით გარეთ გამოქაჩეთ.	

მავთულის თაროების დაყენება

ნაბიჯი 3	თაროები ცენტრში გაასწორეთ და ჯერ უკანა საკიდი (1) თავის ადგილას მოათავსეთ, შემდეგ კი დააჭირეთ მას (2).	
ნაბიჯი 3	შემდეგ დააჭირეთ წინა საკიდი. ამგვარად თარო თავის ადგილზე დამაგრდება.	

ღუმელის ნათურის შეცვლა

გაფრთხილება: ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გათიშულია ელექტროენერგიის წყაროდან. ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს; დაელოდეთ მის გაგრილებას.

ნაბიჯი 1	სრულად გააღეთ ღუმელის კარი.	
ნაბიჯი 2	მოხსენით მინის საფარი საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით დატრიალებით.	
ნაბიჯი 3	გამოიღეთ ღუმელის ნათურა ისრის მიმართულებით და შეცვალეთ იგი ახლით. შემდეგ მინის საფარი კვლავ დააყენეთ ადგილზე.	

გაუმართაობების აღმოფხვრა

ქვემოთ ჩამოთვლილი გაუმართაობები წარმოადგენს ჩვეულებრივ შემთხვევებს, რომლებიც ზოგადად შეიძლება შეგხვდეთ. ამ პრობლემების მოგვარება შეგიძლიათ მარტივად, პროდუქტის შიდა ნაწილებში ჩარევის გარეშე. თუ მოცემული ინსტრუქციების შესრულების მიუხედავად პრობლემა ვერ მოგვარდა, დაუკავშირდით გამყიდველს, რომლისგანაც შეიძინეთ მოწყობილობა, ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს. ასეთ შემთხვევაში არასოდეს სცადოთ მოწყობილობის თვითნებურად შეკეთება.

პრობლემა	მიზეზი	გამოსავალი
მოწყობილობა არ მუშაობს.	მოწყობილობა შესაძლოა არ იყოს შეერთებული ელექტროქსელში.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა შეერთებული ელექტროქსელში.
	დამცველი შესაძლოა გამორთულია ან გაუმართავია.	შეამოწმეთ დამცველები ელექტრო ფარში. თუ დამცველი გამორთულია, ხელახლა ჩართეთ იგი.
მოწყობილობის მუშაობის დროს ორთქლი გამოდის.	ლუმელი შესაძლოა პირველად გამოიყენება.	მუშაობის დროს ორთქლის გამოსვლა შესაძლებელია. ეს არ წარმოადგენს გაუმართაობას.
მომზადების დროს ლუმელის გარე ზედაპირი ძალიან ცხელდება.	ლუმელი შესაძლოა განთავსებულია არასაკმარისად ვენტილირებად ადგილას.	დაიცავით მონტაჟის ინსტრუქციაში მითითებული დაშორების მანძილები.
ლუმელი სათანადოდ არ ამზადებს საკვებს.	მომზადების დროს ლუმელის კარი შესაძლოა ძალიან ხშირად იღება.	შიდა ტემპერატურის შემცირების თავიდან ასაცილებლად, კარი ძალიან ხშირად არ გააღეთ.
მომზადების დასრულების შემდეგ გაგრილების ვენტილატორი აგრძელებს მუშაობას.	იგი გარკვეული დროის განმავლობაში აგრძელებს მუშაობას ლუმელის შიდა სივრცის გასანიავებლად.	ეს არ წარმოადგენს გაუმართაობას.
მოწყობილობის გაცხელების ან გაგრილების დროს ისმის მეტალის ხმები.	სითბოს ზემოქმედებით ნაწილების გაფართოებით გამოწვეული ხმები ნორმალურია.	ეს არ წარმოადგენს გაუმართაობას.
კარი სრულად არ იკეტება.	ლუმელის შიგნით და კარზე შესაძლოა დარჩენილი იყოს საკვების ნარჩენები.	გაწმინდეთ ლუმელი.
ლუმელი არ ცხელდება.	- კარი შესაძლოა ღია დარჩა. - ფუნქცია ან ტემპერატურის პარამეტრი შესაძლოა არ არის არჩეული. - შესაძლოა არ მიეწოდება ელექტროენერგია.	- დარწმუნდით, რომ კარი სრულად არის დახურული. - დააყენეთ ლუმელი მითითებულ ტემპერატურაზე და/ან ფუნქციაზე.

წარმოშობის ქვეყანა: თურქეთი
იმპორტიორი : შპს ტექნოპაუს ,
205277608, ფარსადანის 5, 0131,
თბილისი, საქართველო
შპს ზილან დიშ თიჯარეთ შტი,
სტამბოლი, თურქეთი-ის დაკვეთით

პროდუქტის სათანადო განკარგვა



- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ წინამდებარე პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ევროკავშირის ფარგლებში.
- გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურებისგან, პროდუქტის პასუხისმგებლობით გადამუშავება და მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახალი გამოყენების ხელშეწყობა.
- თქვენ მიერ გამოყენებული მოწყობილობის დასაბრუნებლად გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით დილერს, ვისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. ისინი შეაგროვებენ თქვენგან არსებულ პროდუქტს ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

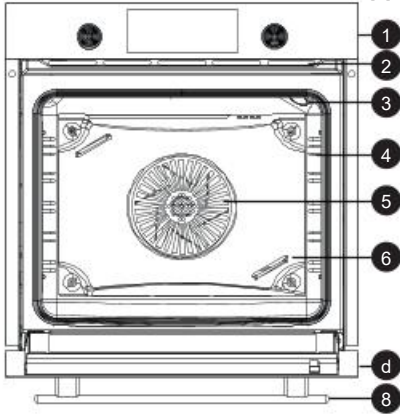
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед выполнением работ по установке, техническому обслуживанию и ремонту отключите все подключения к источникам питания.
- Если прибор поврежден, не используйте его.
- Если на панели или крышке прибора имеется защитная пленка, удалите ее.
- Во время и после использования прибора держите детей младше 8 лет и домашних животных вдали от прибора.
- Детям младше 8 лет опасно прикасаться к прибору без присмотра взрослых и пользоваться им самостоятельно.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостаточным опытом и/или знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их там, где дети не смогут до них добраться.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте прибор для таких целей, как обогрев помещения.
- Когда духовка горячая, противень и аксессуары также могут нагреваться; используйте кухонные рукавицы или аналогичные средства защиты при их установке и извлечении.
- Не используйте парочиститель для очистки прибора.
- Держите открытым пространство вокруг всех отсеков и отверстий, где осуществляется циркуляция воздуха.
- Если вы используете промасленную бумагу для выпечки, ни в коем случае не допускайте ее контакта с дном духовки.
- Не готовьте пищу с использованием крепких алкогольных напитков. Алкоголь испаряется при высокой температуре и при контакте с горячими поверхностями может воспламениться и вызвать пожар.
- После использования проверьте, выключен ли прибор.
- Если прибор поврежден, его ремонт должен выполняться авторизованным сервисным центром.

- В случае любого повреждения выключите прибор и отключите его от электросети.
- Из-за риска поражения электрическим током не мойте прибор, распыляя или наливая на него воду.
- Если необходимо заменить лампу, отключите прибор от электрической розетки во избежание поражения электрическим током.
- Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения, которые могут возникнуть в результате использования прибора без подключения в соответствии с местными нормативными требованиями.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми руками. Чтобы отключить прибор от электрической розетки, вынимайте вилку, держась за нее, а не за кабель.
- Во время работы прибора его задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней поверхностью.
- Отключайте прибор от электросети во время таких операций, как очистка, ремонт и техническое обслуживание.
- Не пытайтесь тушить огонь водой. Отключите прибор от электрической розетки и постарайтесь накрыть огонь средством, например противопожарным одеялом, чтобы предотвратить контакт огня с воздухом.
- Подключайте изделие к заземленной розетке, защищенной предохранителем, соответствующим значению тока, указанному на заводской табличке изделия. Вилка или электрическое подключение изделия должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, в электрической установке, к которой подключено изделие, должен быть предусмотрен механизм, например предохранитель или выключатель, соответствующий электротехническим нормам и отключающий все полюса от сети.
- Если стекло дверцы духовки имеет трещину или подверглось удару, оно может разбиться и разлететься на осколки.
- Не прикасайтесь к нагревательным/силовым элементам.
- Никогда не оставляйте в приборе горючие материалы или окислители.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервированные продукты. Возникающее давление может привести к взрыву емкости.
- Дверца духовки может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу духовки, если одно из стекол было снято.

- Прибор предназначен для бытового использования. Используйте его только в закрытых помещениях.
- Не используйте духовку для сушки, вешая полотенца или одежду на ее ручку.
- Для очистки стеклянной дверцы духовки не следует использовать жесткие и абразивные чистящие средства или жесткие металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
- Время приготовления должно постоянно контролироваться. Не оставляйте духовку без присмотра на длительное время; во время приготовления проверяйте пищу через смотровое стекло.
- Не ставьте противни, тарелки и контейнеры из фольги на дно духовки. Накопленное неконтролируемое тепло может повредить дно духовки.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ



1. Панель управления
2. Вентиляционные отверстия*
3. Освещение духовки**
4. Полки***
5. Вентилятор
6. Защитная крышка вентилятора****
7. Дверца
8. Ручка

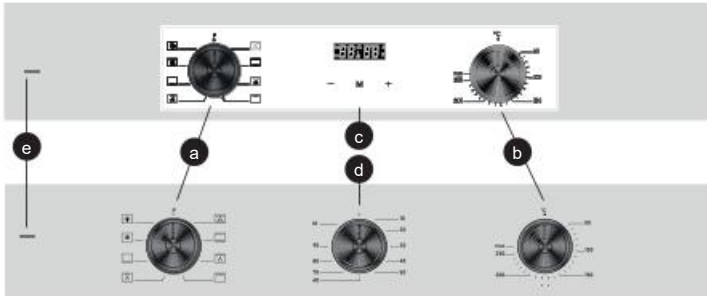
* Вентиляционные отверстия могут быть открытыми или закрытыми в зависимости от модели.

** Расположение освещения духовки может отличаться в зависимости от модели.

*** Полки могут отличаться в зависимости от вашей модели. Проволочная решётка показана в качестве примера.

**** Защитная крышка вентилятора может отсутствовать в зависимости от модели FPS.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



а. Ручка выбора функций

Тип нагрева/приготовления устанавливается с помощью ручки выбора функций. Чтобы процесс нагрева начался, вместе с ручкой выбора функций необходимо также установить ручку температуры на определённое значение. В противном случае устройство не начнёт нагреваться.

б. Ручка регулировки температуры

Позволяет выбрать температуру духовки. Процесс приготовления начинается после выбора типа функции.

с. Цифровой таймер

Это электронный таймер, который позволяет приготовить пищу к желаемому времени.

д. Механический таймер

Позволяет установить время приготовления пищи. Ручки выбора функций и регулировки температуры также должны быть установлены.

е. Индикаторная лампа

Эта лампа показывает, что духовка нагревается. Она гаснет, когда духовка достигает установленной температуры.

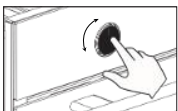
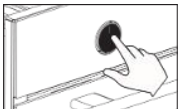
Выключение электрической духовки

Установите ручки выбора функций и регулировки температуры в положение 0 (выключено).

ТИПЫ НАГРЕВА И ФУНКЦИИ

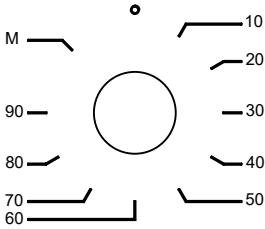
	Нижний и верхний нагрев с вентилятором	Нижний и верхний нагревательные элементы работают вместе с вентилятором. Эта функция подходит для приготовления таких продуктов, как мясо, пироги и печенье. Благодаря вентилятору воздух внутри духового шкафа распределяется контролируемо и равномерно.
	Нижний и верхний нагрев	Пища равномерно нагревается как снизу, так и сверху. Нижний и верхний нагревательные элементы работают вместе. Эта функция подходит для приготовления пирогов, выпечки и изделий из теста.
	Большой гриль с вентилятором	Гриль и вентилятор работают вместе. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух. Эта функция подходит для приготовления крупных мясных блюд.
	Большой гриль	Эта функция подходит для приготовления на гриле и подрумянивания больших и средних порций. Она нагревает всю область под нагревательным элементом.
	Вертел	Обеспечивает равномерное подрумянивание и приготовление продуктов, насаженных на вертел, таких как мясо, курица и т. д.
	Малый гриль с вентилятором ECO	Малый гриль и вентилятор работают вместе. Вы можете готовить продукты, требующие длительного времени приготовления, с экономией энергии. По сравнению с другими функциями время приготовления более продолжительное. Не рекомендуется использовать эту функцию для изделий из дрожжевого теста. <i>“Этот режим является наиболее эффективным с точки зрения энергоэффективности.”</i>
	Нижний нагрев	Работает только нижний нагревательный элемент. Если требуется сильнее подрумянить нижнюю часть приготавливаемого блюда, используйте эту программу ближе к концу процесса приготовления. Также используйте этот режим для функции очистки паром.
	Разморозивание	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг продуктов и позволяет размораживать замороженные продукты, такие как мясо, хлеб и пироги.
	Освещение духового шкафа	Обеспечивает освещение духового шкафа. При выборе этого положения нагревательные элементы и вентилятор не работают. Освещение остается включенным во время работы духового шкафа.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УТАПЛИВАЕМОЙ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ (КНОПКА POP-OUT)



- В моделях с утапливаемой ручкой управления для выполнения настроек ручка должна быть выдвинута наружу. (Данная функция может отсутствовать в зависимости от модели.)
- Нажмите на ручку, как показано на рисунке, чтобы она выдвинулась наружу.
- Когда ручка находится в выдвинутом положении, необходимые настройки можно выполнить, поворачивая ее.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА



Механический таймер позволяет установить время приготовления пищи. После выбора температуры и функции приготовления поверните ручку таймера по часовой стрелке, чтобы установить время приготовления. По истечении установленного времени устройство подаст звуковой сигнал. При желании можно также готовить без использования таймера. Для этого после выбора температуры и функции приготовления установите таймер в положение **М** (Ручной режим). В этом положении устройство будет работать без установки времени.

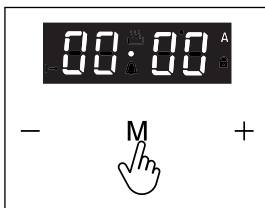
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

			
— M +			
	Индикатор времени приготовления		Кнопка увеличения времени
	Индикатор сигнала		Кнопка уменьшения времени
	Кнопка выбора режима		Индикатор автоматического режима
	Индикатор блокировки клавиш		Индикатор приготовления

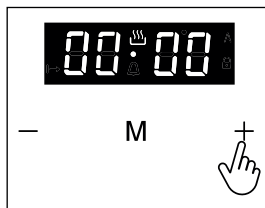
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Настройка часов ⌚

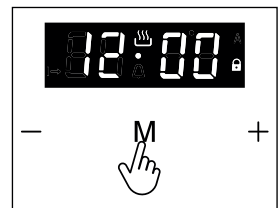
- Перед использованием духового шкафа установите текущее время.
- При подключении устройства к электропитанию на дисплее начинает мигать **00:00**. В течение первых 3 секунд таймер, дисплей и кнопки не могут управляться пользователем.
- Для быстрой настройки времени нажмите и удерживайте кнопки **- / +**.



Коснитесь кнопки **M**, чтобы активировать режим настройки часов.



Коснитесь кнопок **- / +**, чтобы установить текущее время.



Коснитесь кнопки **M**, чтобы сохранить настройку.

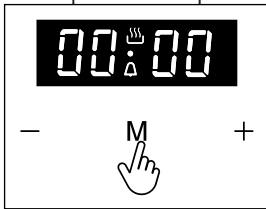
Примечание: Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, система автоматически сохраняет настройку часов.

- Текущее время можно легко установить в течение 10 секунд после включения системы. Если в течение этого времени настройка не выполнена, активируется символ  блокировки, а дисплей отключается. Чтобы активировать дисплей, коснитесь и удерживайте кнопку **M**, затем установите текущее время, пока точка в центре дисплея мигает.
- В случае отключения электропитания текущее время сбрасывается и должно быть установлено заново. Чтобы легко установить текущее время, одновременно коснитесь кнопок **- / +**.

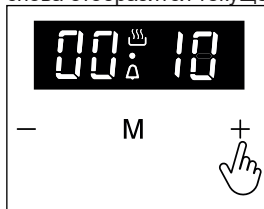
Предупреждение: Если в течение нескольких секунд на дисплее не выполняются никаких действий, активируется блокировка клавиш, а дисплей отключается. Коснитесь кнопки **M**, чтобы снова активировать дисплей.

Настройка будильника

- Будильник можно установить в любое время. Его можно использовать как сигнал будильника или как напоминание.
- Коснитесь кнопки **M** один раз, чтобы открыть настройки будильника. Значок будильника  начнет мигать. Используйте кнопки **- / +**, чтобы установить продолжительность сигнала. После завершения настройки на дисплее снова отобразится текущее время.



Коснитесь кнопки **M**, чтобы активировать режим будильника.



Коснитесь кнопка **- / +**, чтобы установить продолжительность сигнала будильника.

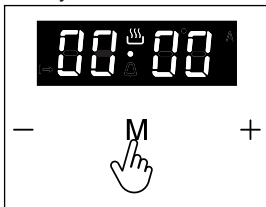


Коснитесь кнопки **M**, чтобы сохранить настройку будильника.

- Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, система автоматически сохраняет настройку и завершает процесс.
- По истечении установленного времени прибор подает звуковой сигнал в течение 7 минут.
- Коснитесь кнопки **M**, чтобы остановить сигнал будильника. Если не выполнять никаких действий, сигнал автоматически остановится через определенное время.

Автоматический режим приготовления

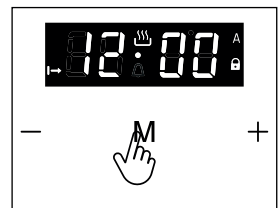
После выбора подходящей температуры и режима для продуктов, помещенных в духовку, можно установить время с помощью таймера и сразу начать приготовление. Коснитесь и удерживайте кнопку **M**, чтобы отключить блокировку кнопок.



Коснитесь кнопки **M** два раза, чтобы активировать индикатор приготовления. Значок приготовления и время приготовления будут отображаться попеременно.



Коснитесь кнопка **- / +**, чтобы установить время приготовления, затем коснитесь кнопки **M**, чтобы сохранить его.



После завершения процесса сохранения отображается текущее время.

- Коснитесь кнопки М два раза, затем коснитесь кнопки “-” (минус), чтобы сбросить время и остановить приготовление.

НАСТРОЙКИ

Изменение звука кнопок (Тон)

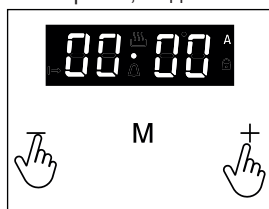
- Если прибор не находится ни в одном режиме настройки, нажмите и удерживайте кнопку “-” в течение 5 секунд, чтобы прослушать выбранный тон.

С помощью кнопки “-” можно переключаться между 4 различными вариантами тона. Одним из этих 4 вариантов звукового сигнала является опция “OFF”. При выборе опции “OFF” все звуки отключаются, за исключением звуков ошибок и сигналов будильника.

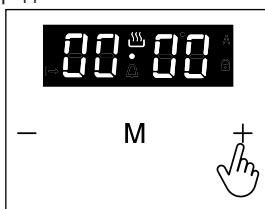
- Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, система автоматически сохраняет последний прослушанный тон в качестве тона по умолчанию.

Изменение текущего времени

- Чтобы легко установить текущее время, одновременно нажмите кнопки - / +. Время можно настроить, когда значок точки посередине мигает.



Одновременно нажмите кнопки - / +.



Установите текущее время с помощью кнопок - / +.



Нажмите кнопку М, чтобы сохранить настройку.

Первый прогрев

- Перед использованием духовки удалите с нее этикетки и выньте принадлежности из внутренней камеры.
- Протрите духовку влажной тканью и высушите ее. Для получения подробной информации см. раздел “Техническое обслуживание и очистка”.
- Выполните первый прогрев, чтобы устранить запах нового прибора. Включите духовку с закрытой дверцей, используя функцию нижнего + верхнего нагрева при  температуре 200°C в течение 30 минут. Затем проветрите помещение.
- Будьте осторожны при открывании дверцы духовки после процесса прогрева, так как может выйти пар. Поместите принадлежности внутрь. Ваша духовка готова к использованию.

Предупреждение: Во время первого использования поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно. Поэтому не прикасайтесь к духовке и держите детей подальше от духовки.

Ежедневное использование

- Чтобы начать приготовление, установите ручку термостата духовки на температуру, подходящую для продукта. См. “Рекомендации по приготовлению”.
- При необходимости предварительно разогрейте духовку.
- После приготовления оставьте духовку остывать с открытой дверцей.

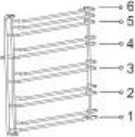
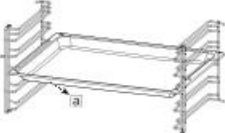
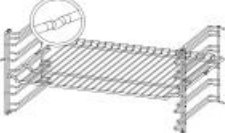
Предупреждение: По окончании времени приготовления не забудьте выключить ручки выбора функции и температуры духовки.

АКСЕССУАРЫ

- Входящие в комплект принадлежности могут различаться в зависимости от модели прибора. Некоторые принадлежности, указанные в руководстве пользователя, могут не входить в комплект поставки изделия.
- Используйте только оригинальные принадлежности, специально разработанные для данного прибора.

	Стандартный противень Используется для замороженных продуктов, пирогов, больших мясных блюд и выпечки.
	Решетка Используется для форм для пирогов и суфле, а также для размещения продуктов, предназначенных для приготовления на гриле.
	Глубокий противень Используется для запеканок, крупных жареных блюд и для сбора жира, стекающего во время приготовления на гриле.
	Телескопическая направляющая Телескопические направляющие можно полностью выдвинуть из духовки. Они позволяют легко перемещать противень и решетку для проверки продуктов.

Использование принадлежностей

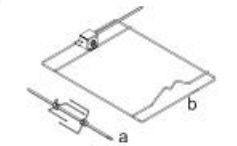
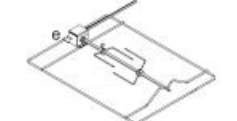
	Некоторые модели оснащены проволочными решетками и саморегулируемыми полками. Проволочная решетка имеет 6 уровней приготовления.
	Принадлежности необходимо размещать между двумя направляющими, при этом наклонная сторона должна быть обращена к дверце прибора.
	Пазы на проволочной решетке предотвращают соскальзывание решетки с места и обеспечивают безопасное использование.
	Противень можно использовать в качестве поддона для сбора капель при приготовлении на гриле или мясных блюд. Для этого установите противень вместе с решеткой.

Использование телескопической направляющей

	
	Перед установкой противня и проволочной решетки полностью задвиньте направляющие внутрь. Принадлежности необходимо размещать между передними и задними выступами направляющих.
	Если приготовление выполняется с использованием более одного противня, между противнями необходимо оставить расстояние не менее одного уровня с учетом системы телескопических направляющих.

ВРАЩАЮЩИЙСЯ ВЕРТЕЛ (КУРИЦА-ГРИЛЬ)

Данная функция является дополнительной. Она может отсутствовать в вашем приборе.

	Если данный аксессуар входит в комплект вашей духовки, извлеките вертел (a) из опорной рамки (b), находящейся среди аксессуаров.
	Ослабьте винт (d) V-образной металлической детали (c) и снимите ее.
	Поместите продукт, предназначенный для приготовления на гриле, в центр вертела, закрепите его V-образной металлической деталью так, чтобы он не двигался, и затяните винт. Максимальный вес курицы: 2,5 кг
	Установите вертел в резьбовое гнездо (e), расположенное на опорной рамке. Убедитесь, что он полностью вставлен.

- После закрытия дверцы духовки установите термостат на максимальную температуру для соответствующего уровня полки и включите духовку.
- Для сбора стекающего жира установите противень на нижний уровень и добавьте в него небольшое количество воды.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Информацию о протестированных и рекомендуемых значениях приготовления для указанных продуктов можно найти в таблице ниже.
- Время приготовления может изменяться в зависимости от напряжения в сети, а также от типа, количества и температуры продукта, который необходимо приготовить. Результаты, полученные при приготовлении продуктов с использованием различных аксессуаров, могут отличаться в зависимости от вкусовых предпочтений. Вы можете изменять время приготовления и значения температуры в соответствии со своими предпочтениями для получения различных результатов.
- Самый нижний уровень полки духовки считается уровнем 1.

Примечание: Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 10 минут.

Продукт	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Температура (°C)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Пирог на противне	Стандартный противень		2-3	170	20...25
			2-3	160	15...20
Пирог в форме	Форма для выпечки		2	170	35...40
			2	160	25...30
Печенье	Стандартный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Стандартный противень		3	160	30...35
			3	160	25...30
Blätterteiggebäck mit Käse	Стандартный противень		2	200	35...40
			2	190	25...30
Слоеная выпечка со шпинатом	Стандартный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30

Продукт	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Температура (°C)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Пицца	Стандартный противень		2	200	10...15
Бёрек	Стандартный противень		2	200	25...30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Стеклянная форма / Прямоугольная форма на решётке гриля		2	190	20...25

Куриные голени	Стандартный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2-3	Первые 30 минут при максимальной температуре, затем 60 минут при 190°C	90...95
			2-3	Первые 25 минут при максимальной температуре, затем 50 минут при 190°C	75...80
Антрекот	Стандартный противень		3	Первые 30 минут при максимальной температуре, затем 30 минут при 190°C	55...60
			3	Первые 25 минут при максимальной температуре, затем 20 минут при 190°C	45...50

Таблица приготовления на гриле

Продукт	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Температура (°C)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Бараньи отбивные	Решётка для гриля		4-5	Максимум	25...30
Кусочки курицы	Решётка для гриля		4-5	Максимум	25...30
Рыба	Решётка для гриля		4-5	Максимум	20...25
Тостовый хлеб	Решётка для гриля		4-5	Максимум	1...3

Примечание: Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 5 минут.

Таблица приготовления на вращающемся вертеле

Продукт	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Температура (°C)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Жареная курица (2 кг)	Комплект вращающегося вертела для курицы		2	Максимум	100...110
Кусочки бараньей ноги	Комплект вращающегося вертела для курицы		2	30 минут при максимальной температуре, затем 70 минут при 190°C	100...110
Кусочки индейки	Комплект вращающегося вертела для курицы		2	35 минут при максимальной температуре, затем 175 минут при 190°C	210...220

Примечание: Не разогревайте предварительно.

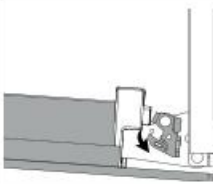
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Перед началом работ по техническому обслуживанию и очистке выньте вилку прибора из розетки, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

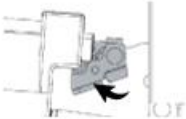
Внимание: Перед очисткой убедитесь, что прибор остыл.

- Регулярное техническое обслуживание и очистка обеспечивают длительный срок службы прибора и его эффективную работу. Для очистки можно снять дверцу, стекло и решётки.
- Рекомендации по очистке:** Не используйте острые или абразивные предметы, такие как ножи или щётки, на внутренних и внешних поверхностях прибора, противнях и других деталях. Очищайте прибор тёплой водой, мылом и мягкой тканью, затем высушите его.
- Очистка принадлежностей:** Очищайте и высушивайте принадлежности после каждого использования. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
- Ежедневное использование:** Прибор необходимо очищать после каждого использования. Скопившиеся остатки пищи и жира могут стать причиной пожара.
- Очистка паром:** Остатки, оставшиеся после приготовления, можно легко удалить путём размягчения. Извлеките из духовки все принадлежности, включая проволочную решётку, если она имеется. Налейте воду в нижний противень и установите его на нижний уровень. Выберите функцию нижнего нагрева и включите духовку при  температуре 100 °C на 20 минут. После завершения процедуры протрите внутреннюю поверхность духовки влажной тканью или губкой.

Снятие дверцы духовки

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духовки.	
Шаг 1	Откройте фиксаторы петель, нажав на них в направлении стрелки.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения фиксатора петли. Затем потяните её наружу в направлении стрелки и снимите.	

Установка дверцы духовки

Шаг4	Установите дверцу духовки на петли в направлении стрелки.	
Шаг5	Полностью откройте дверцу духовки и переведите фиксаторы петель в закрытое положение в направлении стрелки. Закройте дверцу духовки.	

Снятие стеклянных панелей

Количество стеклянных панелей может различаться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверцу духовки наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на правую и левую стороны верхней пластиковой части и потяните её вверх.	
Шаг 3	Сначала снимите внутреннее стекло, затем среднее стекло, потянув их наружу в направлении стрелки.	

Установка стеклянных панелей

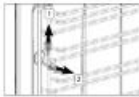
Шаг 4	Откройте дверцу духовки наполовину и сначала установите среднее стекло, затем внутреннее стекло в направлении стрелки.	
Шаг 5	Убедитесь, что боковая пластиковая часть стекла правильно установлена в своё гнездо.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластиковую часть на место и закройте дверцу духовки после того, как услышите звук "щелчка".	

Снятие проволочных направляющих

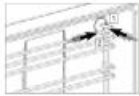
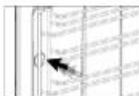
Внимание: Направляющие могут быть горячими. Не прикасайтесь к ним, пока они горячие.

Подождите, пока они остынут.

Примечание: Процесс очистки боковых стенок духовки может различаться в зависимости от модели. Эта функция может быть недоступна в вашем приборе.

Шаг 1	Сначала осторожно поднимите направляющую с переднего держателя (1) в направлении стрелки и снимите её (2).	
Шаг 2	Затем вытяните всю решётчатую конструкцию наружу по направлению стрелки.	

Установка проволочных направляющих

Шаг 3	Отцентрируйте направляющие и сначала установите задний держатель (1) на место, затем нажмите на него (2).	
Шаг 3	Затем нажмите на передний держатель. Таким образом направляющая будет закреплена на своём месте.	

Замена лампы духового шкафа

Внимание: Во избежание риска поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от электросети. Лампа может быть горячей; дождитесь, пока она остынет.

Шаг1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.	
Шаг3	Извлеките лампу духового шкафа в направлении стрелки и замените ее новой. Затем установите стеклянную крышку на место.	

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перечисленные ниже неисправности являются распространенными ситуациями, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации. Эти проблемы можно легко устранить без вмешательства во внутренние части изделия. Если проблему не удастся устранить, несмотря на выполнение приведенных инструкций, обратитесь к продавцу, у которого вы приобрели прибор, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

Проблема	Причина	Решение
Прибор не работает.	Возможно, прибор не подключен к розетке.	Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
	Возможно, перегорел или неисправен предохранитель.	Проверьте предохранители в распределительном щитке. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы прибора выходит пар.	Возможно, духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выходить пар. Это не является неисправностью.
Во время приготовления внешняя поверхность духового шкафа сильно нагревается.	Возможно, духовой шкаф установлен в месте с недостаточной вентиляцией.	Соблюдайте расстояния, указанные в инструкции по установке.
Духовой шкаф не готовит должным образом.	Возможно, дверца духового шкафа слишком часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверцу слишком часто, чтобы предотвратить снижение внутренней температуры.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после завершения приготовления.	Он продолжает работать некоторое время для вентиляции внутренней части духового шкафа.	Это не является неисправностью.
Во время нагрева или охлаждения прибора слышны металлические звуки.	Звуки, возникающие из-за расширения деталей под воздействием тепла, являются нормальными.	Это не является неисправностью.
Дверца закрывается не полностью.	Внутри духового шкафа и на дверце могли остаться остатки пищи.	Очистите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	- Возможно, дверца оставлена открытой. - Возможно, не выбрана функция или температура. - Возможно, отсутствует электропитание.	- Убедитесь, что дверца полностью закрыта. - Установите духовой шкаф на указанную температуру и/или функцию.

Правильная утилизация этого продукта



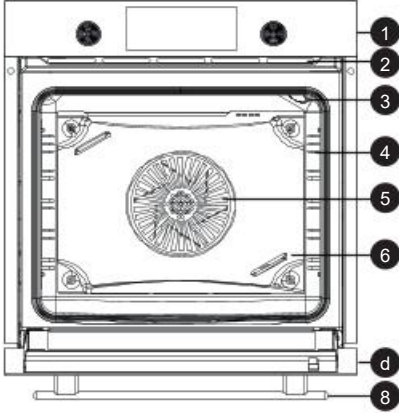
- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

يرجى ملاحظة أن دليل الجهاز قد تم إعداده لعدة طرازات مختلفة.
قد لا يحتوي جهازك على جميع الميزات المذكورة في هذا الدليل.
تمت ترجمة هذا النص بمساعدة الذكاء الاصطناعي

تعليمات السلامة العامة والعربية

- افصل جميع توصيلات الطاقة قبل القيام بأعمال التركيب والصيانة والإصلاح.
- إذا كان الجهاز تالفًا، فلا تقم بتشغيله.
- إذا كان هناك غشاء حماية على لوحة الجهاز أو غطاءه، فيُرجى إزالته.
- أبقى الأطفال دون سن 8 سنوات والحيوانات الأليفة بعيدًا أثناء استخدام الجهاز وبعده.
- من الخطر أن يلمس الأطفال دون سن 8 سنوات الجهاز دون إشراف شخص بالغ أو أن يستخدموه بمفردهم.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكثر، وكذلك من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين ليست لديهم الخبرة و/أو المعرفة الكافية، بشرط أن يكونوا تحت الإشراف أو أن يكونوا قد تلقوا التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر الناتجة عن ذلك.
- احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال، وتخلص منها في مكان لا يستطيعون الوصول إليه.
- الجهاز مخصص للطهي فقط. لا تستخدم الجهاز لأغراض مثل تدفئة الغرفة.
- عندما يكون الفرن ساخنًا، قد تصبح الصينية والملحقات ساخنة أيضًا؛ استخدم قفازات الفرن أو وسيلة مماثلة عند إدخالها أو إخراجها.
- لا تستخدم منظفًا بالبخار لتنظيف الجهاز.
- حافظ على المنطقة المحيطة بجميع الأجزاء التي يوجد بها دوران للهواء مفتوحة وغير مسدودة.
- إذا كنت تستخدم ورق خبز زيتيًا، فلا تسمح إطلاقًا بلامسة الورق لقاعدة الفرن.
- لا تقم بتحضير الطعام باستخدام مشروبات كحولية قوية. يتبخر الكحول عند درجة حرارة عالية، وقد يشتعل ويسبب حريقًا إذا لامس الأسطح الساخنة.
- تحقق بعد الاستخدام مما إذا كان الجهاز مغلقًا أم لا.
- إذا كان الجهاز تالفًا، فيجب إصلاحه بواسطة مركز خدمة معتمد.
- في حالة حدوث أي تلف، أوقف تشغيل الجهاز وافصل التيار الكهربائي.
- بسبب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغسل الجهاز برش الماء عليه أو سكب فوقه.
- إذا كان سيتم استبدال المصباح، فافصل الجهاز عن مأخذ الكهرباء لتجنب حدوث صدمة كهربائية.
- لا تتحمل شركتنا أي مسؤولية عن أي ضرر قد ينشأ بسبب استخدام الجهاز دون توصيله وفقًا للوائح المحلية.
- لا تلمس القابس ويداك مبللتان. لفصل الجهاز عن مأخذ الكهرباء، اسحب القابس من جسمه وليس من الكابل.
- أثناء تشغيل الجهاز، يصبح السطح الخلفي له دافئًا أيضًا. يجب ألا تلامس التوصيلات الكهربائية

- السطح الخلفي
- افصل الجهاز عن الكهرباء أثناء عمليات مثل التنظيف والإصلاح والصيانة
- لا تحاول إطفاء الحريق بالماء. افصل الجهاز عن مأخذ الكهرباء وحاول تغطية النار بأداة مثل
- بطانية إطفاء لمنع ملامسة النار للهواء
- قم بتوصيل المنتج بمقبس مؤرض ومحمي بمصهر مناسب لقيمة التيار المحددة على ملصق نوع المنتج. يجب أن يكون قابس المنتج أو التوصيل الكهربائي في مكان يسهل الوصول إليه. إذا لم يكن ذلك ممكنًا، فيجب أن تحتوي التمديدات الكهربائية التي يتصل بها المنتج على آلية مثل مصهر أو مفتاح تتوافق مع اللوائح الكهربائية وتفصل جميع الأقطاب عن الشبكة
- إذا كان هناك تشقق في زجاج باب الفرن أو تعرض لصدمة، فقد ينكسر الزجاج ويتناثر
- لا تلمس عناصر التسخين/الطاقة
- لا تترك أبدًا مواد قابلة للاشتعال أو مواد مؤكسدة داخل الجهاز
- لا تقم بتسخين البرطمانات الزجاجية أو الأطعمة المعلبة. فقد يؤدي الضغط المتكوّن إلى انفجار العبوة.
- قد يتكون باب الفرن من 2 أو 3 أو 4 طبقات زجاجية. لا تستخدم باب الفرن إذا تمت إزالة إحدى طبقات الزجاج
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي. استخدمه فقط في مكان مغلق
- لا تستخدم الفرن لأغراض التجفيف عن طريق تعليق منشفة أو ملابس على مقبضه
- يجب عدم استخدام منظفات قاسية وكاشطة أو كاشطات معدنية صلبة لتنظيف زجاج باب الفرن،
- لأن ذلك قد يخدش السطح ويتسبب في كسر الزجاج
- يجب مراقبة وقت الطهي باستمرار. لا تترك الفرن دون مراقبة لفترة طويلة؛ أثناء الطهي تحقق
- من الطعام من خلال النافذة الزجاجية
- لا تضع الصواني أو الأطباق أو أوعية الألومنيوم في قاع الفرن. فقد تؤدي الحرارة المتراكمة بشكل غير متحكم فيه إلى إتلاف قاع الفرن



1. لوحة التحكم
2. *فتحات التهوية
3. **مصباح الفرن
4. ***الرفوف
5. المروحة
6. ****غطاء حماية المروحة
7. الباب
8. المقبض

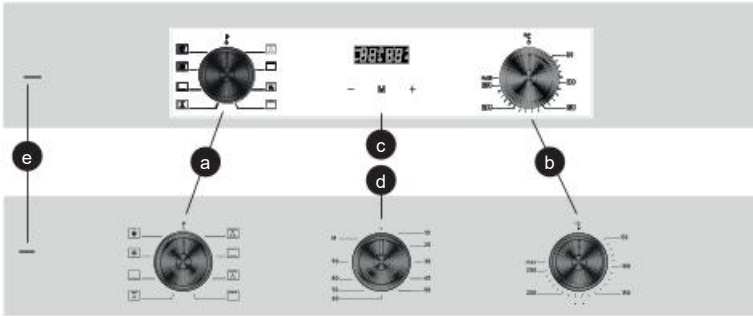
قد تكون فتحات التهوية مفتوحة أو مغلقة حسب الطراز *

قد يختلف موضع مصباح الفرن حسب الطراز **

قد تختلف الرفوف حسب الطراز الخاص بك. تم عرض الرف السلبي كمثال ***

FPS. قد لا يكون غطاء حماية المروحة متوفرًا حسب طراز ****

لوحة التحكم



مقبض الوظائف

يتم ضبط نوع التسخين/الطهي باستخدام مقبض اختيار الوظائف. ولكي تبدأ عملية التسخين، يجب أيضًا ضبط مقبض درجة الحرارة على قيمة معينة مع مقبض اختيار الوظائف. وإلا فلن يبدأ المنتج في التسخين.

مقبض درجة الحرارة

يتيح لك اختيار درجة حرارة الفرن. تبدأ عملية الطهي بعد اختيار نوع الوظيفة.

المؤقت الرقمي

هو مؤقت إلكتروني يتيح أن يكون الطعام جاهزًا في الوقت المطلوب.

المؤقت الميكانيكي

يتيح لك ضبط مدة طهي الطعام. كما يجب ضبط مقبضي الوظائف ودرجة الحرارة أيضًا.

مصباح المؤشر

يشير هذا المصباح إلى أن الفرن في وضع التسخين. وينطفئ عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.

إيقاف تشغيل الفرن الكهربائي

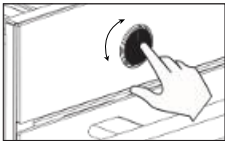
(اضبط مقبضي الوظائف ودرجة الحرارة على الوضع 0 (إيقاف).

	التسخين السفلي والعلوي بمساعدة المروحة	تعمل عناصر التسخين السفلية والعلوية مع المروحة في الوقت نفسه. هذه الوظيفة مناسبة للأطعمة مثل اللحوم والكعك والبسكويت. وبفضل المروحة، يتم توزيع الهواء داخل الفرن بطريقة مضبوطة ومتساوية.
	التسخين السفلي والعلوي	يتم تسخين الطعام بالتساوي من الأسفل ومن الأعلى. تعمل عناصر التسخين السفلية والعلوية معًا. هذه الوظيفة مناسبة للكعك والمعجنات والأطعمة المصنوعة من العجين.
	الشواية الكبيرة بمساعدة المروحة	تعمل الشواية والمروحة معًا. تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن بالتساوي. هذه الوظيفة مناسبة لطهي قطع اللحم الكبيرة.
	الشواية الكبيرة	هذه الوظيفة مناسبة للشواء والتحمير للحصص الكبيرة والمتوسطة. تقوم بتسخين كامل المنطقة الموجودة أسفل عنصر التسخين.
	السيخ الدوّار	بضمن تحمير وطهي الأطعمة الموضوعة على السيخ، مثل اللحم والدجاج وما إلى ذلك، بشكل متساوٍ.
	الشواية الصغيرة بمساعدة المروحة ECO	تعمل الشواية الصغيرة والمروحة معًا. يمكنك طهي الأطعمة التي تحتاج إلى وقت طهي طويل مع توفير الطاقة. يكون وقت الطهي أطول مقارنة بالوظائف الأخرى. لا يُنصح باستخدام هذه الوظيفة للمعجنات "المصنوعة من العجين المخمر". هذا الوضع هو الوضع الأكثر كفاءة من حيث كفاءة الطاقة.
	التسخين السفلي	يعمل عنصر التسخين السفلي فقط. إذا كنت ترغب في تحمير الجزء السفلي من الطعام الذي يتم طهيه بشكل أكبر، فاستخدم هذا البرنامج في نهاية عملية الطهي. استخدم هذا الوضع أيضًا لوظيفة التنظيف بالبخار.
	إذابة التجميد	تقوم المروحة بتدوير الهواء حول الطعام، مما يتيح إذابة تجميد الأطعمة المجمدة مثل اللحوم والخبز والكعك.
	إضاءة الفرن	تقوم بتشغيل إضاءة الفرن. عند اختيار هذا الوضع، لا تعمل عناصر التسخين ولا المروحة. تبقى الإضاءة قيد التشغيل طوال مدة عمل الفرن.

استخدام زر التحكم القابل للمسح

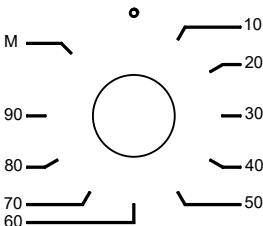


- في الطرازات المزودة بزر تحكم قابل للمسح، يجب أن يكون الزر بارزًا إلى الخارج حتى يمكن إجراء (الإعدادات). (قد لا تتوفر هذه الخاصية حسب الطراز)
- اضغط على الزر كما هو موضح في الشكل حتى يخرج إلى الخارج.



- عندما يكون الزر في الوضع الخارجي، يمكنك إجراء الإعدادات اللازمة عن طريق تدويره.

استخدام المؤقت الميكانيكي



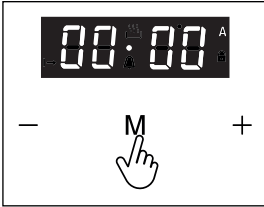
يتيح لك المؤقت الميكانيكي ضبط وقت طهي الطعام. بعد اختيار درجة الحرارة ووظيفة الطهي، أدر زر المؤقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الطهي. بعد انتهاء الوقت المضبوط، يصدر الجهاز إشارة صوتية. يمكنك أيضًا الطهي دون استخدام المؤقت إذا رغبت في ذلك. للقيام بذلك، بعد اختيار درجة الحرارة ووظيفة الطهي، اضبط المؤقت على الوضع **M** (يدوي). في هذا الوضع، يعمل الجهاز دون ضبط وقت

			
— M +			
I →	مؤشر مدة الطهي	+	زر زيادة الوقت
A	مؤشر التنبيه	—	زر تقليل الوقت
M	زر اختيار الوضع	A	مؤشر الوضع التلقائي
🔒	مؤشر قفل الأزرار	🔥	مؤشر الطهي

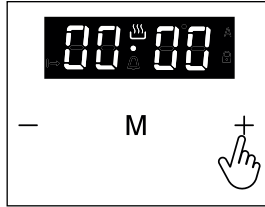
الاستخدام الأول

ضبط الساعة ⌚

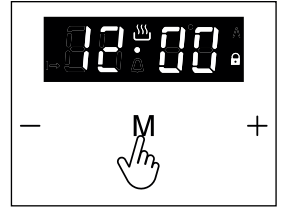
- اضبط الوقت الحالي قبل استخدام الفرن.
- عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، يبدأ 00:00 في الوميض. لا يمكن للمستخدم التحكم في المؤقت أو الشاشة أو الأزرار خلال أول 3 ثوانٍ.
- اضغط مع الاستمرار على أزرار + / - لضبط الوقت بسرعة.



المس زر **M** لتفعيل وضع ضبط الساعة.



المس أزرار + / - لضبط الوقت الحالي.



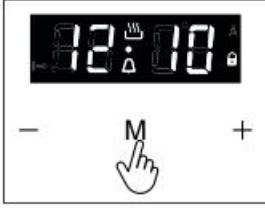
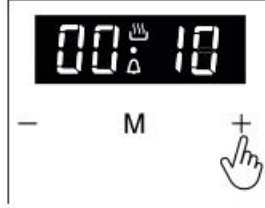
لحفظ الإعداد M المس زر.

ملاحظة: إذا لم يتم تنفيذ أي عملية لمدة 5 ثوانٍ، فسيقوم النظام بحفظ إعداد الساعة تلقائيًا.

- يمكن ضبط الوقت الحالي بسهولة خلال 10 ثوانٍ بعد تشغيل النظام. إذا لم يتم إجراء أي ضبط خلال هذه المدة، فسيتم 🔒 تفعيل رمز القفل وتعطيل الشاشة. لتفعيل الشاشة، المس زر **M** مع الاستمرار، ثم اضبط الوقت الحالي أثناء وميض النقطة الموجودة في منتصف الشاشة.
- في حال انقطاع التيار الكهربائي، تتم إعادة ضبط الوقت الحالي ويجب ضبطه مرة أخرى. لضبط الوقت الحالي بسهولة، المس أزرار + / - في الوقت نفسه.
- تحذير: إذا لم يتم تنفيذ أي عملية على الشاشة لعدة ثوانٍ، فسيتم تفعيل قفل الأزرار وتعطيل الشاشة. المس زر **M** لإعادة تفعيل الشاشة.

ضبط المنبه

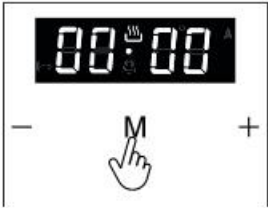
- يمكنك ضبط المنبه في أي وقت. يمكن استخدامه كمنبه أو كمنبه.
- المس زر **M** مرة واحدة لعرض إعدادات المنبه. يبدأ رمز المنبه **A** في الوميض. استخدم زري **+/ -** لضبط مدة المنبه. عند اكتمال العملية، تعرض الشاشة الوقت الحالي مرة أخرى.

المس زر **M** لحفظ إعداد المنبه.المس زري **+/ -** لضبط مدة المنبه.المس زر **M** لتفعيل وضع المنبه.

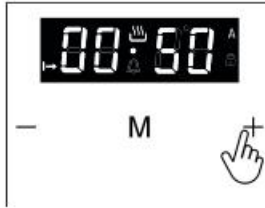
- إذا لم يتم تنفيذ أي عملية لمدة 5 ثوانٍ، يقوم النظام بحفظ الإعدادات تلقائيًا وإتمام العملية.
- عند انتهاء الوقت المحدد، يصدر الجهاز تنبيهًا صوتيًا لمدة 7 دقائق.
- لإيقاف المنبه. إذا لم يتم تنفيذ أي عملية، فستوقف المنبه تلقائيًا بعد فترة معينة M المس زر

وضع الطهي التلقائي

بعد اختيار درجة الحرارة والوضع المناسبين للطعام الموضوع داخل الفرن، يمكنك ضبط الوقت باستخدام المؤقت وبدء الطهي مباشرة. المس زر **M** مع الاستمرار لإلغاء تفعيل قفل الأزرار.



المس زر **M** مرتين لتفعيل مؤشر الطهي. يتم عرض رمز **80°C** الطهي. ووقت الطهي بالتناوب.



المس زري **+/ -** لضبط وقت الطهي، لحفظه M ثم المس زر



بعد اكتمال عملية الحفظ، يتم عرض الوقت الحالي.

- المس زر **M** مرتين، ثم المس زر **-** (ناقص) لإعادة ضبط الوقت من أجل إيقاف الطهي

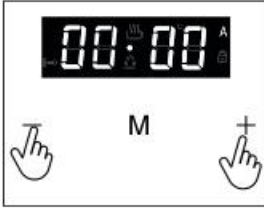
الإعدادات

(تغيير صوت الأزرار (النغمة)

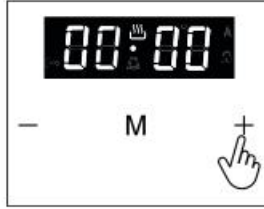
- عندما لا يكون الجهاز في أي وضع من أوضاع الإعداد، اضغط مع الاستمرار على زر **-** لمدة 5 ثوانٍ لسماع النغمة المحددة.
- "OFF" عند اختيار "OFF" يمكنك التبديل بين 4 خيارات مختلفة للنغمة باستخدام زر **-**. "أحد خيارات نغمات التنبيه الصوتي الأربعة هو خيار يتم إيقاف جميع الأصوات باستثناء أصوات الأخطاء والتنبيه
- إذا لم يتم تنفيذ أي عملية خلال 5 ثوانٍ، يقوم النظام تلقائيًا بحفظ آخر نغمة تم سماعها كنغمة افتراضية

تغيير الوقت الحالي

لضبط الوقت الحالي بسهولة، المس زري - / + في الوقت نفسه. يمكن ضبط الوقت عندما تكون أيقونة النقطة في المنتصف يومض.



لحفظ الإعداد M المس زر.



اضبط الوقت الحالي باستخدام زري - / +.



المس زري - / + في الوقت نفسه.

التسخين الأول

- قبل استخدام الفرن، قم بإزالة المصقات الموجودة على الجهاز وأخرج الملحقات من داخله.
- امسح الفرن بقطعة قماش مبللة، ثم جففه. يُرجى قراءة قسم «العناية والتنظيف» بعناية.
- قم بإجراء التسخين الأول لإزالة رائحة الجهاز الجديد.
- لمدة 30 دقيقة وفقًا للإعداد المحدد. بعد ذلك، قم بتهوية الغرفة °C شغل الفرن وبابه مغلق على درجة حرارة 200.
- توخّ الحذر عند فتح باب الفرن، فقد يتصاعد البخار من الداخل بعد عملية التسخين. ضع الملحقات في أماكنها. أصبح فرنك جاهزًا للاستخدام.
- تحذير: أثناء الاستخدام الأول، قد تكون الأسطح أكثر سخونة من المعتاد. لذلك، لا تلمس الفرن وأبقي الأطفال بعيدًا عنه.

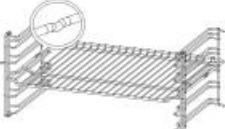
الاستخدام اليومي

- «لبدء عملية الطهي، اضبط مفتاح الترموستات الخاص بالفرن ودرجة الحرارة المناسبة للطعام. راجع قسم «توصيات الطهي».
- قم بتسخين الفرن مسبقًا إذا لزم الأمر.
- بعد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن ليبرد مع إبقاء الباب مفتوحًا.
- تحذير: لا تنس إيقاف تشغيل مفاتيح الوظائف ودرجة الحرارة الخاصة بالفرن بعد انتهاء وقت الطهي.

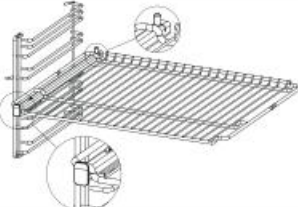
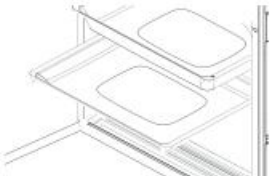
الملحقات

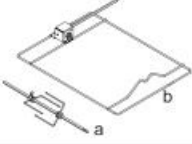
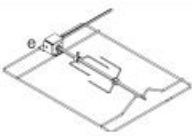
- قد تختلف الملحقات المرفقة حسب طراز الجهاز. قد لا تكون بعض الملحقات المذكورة في دليل المستخدم مرفقة مع المنتج.
- استخدم فقط الملحقات الأصلية المصممة خصيصًا لهذا الجهاز.

	الصينية القياسية تُستخدم للأطعمة المجمدة، والكعك، وأطباق اللحوم الكبيرة، والمعجنات.
	الرف السلكي يُستخدم لقوالب الكعك والسوفليه، وكذلك لوضع الأطعمة المراد شويها.
	العميقة تُستخدم للطواجن، والقطع الكبيرة من اللحوم المشوية، ولجمع الدهون المتساقطة أثناء الشوي.
	التسكوبية يمكن سحب السكك التسكوبية بالكامل إلى خارج الفرن. وهي تتيح لك تحريك الصينية والرف السلكي بسهولة للتحقق من الطعام.

	تحتوي بعض الطرازات على رفوف سلكية وأرفف ذاتية الضبط. يحتوي الرف السلكي على 6 مستويات للطهي.
	يجب وضع الملحقات بين دعائمي الرف، ويجب أن يكون الجانب المائل موجهًا نحو باب الجهاز.
	تمنع الفتحات الموجودة على الرف السلكي انزلاق الرف من مكانه وتضمن الاستخدام الآمن.
	يمكنك استخدام الصينية كصينية لتجميع السوائل أثناء الشواء أو عند طهي أطباق اللحوم. للقيام بذلك، ضع الصينية مع الرف السلكي.

استخدام السكة التلسكوبية

	قبل وضع الصينية والرف السلكي، ادفع السكك بالكامل إلى الداخل. يجب وضع الملحقات بين النتوءات الأمامية والخلفية للسكك.
	
	إذا كنت تطهي باستخدام أكثر من صينية واحدة، فيجب ترك مسافة لا تقل عن مستوى واحد بين الصواني، مع مراعاة نظام السكك التلسكوبية.

	الموجود بين (b) من إطار الدعم (a) إذا كان هذا الملحق مرفقًا مع فرنك، فأخرج سيخ الشواء الملحقات.
	ثم قم بإزالتها (c) الخاص بالقطعة المعدنية على شكل حرف (d) قم بفك البرغي
	ضع الطعام المراد شواؤه في منتصف سيخ الشواء، وثبته باستخدام القطعة المعدنية على شكل حرف V بحيث لا يتحرك، ثم أحكم ربط البرغي V حرف (الحد الأقصى لوزن الدجاج: 2.5 كجم)
	الموجود على إطار الدعم. تأكد من تثبيته بالكامل في (e) ضع سيخ الشواء في التجويف المولوب مكانه.

- بعد إغلاق باب الفرن، اضبط منظم الحرارة على درجة الحرارة القصوى عند مستوى الرف المناسب، ثم شغل الفرن.
- لجمع الدهون المتساقطة، ضع الصينية على المستوى السفلي وأضف كمية قليلة من الماء إلى الصينية

توصيات الطهي

- يمكنكم العثور على معلومات حول قيم الطهي المختبرة والموصى بها للأطعمة المحددة في الجدول أدناه
- قد تختلف أوقات الطهي حسب جهد التيار الكهربائي، ونوع الطعام المراد طهيها، وكميته، ودرجة حرارته. وقد تختلف القيم الناتجة عند طهي الأطعمة باستخدام ملحقات مختلفة حسب الذوق. يمكنكم تغيير أوقات الطهي وقيم درجة الحرارة وفقًا لتفضيلاتكم للحصول على نتائج مختلفة.
- يُعتبر أدنى مستوى للرف في الفرن هو مستوى الرف رقم 1

وقت الطهي (دقيقة)	الحرارة (°C)	موضع الرف	وظيفة الطهي	الملحق المستخدم	الطعام
20...25	170	2-3		الصينية القياسية	كعكة في الصينية
15...20	160	2-3			
35...40	170	2		قالب الكعك	كعكة في قالب
25...30	160	2			
20...25	170	2		الصينية القياسية	بسكويت
30...35	160	3		الصينية القياسية	كعكات صغيرة
25...30	160	3			
35...40	200	2		الصينية القياسية	فطائر موزقة بالجبن
25...30	190	2			
40...45	200	2		الصينية القياسية	فطائر موزقة بالسبانخ
25...30	190	2			

وقت الطهي (دقيقة)	الحرارة (°C)	موضع الرف	وظيفة الطهي	الملحق المستخدم	الطعام
10...15	200	2		الصينية القياسية	بيتزا
25...30	200	2		الصينية القياسية	بوريك
30...40	200	3		الصينية القياسية	سمك
20...30	200	3			
20...25	190	2		طبق زجاجي / طبق مستطيل على الرف الشبكي	لازانيا
50...55	220	2-3		الصينية القياسية	أفخاذ دجاج
40...45	220	2-3			
90...95	عند درجة الحرارة القصوى خلال أول 30 دقيقة، ثم 60 دقيقة عند 190°	2-3		الصينية القياسية	(دجاجة كاملة 2 كجم)
75...80	عند درجة الحرارة القصوى خلال أول 25 دقيقة، ثم 50 دقيقة عند 190°	2-3			
55...60	عند درجة الحرارة القصوى خلال أول 30 دقيقة، ثم 30 دقيقة عند 190°	3		الصينية القياسية	أنتركوت
45...50	عند درجة الحرارة القصوى خلال أول 25 دقيقة، ثم 20 دقيقة عند 190°	3			

جدول الطهي بالشواية

وقت الطهي (دقيقة)	الحرارة (°C)	موضع الرف	وظيفة الطهي	الملحق المستخدم	الطعام
25...30	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	شرائح لحم الضأن
25...30	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	قطع الدجاج
20...25	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	سمك
1...3	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	خبز التوست

ملاحظة: يوصى بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق

جدول الطهي على السخخ الدوّار

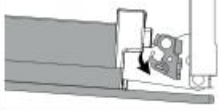
وقت الطهي (دقيقة)	الحرارة (°C)	موضع الرف	وظيفة الطهي	الملحق المستخدم	الطعام
100...110	الحد الأقصى	2		مجموعة السخخ الدوّار للدجاج	(دجاج مشوي 2 كجم)
100...110	الحد الأقصى لمدة 30 دقيقة، ثم 70 دقيقة عند 190°	2		مجموعة السخخ الدوّار للدجاج	قطع فخذ الضأن
210...220	الحد الأقصى لمدة 35 دقيقة، ثم 175 دقيقة عند 190°	2		مجموعة السخخ الدوّار للدجاج	قطع ديك رومي

ملاحظة: لا تقم بالتسخين المسبق

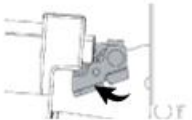
الصيانة والتنظيف

- قبل البدء في أعمال الصيانة والتنظيف، افصل قابس الجهاز من المقبس لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- تنبيه: تأكد من أن الجهاز قد برد قبل البدء في التنظيف.
- تضمن الصيانة والتنظيف المنتظمين عمراً طويلاً للجهاز وتشغيله بكفاءة. يمكن إزالة الباب والزجاج والرفوف السلكية لغرض التنظيف.
- توصيات التنظيف: لا تستخدم أدوات حادة أو كاشطة مثل السكاكين أو الفرش على الأسطح الداخلية والخارجية للجهاز أو على الصواني أو الأجزاء الأخرى. نظف الجهاز باستخدام ماء دافئ وصابون وقطعة قماش ناعمة، ثم جففه.
- تنظيف الملحقات: نظف الملحقات وجففها بعد كل استخدام. لا تنظف الملحقات في غسالة الصحون.
- الاستخدام اليومي: يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام. قد تتسبب بقايا الطعام والدهون المتراكمة في نشوب حريق.
- التنظيف بالبخار: يمكن تنظيف البقايا المتبقية بعد عملية الطهي بسهولة من خلال تليينها. أخرج جميع الملحقات من الفرن، بما في ذلك الرف السلكي إن وجد. ضع الماء في الصينية السفلية وضع الصينية على المستوى السفلي. اختر وظيفة التسخين السفلي وشغل الفرن على درجة لمدة 20 دقيقة. بعد انتهاء العملية، امسح السطح الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة $^{\circ}\text{C}$ 100 حرارة .

إزالة باب الفرن

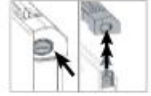
الخطوة 1	افتح باب الفرن بالكامل	
الخطوة 2	افتح أقفال المفصلات عن طريق دفعها في اتجاه السهم	
الخطوة 3	أغلق باب الفرن حتى يصل إلى مستوى قفل المفصلة. ثم اسحبه إلى الخارج في اتجاه السهم وقم بإزالته	

تركيب باب الفرن

الخطوة 4	ضع باب الفرن على المفصلات في اتجاه السهم	
الخطوة 5	افتح باب الفرن بالكامل وأعد أقفال المفصلات إلى وضع الإغلاق في اتجاه السهم. ثم أغلق باب الفرن	

إزالة الألواح الزجاجية

قد يختلف عدد الألواح الزجاجية حسب الطراز

الخطوة 1	افتح باب الفرن إلى المنتصف	
الخطوة 2	اضغط على الجانبين الأيمن والأيسر للجزء البلاستيكي العلوي واسحبه إلى الأعلى	
الخطوة 3	قم أولاً بإزالة الزجاج الداخلي، ثم الزجاج الأوسط، عن طريق سحبهما إلى الخارج في اتجاه السهم	

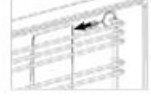
تركيب الألواح الزجاجية

الخطوة 4	افتح باب الفرن إلى المنتصف، ثم قم أولاً بتركيب الزجاج الأوسط، وبعد ذلك الزجاج الداخلي في اتجاه السهم	
الخطوة 5	تأكد من أن الجزء البلاستيكي الجانبي للزجاج مثبت بشكل صحيح في موضعه	
الخطوة 6	”أعد تركيب الجزء البلاستيكي العلوي في مكانه، ثم أغلق باب الفرن بعد سماع صوت “نقرة“	

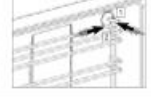
إزالة الرفوف السلكية

تنبيه: قد تكون الرفوف ساخنة. لا تلمسها عندما تكون ساخنة. انتظر حتى تبرد

ملاحظة: قد تختلف عملية تنظيف الجدران الجانبية للفرن حسب الطراز. قد لا تكون هذه الميزة متوفرة في جهازك

الخطوة 1	(رفع الرف أولاً بعناية من الحامل الأمامي (1) في اتجاه السهم، ثم أزله (2)	
الخطوة 2	بعد ذلك، اسحب الرف بالكامل إلى الخارج في اتجاه السهم	

تركيب الرفوف السلكية

الخطوة 3	قم بمحاذاة الرفوف في المنتصف، ثم ضع الحامل الخلفي (1) في موضعه أولاً، وبعد ذلك (2) (اضغط عليه)	
الخطوة 3	م. اضغط على الحامل الأمامي. وبذلك يتم تثبيت الرف في مكانه	

استبدال مصباح الفرن

تحذير: لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، تأكد من فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل استبدال المصباح. قد يكون المصباح ساخناً؛ انتظر حتى يبرد.

الخطوة 1	افتح باب الفرن بالكامل	
الخطوة 2	قم بإزالة الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة	
الخطوة 3	اسحب مصباح الفرن في اتجاه السهم واستبدله بمصباح جديد. ثم أعد تركيب الغطاء الزجاجي.	

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الأعطال المذكورة أدناه هي حالات شائعة قد تحدث بشكل عام. يمكنك حل هذه المشكلات بسهولة دون التدخل في الجهاز. إذا تعذر حل المشكلة على الرغم من اتباع التعليمات المقدمة، فاتصل بالبالغ الذي اشترى منه الجهاز أو بمركز خدمة معتمد. في هذه الحالة، لا تحاول أبداً إصلاح الجهاز بنفسك.

الحل	السبب	المشكلة
تحقق مما إذا كان الجهاز موصولاً بالمقبس	قد لا يكون الجهاز موصولاً بالمقبس	الجهاز لا يعمل
تحقق من المصهرات في علبة المصهرات. إذا كان المصهر قد انقطع، فأعد تشغيله	قد يكون المصهر قد انقطع أو قد يكون معطلاً	
قد يخرج بخار أثناء التشغيل. هذا لا يُعد عطلاً	قد يكون الفرن مستخدماً لأول مرة	يخرج بخار أثناء تشغيل الجهاز
التزم بمسافات الخلوص المحددة في دليل التركيب	قد يكون الفرن موضوعاً في مكان سيئ التهوية	يصبح السطح الخارجي للفرن ساخناً جداً أثناء الطهي
لا تفتح الباب كثيراً لتجنب انخفاض درجة الحرارة الداخلية	قد يتم فتح باب الفرن كثيراً أثناء الطهي	الفرن لا يطهو بشكل صحيح
هذا لا يُعد عطلاً	تستمر في العمل لفترة من الوقت لتهوية الجزء الداخلي من الفرن	يستمر مروحة التبريد في العمل بعد انتهاء الطهي
هذا لا يُعد عطلاً	الأصوات الناتجة عن تمدد الأجزاء بسبب الحرارة تُعد أمراً طبيعياً	تُسمع أصوات معدنية أثناء تسخين الجهاز أو تبريده
نظف الفرن	قد تكون هناك بقايا طعام داخل الفرن وعلى الباب	الباب لا يُغلق بالكامل
تأكد من أن الباب مغلق بالكامل اضبط الفرن على درجة الحرارة و/أو الوظيفة المحددة	قد يكون الباب ثُرك مفتوحاً قد لا تكون الوظيفة أو درجة الحرارة قد تم تحديدها قد لا يكون هناك مصدر طاقة كهربائية	الفرن لا يسخن

تصرف صحيح لهذا المنتج

- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبالغ حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة





www.zilan.com.tr



@zilanhome