

Zilan

Built-in Oven
ZLN6420



INSTRUCTION MANUAL

2482 Watt

220-240V

50-60 Hz

www.zilan.com.tr

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 PIEĻŪTU 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 JAZYKOCĤ.

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.

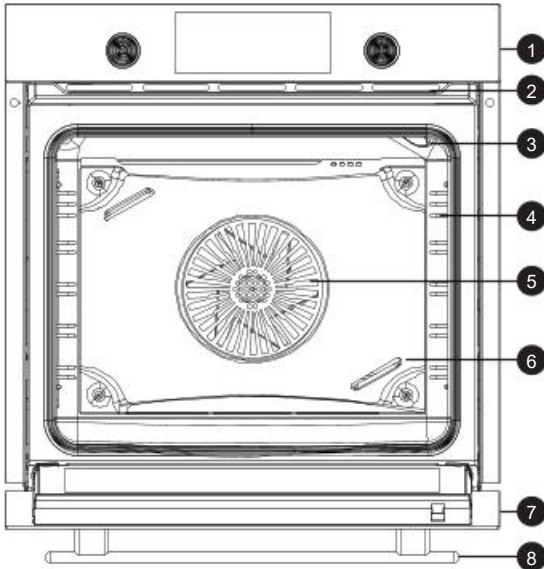
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- 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.

EN

- 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

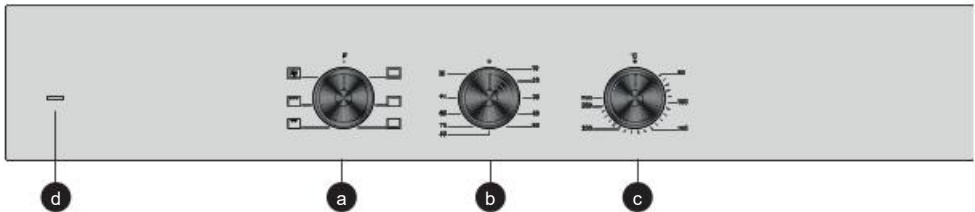
* The air vents may be open or closed depending on your model.

** 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 adjusted using the function selection knob.

You must also set the temperature knob to a value together with the function selection knob. Otherwise, the appliance will not start heating.

b. Mechanical Timer

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

c. Temperature Knob

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

d. 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.

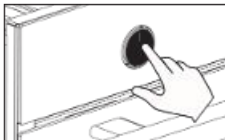
HEATING TYPES AND FUNCTIONS

	Lower and Upper Heating	Food is heated evenly from both the bottom and the top. The upper and lower heaters operate at the same time. It is suitable for cooking foods such as cakes, pastries, and dough-based products.
	Upper Heating	Only the upper heater operates. Use this program towards the end of the cooking process when the upper part of the food being cooked needs to be browned or cooked further.
	Lower Heating	Only the lower heater operates. Use this program towards the end of the cooking process when the lower part of the food being cooked needs to be browned or cooked further. This function can also be used for steam cleaning.
	Small Grill	Suitable for grilling and browning small portions of food.
	Large Grill	Suitable for grilling and browning medium and large portions of food. It heats the entire area under the heater.
	Oven Light	Illuminates the inside of the oven. When the oven is set to the lighting position, the heaters and fan do not operate. The lamp remains on while the oven is operating.

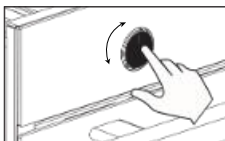
Note: The functions listed in the table may vary depending on the appliance model and may not be available in every model.

- The energy value for the fan-assisted cooking mode is specified based on this function.
- The tests were carried out in accordance with the TS EN 60350 standard and Regulation (EU) No. 66/2014.

Using the Pop-out Button

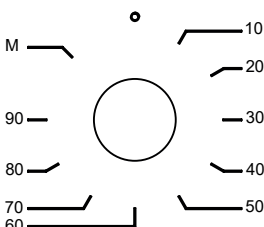


- In models equipped with a pop-out button, the button must be extended outward in order to make adjustments. (This feature may not be available depending on the model.)
- Press the button as shown in the figure to make it pop out.



- When the button is extended outward, you can turn it to make the necessary adjustments.

Using the Mechanical Timer



The mechanical timer allows you to set the cooking time of the food. After selecting the temperature and cooking type, turn the timer knob clockwise to set the cooking time. When the set time has elapsed, the appliance gives an audible warning.

You can also cook without using the timer. To do this, after selecting the temperature and cooking type, set the timer to the **M** (Manual) position. In this position, the appliance will operate without a set cooking time.

COOKING RECOMMENDATIONS

- You can find information about the tested foods and the determined cooking values in the table below.
- Cooking times may vary depending on the mains voltage, the type, quantity and temperature of the food to be cooked. You can try the times and values recommended in the table to obtain results suitable for your personal taste and make the necessary adjustments.
- The bottom rack level of the oven is rack position 1.

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

Food	Accessory to Be Used	Cooking Function	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking Time (min.)
Cake on Tray	Standard Tray		2-3	170	20–25
Cake in Mould	Cake Mould		2	170	35–40
Cookies	Standard Tray		2	170	20–25
Small Cakes	Standard Tray		3	160	30–35
Cheese Puff Pastry	Standard Tray		2	200	35–40
Spinach Puff Pastry	Standard Tray		2	200	40–45
Pizza	Standard Tray		2	200	10–15
Pastry	Standard Tray		2	200	25–30
Fish	Standard Tray		3	200	30–40
Lasagna	Glass Dish / Rectangular Dish on Wire Rack		2	190	20–25
Chicken Drumsticks	Standard Tray		2-3	220	50–55
Whole Chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	Maximum temperature for the first 30 minutes, then 190 °C for 60 minutes	90–95
Entrecôte	Standard Tray		3	Maximum temperature for the first 30 minutes, then 190 °C for 30 minutes	55–60

GRILL COOKING TABLE

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

Note: It is recommended to preheat for 5 minutes.

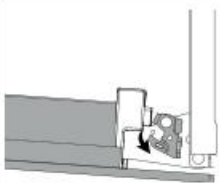
MAINTENANCE AND CLEANING

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

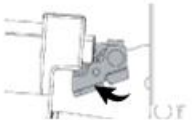
Caution: Make sure that the appliance has cooled down before performing maintenance.

- 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.

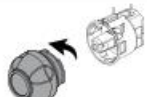
Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	Press the right and left sides of the upper plastic section and pull it upwards.	
Step 3	First remove the inner glass, then the middle glass by pulling them outwards in the direction of the arrow.	

Installing the Oven Door

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.	

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.	Check that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or may be faulty.	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.

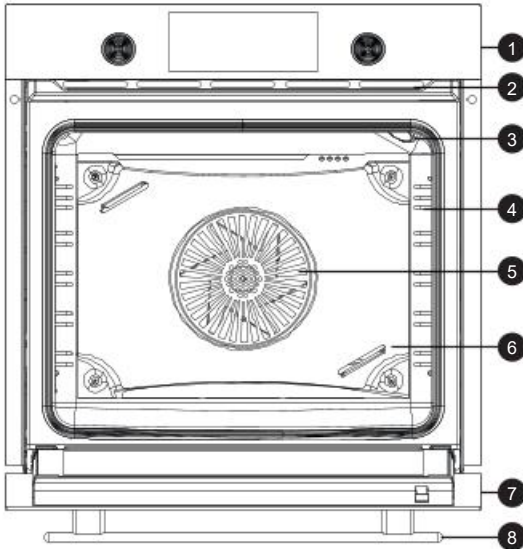
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE

- 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.

DE

- 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

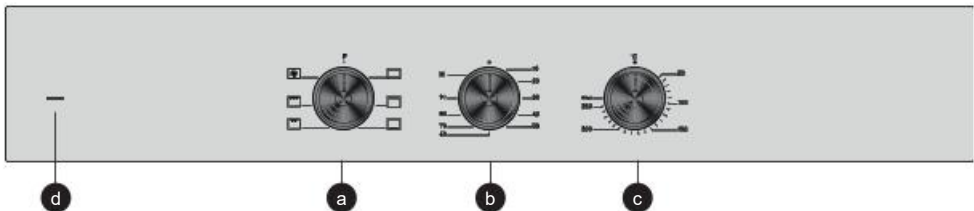
* Die Lüftungsöffnungen können je nach Modell offen oder geschlossen sein.

** 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. Funktionswahlschalter**

Die Heiz-/Garart wird mit dem Funktionswahlschalter eingestellt.

Zusammen mit dem Funktionswahlschalter muss auch der Temperaturregler auf einen Wert eingestellt werden. Andernfalls beginnt das Gerät nicht zu heizen.

b. Mechanischer Timer

Er ermöglicht Ihnen, die Garzeit der Speisen festzulegen. Auch der Funktionswahlschalter und der Temperaturregler müssen eingestellt sein.

c. Temperaturregler

Er ermöglicht Ihnen, die Backofentemperatur auszuwählen. Der Garvorgang wird gestartet, nachdem die Funktionsart ausgewählt wurde.

d. Kontrollleuchte

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

Ausschalten des Elektrobackofens

Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturregler auf die Position 0 (Aus).

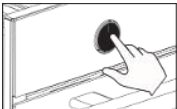
HEIZARTEN UND FUNKTIONEN

	Unter- und Oberhitze	Die Speisen werden gleichmäßig von unten und von oben erhitzt. Ober- und Unterhitze arbeiten gleichzeitig. Geeignet zum Backen von Speisen wie Kuchen, Gebäck und Teigwaren.
	Oberhitze	Nur das obere Heizelement arbeitet. Verwenden Sie dieses Programm gegen Ende des Garvorgangs, wenn die Oberseite der Speise gebräunt oder weiter gegart werden soll.
	Unterhitze	Nur das untere Heizelement arbeitet. Verwenden Sie dieses Programm gegen Ende des Garvorgangs, wenn die Unterseite der Speise gebräunt oder weiter gegart werden soll. Diese Funktion kann auch für die Dampfreinigung verwendet werden.
	Kleiner Grill	Geeignet zum Grillen und Bräunen kleiner Portionen.
	Großer Grill	Geeignet zum Grillen und Bräunen mittlerer und großer Portionen. Der gesamte Bereich unter dem Heizelement wird erhitzt.
	Backofen beleuchtung	Beleuchtet den Innenraum des Backofens. Wenn der Backofen auf die Beleuchtungsposition gestellt wird, arbeiten die Heizelemente und der Ventilator nicht. Die Lampe bleibt während des Betriebs des Backofens eingeschaltet.

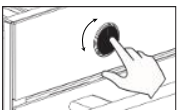
Hinweis: Die in der Tabelle aufgeführten Funktionen können je nach Gerätemodell variieren und sind möglicherweise nicht bei jedem Modell vorhanden.

- Der Energiewert für den Umluft-Garmodus wurde auf Grundlage dieser Funktion angegeben.
- Die Prüfungen wurden gemäß der Norm TS EN 60350 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 durchgeführt.

Verwendung Des Versenkbaren Drehknopfs (Pop-Out-Button)

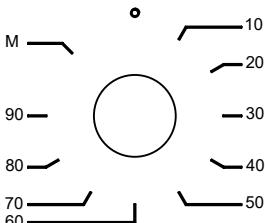


- Bei Modellen mit versenkbarem Drehknopf muss der Knopf herausgezogen sein, damit Einstellungen vorgenommen werden können. *(Diese Funktion ist je nach Modell möglicherweise nicht vorhanden.)*
- Drücken Sie den Knopf wie in der Abbildung gezeigt, damit er herauskommt.



- 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

Erstes Aufheizen

- Entfernen Sie vor der Verwendung des Backofens die Etiketten auf dem Gerät und nehmen Sie das Zubehör aus dem Innenraum heraus.
- Wischen Sie den Backofen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn anschließend. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“ sorgfältig durch.
- Führen Sie den ersten Aufheizvorgang durch, um den Geruch eines neuen Geräts zu beseitigen.
- Lassen Sie den Backofen bei geschlossener Tür 30 Minuten lang bei 200 °C in  der angegebenen Einstellung laufen. Lüften Sie anschließend den Raum.
- Seien Sie beim Öffnen der Backofentür vorsichtig, da nach dem Aufheizvorgang 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.

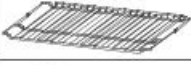
Tägliche Verwendung

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

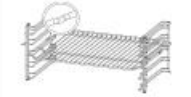
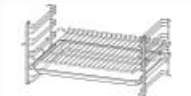
Warnung: Vergessen Sie nicht, den Funktions- und Temperaturregler des Backofens nach Ablauf der Garzeit auszuschalten.

ZUBEHÖR

- Das mitgelieferte Zubehör kann je nach Gerätemodell variieren. Einige der in der Bedienungsanleitung genannten Zubehörteile sind möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten.
- Verwenden Sie ausschließlich das speziell für das Gerät entwickelte Originalzubehör.

	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.

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.

GAREMPFEHLUNGEN

- Informationen zu den getesteten Lebensmitteln und den ermittelten Garwerten finden Sie in der nachstehenden Tabelle.
- Die Garzeiten können je nach Netzspannung sowie Art, Menge und Temperatur des zu garenden Lebensmittels variieren. Um Ergebnisse nach Ihrem persönlichen Geschmack zu erzielen, können Sie die in der Tabelle empfohlenen Zeiten und Werte ausprobieren und die erforderlichen Anpassungen vornehmen.
- Die unterste Einschubebene des Ofens gilt als Einschubebene 1.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Ofen vor der Verwendung 10 Minuten lang vorzuheizen.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Garfunktion	Ein schu bebene	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Blechkuchen	Standard-Backblech		2-3	170	20–25
Kuchen in der Backform	Kuchenform		2	170	35–40
Kekse	Standard-Backblech		2	170	20–25
Kleine Kuchen	Standard-Backblech		3	160	30–35
Blätter teiggebäck mit Käse	Standard-Backblech		2	200	35–40
Blätterteiggebäck mit Spinat	Standard-Backblech		2	200	40–45
Pizza	Standard-Backblech		2	200	10–15
Börek	Standard-Backblech		2	200	25–30
Fisch	Standard-Backblech		3	200	30–40
Lasagne	Glasform / rechteckige Form auf dem Gitterrost		2	190	20–25
Hähnchen unterkeulen	Standard-Backblech		2-3	220	50–55
Ganzes Hähnchen (2 kg)	Standard-Backblech		2-3	Die ersten 30 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 60 Minuten bei 190 °C	90–95
Entrecôte	Standard-Backblech		3	Die ersten 30 Minuten bei maximaler Temperatur, anschließend 30 Minuten bei 190 °C	55–60

Grill-Gartabelle

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

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

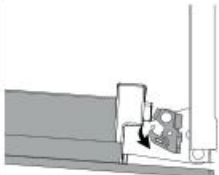
PFLEGE UND REINIGUNG

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

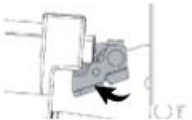
Achtung: Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

- 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.

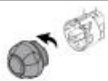
Schritt 1	Öffnen Sie die Backofentür halb.	
Schritt 2	Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des oberen Kunststoffteils und ziehen Sie es nach oben.	
Schritt 3	Entfernen Sie zuerst die innere Glasscheibe und anschließend die mittlere Glasscheibe, indem Sie sie in Pfeilrichtung nach außen ziehen.	

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.	

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 BAHSİDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
DİL YAPAY ZEKA YARDIMIYLA ÇEVİRİLMİŞTİR.

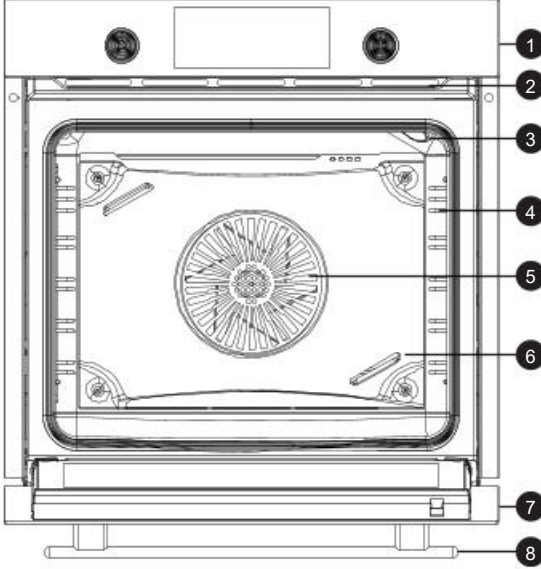
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- 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 tabanıyla 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.

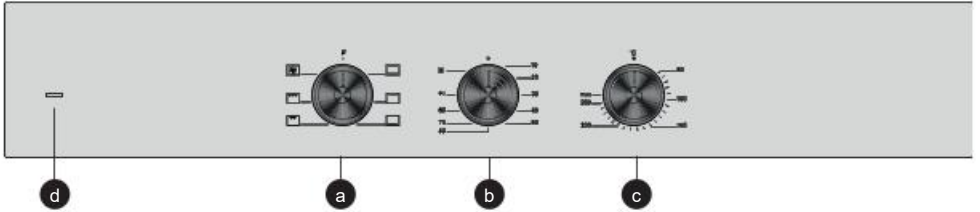
ANKASTRE FIRININIZI TANIYIN



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 seçme düğmesi ile ayarlanır.

Fonksiyon seçme düğmesi ile birlikte sıcaklık düğmesini de bir değere ayarlamanız gerekir. Aksi takdirde ürün ısınmaya başlamaz.

b. Mekanik Zamanlayıcı

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

c. Sıcaklık Düğmesi

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

d. Gösterge Lambası

Fırının ısındığını gösteren lambadır. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner.

Elektrikli Fırının Kapatılması

Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0 (kapalı) konumuna getiriniz.

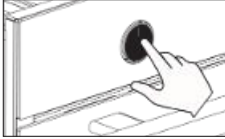
ISITMA TÜRLERİ VE FONKSİYONLAR

	Alt ve Üst Isıtma	Yiyecek, hem alttan hem de üstten eşit şekilde ısıtılır. Üst ve alt ısıtıcılar aynı anda çalışır. Kek, börek ve hamur işleri gibi yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur.
	Üst Isıtma	Yalnızca üst ısıtıcı çalışır. Pişirilmekte olan yiyeceğin üst kısmının kızartılması veya daha fazla pişirilmesi gerektiğinde, pişirme işleminin sonuna doğru bu programı kullanın.
	Alt Isıtma	Yalnızca alt ısıtıcı çalışır. Pişirilmekte olan yiyeceğin alt kısmının kızartılması veya daha fazla pişirilmesi gerektiğinde, pişirme işleminin sonuna doğru bu programı kullanın. Ayrıca bu fonksiyon, buharlı temizlik işlemi için de kullanılabilir.
	Küçük Izgara	Küçük porsiyonlu yiyeceklerin ızgara yapılması ve kızartılması için uygundur.
	Büyük Izgara	Orta ve büyük porsiyonlu yiyeceklerin ızgara yapılması ve kızartılması için uygundur. Isıtıcının altındaki tüm alanı ısıtır.
	Fırın Aydınlatması	Fırının iç kısmını aydınlatır. Fırın aydınlatma konumuna getirildiğinde, ısıtıcılar ve fan çalışmaz. Fırın çalıştığı sürece lamba yanık kalır.

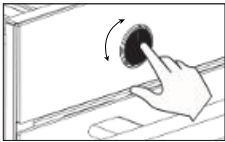
Not: Tabloda yer alan fonksiyonlar cihaz modeline göre farklılık gösterebilir ve her modelde bulunmayabilir.

- Fan destekli pişirme moduna ilişkin enerji değeri bu fonksiyon esas alınarak belirtilmiştir.
- Yapılan testler TS EN 60350 standardı ve (AB) No 66/2014 yönetmeliği esas alınarak gerçekleştirilmiştir.

Açılır Düğme (Pop-out Button) Kullanımı

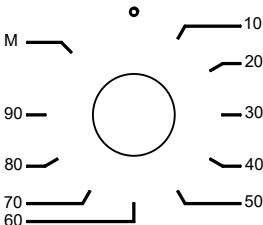


- Açılır düğmeye sahip modellerde, ayar yapılabilmesi için düğmenin dışarı çıkarılmış olması gerekir. (Bu özellik modele bağlı olarak bulunmayabilir.)
- Şekilde gösterildiği gibi düğmeye basarak dışarı çıkmasını sağlayın.



- Düğme dışarıdayken çevirerek gerekli ayarları yapabilirsiniz.

Mekanik Zamanlayıcının Kullanımı



Mekanik zamanlayıcı, yiyeceğin pişirme süresini ayarlamana sağlar. 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

İlk Isıtma

- Fırını kullanmadan önce üzerindeki etiketleri çıkarın ve aksesuarları içinden alın.
- Fırını nemli bir bezle silin ve kurulaşın. "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın ve detaylı şekilde inceleyin.
- Yeni cihaz kokusunu gidermek için ilk ısıtma işlemini gerçekleştirin.
- Fırını, kapağı kapalıyken 200°C / 30 dakika  ayarında çalıştırın. Daha sonra ortamı havalandırın.
- Isıtma işleminden sonra buhar çıkabileceği için fırın kapağını açarken dikkatli olun. Aksesuarları yerleştirin. Fırınınız kullanıma hazırdır.

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

Günlük Kullanım

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

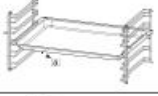
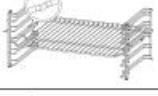
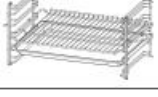
Uyarı: Piştirme süresi sona erdiğinde, fırının fonksiyon ve sıcaklık düğmesini kapatmayı unutmayın.

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.

Aksesuarların Kullanımı

	Bazı modellerde tel raf ve kendinden ayarlanabilir raflar bulunur. Tel raf 6 piştirme 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.

PIŞIRME 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.)
Tepside Kek	Standart Tepsi		2-3	170	20–25
Kalıpta Kek	Kek Kalıbı		2	170	35–40
Kurabiye	Standart Tepsi		2	170	20–25
Küçük Kekler	Standart Tepsi		3	160	30–35
Peynirli Milföy Böreği	Standart Tepsi		2	200	35–40
İspanaklı Milföy Böreği	Standart Tepsi		2	200	40–45
Pizza	Standart Tepsi		2	200	10–15
Börek	Standart Tepsi		2	200	25–30
Balık	Standart Tepsi		3	200	30–40
Lazanya	Tel Izgara Üzerinde Cam Kap / Dikdörtgen Kap		2	190	20–25
Tavuk Baget	Standart Tepsi		2-3	220	50–55
Bütün Tavuk (2 kg)	Standart Tepsi		2-3	İlk 30 dakika maksimum sıcaklık, ardından 60 dakika 190 °C	90–95
Antrikot	Standart Tepsi		3	İlk 30 dakika maksimum sıcaklık, ardından 30 dakika 190 °C	55–60

Izgara Pişirme Tablosu

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

Not: 5 dk. ön ısıtma yapılması tavsiye edilir.

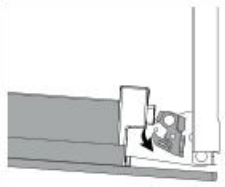
BAKIM VE TEMİZLİK

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

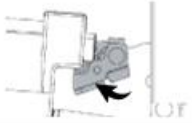
Dikkat: Bakım işleminden önce cihazın soğuk olduğundan emin olunuz.

- 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

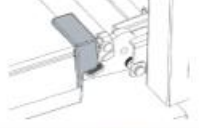
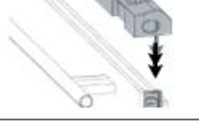
Adım 4	Fırının kapısını ok yönünde menteşelere yerleştirin.	
Adım 5	Fırının kapağını tamamen açın ve menteşe kilitlerini ok yönünde kapalı konuma getirin. Fırın kapağını kapatın.	

Camların Çıkarılması

Cam sayısı modele göre değişiklik gösterebilir.

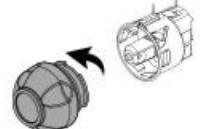
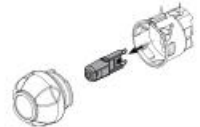
Adım 1	Fırın kapağını yarım açın.	
Adım 2	Üst plastik bölümün sağ ve sol tarafına bastırarak yukarı doğru çekin.	
Adım 3	Önce iç camı, ardından orta camı ok yönünde dışa doğru çekerek çıkarın.	

Camların Takılması

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

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 edilmiş 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.

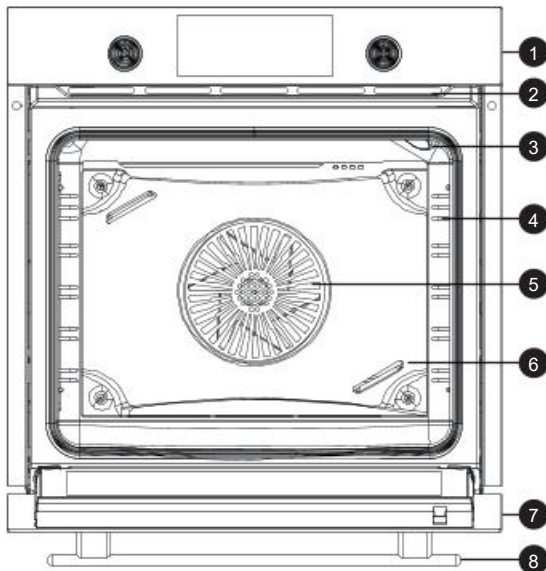
INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- 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

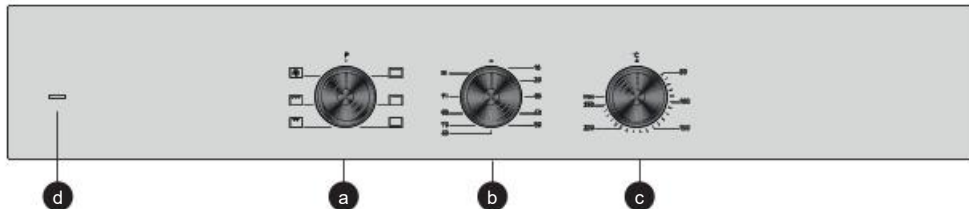
* Fantele de ventilație pot fi deschise sau închise, în funcție de modelul dumneavoastră.

** 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 selector de funcții**

Tipul de încălzire/gătire se reglează cu ajutorul butonului selector de funcții.

Împreună cu butonul selector de funcții, trebuie să setați și butonul de temperatură la o valoare. În caz contrar, aparatul nu va începe să încălzească.

b. Temporizator mecanic

Vă permite să setați durata de gătire a alimentelor. Butonul selector de funcții și butonul de temperatură trebuie, de asemenea, să fie setate.

c. Buton de temperatură

Vă permite să selectați temperatura cuptorului. Procesul de gătire începe după selectarea tipului de funcție.

d. Lampă indicatoare

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

Oprirea cuptorului electric

Aduceți butonul selector de funcții și butonul de temperatură în poziția 0 (oprit).

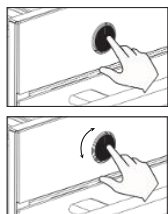
TIPURI DE ÎNCĂLZIRE ȘI FUNCȚII

	Încălzire inferioară și superioară	Alimentele sunt încălzite uniform atât de jos, cât și de sus. Elementele de încălzire superioare și inferioare funcționează simultan. Este potrivită pentru prepararea alimentelor precum prăjituri, produse de patiserie și preparate din aluat.
	Încălzire superioară	Funcționează numai elementul de încălzire superior. Utilizați acest program spre sfârșitul procesului de gătire atunci când partea superioară a alimentului trebuie rumenită sau gătită mai mult.
	Încălzire inferioară	Funcționează numai elementul de încălzire inferior. Utilizați acest program spre sfârșitul procesului de gătire atunci când partea inferioară a alimentului trebuie rumenită sau gătită mai mult. Această funcție poate fi utilizată și pentru curățarea cu abur.
	Grill mic	Este potrivit pentru prepararea la grill și rumenirea porțiilor mici de alimente.
	Grill mare	Este potrivit pentru prepararea la grill și rumenirea porțiilor medii și mari de alimente. Încălzește întreaga zonă de sub elementul de încălzire.
	Iluminarea cuptorului	Iluminează interiorul cuptorului. Când cuptorul este setat în poziția de iluminare, elementele de încălzire și ventilatorul nu funcționează. Lampa rămâne aprinsă pe durata funcționării cuptorului.

Notă: Funcțiile indicate în tabel pot varia în funcție de modelul aparatului și este posibil să nu fie disponibile la toate modelele.

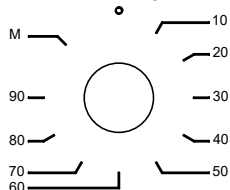
- Valoarea energetică pentru modul de gătire asistată de ventilator a fost specificată pe baza acestei funcții.
- Testele au fost efectuate în conformitate cu standardul TS EN 60350 și Regulamentul (UE) nr. 66/2014.

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

Prima încălzire

- Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați etichetele de pe acesta și scoateți accesoriile din interior.
- Ștergeți cuptorul cu o lavetă umedă și apoi uscați-l. Consultați secțiunea „Întreținere și curățare” și citiți-o cu atenție.
- Efectuați prima încălzire pentru a elimina mirosul specific unui aparat nou.
- Porniți cuptorul cu ușa închisă , la 200 °C, timp de 30 de minute, în setarea indicată. Apoi aerisiți încăperea.
- Aveți grijă când deschideți ușa cuptorului, deoarece după încălzire poate ieși abur din interior. Așezați accesoriile. Cuptorul dumneavoastră este pregătit pentru utilizare.

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

Utilizare zilnică

- Pentru a începe gătirea, setați butonul termostatlui cuptorului și temperatura potrivită pentru aliment. Consultați „Recomandări de gătire”.
- Dacă este necesar, preîncălziți cuptorul.
- După gătire, lăsați cuptorul să se răcească cu ușa deschisă.

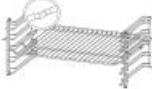
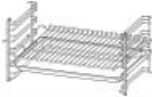
Avertisment: Nu uitați să opriți butoanele de funcție și de temperatură ale cuptorului după terminarea timpului de gătire.

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.

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.

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 gătitul 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
Prăjitură în formă	Formă pentru prăjitură		2	170	35–40
Fursecuri	Tavă standard		2	170	20–25
Prăjituri mici	Tavă standard		3	160	30–35
Foietaj cu brânză	Tavă standard		2	200	35–40
Foietaj cu spanac	Tavă standard		2	200	40–45
Pizza	Tavă standard		2	200	10–15
Plăcintă	Tavă standard		2	200	25–30
Pește	Tavă standard		3	200	30–40
Lasagna	Vas de sticlă / vas dreptunghiular pe grătarul de sârmă		2	190	20–25
Pulpe inferioare de pui	Tavă standard		2-3	220	50–55
Pui întreg (2 kg)	Tavă standard		2-3	Temperatură maximă în primele 30 de minute, apoi 190 °C timp de 60 de minute	90–95
Antricot	Tavă standard		3	Temperatură maximă în primele 30 de minute, apoi 190 °C timp de 30 de minute	55–60

Tabel pentru gătitul 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.

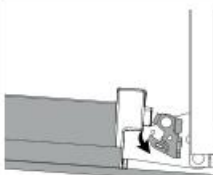
ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

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

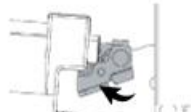
Atenție: Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de curățare.

- 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.

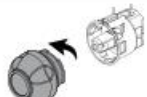
Pasul 1	Deschideți pe jumătate ușa cuptorului.	
Pasul 2	Apăsați pe partea dreaptă și pe partea stângă ale secțiunii superioare din plastic și trageți-o în sus.	
Pasul 3	Scoateți mai întâi geamul interior, apoi geamul din mijloc, trăgându-le spre exterior în direcția săgeții.	

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”.	

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@zilanofficial.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.

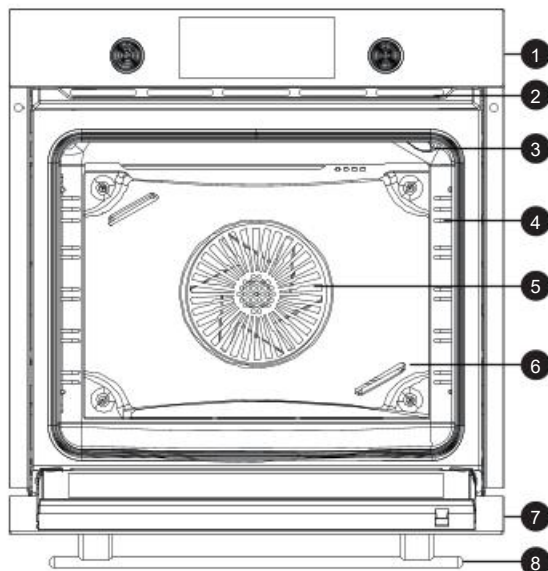
NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

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

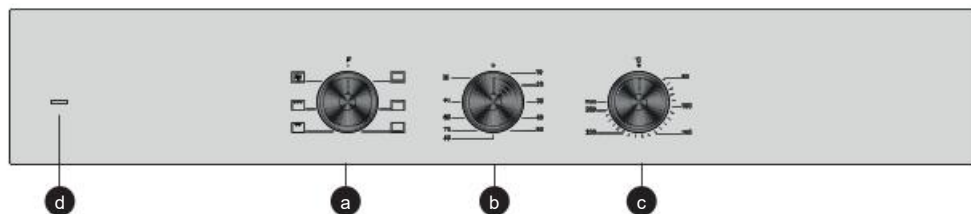
* Otwory wentylacyjne mogą być otwarte lub zamknięte w zależności od modelu.

** 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**

Rodzaj grzania/pieczczenia ustawia się za pomocą pokrętki wyboru funkcji.

Wraz z pokrętką wyboru funkcji należy również ustawić pokrętko temperatury na określoną wartość. W przeciwnym razie urządzenie nie rozpocznie nagrzewania.

b. Mechaniczny minutnik

Umożliwia ustawienie czasu pieczenia potrawy. Pokrętko funkcji oraz pokrętko temperatury muszą być również ustawione.

c. Pokrętko temperatury

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

d. Lampka kontrolna

Ta lampka wskazuje, że piekarnik się nagrzewa. Gaśnie, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Ustaw pokrętko funkcji oraz pokrętko temperatury w pozycji 0 (wyłączone).

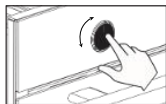
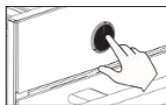
ISITMA TÜRLERİ VE FONKSİYONLAR

	Grzanie dolne i górne	Potrawa jest równomiernie podgrzewana zarówno od dołu, jak i od góry. Górna i dolna grzałka działają jednocześnie. Funkcja jest odpowiednia do pieczenia potraw takich jak ciasta, wypieki i wyroby z ciasta.
	Grzanie górne	Działa tylko górna grzałka. Program ten należy stosować pod koniec procesu pieczenia, gdy górna część przygotowywanej potrawy wymaga zarumienienia lub dalszego dopieczenia.
	Grzanie dolne	Działa tylko dolna grzałka. Program ten należy stosować pod koniec procesu pieczenia, gdy dolna część przygotowywanej potrawy wymaga zarumienienia lub dalszego dopieczenia. Funkcja ta może być również używana do czyszczenia parowego.
	Mały grill	Odpowiedni do grillowania i zarumieniania małych porcji żywności.
	Duży grill	Odpowiedni do grillowania i zarumieniania średnich oraz dużych porcji żywności. Nagrzewa całą powierzchnię pod grzałką.
	Oświetlenie piekarnika	Oświetla wnętrze piekarnika. Gdy piekarnik zostanie ustawiony w pozycji oświetlenia, grzałki i wentylator nie działają. Lampa pozostaje włączona podczas pracy piekarnika.

Uwaga: Funkcje wymienione w tabeli mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia i mogą nie występować w każdym modelu.

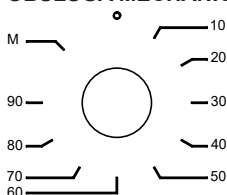
- Wartość zużycia energii dla trybu pieczenia z wentylatorem została określona na podstawie tej funkcji.
- Badania zostały przeprowadzone zgodnie z normą TS EN 60350 oraz Rozporządzeniem (UE) nr 66/2014.

Obsługa Pokręćła Chowanego (Przycisk Pop-Out)



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

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

Pierwsze nagrzewanie

- Przed użyciem piekarnika usuń znajdujące się na nim etykiety i wyjmij akcesoria z jego wnętrza.
- Przetrzyj piekarnik wilgotną ściereczką, a następnie go osusz. Zapoznaj się dokładnie z rozdziałem „Konserwacja i czyszczenie”.
- Wykonaj pierwsze nagrzewanie, aby usunąć zapach nowego urządzenia.
- Uruchom piekarnik przy zamkniętych drzwiach  na 30 minut w temperaturze 200°C, korzystając ze wskazanego ustawienia. Następnie przewietrz pomieszczenie.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi piekarnika, ponieważ po nagrzewaniu może wydobywać się para. Umieść akcesoria na miejscu. Piekarnik jest gotowy do użycia.

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

Codzienne użytkowanie

- Aby rozpocząć pieczenie, ustaw pokrętkę termostatu piekarnika oraz odpowiednią temperaturę dla przygotowywanej żywności. Patrz „Zalecenia dotyczące pieczenia”.
- W razie potrzeby rozgrzej piekarnik przed użyciem.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw piekarnik do ostygnięcia przy otwartych drzwiach.

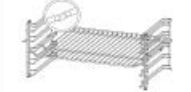
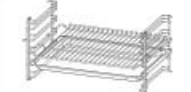
Ostrzeżenie: Po upływie czasu pieczenia nie zapomnij wyłączyć pokrętki funkcji i pokrętki temperatury piekarnika.

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.

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 druciłym 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.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Informacje dotyczące przetestowanych potraw oraz ustalonych wartości pieczenia można znaleźć w poniższej tabeli.
- Czasy pieczenia mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego, rodzaju, ilości oraz temperatury przygotowywanej potrawy. Aby uzyskać rezultaty odpowiednie do własnych preferencji smakowych, można wypróbować czasy i wartości zalecane w tabeli oraz wprowadzić niezbędne korekty.
- Najniższy poziom piekarnika jest oznaczony jako poziom 1.

Uwaga: Zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez 10 minut przed użyciem.

Potrawa	Aksesorium do użycia	Funkcja pieczenia	Poziom półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto na blasze	Standardowa blacha		2-3	170	20–25
Ciasto w formie	Forma do ciasta		2	170	35–40
Ciastka	Standardowa blacha		2	170	20–25
Małe ciastka	Standardowa blacha		3	160	30–35
Ciasto francuskie z serem	Standardowa blacha		2	200	35–40
Ciasto francuskie ze szpinakiem	Standardowa blacha		2	200	40–45
Pizza	Standardowa blacha		2	200	10–15
Börek	Standardowa blacha		2	200	25–30
Ryba	Standardowa blacha		3	200	30–40
Lasagne	Naczynie szklane / prostokątne naczynie na ruszcie		2	190	20–25
Udka z kurczaka	Standardowa blacha		2-3	220	50–55
Cały kurczak (2 kg)	Standardowa blacha		2-3	Maksymalna temperatura przez pierwsze 30 minut, następnie 190 °C przez 60 minut	90–95
Antrykot	Standardowa blacha		3	Maksymalna temperatura przez pierwsze 30 minut, następnie 190 °C przez 30 minut	55–60

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.

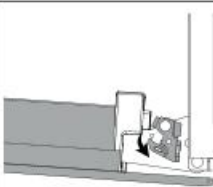
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

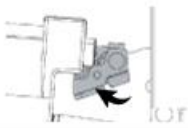
Uwaga: Przed czyszczeniem należy upewnić się, że urządzenie ostygło.

- 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

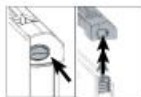
Krok 1	Całkowicie otwórz drzwi piekarnika.	
Krok 2	Krok 2 Otwórz blokady zawiasów, przesuwając je w kierunku wskazanym strzałką.	
Krok 3	Zamknij drzwi piekarnika do momentu, aż znajdą się na poziomie blokady zawiasu. Następnie pociągnij je na zewnątrz w kierunku wskazanym strzałką i zdejmij.	

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".	

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 odstępów określone 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.

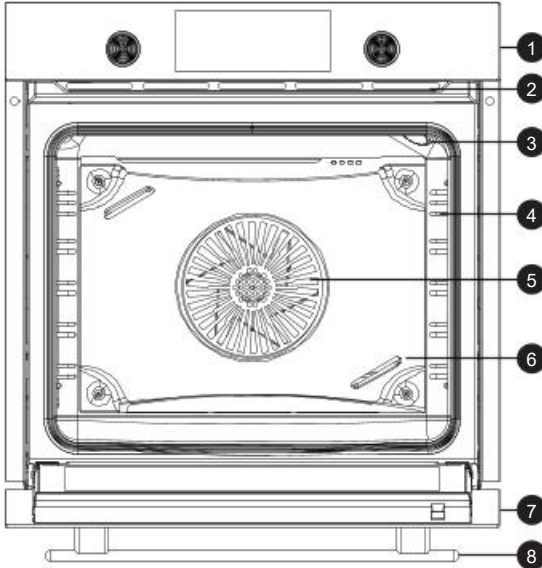
OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- 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.

UPOZNAJTE SVOJU UGRADBENU PEĆNICU



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.

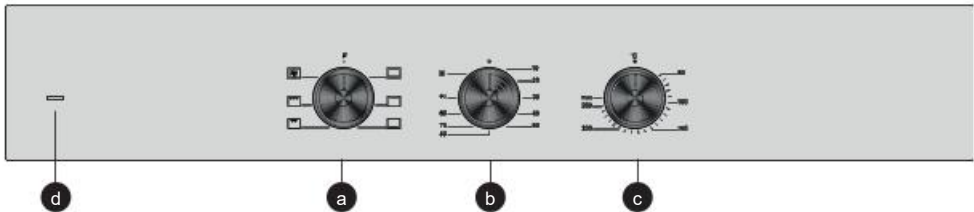
** Položaj svjetla pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

*** Police se mogu razlikovati ovisno o modelu.

Žičana rešetka prikazana je kao primjer.

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

UPRAVLJAČKA PLOČA



a. Gumb za odabir funkcija

Vrsta grijanja/pečenja podešava se pomoću gumba za odabir funkcija.

Uz gumb za odabir funkcija potrebno je i gumb za temperaturu postaviti na određenu vrijednost. U suprotnom uređaj neće početi grijati.

b. Mehanički vremenski programator

Omogućuje vam podešavanje vremena pečenja hrane. Gumb za odabir funkcija i gumb za temperaturu također moraju biti podešeni.

c. Gumb za temperaturu

Omogućuje vam odabir temperature pećnice. Postupak pečenja započinje nakon odabira vrste funkcije.

d. Indikatorska lampica

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

Isključivanje električne pećnice

Postavite gumb za odabir funkcija i gumb za temperaturu u položaj 0 (isključeno).

VRSTE GRIJANJA I FUNKCIJE

	Donje i gornje grijanje	Hrana se ravnomjerno zagrijava odozdo i odozgo. Gornji i donji grijači rade istovremeno. Pogodno je za pripremu hrane kao što su kolači, peciva i proizvodi od tijesta.
	Gornje grijanje	Radi samo gornji grijač. Ovaj program koristite pred kraj postupka pečenja kada je potrebno zapeći ili dodatno ispeći gornji dio hrane.
	Donje grijanje	Radi samo donji grijač. Ovaj program koristite pred kraj postupka pečenja kada je potrebno zapeći ili dodatno ispeći donji dio hrane. Ova funkcija može se koristiti i za čišćenje parom.
	Mali roštilj	Pogodan je za roštiljanje i zapečenost manjih porcija hrane.
	Veliki roštilj	Pogodan je za roštiljanje i zapečenost srednjih i velikih porcija hrane. Zagrijava cijelo područje ispod grijača.
	Osvjetljenje pećnice	Osvjetljava unutrašnjost pećnice. Kada je pećnica postavljena u položaj osvjetljenja, grijači i ventilator ne rade. Svjetlo ostaje uključeno dok pećnica radi.

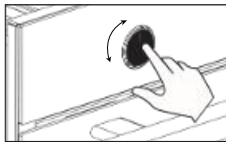
Napomena: Funkcije navedene u tablici mogu se razlikovati ovisno o modelu uređaja i možda nisu dostupne kod svakog modela.

- Energetska vrijednost za način pečenja s ventilatorom navedena je na temelju ove funkcije.
- Ispitivanja su provedena u skladu s normom TS EN 60350 i Uredbom (EU) br. 66/2014.

Uporaba Izvlačivog Gumba (Pop-Out Gumb)

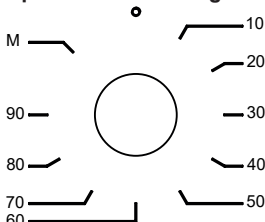


- Kod modela s izvlačivim gumbom, gumb mora biti izvučen kako bi se mogle izvršiti postavke. *(Ova značajka možda neće biti dostupna, ovisno o modelu.)*
- Pritisnite gumb kako je prikazano na slici kako biste omogućili njegovo izvlačenje.



- 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

Prvo zagrijavanje

- Prije uporabe pećnice uklonite naljepnice s uređaja i izvadite dodatni pribor iz unutrašnjosti.
- Obrišite pećnicu vlažnom krpom, a zatim je osušite. Pažljivo pročitajte odjeljak „Održavanje i čišćenje”.
- Provedite prvo zagrijavanje kako biste uklonili miris novog uređaja.
- Uključite pećnicu sa zatvorenim  vratima na 200 °C tijekom 30 minuta, u naznačenoj postavci. Nakon toga prozračite prostoriju.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice jer nakon zagrijavanja iz unutrašnjosti može izaći para. Postavite dodatni pribor. Vaša pećnica spremna je za uporabu.

Upozorenje: Tijekom prve uporabe površine mogu biti toplije nego inače. Zbog toga nemojte dodirivati pećnicu i držite djecu podalje od pećnice.

Svakodnevna uporaba

- Za početak pečenja podesite regulator termostata pećnice i odgovarajuću temperaturu za namirnicu. Pogledajte „Preporuke za pečenje”.
- Ako je potrebno, prethodno zagrijte pećnicu.
- Nakon pečenja ostavite pećnicu da se ohladi s otvorenim vratima.

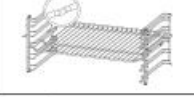
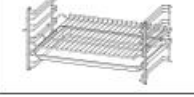
Upozorenje: Nakon završetka vremena pečenja ne zaboravite isključiti regulator funkcije i temperature pećnice.

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.

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.

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.)
Kolač na limu	Standardni lim		2-3	170	20–25
Kolač u kalupu	Kalup za kolač		2	170	35–40
Keksi	Standardni lim		2	170	20–25
Mali kolači	Standardni lim		3	160	30–35
Lisnato tijesto sa sirom	Standardni lim		2	200	35–40
Lisnato tijesto sa špinatom	Standardni lim		2	200	40–45
Pizza	Standardni lim		2	200	10–15
Burek	Standardni lim		2	200	25–30
Riba	Standardni lim		3	200	30–40
Lazanje	Staklena posuda / pravokutna posuda na žičanoj rešetki		2	190	20–25
Pileći bataci	Standardni lim		2-3	220	50–55
Cijelo pile (2 kg)	Standardni lim		2-3	Maksimalna temperatura prvih 30 minuta, zatim 190 °C tijekom 60 minuta	90–95
Entrecôte	Standardni lim		3	Maksimalna temperatura prvih 30 minuta, zatim 190 °C tijekom 30 minuta	55–60

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.

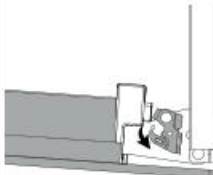
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- 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.

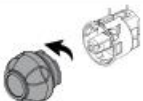
Korak 1	Otvorite vrata pećnice do pola.	
Korak 2	Pritisnite desnu i lijevu stranu gornjeg plastičnog dijela i povucite ga prema gore.	
Korak 3	Najprije izvadite unutarnje staklo, a zatim srednje staklo povlačenjem prema van u smjeru strelice.	

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".	

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 ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE
IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR.
CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

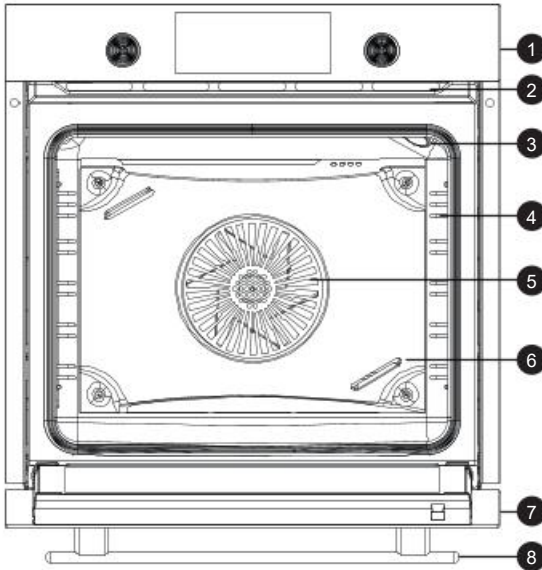
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

- 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. Couverture de protection du ventilateur****
7. Porte
8. Poignée

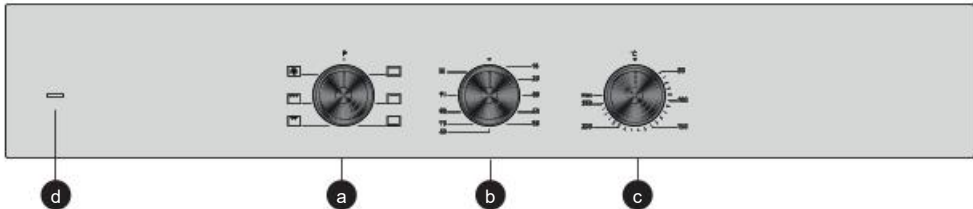
* Les ouïes de ventilation peuvent être ouvertes ou fermées selon le modèle.

** 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 sélection des fonctions

Le type de chauffage/cuisson se règle à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

Vous devez également régler le bouton de température sur une valeur en même temps que le bouton de sélection des fonctions. Dans le cas contraire, l'appareil ne commencera pas à chauffer.

b. Minuterie mécanique

Elle vous permet de régler le temps de cuisson des aliments. Le bouton de sélection des fonctions et le bouton de température doivent également être réglés.

c. Bouton de température

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

d. Voyant lumineux

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

Arrêt du four électrique

Placez le bouton de sélection des fonctions et le bouton de température sur la position 0 (arrêt).

TYPES DE CHAUFFE ET FONCTIONS

	Chauffe inférieure et supérieure	Les aliments sont chauffés uniformément par le bas et par le haut. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent simultanément. Cette fonction convient à la cuisson d'aliments tels que les gâteaux, les pâtisseries et les préparations à base de pâte.
	Chauffe supérieure	Seule la résistance supérieure fonctionne. Utilisez ce programme vers la fin de la cuisson lorsque la partie supérieure de l'aliment doit être dorée ou cuite davantage.
	Chauffe inférieure	Seule la résistance inférieure fonctionne. Utilisez ce programme vers la fin de la cuisson lorsque la partie inférieure de l'aliment doit être dorée ou cuite davantage. Cette fonction peut également être utilisée pour le nettoyage à la vapeur.
	Petit gril	Convient pour griller et dorer de petites portions d'aliments.
	Grand gril	Convient pour griller et dorer des portions moyennes et grandes d'aliments. Il chauffe toute la zone située sous la résistance.
	Éclairage du four	Éclaire l'intérieur du four. Lorsque le four est réglé sur la position d'éclairage, les résistances et le ventilateur ne fonctionnent pas. La lampe reste allumée pendant le fonctionnement du four.

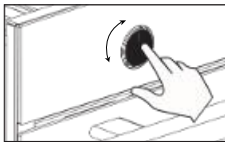
Remarque : Les fonctions indiquées dans le tableau peuvent varier selon le modèle de l'appareil et peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

- La valeur énergétique du mode de cuisson assistée par ventilateur est indiquée sur la base de cette fonction.
- Les essais ont été réalisés conformément à la norme TS EN 60350 et au Règlement (UE) n° 66/2014.

Utilisation Du Bouton Escamotable (Bouton Pop-Out)

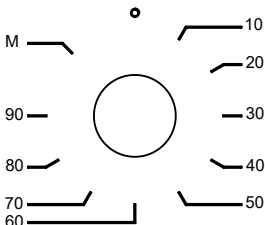


- Sur les modèles équipés d'un bouton escamotable, le bouton doit être sorti pour permettre le réglage. *(Cette fonction peut ne pas être disponible selon le modèle.)*
- Appuyez sur le bouton comme indiqué sur l'illustration afin de le faire sortir.



- 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

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, puis séchez-le. Consultez attentivement la section « Entretien et nettoyage ».
- Effectuez la première chauffe afin d'éliminer l'odeur de neuf de l'appareil.
- Faites fonctionner le four avec la porte fermée  à 200 °C pendant 30 minutes, sur le réglage indiqué. Aérez ensuite la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'échapper après la chauffe. Placez les accessoires. Votre four est prêt à être utilisé.

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

Utilisation quotidienne

- Pour commencer la cuisson, réglez le bouton du thermostat du four et sélectionnez la température adaptée à l'aliment. Consultez les « Recommandations de cuisson ».
- Si nécessaire, préchauffez le four.
- Après la cuisson, laissez le four refroidir avec la porte ouverte.

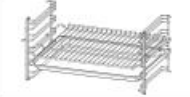
Avertissement : N'oubliez pas d'éteindre les boutons de fonction et de température du four à la fin du temps de cuisson.

ACCESSOIRES

- 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.

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 lèchefrite lors de la cuisson au gril ou de la préparation de plats à base de viande. Pour cela, placez la plaque avec la grille.

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 de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Gâteau sur plaque	Plaque standard		2-3	170	20–25
Gâteau dans un moule	Moule à gâteau		2	170	35–40
Biscuits	Plaque standard		2	170	20–25
Petits gâteaux	Plaque standard		3	160	30–35
Pâte feuilletée au fromage	Plaque standard		2	200	35–40
Pâte feuilletée aux épinards	Plaque standard		2	200	40–45
Pizza	Plaque standard		2	200	10–15
Börek	Plaque standard		2	200	25–30
Poisson	Plaque standard		3	200	30–40
Lasagne	Plat en verre / plat rectangulaire sur grille métallique		2	190	20–25
Pilons de poulet	Plaque standard		2-3	220	50–55
Poulet entier (2 kg)	Plaque standard		2-3	Température maximale pendant les 30 premières minutes, puis 190 °C pendant 60 minutes	90–95
Entrecôte	Plaque standard		3	Température maximale pendant les 30 premières minutes, puis 190 °C pendant 30 minutes	55–60

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.

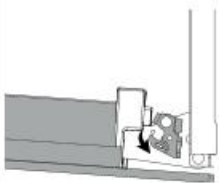
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 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.

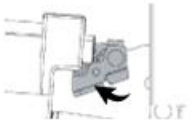
Attention : Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de procéder au nettoyage.

- 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  inférieure 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.

Removing the Oven Door

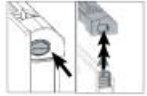
Étape 1	Ouvrez complètement la porte du four.	
Étape 1	Ouvrez les verrous des charnières en les poussant dans le sens de la flèche.	
Étape 3	Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau du verrou de charnière. Ensuite, tirez-la vers l'extérieur dans le sens de la flèche et retirez-la.	

Installation de la porte du four

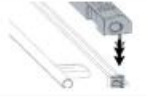
Étape 4	Placez la porte du four sur les charnières dans le sens de la flèche.	
Étape 5	Ouvrez complètement la porte du four et ramenez les verrous des charnières en position fermée dans le sens de la flèche. Fermez la porte du four.	

Retrait des panneaux en verre

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

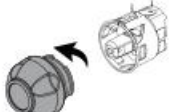
Étape 1	Ouvrez la porte du four à moitié.	
Étape 2	Appuyez sur les côtés droit et gauche de la partie supérieure en plastique et tirez-la vers le haut.	
Étape 3	Retirez d'abord la vitre intérieure, puis la vitre du milieu en les tirant vers l'extérieur dans le sens de la flèche.	

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 "clic".	

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, réenclenchez-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 : FR72953802378 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

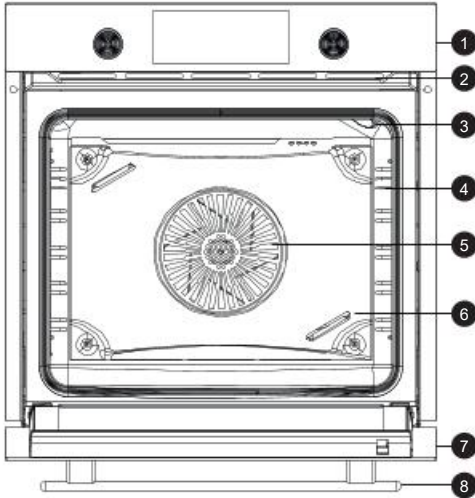
- მონტაჟის, ტექნიკური მომსახურებისა და შეკეთების სამუშაოების დაწყებამდე გათიშეთ ყველა ენერგიის/კვების კავშირი.
- თუ მოწყობილობა დაზიანებულია, არ გამოიყენოთ იგი.
- თუ თქვენი მოწყობილობის პანელზე ან საფარზე დამცავი ფირია, გთხოვთ, მოაშოროთ იგი.
- მოწყობილობის გამოყენების დროს და გამოყენების შემდეგ 8 წლამდე 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

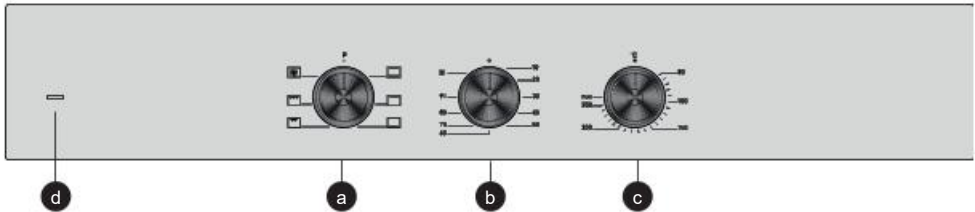
* სავენტილაციო ღიობები შეიძლება იყოს ღია ან დახურული, მოდელის მიხედვით.

** 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

გათბობის/მომზადების ტიპი რეგულირდება ფუნქციის არჩევის რეგულატორით.

ფუნქციის არჩევის რეგულატორთან ერთად, ტემპერატურის რეგულატორიც უნდა დააყენოთ შესაბამის მნიშვნელობაზე. წინააღმდეგ შემთხვევაში, მოწყობილობა გათბობას არ დაიწყებს.

b. მექანიკური ტაიმერი

საშუალებას გაძლევთ დააყენოთ საკვების მომზადების დრო. ფუნქციის რეგულატორი და ტემპერატურის რეგულატორიც ასევე უნდა იყოს დაყენებული.

c. ტემპერატურის რეგულატორი

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

d. ინდიკატორის ნათურა

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

ელექტრო ღუმელის გამორთვა

დააყენეთ ფუნქციის რეგულატორი და ტემპერატურის რეგულატორი 0-ის პოზიციაზე (გამორთული).

გაცხელების ტიპები და ფუნქციები

	ქვედა და ზედა გაცხელება	საკვები თანაბრად ცხელდება როგორც ქვემოდან, ისე ზემოდან. ზედა და ქვედა გამაცხელებელი ელემენტები ერთდროულად მუშაობს. შესაფერისია ისეთი საკვების მოსამზადებლად, როგორიცაა ნამცხვრები, საკონდიტრო ნაწარმი და ცომის ნაწარმი.
	ზედა გაცხელება	მუშაობს მხოლოდ ზედა გამაცხელებელი ელემენტი. გამოიყენეთ ეს პროგრამა მომზადების პროცესის ბოლოს, როდესაც მოსამზადებელი საკვების ზედა ნაწილის შეწითლება ან დამატებით გამოცხობაა საჭირო.
	ქვედა გაცხელება	მუშაობს მხოლოდ ქვედა გამაცხელებელი ელემენტი. გამოიყენეთ ეს პროგრამა მომზადების პროცესის ბოლოს, როდესაც მოსამზადებელი საკვების ქვედა ნაწილის შეწითლება ან დამატებით გამოცხობაა საჭირო. ეს ფუნქცია ასევე შეიძლება გამოყენებულ იქნას ორთქლით წმენდისთვის.
	მცირე გრილი	შესაფერისია მცირე ულუფების გრილზე მოსამზადებლად და შესაწითლებლად.
	დიდი გრილი	შესაფერისია საშუალო და დიდი ულუფების გრილზე მოსამზადებლად და შესაწითლებლად. ის ათბობს გამაცხელებელი ელემენტის ქვეშ არსებულ მთელ არეს.
	ლუმელის განათება	ანათებს ღუმელის შიდა სივრცეს. როდესაც ღუმელი განათების პოზიციაზეა დაყენებული, გამაცხელებელი ელემენტები და ვენტილატორი არ მუშაობს. ნათურა ღუმელის მუშაობის დროს ანთებული რჩება.

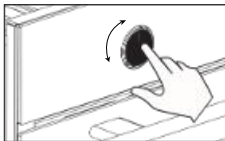
შენიშვნა: ცხრილში მითითებული ფუნქციები შეიძლება განსხვავდებოდეს მოწყობილობის მოდელის მიხედვით და შესაძლოა ყველა მოდელში არ იყოს ხელმისაწვდომი.

- ვენტილატორით დახმარებული მომზადების რეჟიმის ენერგეტიკული მნიშვნელობა განსაზღვრულია ამ ფუნქციის საფუძველზე.
- გამოცდები ჩატარდა TS EN 60350 სტანდარტისა და (EU) No. 66/2014 რეგულაციის შესაბამისად.

ჩასაწევი ღილაკის გამოყენება (POP-OUT ღილაკი)

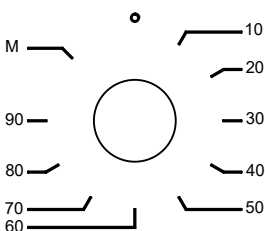


- ჩასაწევი ღილაკის მქონე მოდელეებში პარამეტრების დასაყენებლად ღილაკი გარეთ უნდა იყოს გამოწეული. (ეს ფუნქცია შესაძლოა მოდელის მიხედვით არ იყოს ხელმისაწვდომი.)
- დააჭირეთ ღილაკს სურათზე ნაჩვენები წესით, რათა იგი გარეთ გამოვიდეს.



- 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.

ლუმელის გამოყენება

პირველი გაცხელება

- ლუმელის გამოყენებამდე მოხსენით მოწყობილობაზე არსებული ეტიკეტები და გამოიღეთ აქსესუარები მისი შიდა ნაწილიდან.
 - გაწმინდეთ ლუმელი ნესტიანი ტილოთი და შემდეგ გააშრეთ. ყურადღებით წაიკითხეთ განყოფილება „მოვლა და წმენდა“.
 - ახალი მოწყობილობის სუნის მოსაშორებლად განახორციელეთ პირველი გაცხელება.
 - ჩართეთ ლუმელი დახურული კარით 200 °C ტემპერატურაზე 30 წუთის [🔥] განმავლობაში, მითითებულ რეჟიმში. შემდეგ გაანიავეთ ოთახი.
 - ლუმელის კარის გაღებისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რადგან გაცხელების შემდეგ შიგნიდან შეიძლება ორთქლი გამოვიდეს. მოათავსეთ აქსესუარები. თქვენი ლუმელი მზად არის გამოსაყენებლად.
- გაფრთხილება:** პირველი გამოყენების დროს ზედაპირები ჩვეულებრივზე უფრო ცხელი შეიძლება იყოს. ამიტომ არ შეეხოთ ლუმელს და ბავშვები მორიდდეთ ლუმელს.

ყოველდღიური გამოყენება

- მომზადების დასაწყებად დააყენეთ ლუმელის თერმოსტატის მარეგულირებელი და საკვებისთვის შესაფერისი ტემპერატურა. იხილეთ „მომზადების რეკომენდაციები“.
- საჭიროების შემთხვევაში წინასწარ გაცხელეთ ლუმელი.
- მომზადების შემდეგ ლუმელი გააცივებთ ღია კარით.

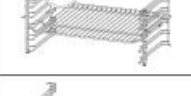
გაფრთხილება: მომზადების დროის დასრულების შემდეგ არ დაგავიწყდეთ ლუმელის ფუნქციისა და ტემპერატურის მარეგულირებლების გამორთვა.

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.
	მაკვთლის 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.

აქსესუარების გამოყენება

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

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	გამოსაყენებელი აქსესუარი	მომზადების დრო ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერატურა (°C)	მომზადების დრო (წთ.)
ნამცხვარი ლანგარზე	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2-3	170	20–25
ნამცხვარი ფორმაში	ნამცხვრის ფორმა		2	170	35–40
ორცხობილა	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2	170	20–25
პატარა ნამცხვრები	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		3	160	30–35
ფენოვანი ცომეული ყველით	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2	200	35–40
ფენოვანი ცომეული ისპანახით	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2	200	40–45
პიცა	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2	200	10–15
ბორეკი	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2	200	25–30
თევზი	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		3	200	30–40
ლაზანია	მინის ჭურჭელი / მართკუთხა ჭურჭელი მავთულის გისოსზე		2	190	20–25
ქათმის ბარკლები	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2-3	220	50–55

მთლიანი ქათამი (2 კგ)	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		2-3	პირველი 30 წუთის განმავლობაში მაქსიმალური ტემპერატურა, შემდეგ 60 წუთის განმავლობაში 190 °C	90–95
ანტრეკოტი	სტანდარტული საცხობი ლანგარი		3	პირველი 30 წუთის განმავლობაში მაქსიმალური ტემპერატურა, შემდეგ 30 წუთის განმავლობაში 190 °C	55–60

გრილზე მომზადების ცხრილი

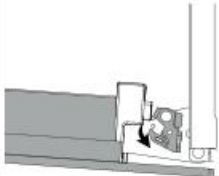
საკვები პროდუქტი	გამოსა ყენებელი აქსესუარი	მომზა დების ფუნქცია	თაროს პოზიცია	ტემპერ ატურა (°C)	მომზა დების დრო (წთ.)
ცხვრის კატლეტები	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	25...30
ქათმის ნაჭრები	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	25...30
თევზი	მავთულის ცხაური		4-5	მაქსიმალური	20...25
ტოსტის პური	მავთულის ცხაური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

შენიშვნა: რეკომენდებულია ღუმელის წინასწარ გაცხელება 5 წუთის განმავლობაში.

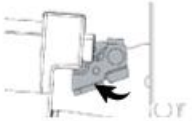
მოვლა და წმენდა

- მოვლისა და წმენდის სამუშაოების დაწყებამდე, ელექტრომოქის 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, როგორიცაა 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	ღუმელის 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 გამოქაჩვით.	

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

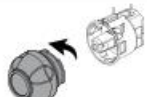
ფრთხილად: თაროები შეიძლება ცხელი იყოს. არ შეეხოთ მათ, სანამ ცხელია. დაელოდეთ, სანამ გაცივდება.

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.	

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

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.	ღუმელი შესაძლოა პირველად გამოიყენება.	მუშაობის დროს ორთქლის გამოსვლა შესაძლებელია. ეს არ წარმოადგენს გაუმართაობას.
მომზადების დროს ღუმელის გარე ზედაპირი ძალიან ცხელდება.	ღუმელი შესაძლოა განთავსებულია არასაკმარისად ვენტილირებად ადგილას.	დაიცავით მონტაჟის ინსტრუქციაში მითითებული დაშორების მანძილები.
ღუმელი სათანადოდ არ ამზადებს საკვებს.	მომზადების დროს ღუმელის 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 ღუმელის 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.	ღუმელის შიგნით და კარზე შესაძლოა დარჩენილი იყოს საკვების ნარჩენები.	გაწმინდეთ ღუმელი.
ღუმელი 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 ღუმელი 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.

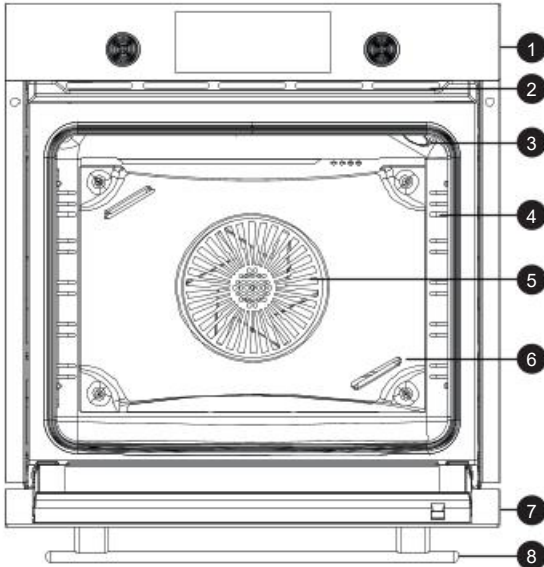
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

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.

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

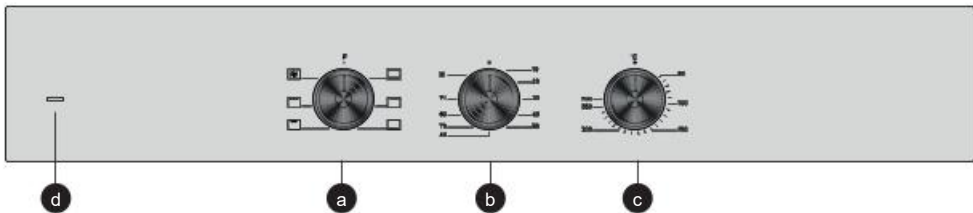
* Вентиляционные отверстия могут быть открытыми или закрытыми в зависимости от модели.

** 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 регулируется с помощью ручки выбора функций.

Вместе с ручкой выбора функций необходимо также установить ручку регулировки температуры на определённое значение. В противном случае прибор не начнёт нагреваться.

б. Механический таймер

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

с. Ручка регулировки температуры

Позволяет выбрать температуру духового шкафа. Процесс приготовления начинается после выбора типа функции.

д. Индикаторная лампа

Эта лампа указывает на то, что духовой шкаф нагревается. Она гаснет, когда духовой шкаф достигает установленной температуры.

Выключение электрического духового шкафа

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

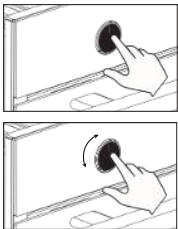
ТИПЫ НАГРЕВА И ФУНКЦИИ

	Нижний и верхний нагрев	Блюда равномерно нагреваются снизу и сверху. Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно. Подходит для приготовления таких продуктов, как торты, выпечка и изделия из теста.
	Верхний нагрев	Работает только верхний нагревательный элемент. Используйте эту программу ближе к концу процесса приготовления, если верхнюю часть блюда необходимо подрумянить или дополнительно пропечь.
	Нижний нагрев	Работает только нижний нагревательный элемент. Используйте эту программу ближе к концу процесса приготовления, если нижнюю часть блюда необходимо подрумянить или дополнительно пропечь. Эта функция также может использоваться для очистки паром.
	Малый гриль	Подходит для приготовления на гриле и подрумянивания небольших порций пищи.
	Большой гриль	Подходит для приготовления на гриле и подрумянивания средних и больших порций пищи. Нагревает всю область под нагревательным элементом.
	Подсветка духовки	Освещает внутреннюю камеру духовки. Когда духовка установлена в положение подсветки, нагревательные элементы и вентилятор не работают. Лампа остается включенной во время работы духовки.

Примечание: Функции, указанные в таблице, могут отличаться в зависимости от модели устройства и могут быть доступны не во всех моделях.

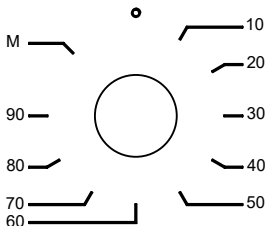
- Значение энергопотребления для режима приготовления с вентилятором указано на основании этой функции.
- Испытания были проведены в соответствии со стандартом TS EN 60350 и Регламентом (ЕС) № 66/2014.

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.

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
Пирог в форме	Форма для пирога		2	170	35–40
Печенье	Стандартный противень		2	170	20–25
Маленькие пирожные	Стандартный противень		3	160	30–35
Слоёная выпечка с сыром	Стандартный противень		2	200	35–40
Слоёная выпечка со шпинатом	Стандартный противень		2	200	40–45
Пицца	Стандартный противень		2	200	10–15
Бёрек	Стандартный противень		2	200	25–30
Рыба	Стандартный противень		3	200	30–40
Лазанья	Стеклянная форма / прямоугольная форма на решётке		2	190	20–25
Куриные голени	Стандартный противень		2-3	220	50–55
Целая курица (2 кг)	Стандартный противень		2-3	Максимальная температура в течение первых 30 минут, затем 190 °C в течение 60 минут	90–95
Антрекот	Стандартный противень		3	Максимальная температура в течение первых 30 минут, затем 190 °C в течение 30 минут	55–60

Таблица приготовления на гриле

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

Примечание: Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 5 минут.

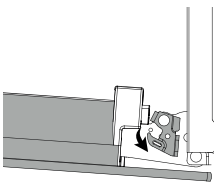
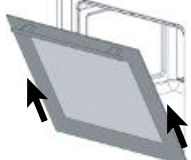
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- 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

Шаг 4	Установите дверцу духовки на петли в направлении стрелки.	
Шаг 5	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	Öffnen Sie die Backofentür halb.	
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".	

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.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.	
Шаг 3	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.

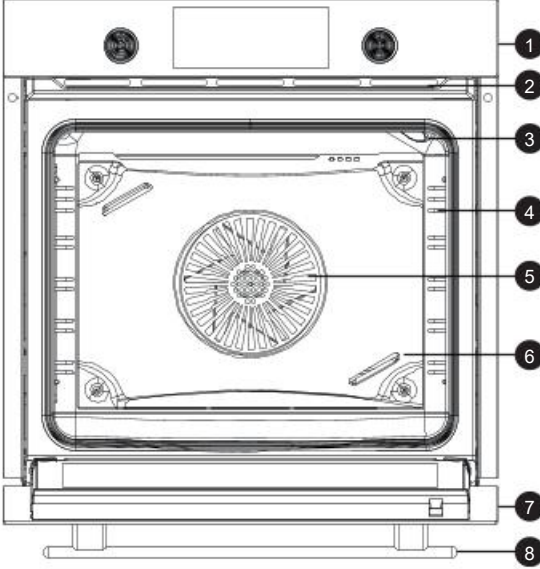
يرجى ملاحظة أن دليل الجهاز قد تم إعداده لعدة طرازات مختلفة.
قد لا يحتوي جهازك على جميع الميزات المذكورة في هذا الدليل.
تمت ترجمة هذا النص بمساعدة الذكاء الاصطناعي

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

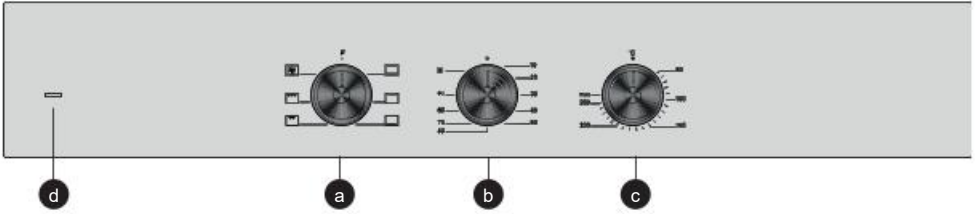
تعرف على فرنك



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

لوحة التحكم



مقبض اختيار الوظائف

يتم ضبط نوع التسخين/الطهي باستخدام مقبض اختيار الوظائف.
 يجب أيضًا ضبط مقبض درجة الحرارة على قيمة محددة مع مقبض اختيار الوظائف. وإلا فلن يبدأ الجهاز في التسخين.

المؤقت الميكانيكي

يتيح لك ضبط مدة طهي الطعام. يجب أيضًا ضبط مقبض اختيار الوظائف ومقبض درجة الحرارة.

مقبض درجة الحرارة

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

ضوء المؤشر

يشير هذا الضوء إلى أن الفرن قيد التسخين. وينطفئ عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة.

إيقاف تشغيل الفرن الكهربائي

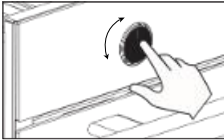
(اضبط مقبض اختيار الوظائف ومقبض درجة الحرارة على الوضع 0 (إيقاف).

	التسخين السفلي والعلوي	يتم تسخين الطعام بشكل متساوٍ من الأسفل ومن الأعلى. يعمل السخان العلوي والسخان السفلي في الوقت نفسه. هذه الوظيفة مناسبة لطهي الأطعمة مثل الكعك والمعجنات ومنتجات العجين.
	التسخين العلوي	يعمل السخان العلوي فقط. استخدم هذا البرنامج في نهاية عملية الطهي عندما يلزم تحمير الجزء العلوي من الطعام أو طهيه أكثر.
	التسخين السفلي	يعمل السخان السفلي فقط. استخدم هذا البرنامج في نهاية عملية الطهي عندما يلزم تحمير الجزء السفلي من الطعام أو طهيه أكثر. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضًا للتنظيف بالبخار.
	الشواية الصغيرة	مناسبة للشوي والتحمير للكميات الصغيرة من الطعام.
	الشواية الكبيرة	مناسبة للشوي والتحمير للكميات المتوسطة والكبيرة من الطعام. تقوم بتسخين كامل المنطقة الموجودة أسفل السخان.
	إضاءة الفرن	تضيء الجزء الداخلي من الفرن. عند ضبط الفرن على وضع الإضاءة، لا تعمل السخانات ولا المروحة. يظل المصباح مضاءً أثناء تشغيل الفرن.

ملاحظة: قد تختلف الوظائف المذكورة في الجدول حسب طراز الجهاز، وقد لا تكون متوفرة في جميع الطرازات.

- تم تحديد قيمة الطاقة لوضع الطهي المدعوم بالمروحة بناءً على هذه الوظيفة
- ولائحة الاتحاد الأوروبي رقم TS EN 60350 66/2014 تم إجراء الاختبارات وفقًا لمعيار

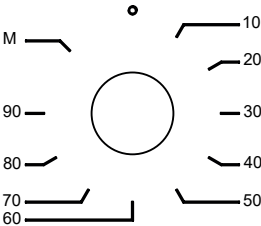
استخدام زر التحكم القابل للسحب



- في الطرازات المزودة بزر تحكم قابل للسحب، 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

التسخين الأول

- قبل استخدام الفرن، قم بإزالة الملصقات 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 وفقاً للإعداد المحدد. بعد ذلك، قم بتهوية الغرفة °C شغل الفرن وبابه مغلق على درجة حرارة 200.

• توجَّ الحذر عند فتح باب الفرن، فقد يتصاعد البخار من الداخل بعد عملية التسخين. ضع الملحقات في أماكنها. أصبح فرنك جاهزاً للاستخدام.

• تحذير: أثناء الاستخدام الأول، قد تكون الأسطح أكثر سخونة من المعتاد. لذلك، لا تلمس الفرن وأبقي الأطفال بعيداً عنه.

• الاستخدام اليومي

• «لبدء عملية الطهي، اضبط مفتاح الثرموستات الخاص بالفرن ودرجة الحرارة المناسبة للطعام. راجع قسم «توصيات الطهي».

• قم بتسخين الفرن مسبقاً إذا لزم الأمر.

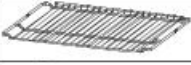
• بعد الانتهاء من الطهي، اترك الفرن ليبرد مع إبقاء الباب مفتوحاً.

• تحذير: لا تنس إيقاف تشغيل مفاتيح الوظائف ودرجة الحرارة الخاصة بالفرن بعد انتهاء وقت الطهي.

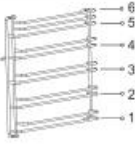
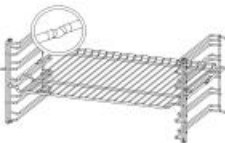
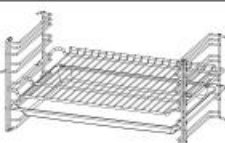
الملحقات

• قد تختلف الملحقات المرفقة حسب طراز الجهاز. قد لا تكون بعض الملحقات المذكورة في دليل المستخدم مرفقة مع المنتج.

• استخدم فقط الملحقات الأصلية المصممة خصيصاً 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.

استخدام الملحقات

	تحتوي بعض الطرازات على رفوف سلكية وأرفف ذاتية الضغط. يحتوي الرف السلكي على 6 مستويات للطهي.
	يجب وضع الملحقات بين دعامتي الرف، ويجب أن يكون الجانب المائل موجهاً نحو باب الجهاز.
	تتمتع 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.

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 طهيه، 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

مدة الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (°C)	موضع الرف	وظيفة الطهي	الملحق المستخدم	الطعام
20-25	170	2-3		الصينية القياسية	كعكة في الصينية
35-40	170	2		قالب الكعك	كعكة في قالب
20-25	170	2		الصينية القياسية	بسكويت
30-35	160	3		الصينية القياسية	كعكات صغيرة
35-40	200	2		الصينية القياسية	معجنات موزقة بالجبن
40-45	200	2		الصينية القياسية	معجنات موزقة بالسبانخ
10-15	200	2		الصينية القياسية	بيتزا
25-30	200	2		الصينية القياسية	بورك
30-40	200	3		الصينية القياسية	سمك
20-25	190	2		طبق زجاجي / طبق مستطيل على الشبك المعدني	لازانيا
50-55	220	2-3		الصينية القياسية	أفخاذ دجاج سفلية
90-95	درجة حرارة قصوى خلال °C أول 30 دقيقة، ثم 190 لمدة 60 دقيقة	2-3		الصينية القياسية	(دجاجة كاملة 2 كجم)
55-60	درجة حرارة قصوى خلال °C أول 30 دقيقة، ثم 190 لمدة 30 دقيقة	3		الصينية القياسية	أنتركوت

جدول الطهي بالشواية

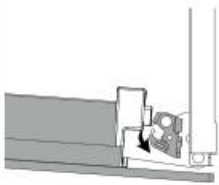
وقت الطهي (دقيقة)	الحرارة (°C)	موضع الرف	وظيفة الطهي	الملحق المستخدم	الطعام
25...30	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	شرائح لحم الضأن
25...30	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	قطع الدجاج
20...25	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	سمك
1...3	الحد الأقصى	4-5		الرف الشبكي	خبز التوست

ملاحظة: يوصى بتسخين الفرن مسبقًا لمدة 5 دقائق

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 السليكية 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 السليكي 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 °C 100  حرارة 100

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.	

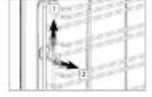
تركيب الألواح الزجاجية

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“.	

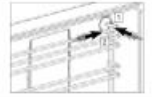
إزالة الرفوف السلكية

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

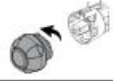
ملاحظة: قد تختلف عملية تنظيف الجدران الجانبية للفرن حسب الطراز. قد لا تكون هذه الميزة متوفرة في جهازك.

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.	

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

الخطوة 1	فتح 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 بالبائع الذي اشتريته 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 ترك مفتوحاً قد لا تكون الوظيفة أو درجة الحرارة قد تم تحديدها قد لا يكون هناك مصدر طاقة كهربائية	الفرن لا يسخن

تصريف 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 بالبائع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة





www.zilan.com.tr



@zilanhome