

Qilive



Mini oven Q.6728

- FR Mini-four
- ES Minihorno
- PT Mini-forno
- PL Minipiekarnik
- HU Mini-sütő
- RO Mini-cuptor
- RU Мини-печь
- UA Міні духовка

EN	User manual	P. 4
FR	Manuel d'utilisation	P. 11
ES	Manual de instrucciones	P. 19
PT	Manual de utilização	P. 27
PL	Instrukcja obsługi	S. 35
HU	Használati utasítás	43. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 51
RU	Руководство пользователя	C. 59
UA	Довідник користувача	C. 68

EN

FR

ES

PT

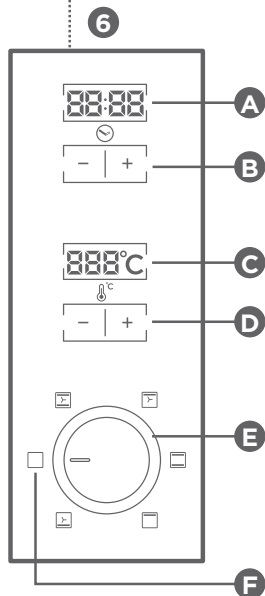
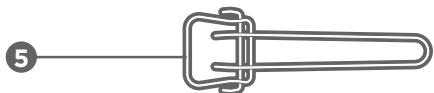
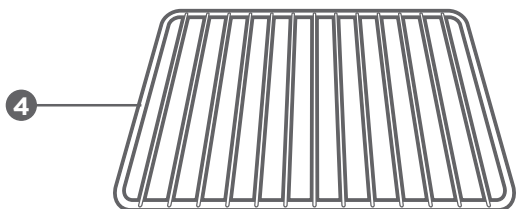
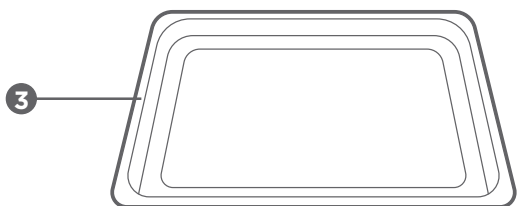
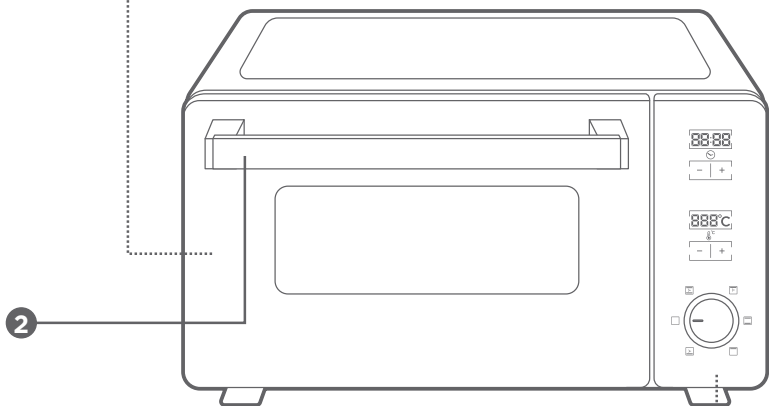
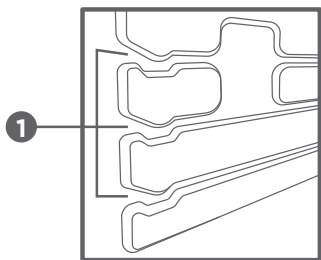
PL

HU

RO

RU

UA




CONTENT OVERVIEW:

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 4
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 6
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 6
4. BEFORE FIRST USE	P. 7
5. PLACEMENT	P. 7
6. OPERATION	P. 7
7. CLEANING AND CARE	P. 9
8. TROUBLESHOOTING	P. 10

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use. It contains important safety information as well as instructions concerning the use and maintenance of the appliance. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the appliance.

1. To protect against electrical hazards, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquids. Never rinse them under the tap (see **CLEANING AND CARE**).
2. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, please see **CLEANING AND CARE**.
3. This appliance has a built-in timer and will automatically shut off when the timer has finished.
4. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Children shall not play with the appliance.
6. Do not use this appliance if the plug, power cord or the appliance itself is damaged in any way.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

8.  **RISK OF BURNS:** Do not touch hot surfaces. Surfaces of the appliance marked with this sign become very hot during use and can remain hot for some time after use.

9. Allow the appliance to completely cool before any cleaning or maintenance.

10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

11. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the control panel with wet hands.

12. Do not let the power cord hang over the edge of table counters or allow it to touch hot surfaces.

13. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.


14. Do not place the appliance on or near a hot gas stove or electric burner, or in a heated oven. Do not place anything on top of the appliance.

15. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual. Misuse of the appliance may cause injury.

16. Never operate the appliance unattended.

17. If the appliance emits black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the frying drawer.

18. This appliance is intended for household use only. It is not intended for outdoor use.

19.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to “used electrical and electronic equipment”. This marking means that this equipment,

at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

21. Do not operate the appliance near flammable liquids or gases, or flammable materials (e.g. curtains, tablecloths, wallpapers, etc.).

22. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Keep a minimum clearance distance on all sides of at least 10 cm. Do not block the air inlets and outlets of the appliance.

23. Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement, next to a swimming pool or bathtub).

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	230 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	1800 W
Standby power consumption:	≤ 2 W
Operating conditions:	-15 °C – 40 °C, 30% – 80% RH (non-condensing)
Storage conditions:	-10 °C – 50 °C, 30% – 70% RH (non-condensing)
Cavity volume:	38 Litres
Cavity dimensions (WxHxD):	38.3 x 29.27 x 31.7 cm
Outer dimensions (WxHxD):	54.35 x 34.9 x 41.8 cm
Protection class:	Class I

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1. APPLIANCE OVERVIEW

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Top, middle and bottom shelf positions | 4. Wire rack |
| 2. Door handle | 5. Tray/rack handle |
| 3. Baking tray (crumb tray) | 6. Control panel |

3.2. CONTROL PANEL OVERVIEW

Part		Function
A.	Time display	Shows the baking time.
B.	+/- Time buttons	To set the baking time.
C.	Temperature display	<ul style="list-style-type: none"> ■ Shows the set baking temperature, or shows the current cavity temperature when cooking starts (if cavity temperature is below 40 °C). ■ If the current cavity temperature is below 0 °C, the display shows "0 °C". ■ If the current cavity temperature is above 0 °C but below 40 °C, the display shows the current cavity temperature and updates it every 5 seconds.
D.	+/- Temperature buttons	To set the baking temperature.
E.	Control knob	<ul style="list-style-type: none"> ■ To turn the appliance on/off and select a baking mode. ■ Once a baking mode is selected, cooking automatically starts in 5 seconds.
F.	Off position	To turn the appliance off. The control panel and all functions turn off.


4. BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials from the appliance.
2. Check that the appliance has no visible damage and that all parts are complete.
3. Clean the removable accessories and appliance following the instructions in **CLEANING AND CARE**.
4. After reinserting the accessories to the appliance, it is recommended to turn the appliance on at the highest temperature for approximately 15 minutes to eliminate the new appliance smell and burn off the protective lubricant from the heating elements.

NOTE: The process may produce a slight smoke or odour. Make sure the room is well ventilated.

5. PLACEMENT

This appliance is designed for countertop use only.

- Place the appliance on a level, stable, dry, and heat-resistant surface. Use a heat-resistant mat under the appliance to protect the kitchen countertop or tabletop from heat damage or permanent blemishes or stains.
-  **CAUTION:** Maintain a minimum clearance distance of at least 10 cm on all sides between the appliance and walls to allow proper air circulation. Keep any items or flammable materials (curtains, draperies, paper, etc.) at a safe distance from the appliance to avoid the risk of fire. Do not cover or put any items on the appliance.

6. OPERATION



WARNING – Risk of burns:

- **Hot surfaces!** Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces, metal surfaces, and the heating elements in the appliance become very hot during use and are subject to residual heat after use. Always use the handles and knobs to operate the appliance.
- Use oven gloves or pot holders when inserting or removing any item from the hot oven.

6.1. ABOUT THE APPLIANCE

6.1.1. AUTO START COOKING IN 5 SECONDS FEATURE

This oven is designed to automatically start cooking in 5 seconds after a baking mode is selected or adjusting the settings.

6.1.2. TRADITIONAL AND CONVECTION BAKING MODES

The oven features traditional and convection baking modes. The convection modes are suitable for foods and recipes that require a dryer environment in the baking cavity to achieve a crispier outer layer, such as pizzas, cookies, pies, croissants, pastries, and quick roasting of meats and vegetables. The convection fan evenly distributes hot air in the baking cavity, allowing for faster cooking and crispier results.

Use the traditional baking modes for recipes that require a more humid environment and slower cooking, such as meat roasts, cakes, breads, to reheat leftovers, etc.

The oven can be set to cook for up to 120 minutes. When adjusting the settings, the +/- buttons increase/decrease the units as follows.

Cooking time	Increasing/Decreasing unit	Display
1 – 20 minutes	1 minute	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 minutes	5 minutes	20:00 – H 2:00 (mm:ss – h:mm)

Cooking temperature	Increasing/Decreasing unit	Display
40 °C – 230 °C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. ASSEMBLY

- Always use the baking tray in the oven to prevent crumbs and drippings from falling onto the lower heating elements.
- If you are using the wire rack in the middle or top shelf position for grilling, use the baking tray in the bottom shelf. The wire rack can be used to grill meats and vegetables, and can be used to place cake pans, muffin pans or baking dishes.

6.3. USE







1. Make sure the Control knob is in the off position () before connecting the appliance.



CAUTION: If the Control knob is in a baking mode position, the appliance will automatically start cooking in 5 seconds with the default settings once it is connected to the power outlet.


2. Connect the power cord to a suitable power outlet.
3. Turn the Control knob clockwise or anti-clockwise to turn on the oven and select the desired baking mode. The default time and temperature of the mode selected will be displayed and the time will blink (Setting Mode). The oven will automatically start cooking in 5 seconds with a beep, if no settings are adjusted or after adjusting a setting, and the cavity light will turn on. The timer will start to count down.

NOTE: If the cooking cavity is cold, the countdown starts after 30 seconds when the temperature of the cooking cavity reaches the set temperature.

Traditional / Convection Baking Mode			Default		Adjustable range	
			Time	Temperature	Time	Temperature
1.		Off	–	–	–	–
2.		Upper + Lower Heating, Convection fan, Light	25 min.	200 °C	(1-120 min.)	(40-230 °C)
3.		Upper Heating, Convection fan, Light	30 min.	150 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)
4.		Upper + Lower Heating, Light	45 min.	230 °C	(1-120 min.)	(40-230 °C)
5.		Upper Heating, Light	45 min.	180 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)
6.		Lower Heating, Convection fan, Light	1 hour	80 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)

4. To adjust the settings before or after the cooking automatically starts:
- Touch the +/- Time button to adjust the baking time. Touch and hold the button for fast scrolling.
 - Touch the +/- Temperature button to adjust the baking temperature. Touch and hold the button for fast scrolling.

NOTE: The time or temperature display will start to blink if it has been adjusted by the user or is in Setting Mode. The display will stop blinking and remain steady after 5 seconds when automatically confirmed with a beep.

5. When the timer ends, the cavity light turns off and cooking stops with 5 beeps. The time display will show “End” blinking.
- If you want to continue cooking, touch any +/- button once to clear “End” and return to the time display.
 - Then adjust the settings by touching the +/- buttons, or turn the Control knob to select another mode. The oven will automatically start cooking in 5 seconds with a beep.
6. Turn the Control knob to the off position () to turn the appliance off once you have finished cooking. The control panel and all functions will turn off.
7. Remove the food from the oven.
8. Unplug the power cord from the power outlet when the appliance is not in use.

7. CLEANING AND CARE



WARNING: To avoid the risk of burns or electric shock, always unplug the appliance from the power outlet and allow it to cool down completely before cleaning.



To avoid electrical hazards, never immerse the appliance, power cord or plug in water or any liquid. Never rinse them under the tap. Do not allow water to enter the air inlets and outlets of the appliance.

IMPORTANT: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.

- Clean the accessories and appliance after each use.
- Appliance – Clean the exterior of the appliance with a soft, moist cloth. If necessary, clean the baking cavity of the appliance with a soft cloth moistened with warm soapy water to keep the appliance free of grease buildup. Dry completely with a clean, dry cloth after cleaning.

- Removable accessories – Clean the wire rack, baking tray, and tray/rack handle in warm soapy water. Soak the accessories for a few minutes if required. Rinse and dry thoroughly before reassembling the accessories into the appliance. The accessories are dishwasher safe.
- Allow the cooking cavity and accessories to air dry completely before closing the door.
- Keep the appliance unplugged when it is not in use. Store the appliance in a cool, dry place.
- KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN AND PETS.

8. TROUBLESHOOTING

- If the appliance displays error code “E3”, please try the solution. If the problem cannot be solved and persists, contact an authorised service centre for examination or repair.
- If the appliance displays error code “E1”, “E2” or “E4”, contact an authorised service centre to have the appliance examined or repaired by a qualified technician.

Error code	Possible cause	Possible solution
E1: Temperature probe short circuit.	Temperature probe is damaged.	The temperature probe needs to be replaced.
E2: Temperature probe open.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poor contact. ■ Vibration or temperature probe is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reconnect the temperature probe terminal. ■ Replace the temperature probe.
E3: Control knob in incorrect position.	<ul style="list-style-type: none"> ■ The control knob is not in the correct position (between two modes). ■ The control knob is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the control knob to the correct position (desired mode), and check the settings. ■ The control knob needs replacement. Contact an authorised service centre for examination or repair.
E4: NTC error.	NTC resistance failure or shedding.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Re-install the temperature probe or check the terminals. ■ Replace the temperature probe.

TABLE DES MATIÈRES :

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	P. 11
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 13
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 14
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 14
5. EMBLACEMENT	P. 15
6. FONCTIONNEMENT	P. 15
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 17
8. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 18

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Il contient des informations de sécurité importantes ainsi que des consignes sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez ces consignes pour vous y référer ultérieurement et transmettez-les aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

1. Afin d'éviter tout danger électrique, ne plongez pas l'appareil, le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet (voir NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

2. Pour les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile, reportez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

3. Cet appareil possède un minuteur intégré et s'éteindra automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils sont correctement surveillés ou si des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque manière que ce soit.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.
8.  **RISQUE DE BRÛLURES** : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil marquées de ce signe sont portées à très haute température en cours d'utilisation et peuvent rester brûlantes pendant un certain temps après l'utilisation.
9. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des blessures.
11. Veillez à ce que le câble d'alimentation reste à distance de toute surface chaude. Ne branchez pas le câble d'alimentation et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec les mains mouillées.
12. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
13. Si la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.
14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière ou d'une plaque électrique chaude, ni dans un four chaud. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
15. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
16. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
17. Si l'appareil rejette de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez l'arrêt de la fumée avant de retirer le compartiment à friture.
18. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
19.  Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet

équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.

20. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

21. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables, ou de matériaux inflammables (par ex : rideaux, nappes, papiers peints, etc.).

22. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Gardez un espace libre d'au moins 10 cm tout autour de l'appareil. Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air de l'appareil.

23. N'utilisez pas cet appareil à proximité d'eau ou d'une humidité élevée (par ex. : dans une cave humide, près d'une piscine ou d'une baignoire).

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	230 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	1 800 W
Consommation électrique en veille :	≤ 2 W
Conditions de fonctionnement :	-15 °C – 40 °C, 30 % – 80 % HR (sans condensation)
Conditions de rangement :	-10 °C – 50 °C, 30 % – 70 % HR (sans condensation)
Volume de la cavité :	38 litres
Dimensions de la cavité (LxHxP) :	38,3 x 29,27 x 31,7 cm
Dimensions extérieures (LxHxP) :	54,35 x 34,9 x 41,8 cm
Classe de protection :	Classe I

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

FR

3.1. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Positions supérieure, intermédiaire et inférieure | 4. Grille |
| 2. Poignée de la porte | 5. Poignée de la plaque/grille |
| 3. Plaque de cuisson (ramasse-miettes) | 6. Panneau de commande |

3.2. APERÇU DU PANNEAU DE COMMANDE

Pièce		Fonction
A.	Affichage du temps	Indique le temps de cuisson.
B.	Boutons +/- de durée	Pour régler le temps de cuisson.
C.	Affichage de la température	<ul style="list-style-type: none">■ Affiche la température de cuisson réglée ou la température actuelle de la cavité au début de la cuisson (si la température de la cavité est inférieure à 40 °C).■ Si la température actuelle de la cavité est inférieure à 0 °C, l'écran affiche « 0 °C ».■ Si la température actuelle de la cavité est supérieure à 0 °C mais inférieure à 40 °C, l'écran affiche la température actuelle de la cavité et la met à jour toutes les 5 secondes.
D.	Boutons +/- de température	Pour régler la température de cuisson.
E.	Bouton de commande	<ul style="list-style-type: none">■ Pour allumer/éteindre l'appareil et sélectionner un mode de cuisson.■ Une fois qu'un mode de cuisson est sélectionné, la cuisson démarre automatiquement 5 secondes plus tard.
F.	Position d'arrêt	Pour éteindre l'appareil. Le panneau de commande et toutes les fonctions s'éteignent.


4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage de l'appareil.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et que toutes les pièces sont intactes.
3. Nettoyez l'appareil et les accessoires amovibles en suivant les instructions de la partie **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.
4. Après avoir remis les accessoires en place dans l'appareil, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil à la température la plus élevée pendant environ 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et faire brûler le lubrifiant de protection des résistances.

REMARQUE : Ce processus peut produire une légère fumée ou une légère odeur. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

5. EMPLACEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation sur un plan de travail uniquement.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et thermorésistante. Utilisez un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil pour protéger le plan de travail de la cuisine ou la table des dommages causés par la chaleur ou des taches et marques permanentes.
-  **ATTENTION** : Laissez un espace d'au moins 10 cm entre l'appareil et les murs tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air. Gardez tous les objets ou matériaux inflammables (rideaux, tentures, papier, etc.) à une distance sûre de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie. Ne couvrez pas l'appareil et ne placez aucun objet dessus.

6. FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT – Risque de brûlures :

- **Surfaces chaudes !** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles, les surfaces métalliques et les résistances de l'appareil deviennent brûlantes pendant l'utilisation et continuent de dégager une chaleur résiduelle après utilisation. Utilisez toujours les poignées et les boutons lorsque vous vous servez de l'appareil.
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous insérez ou retirez un élément du four chaud.

6.1. À PROPOS DE L'APPAREIL

6.1.1. FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON EN 5 SECONDES

Ce four est conçu pour démarrer automatiquement la cuisson au bout de **5 secondes** après la sélection d'un mode de cuisson ou le réglage des paramètres.

6.1.2. MODES DE CUISSON TRADITIONNEL ET PAR CONVECTION

Ce four dispose de modes de cuisson traditionnel et par convection. Les modes de convection conviennent aux aliments et aux recettes qui nécessitent un environnement plus sec dans la cavité de cuisson pour obtenir une couche extérieure plus croustillante, comme les pizzas, les biscuits, les tartes, les croissants, les pâtisseries et le rôtissage rapide des viandes et des légumes. Le ventilateur à convection diffuse uniformément l'air chaud dans la cavité de cuisson, ce qui permet une cuisson plus rapide et des résultats plus croustillants.

Utilisez les modes de cuisson traditionnels pour les recettes qui nécessitent un environnement plus humide et une cuisson plus lente, comme les rôtis, les gâteaux, les pains, pour réchauffer les restes, etc.

Le four peut être réglé pour cuire jusqu'à 120 minutes. Lors du réglage des paramètres, les boutons +/- augmentent/diminent les unités comme suit.


Temps de cuisson	Unité croissante/ décroissante	Écran
1 – 20 minutes	1 minute	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 minutes	5 minutes	20:00 – H 2:00 (mm:ss – h:mm)

Température de cuisson	Unité croissante/ décroissante	Écran
40 °C – 230 °C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. ASSEMBLAGE

- Laissez toujours la plaque de cuisson dans le four pour éviter que les miettes et les jus de cuisson ne tombent sur les résistances de chauffage du bas.
- Si vous utilisez la grille en position centrale ou supérieure pour griller, utilisez la plaque de cuisson en position inférieure. La grille peut être utilisée pour griller des viandes et des légumes, et pour placer des moules à gâteaux, des moules à muffins ou des plats allant au four.

6.3. UTILISATION







1. Assurez-vous que le bouton de commande est en position d'arrêt () avant de brancher l'appareil.



MISE EN GARDE : Si le bouton de commande est en position de mode de cuisson, l'appareil démarré automatiquement la cuisson au bout de **5 secondes** avec les paramètres par défaut une fois qu'il est branché sur la prise de courant.

2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
3. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour respectivement allumer le four et sélectionner le mode de cuisson souhaité. Le temps et la température par défaut du mode sélectionné s'affichent et l'heure clignote (Mode de réglage). Le four commence automatiquement la cuisson 5 secondes plus tard avec un bip sonore si aucun réglage n'est modifié ou juste après un réglage, et la lampe de la cavité s'allume. Le compte à rebours commence.

REMARQUE : Si la cavité de cuisson est froide, le compte à rebours commence au bout de 30 secondes lorsque la cavité de cuisson arrive à la température réglée.

Mode de cuisson traditionnel / convection		Par défaut		Plage de réglage	
		Durée	Température	Durée	Température
1.		Arrêt	–	–	–
2.	 Résistances de chauffage supérieures + inférieures, ventilateur à convection, lampe	25 min.	200 °C	(1 à 120 min)	(40-230 °C)
3.	 Résistances de chauffage supérieures, ventilateur à convection, lampe	30 min.	150 °C	(1 à 120 min)	(40-200 °C)
4.	 Résistances de chauffage supérieures + inférieures, lampe	45 min.	230 °C	(1 à 120 min)	(40-230 °C)
5.	 Résistances de chauffage supérieures, lampe	45 min.	180 °C	(1 à 120 min)	(40-200 °C)
6.	 Résistances de chauffage inférieures, ventilateur à convection, lampe	1 heure	80 °C	(1 à 120 min)	(40-200 °C)

4. Pour régler les paramètres avant ou après le démarrage automatique de la cuisson :
 - Utilisez les boutons de temps +/- pour régler le temps de cuisson. Gardez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres plus vite.
 - Utilisez les boutons de température +/- pour régler la température de cuisson. Gardez le bouton enfoncé pour faire défiler les chiffres plus vite.

REMARQUE : L'affichage de l'heure ou de la température se met à clignoter s'il a été ajusté par l'utilisateur ou s'il est en mode de réglage. L'affichage cesse de clignoter et reste stable après 5 secondes, avec un bip sonore de confirmation.

5. À la fin de la minuterie, la lampe de la cavité s'éteint et la cuisson s'arrête avec 5 bips sonores. Le mot « Fin » clignote sur l'écran.
 - Si vous souhaitez continuer la cuisson, appuyez une fois sur n'importe quel bouton +/- pour effacer l'affichage de « Fin » et revenir à l'affichage du temps.
 - Ajustez ensuite les paramètres avec les boutons +/- ou tournez le bouton de commande pour sélectionner un autre mode. Le four démarré automatiquement la cuisson au bout de **5 secondes** avec un bip sonore.
6. Mettez le bouton de commande en position d'arrêt (□) pour éteindre l'appareil une fois la cuisson terminée. Le panneau de commande et toutes les fonctions s'éteignent.
7. Sortez les aliments du four.
8. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de brûlure ou d'électrocution, débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.



Pour éviter tout danger électrique, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet. Ne laissez pas l'eau pénétrer dans les entrées et sorties d'air de l'appareil.

IMPORTANT : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
- Appareil – Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Si nécessaire, nettoyez la cuve de cuisson de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse pour éviter toute accumulation de graisse dans l'appareil. Séchez complètement l'appareil avec un chiffon doux et sec après le nettoyage.
- Accessoires amovibles – Nettoyez la grille, la plaque de cuisson et la poignée de la plaque/ de la grille dans de l'eau chaude savonneuse. Faites tremper les accessoires pendant quelques minutes si nécessaire. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place dans l'appareil. Les accessoires peuvent passer au lave-vaisselle.
- Laissez la cavité de cuisson et les accessoires sécher complètement à l'air libre avant de refermer la porte.
- Gardez l'appareil débranché lorsqu'il n'est pas utilisé. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- **GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.**

8. GUIDE DE DÉPANNAGE

FR

- Si l'appareil affiche le code d'erreur « E3 », essayez la solution indiquée. Si le problème ne peut pas être résolu et persiste, contactez un centre de service agréé pour examen ou réparation.
- Si l'appareil affiche le code d'erreur « E1 », « E2 » ou « E4 », contactez un centre de service agréé pour faire examiner ou réparer l'appareil par un technicien qualifié.

Code d'erreur	Cause possible	Solution possible
E1 : Court-circuit de la sonde de température.	La sonde de température est endommagée.	La sonde de température a besoin d'être remplacée.
E2 : Sonde de température ouverte.	<ul style="list-style-type: none">■ Mauvais contact.■ La sonde de vibration ou de température est endommagée.	<ul style="list-style-type: none">■ Rebranchez la borne de la sonde de température.■ Remplacez la sonde de température.
E3 : Bouton de commande en position incorrecte.	<ul style="list-style-type: none">■ Le bouton de commande n'est pas dans la bonne position (entre deux modes).■ Le bouton de commande est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">■ Mettez le bouton de commande dans la bonne position (mode souhaité) et vérifiez les réglages.■ Le bouton de commande a besoin d'être remplacé. Contactez un centre de réparation agréé pour inspection ou réparation.
E4 : Erreur NTC.	Défaillance ou perte de résistance NTC.	<ul style="list-style-type: none">■ Réinstallez la sonde de température ou vérifiez les bornes.■ Remplacez la sonde de température.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 19
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 21
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 22
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 22
5. UBICACIÓN	P. 23
6. MODO DE EMPLEO	P. 23
7. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 25
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 26

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea este manual detenidamente antes del primer uso. Contiene información de seguridad importante, así como instrucciones sobre el uso y mantenimiento del aparato. Guarde estas instrucciones para futuras referencias y páselas a posibles nuevos propietarios del aparato.

1. Para protegerse contra los peligros derivados de la electricidad, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni ningún otro líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo. (ver LIMPIEZA Y CUIDADO).

2. Con respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.

3. Este dispositivo tiene un temporizador incorporado y se apagará automáticamente cuando el temporizador haya finalizado.

4. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no serán realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

5. Los niños no deben jugar con el aparato.

6. No utilice este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera.

7. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar cualquier peligro.



8. **RIESGO DE QUEMADURAS:** No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato marcadas con este signo alcanzan altas temperaturas durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de su uso.

9. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

11. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni opere el panel de control con las manos mojadas.

12. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mostradores o mesas ni permita que toque superficies calientes.

13. Cuando la toma de corriente sirve como medio para desconectar el aparato, la toma de corriente debe permanecer fácilmente accesible.


14. No coloque el aparato sobre cocinas de gas calientes, quemadores eléctricos o en hornos calientes ni en su cercanía. No coloque nada encima del aparato.

15. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual. El mal uso del aparato puede causar lesiones.

16. Nunca opere el dispositivo sin supervisión.

17. Si el aparato emite humo negro, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de retirar el cajón.

18. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. No está destinado a uso en exteriores.

19.  El marcado de este aparato (símbolo de un cubo de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados. Este marcado significa que este equipo, al

final de su vida útil, no puede ser eliminado con otros residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, los comercios y las autoridades locales, crean un sistema adecuado de recogida de equipos. La recogida adecuada de los equipos eléctricos y electrónicos usados contribuye a evitar los efectos nocivos para la salud humana y el medioambiente derivados de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuados de estos equipos.

20. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

21. No utilice el aparato cerca de líquidos o gases inflamables, ni de materiales inflamables (p. ej., cortinas, manteles, papel de pared, etc.).

22. No coloque el aparato contra una pared u contra otros aparatos. Mantenga una distancia libre mínima en todos los lados de al menos 10 cm. No obstruya las entradas y salidas de aire del aparato.

23. No use el aparato cerca de agua o con humedad elevada (por ejemplo, en un sótano húmedo, junto a una piscina, lavabo o bañera).

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	230 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	1800 W
Consumo de energía en modo de espera:	≤ 2 W
Condiciones de funcionamiento:	-15 °C – 40 °C, 30% – 80% RH (sin condensación)
Condiciones de almacenamiento:	-10 °C – 50 °C, 30% – 70% RH (sin condensación)
Volumen de la cavidad:	38 litros
Dimensiones de la cavidad (AnxAIxP):	38,3 x 29,27 x 31,7 cm
Dimensiones exteriores (AnxAIxP):	54,35 x 34,9 x 41,8 cm
Clase de protección:	Clase I

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Posiciones de los estantes superior, medio e inferior | 4. Rejilla |
| 2. Asa de la puerta | 5. Asa para bandeja/rejilla |
| 3. Bandeja para hornear (bandeja recogemigas) | 6. Panel de control |

3.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PANEL DE CONTROL

Pieza		Función
A.	Pantalla de la hora	Muestra el tiempo de horneado.
B.	Botones de tiempo +/-	Para configurar el tiempo de horneado.
C.	Pantalla de temperatura	<ul style="list-style-type: none">■ Muestra la temperatura de horneado establecida o muestra la temperatura actual de la cavidad cuando comienza la cocción (si la temperatura de la cavidad es inferior a 40 °C).■ Si la temperatura actual de la cavidad es inferior a 0 °C, la pantalla muestra "0 °C".■ Si la temperatura actual de la cavidad es superior a 0 °C pero inferior a 40 °C, la pantalla muestra la temperatura actual de la cavidad y la actualiza cada 5 segundos.
D.	Botones de temperatura +/-	Para configurar la temperatura de horneado.
E.	Mando de control	<ul style="list-style-type: none">■ Para encender/apagar el aparato y seleccionar un modo de horneado.■ Una vez que se selecciona un modo de horneado, la cocción comienza automáticamente en 5 segundos.
F.	Posición de apagado	Para apagar el aparato. El panel de control y todas las funciones se apagan.

4. ANTES DEL PRIMER USO


1. Retire todo el material de embalaje del aparato.
2. Compruebe que el aparato no presenta daños visibles y que no falta ninguna pieza.
3. Limpie los accesorios extraíbles y el aparato siguiendo las instrucciones de apartado **LIMPIEZA Y CUIDADO**.
4. Después de volver a insertar los accesorios en el aparato, se recomienda encenderlo a la temperatura más alta durante aproximadamente 15 minutos para eliminar el olor a nuevo y quemar el lubricante protector de las resistencias.

NOTA: El proceso puede producir un ligero humo u olor. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5. UBICACIÓN

Este aparato está diseñado para uso exclusivo en encimera.

- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada, estable, seca y resistente al calor. Utilice una alfombrilla resistente al calor debajo del aparato para proteger la encimera de la cocina o la mesa de posibles daños causados por el calor o manchas permanentes.

-  **PRECAUCIÓN:** Mantenga una distancia mínima de al menos 10 cm en todos los lados entre el aparato y las paredes para permitir una circulación adecuada del aire. Mantenga cualquier elemento o material inflamable (cortinas, tapices, papel, etc.) a una distancia segura del aparato para evitar el riesgo de incendio. No cubra el aparato ni coloque ningún artículo sobre él.

ES

6. MODO DE EMPLEO



ADVERTENCIA - Peligro de quemaduras:

- ¡**Superficies calientes!** No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles, las superficies metálicas y los elementos calefactores del interior del aparato se calientan mucho durante el uso y están sujetos a calor residual después del uso. Utilice siempre las asas y pomos para operar el aparato.
- Utilice guantes para horno o agarraderas al introducir o retirar cualquier artículo del horno caliente.

6.1. ACERCA DEL APARATO

6.1.1. FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN EN 5 SEGUNDOS

Este horno está diseñado para comenzar a cocinar automáticamente en 5 segundos después de seleccionar un modo de horneado o ajustar la configuración.

6.1.2. MODOS DE HORNO TRADICIONAL Y POR CONVECCIÓN

El horno presenta modos de horneado tradicional y por convección. Los modos de convección son adecuados para alimentos y recetas que requieren un ambiente más seco en la cavidad de horneado para lograr una capa exterior más crujiente, como pizzas, galletas, pasteles, cruasanes, pastas y asado rápido de carnes y verduras. El ventilador de convección distribuye uniformemente el aire caliente en la cavidad de horneado, lo que permite una cocción más rápida y resultados más crujientes.

Utilice los modos de horneado tradicionales para recetas que requieran un ambiente más húmedo y una cocción más lenta, como carnes asadas, pasteles, panes, para recalentar sobras, etc.

El horno se puede configurar para que cocine por hasta 120 minutos. Al ajustar la configuración, los botones +/- aumentan/disminuyen las unidades de la siguiente manera.

Tiempo de cocción	Unidad creciente/ decreciente	Pantalla
1 – 20 minutos	1 minuto	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 minutos	5 minutos	20:00 – H 2:00 (mm:ss – h:mm)

Temperatura de cocción	Unidad creciente/ decreciente	Pantalla
40 °C – 230 °C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. MONTAJE

- Utilice siempre la bandeja para hornear en el horno para evitar que caigan migas y grasas sobre los elementos calefactores inferiores.
- Si está utilizando la rejilla en la posición del estante medio o superior para asar, use la bandeja para hornear en el estante inferior. La rejilla se puede utilizar para asar carnes y verduras, y se puede utilizar para colocar moldes para pasteles, moldes para magdalenas o fuentes para hornear.

ES

6.3. USO

1. Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado () antes de conectar el aparato.



PRECAUCIÓN: Si la perilla de control está en la posición de modo de horneado, el aparato comenzará a cocinar automáticamente en 5 segundos con la configuración predeterminada una vez que esté conectado a la toma de corriente.

2. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario para encender el horno y seleccionar el modo de horneado deseado. Se mostrarán la hora y la temperatura predeterminadas del modo seleccionado y la hora parpadeará (Modo de configuración). El horno comenzará a cocinar automáticamente en 5 segundos con un pitido, si no se ajusta ninguna configuración o después de ajustar una configuración, y la luz de la cavidad se encenderá. El cronómetro comenzará la cuenta atrás.

NOTA: Si la cavidad de cocción está fría, la cuenta regresiva comienza después de 30 segundos cuando la temperatura de la cavidad de cocción alcanza la temperatura establecida.

Modo de horneado tradicional/por convección			Predeterminado		Rango ajustable	
			Tiempo	Rango de temperatura	Tiempo	Rango de temperatura
1.	<input type="checkbox"/>	Apagado	–	–	–	–
2.		Calefacción superior + inferior, ventilador de convección, luz	25 min.	200 °C	(1-120 min.)	(40-230 °C)
3.		Calefacción superior, ventilador de convección, luz	30 min.	150 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)
4.		Calefacción superior + inferior, luz	45 min.	230 °C	(1-120 min.)	(40-230 °C)
5.		Calefacción superior, luz	45 min.	180 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)
6.		Calefacción inferior, ventilador de convección, luz	1 hora	80 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)

4. Para ajustar la configuración antes o después de que comience automáticamente la cocción:
 - Toque el botón de tiempo +/- para ajustar el tiempo de horneado. Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente.
 - Toque el botón de temperatura +/- para ajustar la temperatura de horneado. Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente.

NOTA: La pantalla de tiempo o temperatura comenzará a parpadear si ha sido ajustada por el usuario o está en modo de configuración. La pantalla dejará de parpadear y permanecerá fija después de 5 segundos cuando se confirme automáticamente con un pitido.

5. Cuando finaliza la cuenta del temporizador, la luz de la cavidad se apaga y la cocción se detiene con 5 pitidos. La pantalla de tiempo mostrará "End" (fin) parpadeando.
 - Si desea continuar cocinando, toque cualquier botón +/- una vez para borrar "End" y volver a la visualización de la hora.
 - Luego ajuste la configuración tocando los botones +/-, o gire la perilla de control para seleccionar otro modo. El horno comenzará a cocinar automáticamente en 5 segundos con un pitido.
6. Gire la perilla de control a la posición de apagado () para apagar el aparato una vez que haya terminado de cocinar. El panel de control y todas las funciones se apagarán.
7. Retire la comida del horno.
8. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso.

7. LIMPIEZA Y CUIDADO



ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de quemaduras o descargas eléctricas, desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.



Para evitar riesgos relacionados con la electricidad, nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo. No permita que entre agua en las entradas y salidas de aire del aparato.

IMPORTANTE: No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.

- Limpie los accesorios y el aparato después de cada uso.
- Aparato: limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Si es necesario, limpie la cavidad para hornear del aparato con un paño suave humedecido con agua tibia y jabón para mantener el aparato libre de acumulación de grasa. Séquelo completamente con un paño suave y seco después de la limpieza.
- Accesorios extraíbles: limpie la rejilla, la bandeja para hornear y el asa de la bandeja/rejilla en agua tibia y jabón. Remoje los accesorios durante unos minutos si es necesario. Enjuague y seque bien antes de volver a montar los accesorios en el aparato. Los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Deje que la cavidad de cocción y los accesorios se sequen al aire por completo antes de cerrar la puerta.
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no esté en uso. Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS Y MASCOTAS.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si el aparato muestra el código de error "E3", pruebe la solución. Si el problema no se puede resolver y persiste, comuníquese con un centro de servicio autorizado para su examen o reparación.
- Si el electrodoméstico muestra el código de error "E1", "E2" o "E4", comuníquese con un centro de servicio autorizado para que un técnico cualificado lo revise o repare.

ES

Código de error	Posible causa	Posible solución
E1: Cortocircuito en la sonda de temperatura.	La sonda de temperatura está dañada.	Es necesario reemplazar la sonda de temperatura.
E2: Sonda de temperatura abierta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mal contacto. ■ Vibración o sonda de temperatura dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a conectar el terminal de la sonda de temperatura. ■ Reemplace la sonda de temperatura.
E3: Perilla de control en posición incorrecta.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La perilla de control no está en la posición correcta (entre dos modos). ■ La perilla de control está dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gire la perilla de control a la posición correcta (modo deseado) y verifique la configuración. ■ Es necesario reemplazar la perilla de control. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para su examen o reparación.
E4: Error NTC.	Fallo o desprendimiento de la resistencia NTC.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vuelva a instalar la sonda de temperatura o revise los terminales. ■ Reemplace la sonda de temperatura.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 27
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 29
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 30
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 30
5. COLOCAÇÃO	P. 31
6. FUNCIONAMENTO	P. 31
7. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 33
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 34

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia este manual com atenção antes da primeira utilização. Ele contém informação de segurança importante, bem como instruções relativas ao uso e manutenção do aparelho. Guarde estas instruções para futuras referências e entregue-as aos futuros donos do produto.

1. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Nunca os passe por água da torneira (consulte LIMPEZA E CUIDADOS).

2. Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos ou óleo, consulte a secção LIMPEZA E CUIDADOS.

3. Este aparelho tem um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando o tempo do temporizador tiver decorrido.

4. Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

5. As crianças não deverão brincar com o aparelho.
6. Não use este aparelho se a ficha, fio ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.
7. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.



8. **RISCO DE QUEIMADURAS:** Não toque nas superfícies quentes. As superfícies do aparelho assinaladas com este sinal ficam quentes durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo após a utilização.

9. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza ou manutenção.

10. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.

11. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha a uma tomada nem utilize o painel de controlo com as mãos molhadas.

12. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada, nem entrar em contacto com superfícies quentes.

13. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.


14. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, nem num forno aquecido. Não coloque nada em cima do aparelho.

15. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual. A má utilização do aparelho pode dar origem a ferimentos.

16. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.

17. Se o aparelho libertar fumo preto, retire imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a gaveta de fritar.

18. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Não foi criado para um uso no exterior.

19.  A marca neste dispositivo (símbolo do caixote do lixo com uma cruz) encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos “resíduos de equipamento elétrico e eletrónico”. Esta marca

significa que este equipamento não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu tempo de vida útil. O utilizador tem de o entregar aos operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema adequado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultante da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.

20. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

21. Não utilize o aparelho perto de líquidos inflamáveis ou gases, ou materiais inflamáveis (cortinas, toalhas, papel de parede, etc.).

22. Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Mantenha uma distância mínima em redor de, pelo menos, 10 cm. Não bloqueie as entradas e saídas de ar do aparelho.

23. Não use este aparelho perto da água ou em locais com muita humidade (caves, ao lado de piscinas ou banheiras).

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	230 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	1800 W
Consumo energético no estado inativo:	≤ 2 W
Condições de funcionamento:	-15 °C – 40 °C, 30% – 80% HR (sem condensação)
Condições de armazenamento:	-10 °C – 50 °C, 30% – 70% HR (sem condensação)
Volume da cavidade:	38 litros
Dimensões da cavidade (CxAxD):	38,3 x 29,27 x 31,7 cm
Dimensões exteriores (CxAxD):	54,35 x 34,9 x 41,8 cm
Classe de proteção:	Classe I

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1. VISTA PORMENORIZADA DO PRODUTO

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Posições da prateleira superior, intermédia e inferior | 4. Grelha de arame |
| 2. Pega da porta | 5. Pega da bandeja/grelha |
| 3. Bandeja para cozinhar (bandeja das migalhas) | 6. Painel de controlo |

PT

3.2. VISTA PORMENORIZADA DO PAINEL DE CONTROLO

Peça		Função
A.	Apresentação do tempo	Apresenta o tempo de cozedura.
B.	Botões do temporizador +/-	Para acertar o tempo de cozedura.
C.	Visor da temperatura	<ul style="list-style-type: none">■ Apresenta a temperatura de cozedura definida, ou apresenta a temperatura atual da cavidade quando a cozedura é iniciada (se a temperatura da cavidade estiver abaixo de 40 °C).■ Se a temperatura atual da cavidade estiver abaixo de 0 °C, o visor apresenta "0 °C".■ Se a temperatura atual da cavidade estiver acima de 0 °C, mas abaixo de 40 °C, o visor apresenta a temperatura atual da cavidade e atualiza-a a cada 5 segundos.
D.	Botões da temperatura +/-	Para definir a temperatura de cozedura.
E.	Manípulo de controlo	<ul style="list-style-type: none">■ Para ligar e desligar o aparelho e selecionar um modo de cozedura.■ Quando selecionar um modo de cozedura, a cozedura começa automaticamente no espaço de 5 segundos.
F.	Posição de desligado	Para desligar o aparelho. O painel de controlo e todas as funções são desligados.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todos os materiais de empacotamento do aparelho.
2. Certifique-se de que o aparelho não tem danos visíveis e que não há peças em falta.
3. Limpe os acessórios amovíveis e o aparelho seguindo as instruções na secção **LIMPEZA E CUIDADOS**.
4. Após voltar a inserir os acessórios no aparelho, recomendamos que ligue o aparelho com a temperatura mais elevada durante cerca de 15 minutos, para eliminar o cheiro de aparelho novo e queimar o lubrificante protetor dos elementos de aquecimento.

NOTA: O processo pode dar origem a algum fumo ou um ligeiro odor. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

5. COLOCAÇÃO

Este aparelho foi criado apenas para uma utilização numa bancada.

- Coloque o aparelho numa superfície seca, estável, nivelada e resistente ao calor. Use um tapete resistente ao calor por baixo do aparelho para proteger a bancada ou mesa de danos devido ao calor ou de manchas permanentes.



CUIDADO: Mantenha uma distância mínima de, pelo menos, 10 cm entre todos os lados do aparelho e paredes, para permitir uma circulação adequada do ar. Mantenha todos os artigos ou materiais inflamáveis (cortinas, cortinados, papel, etc.) a uma distância segura do aparelho, para evitar o risco de fogo. Não cubra nem coloque objetos em cima do aparelho.

6. FUNCIONAMENTO



AVISO: Risco de queimaduras:

- **Superfícies quentes!** Não toque nas superfícies quentes. As superfícies acessíveis, superfícies de metal e elementos de aquecimento no interior do aparelho ficam muito quentes durante a utilização e estão sujeitos a um calor residual após a utilização. Use sempre as pegas e manipuladores para manusear o aparelho.
- Use luvas para o forno ou suportes de panelas quando inserir ou retirar qualquer artigo do forno quente.

6.1. ACERCA DO APARELHO

6.1.1. FUNCIONALIDADE COZEDURA COM INÍCIO AUTOMÁTICO PASSADOS 5 SEGUNDOS

Este forno foi criado para começar a cozinhar automaticamente no espaço de 5 segundos após ter selecionado um modo de cozedura, ou ter ajustado as definições.

6.1.2. MODOS DE COZEDURA TRADICIONAL E POR CONVECÇÃO

O forno tem um modo de cozedura tradicional e outro por convecção. Os modos por convecção são adequados para alimentos e receitas que necessitem de um ambiente mais seco na cavidade de cozedura, para obter uma camada exterior mais estaladiça, como pizzas, biscoitos, tartes, croissants, pastelaria e um grelhar rápido de carnes e vegetais. A ventoinha de convecção distribui uniformemente o ar quente na cavidade de cozedura, permitindo um cozinhar mais rápido e resultados mais estaladiços.

Use os modos de cozedura tradicional para receitas que necessitem de um ambiente mais húmido e uma cozedura mais lenta, como grelhar carne, bolos, pão, reaquecer restos, etc.

O forno pode ser definido para cozinhar durante até 120 minutos. Quando ajustar as definições, os botões +/- aumentam e diminuem as unidades do seguinte modo:

Tempo de cozedura	Aumentar/Diminuir a unidade	Visor
1 – 20 minutos	1 minuto	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 minutos	5 minutos	20:00 – H 2:00 (mm:ss – h:mm)

Temperatura de cozedura	Aumentar/Diminuir a unidade	Visor
40 °C – 230 °C	10 °C	40 °C/50 °C – 220 °C/230 °C

6.2. MONTAGEM

- Use sempre a bandeja para cozinhar no forno, para evitar que migalhas e pingos caiam nos elementos de aquecimento inferiores.
- Se estiver a usar a grelha de arame na posição da prateleira intermédia ou superior, use a bandeja para cozinhar na prateleira inferior. A grelha de arame pode ser usada para grelhar carnes e vegetais, e pode ser usada para colocar formas de bolo, de muffins ou para cozinhar pratos.

6.3. UTILIZAÇÃO

1. Certifique-se de que o manípulo de controlo está na posição de desligado () antes de ligar o aparelho.



CUIDADO: Se o manípulo de controlo estiver na posição do modo de cozedura, o aparelho começa a cozinhar automaticamente no espaço de 5 segundos com as predefinições quando estiver ligado à alimentação.

2. Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada.
3. Rode o manípulo de controlo no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para ligar o forno e selecionar o modo de cozedura desejado. O tempo e a temperatura predefinidos do modo selecionado serão apresentados e o tempo começa a piscar (modo de definição). O forno começa a cozinhar automaticamente no espaço de 5 segundos emitindo um som de aviso caso não haja definições ajustadas ou após ajustar uma definição, e a luz da cavidade acende. O temporizador inicia a contagem decrescente.

NOTA: Se a cavidade de cozedura estiver fria, a contagem decrescente começa passados 30 segundos quando a temperatura da cavidade de cozedura atingir a temperatura definida.

Modos de cozedura tradicional e por convecção			Predefinição		Raio de ajuste	
			Tempo	Temperatura	Tempo	Temperatura
1.	<input type="checkbox"/>	Desligado	–	–	–	–
2.		Aquecimento superior + inferior, ventoinha de convecção, luz	25 minutos	200 °C	(1-120 minutos)	(40-230 °C)
3.		Aquecimento superior, ventoinha de convecção, luz	30 minutos	150 °C	(1-120 minutos)	(40-200 °C)
4.		Aquecimento superior + inferior, luz	45 minutos	230 °C	(1-120 minutos)	(40-230 °C)
5.		Aquecimento superior, luz	45 minutos	180 °C	(1-120 minutos)	(40-200 °C)
6.		Aquecimento inferior, ventoinha de convecção, luz	1 hora	80 °C	(1-120 minutos)	(40-200 °C)

4. Para ajustar as definições antes ou depois de a cozedura começar automaticamente:
 - Prima o botão do tempo +/- para ajustar o tempo de cozedura. Prima e mantenha premido o botão para correr rapidamente os valores.
 - Prima o botão da temperatura +/- para ajustar a temperatura de cozedura. Prima e mantenha premido o botão para correr rapidamente os valores.

NOTA: O visor do tempo ou da temperatura começa a piscar se for ajustado pelo utilizador ou estiver no modo de definição. O visor pára de piscar e permanece ligado passados 5 segundos quando for confirmado automaticamente por um som de aviso.

5. Quando o temporizador terminar, a luz da cavidade desliga-se e a cozedura pára, emitindo 5 sons de aviso. O visor do tempo apresenta “End” a piscar.
 - Se desejar continuar a cozinhar, prima qualquer botão +/- uma vez para apagar “End” e voltar ao visor do tempo.
 - Depois, ajuste as definições premindo os botões +/-, ou rode o manípulo de controlo para selecionar outro modo. O forno começa a cozinhar automaticamente no espaço de 5 segundos, emitindo um som de aviso.
6. Rode o manípulo de controlo para a posição de desligado (□) para desligar o aparelho quando terminar de cozinhar. O painel de controlo e todas as funções são desligados.
7. Retire os alimentos do forno.
8. Retire a ficha da tomada quando não usar o aparelho.

7. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Para evitar o risco de queimaduras ou de choque elétrico, retire sempre a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.



Para evitar choques elétricos, nunca coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Não os passe por água da torneira. Não permita que entre água pelas entradas e saídas do ar do aparelho.

IMPORTANTE: Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.

- Limpe os acessórios e o aparelho após cada utilização.
- Aparelho: Limpe o exterior do aparelho com um pano suave, ligeiramente embebido em água. Se necessário, limpe a cavidade de cozedura do aparelho com um pano suave ligeiramente embebido em água quente com detergente, para manter o aparelho sem gordura. Seque bem com um pano suave e seco após a limpeza.
- Acessórios amovíveis: Limpe a grelha de arame, bandeja de cozedura e pega da bandeja/grelha com água quente e detergente. Se necessário, embeba os acessórios durante alguns minutos. Enxagúe e seque bem antes de voltar a montar os acessórios no aparelho. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Deixe a cavidade de cozedura e os acessórios secarem por completo ao ar antes de fechar a porta.
- Mantenha o aparelho desligado da alimentação quando não o utilizar. Guarde o aparelho num local fresco e seco.
- MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E ANIMAIS.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Se o aparelho apresentar o código de erro “E3”, tente a solução. Se o problema não puder ser resolvido e persistir, contacte um centro de reparação autorizado para proceder à verificação e reparação.
- Se o aparelho apresentar o código de erro “E1”, “E2” ou “E4”, contacte um centro de reparação autorizado para que o aparelho seja examinado ou reparado por um técnico qualificado.

Código de erro	Possível causa	Possível solução
E1: Curto-circuito da sonda da temperatura.	A sonda da temperatura está danificada.	A sonda da temperatura tem de ser substituída.
E2: A sonda da temperatura está aberta.	<ul style="list-style-type: none">■ Mau contacto.■ Vibração ou a sonda da temperatura está danificada.	<ul style="list-style-type: none">■ Volte a ligar o terminal da sonda da temperatura.■ Substitua a sonda da temperatura.
E3: Posição incorreta do manípulo de controlo.	<ul style="list-style-type: none">■ O manípulo de controlo não está na posição correta (entre dois modos).■ O manípulo de controlo está danificado.	<ul style="list-style-type: none">■ Rode o manípulo de controlo para a posição correta (modo desejado) e verifique as definições.■ O manípulo de controlo tem de ser substituído. Contacte um centro de reparação autorizado para proceder à verificação e reparação.
E4: Erro NTC.	Falha ou danos da resistência NTC.	<ul style="list-style-type: none">■ Volte a instalar a sonda da temperatura ou verifique os terminais.■ Substitua a sonda da temperatura.

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 35
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 37
3. OPIS PRODUKTU	S. 38
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 38
5. USTAWIENIE	S. 39
6. DZIAŁANIE	S. 39
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 41
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 42

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak również instrukcje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość. W przypadku sprzedaży należy ją przekazać nowym właścicielom urządzenia.


1. W celu ochrony przed zagrożeniami związanymi z elektrycznością nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Elementów tych nie należy nigdy pukać pod bieżącą wodą (patrz część CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

2. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdują się w części CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

3. Urządzenie ma wbudowany wyłącznik czasowy i wyłączy się automatycznie.

4. Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

5. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
6. Urządzenia nie należy używać, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
7. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
8.  **RYZIKO OPARZEŃ:** Nie dotykać gorących powierzchni. W czasie użytkowania powierzchnie urządzenia oznaczone tym symbolem nagrzewają się i przez pewien czas po użyciu pozostają bardzo gorące.
9. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
10. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
11. Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni. Nie należy podłączać przewodu zasilającego ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękoma.
12. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
13. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.
14. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej kuchence gazowej, palniku elektrycznym ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika. Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych przedmiotów.
15. Nie należy używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem może spowodować obrażenia ciała.
16. Nigdy nie należy zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
17. W przypadku, gdyby z urządzenia zaczął się wydobywać czarny dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i odczekać, aż dym zniknie. Dopiero wtedy można wyjąć kosz do pieczenia.
18. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do używania na dworze.

19.  Oznaczenie tego urządzenia (symbol przekreślonego kubła na śmieci) jest zgodne z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Oznaczenie to oznacza, że po zakończeniu użytkowania, urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je podmiotom zbierającym zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Operatorzy zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i na środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych podzespołów, a także z niewłaściwego przechowywania tego sprzętu i niewłaściwego obchodzenia się z nim.

20. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

21. Urządzenia nie wolno używać w pobliżu łatwopalnych cieczy, gazów lub materiałów (np. zasłon, obrusów, tapet itp.).

22. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub przy innych urządzeniach. Ze wszystkich stron należy zachować minimalny odstęp wynoszący co najmniej 10 cm. W urządzeniu nie wolno blokować wlotów i wylotów powietrza.

23. Urządzenia nie należy używać w pobliżu wody lub w miejscach o znacznej wilgoci (np. w wilgotnych piwnicach, w pobliżu basenów, umywalek, wanien itp.).

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	230 V ~, 50-60 Hz
Pobór mocy:	1800 W
Pobór mocy w trybie gotowości:	≤ 2 W
Warunki pracy:	-15 °C – 40°C, 30% – 80% RH (bez kondensacji)
Warunki przechowywania:	-10 °C – 50°C, 30% – 70% RH (bez kondensacji)
Objętość wnętrza:	38 litrów
Wymiary komory (SxWxG):	38,3 x 29,27 x 31,7 cm
Wymiary zewnętrzne (SxWxG):	54,35 x 34,9 x 41,8 cm
Klasa ochrony:	Klasa I

3. OPIS PRODUKTU

3.1. OGÓLNY WIDOK URZĄDZENIA

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Pozycje na górnej, środkowej i dolnej półce | 4. Ruszt |
| 2. Uchwyt do drzwiczek | 5. Uchwyt do tacy/rusztu |
| 3. Blacha do pieczenia (blacha na okruszki) | 6. Panel sterowania |

3.2. PANEL STEROWANIA – INFORMACJE OGÓLNE

Część		Funkcja
A.	Wyświetlacz czasu	Wyświetla czas pieczenia.
B.	Przyciski czasu +/-	Aby ustawić czas pieczenia.
C.	Wyświetlacz temperatury	<ul style="list-style-type: none">■ Wyświetla ustawioną temperaturę pieczenia lub aktualną temperaturę komory w momencie rozpoczęcia pieczenia (jeśli temperatura komory jest niższa niż 40°C).■ Jeśli bieżąca temperatura komory jest niższa niż 0°C, na wyświetlaczu pojawia się „0°C”.■ Jeżeli bieżąca temperatura komory jest wyższa niż 0°C, ale niższa niż 40°C, wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę komory i aktualizuje ją co 5 sekund.
D.	Przyciski temperatury +/-	Aby ustawić temperaturę pieczenia.
E.	Pokrętko sterujące	<ul style="list-style-type: none">■ Aby włączyć/wyłączyć urządzenie i wybrać tryb pieczenia.■ Po wybraniu trybu pieczenia gotowanie rozpocznie się automatycznie w ciągu 5 sekund.
F.	Pozycja „WYŁĄCZONE”	Aby wyłączyć urządzenie. Panel sterowania i wszystkie funkcje wyłączają się.

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdź, czy urządzenie nie jest w widoczny sposób uszkodzone i czy nie brakuje w nim żadnych części.
3. Wyczyść wyjmowane akcesoria i urządzenie, postępując zgodnie z instrukcjami w **CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA**.
4. Po ponownym założeniu akcesoriów do urządzenia zaleca się włączenie urządzenia na najwyższą temperaturę na około 15 minut, aby wyeliminować zapach nowego urządzenia i wypalić smar ochronny z elementów grzejnych.

UWAGA: W trakcie tego procesu może wydzielić się niewielka ilość dymu lub zapach. Należy dopilnować, aby w pomieszczeniu była dobra wentylacja.

5. USTAWIENIE

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie.

- Urządzenie należy ustawić na powierzchni równej, stabilnej, suchej i odpornej na wysokie temperatury. Aby zabezpieczyć blat kuchenny lub blat stołu przed uszkodzeniami spowodowanymi temperaturą lub trwałymi przebarwieniami lub plamami, pod urządzenie należy podłożyć podkładkę żaroodporną.



OSTROŻNIE: Zachować minimalną odległość co najmniej 10 cm ze wszystkich stron pomiędzy urządzeniem a ścianami, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza. Wszelkie przedmioty lub materiały łatwopalne (zasłony, kotary, papier itp.) należy przechowywać w bezpiecznej odległości od urządzenia, aby uniknąć ryzyka pożaru. Nie zakrywać ani nie kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu.

6. DZIAŁANIE



OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń:

- **Gorące powierzchnie!** Nie dotykać gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie, powierzchnie metalowe oraz elementy grzewcze wewnątrz urządzenia nagrzewają się i są bardzo gorące podczas użytkowania i przez pewien czas po użyciu. Do obsługi urządzenia należy zawsze używać uchwytów i pokręteł.
- Podczas wkładania lub wyjmowania jakichkolwiek produktów z gorącego piekarnika należy używać rękawic kuchennych lub uchwytów do garnków.

6.1. O URZĄDZENIU

6.1.1. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO ROZPOCZĘCIA GOTOWANIA W 5 SEKUND

Piekarnik zaprojektowano tak, aby automatycznie rozpoczął pieczenie w ciągu 5 sekund po wybraniu trybu pieczenia lub zmianie ustawień.

6.1.2. TRYBY PIECZENIA TRADYCYJNEGO I KONWEKCYJNEGO

Piekarnik posiada tryb pieczenia tradycyjny i konwekcyjny. Tryby konwekcji nadają się do potraw i przepisów, które wymagają suchego środowiska w komorze pieczenia, aby uzyskać bardziej chrupiącą warstwę zewnętrzną, np. pizzę, ciasteczka, ciasta, rogaliki, wyroby ciastkarskie oraz szybkie pieczenie mięs i warzyw. Wentylator konwekcyjny równomiernie rozprowadza gorące powietrze w komorze pieczenia, umożliwiając szybsze pieczenie i bardziej chrupiące rezultaty. Tradycyjnych trybów pieczenia należy używać w przypadku przepisów wymagających bardziej wilgotnego środowiska i wolniejszego gotowania, takich jak pieczenie mięsne, ciasta, pieczywo, w celu podgrzania resztek itp.

Piekarnik można ustawić na czas pieczenia do 120 minut. Podczas dostosowywania ustawień przyciski +/- zwiększają/zmniejszają jednostki w następujący sposób.

Czas gotowania	Zwiększanie/zmniejszanie jednostki	Wyświetlacz
1 – 20 minut	1 minuta	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 minut	5 minut	20:00 – H 2:00 (mm:ss – h:mm)

Temperatura gotowania	Zwiększanie/zmniejszanie jednostki	Wyświetlacz
40°C – 230°C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. MONTAŻ

- Zawsze używać blachy do pieczenia w piekarniku, aby zapobiec spadaniu okruszków i resztek tłuszczu na dolne elementy grzejne.
- Jeśli do grillowania używasz rusztu ustawionego na środkowej lub górnej półce, użyj blachy do pieczenia na dolnej półce. Ruszt można używać do grillowania mięs i warzyw, a także do umieszczania foremek do ciast, foremek do muffinów lub naczyń do pieczenia.

6.3. UŻYTKOWANIE

1. Upewnij się, że pokrętko sterowania znajduje się w pozycji wyłączonej () przed podłączeniem urządzenia.



OSTROŻNIE: Jeśli pokrętko sterujące znajduje się w pozycji trybu pieczenia, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie w ciągu 5 sekund z ustawieniami domyślnymi po podłączeniu do gniazdka elektrycznego.

2. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego kontaktu elektrycznego.
3. Obrócić pokrętko sterowania w prawo lub w lewo, aby włączyć piekarnik i wybrać żądany tryb pieczenia. Wyświetlony zostanie domyślny czas i temperatura wybranego trybu, a czas zacznie migać (Tryb ustawień). Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie po 5 sekundach i wyemituje sygnał dźwiękowy, jeśli nie zostaną zmienione żadne ustawienia lub po ich zmianie, a oświetlenie komory się włączy. Minutnik rozpocznie odliczanie.

UWAGA: Jeśli komora gotowania jest zimna, odliczanie rozpoczyna się po 30 sekundach, gdy temperatura komory gotowania osiągnie ustawioną temperaturę.

Tryb pieczenia tradycyjnego/ konwekcyjnego			Domyślnie		Zakres regulacji	
			Czas	Temperatura	Czas	Temperatura
1.	<input type="checkbox"/>	Wyłączenie	–	–	–	–
2.		Ogrzewanie górne + dolne, wentylator konwekcyjny, światło	25 min	200°C	(1-120 min.)	(40-230°C)
3.		Górne ogrzewanie, wentylator konwekcyjny, światło	30 min	150°C	(1-120 min.)	(40-200°C)
4.		Górne + dolne ogrzewanie, światło	45 min	230°C	(1-120 min.)	(40-230°C)
5.		Górne ogrzewanie, światło	45 min	180°C	(1-120 min.)	(40-200°C)
6.		Niższe ogrzewanie, wentylator konwekcyjny, światło	1 godzina	80°C	(1-120 min.)	(40-200°C)

4. Aby dostosować ustawienia przed lub po automatycznym rozpoczęciu gotowania:
 - Dotknąć przycisku +/- Czas, aby dostosować czas pieczenia. Dotknąć i przytrzymać przycisk, aby szybko przewijać.
 - Dotknąć przycisku +/- Temperatura, aby dostosować temperaturę pieczenia. Dotknąć i przytrzymać przycisk, aby szybko przewijać.

UWAGA: Wyświetlacz czasu lub temperatury zacznie migać, jeśli został uregulowany przez użytkownika lub znajduje się w trybie ustawień. Wyświetlacz przestanie migać i nie będzie się zmieniać po 5 sekundach, gdy zostanie automatycznie potwierdzony sygnałem dźwiękowym.

5. Po zakończeniu odliczania oświetlenie komory zgaśnie, a gotowanie zakończy się wyemitowaniem 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu czasu zaczną migać komunikat „Koniec”.
 - Jeżeli chcesz kontynuować gotowanie, naciśnij raz dowolny przycisk +/-, aby wyczyścić opcję „Koniec” i powrócić do wyświetlania czasu.
 - Następnie dostosować ustawienia, dotykając przycisków +/- lub obróć pokrętkę sterowania, aby wybrać inny tryb. Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie po 5 sekundach, wydając sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętkę sterowania do pozycji wyłączonej () , aby wyłączyć urządzenie po zakończeniu gotowania. Panel sterowania i wszystkie funkcje zostaną wyłączone.
7. Wyjąć produkty spożywcze z piekarnika.
8. Gdy urządzenie nie jest używane, odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć ryzyka poparzenia lub porażenia prądem, zawsze odłączać urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż całkowicie ostygnie przed czyszczeniem.



Aby uniknąć zagrożeń elektrycznych, nigdy nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakiegokolwiek cieczy. Nigdy nie należy pukać ich pod bieżącą wodą. Uważać, by do wlotów i wylotów powietrza w urządzeniu nie dostała się woda.

WAŻNE: Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściągających, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.

- Po każdym użyciu należy wyczyścić akcesoria i urządzenie.
- Urządzenie – Obudowę urządzenia czyścić miękką, wilgotną ściereczką. W razie potrzeby wyczyścić komorę pieczenia urządzenia miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu na urządzeniu. Po czyszczeniu całkowicie osuszyć czystą, suchą szmatką.
- Zdejmowane akcesoria – Ruszt, blachę do pieczenia i uchwyt blachy/rusztu oczyścić ciepłą wodą z mydłem. W razie potrzeby namoczyć akcesoria przez kilka minut. Przed ponownym zamontowaniem akcesoriów w urządzeniu dokładnie je wypłukać i osuszyć. Akcesoria można myć w zmywarce.
- Przed zamknięciem drzwiczek poczekać, aż komora piekarnika i akcesoria całkowicie wyschną.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania, gdy nie jest używane. Urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
- **URZĄDZENIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI I ZWIERZĄT DOMOWYCH.**

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeśli urządzenie wyświetla kod błędu „E3”, wypróbować rozwiązania. Jeśli problemu nie można rozwiązać i wciąż występuje, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu sprawdzenia lub naprawy.
- Jeśli urządzenie wyświetla kod błędu „E1”, „E2” lub „E4”, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby zlecić sprawdzenie lub naprawę urządzenia wykwalifikowanemu technikowi.

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
E1: Zwarcie czujnika temperatury.	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Czujnik temperatury wymaga wymiany.
E2: Czujnik temperatury otwarty.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Słaby kontakt. ■ Uszkodzony czujnik wibracyjny lub czujnik temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ponownie podłączyć końcówkę czujnika temperatury. ■ Wymienić czujnik temperatury.
E3: Pokrętko sterujące w nieprawidłowej pozycji.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pokrętko sterujące nie znajduje się w prawidłowej pozycji (pomiędzy dwoma trybami). ■ Pokrętko sterujące jest uszkodzone. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Obrócić pokrętko sterujące do właściwej pozycji (żądany tryb) i sprawdzić ustawienia. ■ Pokrętko sterujące wymaga wymiany. W celu dokonania kontroli lub naprawy prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
E 4: Błąd NTC.	Awaria lub utrata rezystancji NTC.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zainstalować ponownie czujnik temperatury lub sprawdzić zaciski. ■ Wymienić czujnik temperatury.

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	43. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	45. O.
3. TERMÉKLEÍRÁS	45. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	46. O.
5. ELHELYEZÉS	46. O.
6. ÜZEMELTETÉS	47. O.
7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	49. O.
8. HIBAELHÁRÍTÁS	50. O.

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati utasítást. Fontos biztonsági információkat, valamint a készülék használatával és karbantartásával kapcsolatos utasításokat tartalmaz. Tartsa meg az utasításokat későbbi tájékozódás céljából, és adja át a készülék lehetséges új tulajdonosának.

1. Az elektromos veszélyek megelőzése érdekében ne helyezze a készüléket, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse ezeket a csap alatt (lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

2. Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információk, lásd TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.


3. Ez a készülék beépített időzítővel rendelkezik, és automatikusan kikapcsol, amikor az idő letelt.

4. A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha az említett személyek a biztonságukért felelős, a készülék biztonságos használatának módjával és az esetleges veszélyekkel tisztában lévő személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

5. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

6. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati vezeték vagy a készülék maga bármilyen módon megsérült.

7. Ha a tápvezeték megsérült, a veszélyek megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy annak szervizképviselével, illetve egy hasonlóan szakképesített személlyel végeztesse el.

8.  **ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE:** Ne érjen a forró felületekhez. A készülék felületei rendkívül felforrósodnak használat közben, és használat után egy ideig még forrók maradhatnak.

9. Tisztítás vagy karbantartás előtt hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

HU

10. Ha olyan alkatrészeket használ, amelyeket a gyártó nem javasol, akkor az sérülést okozhat.

11. A vezetéket tartsa távol a forró felületektől. Ne dugja be a hálózati kábelt, és nedves kézzel ne üzemeltesse a kezelőpanelt.

12. Ne hagyja, hogy a hálózati vezeték lelógjon az asztal széléről, vagy forró felületekkel érintkezzen.

13. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.


14. Ne helyezze a készüléket forró gáz főzőlapra, elektromos kályhára, vagy fűtőtestre, vagy ezek közelébe. Ne tegyen semmit a készülék tetejére.

15. A készüléket csak a jelen útmutatóban leírt célra használja. A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

16. Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.

17. Ha a készülék fekete füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a konnektorból, és a sütőrekesz kivétele előtt várja meg, amíg a füst megszűnik.

18. Ez a készülék csak háztartási célokra szolgál. Nem kültéri használatra készült.

19.  A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles átadni olyan üzemeltetőknek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi

hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.

20. A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

21. Ne működtesse a készüléket gyúlékony folyadékok vagy gázok, vagy gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők, háttérképek stb.) közelében.

22. Sütés közben ne tegye a készüléket falhoz vagy más készülékekre. Minden oldalról tartson legalább 10 cm-es távolságot. Ne blokkolja a készülék légbemeneti és légkimeneti nyílásait.

23. Ne használja ezt a készüléket víz vagy erős nedvesség közelében (például nedves pincében, úszómedence, mosdókagyló, kád mellett).

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	230 V~, 50 – 60 Hz
Teljesítményfelvétel:	1800 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:	≤ 2 W
Üzemi feltételek:	-15 °C – 40 °C, 30% – 80% RH (nem kondenzáló)
Tárolási feltételek:	-10 °C – 50 °C, 30% – 70% RH (nem kondenzáló)
Sütőtér térfogata:	38 liter
Sütőtér méretei (Szé x Ma x Mé):	38,3 x 29,27 x 31,7 cm
Külső méretek (Szé x Ma x Mé):	54,35 x 34,9 x 41,8 cm
Védelmi osztály:	I. osztály

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Felső, középső és alsó polc pozíció | 4. Rácstartó |
| 2. Ajtó fogantyú | 5. Tálca/állvány fogantyú |
| 3. Sütőtálca (morzsatálca) | 6. Vezérlőpult |

3.2. KEZELŐPANEL ÁTTEKINTÉSE

Alkatrész		Funkció
A.	Idő kijelző	A sütési időt mutatja.
B.	Idő +/- gombok	A sütési idő beállításához.
C.	Hőmérséklet kijelző	<ul style="list-style-type: none">■ Megjeleníti a beállított sütési hőmérsékletet, vagy a sütés megkezdésekor a sütőtér aktuális hőmérsékletét (ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C alatt van).■ Ha a sütőtér aktuális hőmérséklete 0 °C alatt van, a kijelzőn „0 °C” jelenik meg.■ Ha a sütőtér aktuális hőmérséklete 0 °C felett, de 40 °C alatt van, a kijelzőn megjelenik a sütőtér aktuális hőmérséklete, és 5 másodpercenként frissül.
D.	Hőmérséklet +/- gombok	A sütési hőmérséklet beállításához.
E.	Szabályozógomb	<ul style="list-style-type: none">■ A készülék be/ki kapcsolása és a sütési mód kiválasztása.■ A sütési mód kiválasztása után a sütés 5 másodperc múlva automatikusan megkezdődik.
F.	KI állás	A készülék kikapcsolásához. A kezelőpanel és minden funkció kikapcsol.

HU

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről.
2. Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és minden alkatrész megvan-e.
3. Tisztítsa meg a levehető tartozékokat és a készüléket a **TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS** című fejezetben leírt utasítások szerint.
4. Miután visszahelyezte a tartozékokat a készülékbe, javasolt a készüléket a legmagasabb hőmérsékleten körülbelül 15 percre bekapcsolni, hogy megszűnjön az új készülék szaga, és leégjen a fűtőelemekről a védő kenőanyag.

MEGJEGYZÉS: A folyamat során enyhe füst vagy szag képződhet. Gondoskodjon arról, hogy a helyiség jól szellőztetett legyen.

5. ELHELYEZÉS

Ezt a készüléket kizárólag konyhapulton történő használatra tervezték.

- A készüléket sima, stabil, száraz és hőálló felületre helyezze. Használjon hőálló alátétet a készülék alatt, hogy megvédje a konyhapultot vagy az asztallapot a hő okozta károsodástól, maradó foltoktól vagy nyomoktól.



VIGYÁZAT: A megfelelő légáramlás érdekében tartson minden oldalon legalább 10 cm távolságot a készülék és a falak között. A tűzveszély elkerülése érdekében tartson minden tárgyat vagy gyúlékony anyagot (függöny, drapéria, papír stb.) biztonságos távolságban a készüléktől. Ne takarja le a készüléket, és ne tegyen rá semmilyen tárgyat.

6. ÜZEMELTETÉS



FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye:

- **Forró felületek!** Ne érjen a forró felületekhez. A készülék hozzáférhető felületei, fémfelületei és a készülék belsejében lévő fűtőelemek használat közben felforrósodnak, és használat után maradékhőnek vannak kitéve. A készülék kezeléséhez mindig használja a fogantyúkat és a gombokat.
- Használjon sütőkesztyűt vagy edénytartót, amikor bármilyen tárgyat behelyez vagy kivesz a forró sütőből.

6.1. A KÉSZÜLÉKRŐL

6.1.1. AUTOMATIKUS SÜTÉS INDÍTÁS 5 MÁSODPERCEN BELÜL FUNKCIÓ

Ezt a sütőt úgy tervezték, hogy a sütés a sütési mód kiválasztása vagy a beállítások módosítása után 5 másodpercen belül automatikusan elkezdődjön a sütés.

6.1.2. HAGYOMÁNYOS ÉS KONVEKCIÓS SÜTÉSI MÓD

A sütő hagyományos és konvekciós sütési móddal rendelkezik. A konvekciós üzemmódok olyan ételekhez és receptekhez alkalmasak, amelyek szárazabb környezetet igényelnek a sütőtérben a ropogósabb külső réteg elérése érdekében, mint például pizzák, sütemények, piték, croissant-ok, sütemények, valamint húsok és zöldségek gyors sütése. A konvekciós ventilátor egyenletesen osztja el a forró levegőt a sütőtérben, így gyorsabb sütést és ropogósabb eredményt biztosít. A hagyományos sütési módokat olyan receptekhez használja, amelyek nedvesebb környezetet és lassabb sütést igényelnek, mint például a hússütemények, sütemények, kenyerek, maradékok felmelegítése stb.

A sütő akár 120 perces sütési időre is beállítható. A beállítások módosításakor a +/- gombok az alábbiak szerint növelik/csökkentik az egységeket.

Elkészítési idő	Egység növelése/ csökkentése	Kijelző
1 – 20 perc	1 perc	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 perc	5 perc	20:00 – 2:00 óra (mm:ss – h:mm)

Sütési hőmérséklet	Egység növelése/ csökkentése	Kijelző
40 °C – 230 °C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. ÖSSZESZERELÉS

- A sütőben mindig használja a sütőlapot, hogy a morzsák és a cseppek ne hulljanak az alsó fűtőelemekre.
- Ha a középső vagy a felső polc pozíciójában lévő rácstartót használja grillezéshez, használja az alsó polcon lévő sütőlapot. A rácstartó húsok és zöldségek grillezéséhez, valamint tortaformák, muffinformák vagy sütőedények elhelyezésére használható.

6.3. HASZNÁLAT

1. A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a szabályozógomb kikapcsolt állásban van-e (□).



VIGYÁZAT: Ha a szabályozógomb sütési üzemmód állásban van, a készülék automatikusan elkezdheti a sütést 5 másodpercen belül az alapértelmezett beállításokkal, amint csatlakozik a hálózati aljzathoz.

2. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz.
3. A szabályozógombot az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba forgatva kapcsolja be a sütőt, és válassza ki a kívánt sütési módot. A kiválasztott üzemmód alapértelmezett ideje és hőmérséklete jelenik meg, és az idő villogni (beállítási mód). A sütő **5 másodpercen belül** hangjelzéssel automatikusan megkezdheti a sütést, ha nem történt beállítás, vagy beállítás után, és az üreg világítása felkapcsolódik. Az időzítő elkezd visszaszámolni.

MEGJEGYZÉS: Ha a sütőtér hideg, a visszaszámlálás 30 másodperc múlva indul, amikor a sütőtér hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet.

HU

Hagyományos/konvekciós sütési mód		Alapértelmezett		Állítható tartomány		
		Idő	Hőmérséklet	Idő	Hőmérséklet	
1.	□	Ki	–	–	–	–
2.		Felső + alsó fűtés, konvekciós ventilátor, világítás	25 perc	200 °C	1 – 120 perc	(40 – 230 °C)
3.		Felső fűtés, konvekciós ventilátor, világítás	30 perc	150 °C	1 – 120 perc	(40 – 200 °C)
4.		Felső + alsó fűtés, világítás	45 perc	230 °C	1 – 120 perc	(40 – 230 °C)
5.		Felső fűtés, világítás	45 perc	180 °C	1 – 120 perc	(40 – 200 °C)
6.		Alsó fűtés, konvekciós ventilátor, világítás	1 óra	80 °C	1 – 120 perc	(40 – 200 °C)

4. A beállítások módosítása a főzés automatikus megkezdése előtt vagy után:
 - A sütési idő beállításához érintse meg az Idő +/- gombot. A gyors görgetéshez érintse meg és tartsa lenyomva a gombot.
 - A sütési hőmérséklet beállításához érintse meg a Hőmérséklet +/- gombot. A gyors görgetéshez érintse meg és tartsa lenyomva a gombot.

MEGJEGYZÉS: Az idő- vagy hőmérséklet kijelző villogni kezd, ha azt a felhasználó beállította, vagy beállítási módban van. A kijelző 5 másodperc múlva abbahagyja a villogást, és folyamatosan villog, amit automatikusan hangjelzéssel erősít meg.

5. Amikor az időzítő lejár, a sütőtér világítása kialszik, és a sütés 5 hangjelzéssel leáll. Az idő kijelzőn villogva megjelenik az „End” (vége).
 - Ha folytatni szeretné a főzést, érintse meg egyszer bármelyik +/- gombot az „End” (vége) törléséhez és az idő kijelzéséhez való visszatéréshez.
 - Ezután a +/- gombok megérintésével módosítsa a beállításokat, vagy fordítsa el a szabályozógombot egy másik üzemmód kiválasztásához. A sütő **5 másodperc** múlva hangjelzéssel automatikusan megkezdheti a sütést.

6. A készülék kikapcsolásához a sütés befejezése után fordítsa a szabályozógombot kikapcsolt állásba (□). A kezelőpanel és minden funkció kikapcsol.
7. Vegye ki az ételt a sütőből.
8. Húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzataból, amikor a készüléket nem használja.

7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülés vagy áramütés veszélyének elkerülése érdekében mindig húzza ki a készüléket a hálózati aljzataból, és tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni.



Az elektromos veszély elkerülése érdekében ne merítse a készüléket, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse őket a csap alatt. Ne engedje, hogy víz jusson a készülék levegő be- vagy kimeneti nyílásaiba.

FONTOS: A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószeret, drótkéfért, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

- Minden használat után tisztítsa meg a tartozékokat és a készüléket.
- Készülék – Egy puha nedves törlőkendővel tisztítsa meg a készülék külső részét. Szükség esetén tisztítsa meg a készülék sütőterét meleg mosogatószeres vízzel megnedvesített puha törlőkendővel, hogy a készüléket megóvja a zsírlerakódástól. Tisztítás után tiszta, száraz törlőkendővel teljesen szárítsa meg.
- Kivehető tartozékok – Tisztítsa meg a rácstartót, a sütőtálcát és a tálca/rács fogantyúját meleg mosogatószeres vízben. Szükség esetén áztassa a tartozékokat néhány percre. Öblítse ki és szárítsa meg alaposan a tartozékokat, mielőtt visszaszerelné őket a készülékbe. A tartozékok mosogatógépben mosogathatók.
- Az ajtó bezárása előtt hagyja, hogy a sütőtér és a tartozékok levegőn teljesen megszáradjanak.
- Tartsa a készüléket kihúzva, amikor nincs használatban. A készüléket hűvös, száraz helyen tárolja.
- GYERMEKEKTŐL ÉS ÁLLATOKTÓL ELZÁRVA TÁROLJA A KÉSZÜLÉKET.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

- Ha a készüléken az „E3” hibakód jelenik meg, próbálja megoldani. Ha a probléma nem oldható meg, és továbbra is fennáll, forduljon hivatalos szervizközpontoz ellenőrzés vagy javítás céljából.
- Ha a készülék „E1”, „E2” vagy „E4” hibakódot mutat, forduljon hivatalos szervizközpontoz, hogy a készüléket szakképzett szakember ellenőrizze vagy megjavítsa.

Hibakód	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
E1: Hőmérsékletszonda rövidzárlat.	A hőmérsékletszonda megsérült.	A hőmérsékletszondát ki kell cserélni.
E2: Hőmérsékletszonda nyitva.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rossz érintkezés. ■ Rezgés, vagy a hőmérsékletszonda megsérült. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Csatlakoztassa újra a hőmérsékletszonda csatlakozóját. ■ Cserélje ki a hőmérsékletszondát.
E3: A szabályozógomb rossz helyzetben van.	<ul style="list-style-type: none"> ■ A szabályozógomb nincs a megfelelő helyzetben (két üzemmód között). ■ A szabályozógomb sérült. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fordítsa a szabályozógombot a megfelelő állásba (kívánt üzemmód), és ellenőrizze a beállításokat. ■ A szabályozógombot ki kell cserélni. Az ellenőrzés vagy javítás céljából forduljon felhatalmazott szervizközpontoz.
E4: NTC hiba.	NTC ellenállás meghibásodása vagy leválása.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Szerelje vissza a hőmérsékletszondát, vagy ellenőrizze a csatlakozókat. ■ Cserélje ki a hőmérsékletszondát.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 51
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 53
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 54
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 54
5. AMPLASAREA	P. 54
6. FUNCȚIONAREA	P. 55
7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 57
8. DEPANAREA	P. 58

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Citiți în totalitate acest manual înainte de prima utilizare. Acesta conține informații importante privind siguranța, precum și instrucțiuni privind utilizarea și întreținerea aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare și transferați-le eventualilor noi proprietari ai aparatului.

1. Pentru a vă proteja împotriva pericolelor electrice, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă ori în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet (consultați secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA).

2. În ceea ce privește instrucțiunile pentru curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei, consultați secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA.


3. Acest aparat are un temporizator încorporat și se va opri automat la terminarea acestuia.

4. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie să fie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

5. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

6. Nu utilizați acest aparat dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat în vreun fel.

7. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.

8.  **RISC DE ARSURI:** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele aparatului marcate cu acest semn devin foarte fierbinți în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după utilizare.

9. Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere.

10. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca răniri.

RO

11. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți. Nu conectați cablul de alimentare și nu acționați panoul de control cu mâinile ude.

12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea bufetului sau să atingă suprafețe fierbinți.

13. Atunci când priza de curent servește ca mijloc de deconectare a aparatului, aceasta trebuie să rămână ușor accesibilă.


14. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz sau a unui arzător electric fierbinte ori într-un cuptor încălzit. Nu așezați nimic deasupra aparatului.

15. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca răniri.

16. Nu folosiți niciodată aparatul nesupravegheat.

17. Dacă aparatul emite fum negru, deconectați-l imediat și așteptați oprirea fumului înainte de a scoate coșul friteuzei.

18. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Acesta nu este destinat utilizării în exterior.

19.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barbat) este conform cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să-l predea operatorilor care colectează echipamente

electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele de colectare locale, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea adecvată a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, cauzate de prezența componentelor periculoase, precum în urma depozitării și tratării necorespunzătoare a acestor echipamente.

20. Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.

21. Nu folosiți aparatul în apropierea unor lichide sau gaze inflamabile sau a unor materiale inflamabile (de exemplu, perdele, fețe de masă, tapet, etc.).

22. Nu așezați aparatul contra unui perete sau a altor aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm pe toate laturile. Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului ale aparatului.

23. Nu utilizați acest aparat lângă apă sau zone cu umiditate puternică (de exemplu într-un subsol umed, lângă o piscină sau cadă de baie).

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	230 V ~, 50-60 Hz
Consum electric:	1800 W
Consum de energie în stare de veghe:	≤ 2 W
Condiții de funcționare:	-15 °C – 40 °C, 30% – 80% RH (fără condensare)
Condiții de depozitare:	-10 °C – 50 °C, 30% – 70% RH (fără condensare)
Volum cavitate:	38 litri
Dimensiuni cavitate (LxHxP):	38,3 x 29,27 x 31,7 cm
Dimensiuni exterioare (LxHxP):	54,35 x 34,9 x 41,8 cm
Clasă de protecție:	Clasă I

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1. PREZENTARE GENERALĂ A APARATULUI

- | | |
|---|----------------------|
| 1. Pozițiile raftului sus, medie și joasă | 4. Grătar |
| 2. Mâner ușă | 5. Mâner tavă/grătar |
| 3. Tavă de copt (tavă de firimituri) | 6. Panou de comandă |

3.2. PREZENTAREA GENERALĂ A PANOULUI DE CONTROL

Piesă		Funcție
A.	Afișare oră	Afișează timpul de coacere.
B.	Butoane Timp +/-	Pentru a seta timpul de coacere.
C.	Afișarea temperaturii	<ul style="list-style-type: none">■ Afișează temperatura de coacere setată sau temperatura curentă a cavității la începerea gătirii (dacă temperatura cavității este sub 40 °C).■ Dacă temperatura curentă a cavității este sub 0 °C, afișajul arată „0 °C“.■ Dacă temperatura curentă a cavității este peste 0 °C, dar sub 40 °C, afișajul afișează temperatura curentă a cavității și o actualizează la fiecare 5 secunde.
D.	Butoane Temperatură +/-	Pentru a seta temperatura de coacere.
E.	Buton de comandă	<ul style="list-style-type: none">■ Pentru a porni/opri aparatul și selecta un mod de coacere.■ Odată ce este selectat un mod de coacere, gătitul începe automat în 5 secunde.
F.	Poziția off (oprit)	Pentru a opri aparatul. Panoul de control și toate funcțiile se opresc.

RO


4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat.
2. Verificați dacă aparatul nu are deteriorări vizibile și că toate piesele sunt complete.
3. Curățați accesoriile detașabile și aparatul urmând instrucțiunile din **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA**.
4. După reintroducerea accesoriilor în aparat, se recomandă pornirea aparatului la cea mai înaltă temperatură timp de aproximativ 15 minute pentru a elimina mirosul de aparat nou și a arde lubrifianțul de protecție de pe elementele de încălzire.

NOTĂ: Procesul poate produce un pic de fum sau miros. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

5. AMPLASAREA

Acest aparat este proiectat numai pentru utilizare pe blat.

- Amplasați aparatul pe o suprafață plană, stabilă, uscată și rezistentă la căldură. Folosiți un covoraș termorezistent sub aparat pentru a proteja blatul de bucătărie sau blatul mesei de deteriorarea termică ori de decolorare sau pete permanente.
-  **ATENȚIE:** Mențineți o distanță minimă de cel puțin 10 cm pe toate laturile dintre aparat și pereți pentru a permite circulația corectă a aerului. Păstrați orice obiecte sau materiale inflamabile (perdele, draperii, hârtie, etc.) la o distanță sigură de aparat pentru a evita riscul de incendiu. Nu acoperiți și nu puneți niciun element pe aparat.

6. FUNCȚIONAREA



AVERTISMENT - Risc de arsuri:

- **Suprafețe fierbinți!** Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele accesibile, suprafețele metalice și elementele de încălzire din interiorul aparatului devin foarte fierbinți în timpul utilizării și sunt supuse unei călduri reziduale după utilizare. Utilizați întotdeauna mânerul și butoanele pentru a opera aparatul.
- Utilizați mănuși de cuptor sau suporturi pentru oale atunci când introduceți sau scoateți orice articol din cuptorul fierbinte.

RO

6.1. DESPRE APARAT

6.1.1. FUNCȚIA DE PORNIRE AUTOMATĂ A GĂTITULUI ÎN 5 SECUNDE

Acest cuptor este proiectat pentru a începe automat să gătească în **5 secunde** după selectarea unui mod de coacere sau ajustarea setărilor.

6.1.2. MODURI DE COACERE TRADIȚIONALE ȘI PRIN CONVECȚIE

Cuptorul este echipat cu moduri de coacere tradiționale și prin convecție. Modurile de convecție sunt potrivite pentru alimente și rețete care necesită un mediu mai uscat în cavitatea de coacere pentru a obține un strat exterior mai crocant, cum ar fi pizza, prăjituri, plăcinte, croasante, produse de patiserie și cărnuri și legume cu prăjire rapidă. Ventilatorul cu convecție distribuie uniform aerul cald în cavitatea de coacere, permițând gătirea mai rapidă și rezultate mai crocante. Utilizați modurile tradiționale de coacere pentru rețete care necesită un mediu mai umed și gătit mai lent, cum ar fi fripturi, prăjituri, pâine, pentru a reîncălzi resturile etc.

Cuptorul poate fi setat să gătească până la 120 de minute. La reglarea setărilor, butoanele +/- măresc/micșorează unitățile după cum urmează.

TimP de gătire	Unitate crescătoare/ descrescătoare	Afișaj
1 – 20 de minute	1 minut	1:00 – 20:00 (mm:ss)
20 – 120 de minute	5 minute	20:00 – H 2:00 (mm:ss – h:mm)

Temperatură de gătit	Unitate crescătoare/ descrescătoare	Afișaj
40 °C – 230 °C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. ASAMBLAREA

- Utilizați întotdeauna tava de copt în cuptor pentru a preveni căderea firimiturilor și picăturilor pe elementele de încălzire inferioare.
- Dacă utilizați grătarul în poziția raftului din mijloc sau de sus pentru prăjire, utilizați tava de copt în poziția de jos. Grătarul poate fi folosit pentru prăjirea cărnii și a legumelor și poate fi folosit pentru a suporta forme de prăjituri, tăvi pentru brișe sau vase de copt.

6.3. UTILIZAREA






1. Asigurați-vă că butonul de comandă este în poziția oprit () înainte de conectarea aparatului.



ATENȚIE: Dacă butonul de comandă este în poziția modului de coacere, aparatul va începe automat să gătească în 5 secunde cu setările implicite odată ce este conectat la priză.

2. Conectați cablul de alimentare la o priză de curent adecvată.
3. Rotiți butonul de comandă în sensul acelor de ceas sau în sens invers acelor de ceas pentru a porni cuptorul și a selecta modul de coacere dorit. Ora și temperatura implicite ale modului selectat vor fi afișate și ora va clipi (Mod de setare). Cuptorul va începe automat să gătească în 5 secunde cu un semnal sonor, dacă nu sunt ajustate setările sau după ajustarea unei setări, iar lumina din interior se va aprinde. Temporizatorul va începe numărarea inversă.

NOTĂ: În cazul care cavitatea de gătit este rece, număratoarea inversă începe după 30 de secunde când temperatura cavității de gătit atinge temperatura setată.

	Mod de coacere tradițional / prin convecție	Setări din fabrică		Interval reglabil	
		Timp	Temperatură	Timp	Temperatură
1.	<input type="checkbox"/> Oprit	–	–	–	–
2.	 Încălzire superioară + inferioară, ventilator de convecție, lumină	25 min.	200 °C	(1-120 min.)	(40-230 °C)
3.	 Încălzire superioară, ventilator de convecție, lumină	30 min.	150 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)
4.	 Încălzire superioară + inferioară, lumină	45 min.	230 °C	(1-120 min.)	(40-230 °C)
5.	 Încălzire superioară, lumină	45 min.	180 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)
6.	 Încălzire inferioară, ventilator de convecție, lumină	1 oră	80 °C	(1-120 min.)	(40-200 °C)

4. Pentru a regla setările înainte sau după începerea automată a gătitului:
 - Atingeți butonul +/- Timp pentru a regla timpul de coacere. Atingeți lung butonul pentru derulare rapidă.
 - Atingeți butonul +/- Temperatură pentru a regla temperatura de coacere. Atingeți lung butonul pentru derulare rapidă.

NOTĂ: Afișajul orei sau temperaturii va începe să clipească dacă a fost reglat de utilizator sau este în modul de setare. Afișajul nu va mai clipi și va rămâne stabil după 5 secunde când este confirmat automat cu un semnal sonor.

5. Când temporizatorul se oprește, lumina cavității se stinge și gătitul se oprește cu 5 semnale sonore. „End“ (Sfârșit) va apărea pe afișaj.
 - Dacă doriți să continuați să gătiți, atingeți orice buton +/- o dată pentru a îndepărta mesajul „Sfârșit“ și a reveni la afișarea orei.
 - Apoi reglați setările atingând butoanele +/- sau rotiți butonul de comandă pentru a selecta un alt mod. Cuptorul va incepe automat să gătească în 5 secunde cu un semnal sonor.
6. Rotiți butonul de comandă în poziția oprit (□) pentru a opri aparatul după ce ați terminat de gătit. Panoul de control și toate funcțiile se vor opri.
7. Scoateți alimentele din cuptor.
8. Deconectați cablul de alimentare de la priză atunci când aparatul nu este utilizat.

7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



AVERTISMENT: Pentru a evita riscul de arsuri sau electrocutare, deconectați întotdeauna aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare.



Pentru prevenirea electrocutării, nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare ori ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet. Nu lăsați apa să pătrundă în orificiile și ieșirile de aer ale aparatului.

IMPORTANT: Nu folosiți niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul.

- Curățați accesoriile și aparatul după fiecare utilizare.
- Aparatul – Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă moale și umedă. Dacă este necesar, curățați cavitatea de copt a aparatului cu o cârpă moale umezită cu apă caldă cu detergent pentru a menține aparatul fără depuneri de grăsime. Uscați complet cu o cârpă curată și uscată după curățare.
- Accesorii detașabile - Curățați grătarul, tava de copt și mânerul tăvii / grătarului în apă caldă cu săpun. Înmuiați accesoriile timp de câteva minute, dacă este necesar. Clătiți și uscați bine înainte de a reasambla accesoriile în aparat. Accesoriiile sunt lavabile în mașina de spălat vase.
- Lăsați cavitatea de gătit și accesoriile să se usuce complet la aer înainte de a închide ușa.
- Păstrați aparatul deconectat atunci când nu este utilizat. Depozitați aparatul într-un loc răcoros și uscat.
- **NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR ȘI A ANIMALELOR DE COMPANIE.**

RO

8. DEPANAREA

- Dacă aparatul afișează codul de eroare „E3”, încercați soluția. Dacă problema nu poate fi rezolvată și persistă, contactați un centru de service autorizat pentru examinare sau reparație.
- Dacă aparatul afișează codul de eroare „E1”, „E2” sau „E4”, contactați un centru de service autorizat pentru ca aparatul să fie examinat sau reparat de un tehnician calificat.

Cod de eroare	Cauză posibilă	Soluție posibilă
E1: Scurtcircuit sondă de temperatură.	Sonda de temperatură este deteriorată.	Sonda de temperatură trebuie înlocuită.
E2: Sonda de temperatură deschisă.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Contact slab. ■ Sonda de vibrații sau temperatură este deteriorată. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reconectați terminalul sondei de temperatură. ■ Înlocuiți sonda de temperatură.
E3: Butonul de comandă se află în poziție greșită.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Butonul de comandă nu este în poziția corectă (între două moduri). ■ Butonul de comandă este deteriorat. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rotiți butonul de comandă în poziția corectă (modul dorit) și verificați setările. ■ Butonul de comandă trebuie înlocuit. Contactați un centru de service autorizat pentru examinare sau reparații.
E4: Eroare NTC.	Defecțiune sau deconectare rezistență NTC.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reinstalați sonda de temperatură sau verificați bornele. ■ Înlocuiți sonda de temperatură.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 59
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 62
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	С. 62
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	С. 63
5. РАЗМЕЩЕНИЕ	С. 63
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 63
7. ОЧИСТКА И УХОД	С. 66
8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	С. 67

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство. Оно содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию устройства. Сохраните данное руководство для использования в будущем и передайте его новым владельцам устройства.

1. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте эти части под проточной водой (см. раздел «ОЧИСТКА И УХОД»).

2. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».


3. Данное устройство оснащено встроенным таймером и автоматически выключается по истечении заданного времени.

4. Устройство запрещено использовать детям младше 8 лет. Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, при условии присмотра за ними или инструктажа относительно безопасного использования устройства и понимания возможной опасности. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

5. Не позволяйте детям играть с данным устройством.

6. Не используйте устройство, если вилка, кабель питания или само устройство имеют какие-либо повреждения.

7. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.

8.  **РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Поверхности устройства, обозначенные данным символом, сильно нагреваются во время использования и остаются горячими еще некоторое время после отключения.

9. Перед выполнением любых работ по очистке или обслуживанию дайте устройству полностью остыть.

10. Использование принадлежностей, не входящих в перечень рекомендованных изготовителем, может привести к травмам.

RU

11. Держите кабель питания подальше от горячих поверхностей. Не подключайте кабель питания и не работайте с панелью управления мокрыми руками.

12. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

13. Если розетка используется в качестве средства отключения устройства, она должна быть всегда доступна.


14. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку. Не ставьте на устройство никакие предметы.

15. Не используйте данное устройство в целях, не предусмотренных данным руководством. Неправильное использование устройства может стать причиной травмы.

16. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.

17. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от розетки и дождитесь, пока дым не прекратит выделяться. После этого можно будет извлечь выдвижную емкость.

18. Это устройство предназначено только для домашнего использования. Устройство не предназначено для использования вне помещений.

19.  Маркировка этого устройства (перечеркнутый мусорный контейнер) соответствует Европейской директиве 2012/19/EU в отношении «бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования». Эта маркировка означает, что данное оборудование по окончании срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан доставить его в организацию, которая собирает бывшее в употреблении электрическое и электронное оборудование. Такие организации, включая местные пункты сбора, магазины и местные органы власти, создают соответствующую систему для сбора оборудования. Надлежащий сбор бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования позволяет избежать вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду в результате наличия опасных компонентов, а также неправильного хранения и обращения с этим оборудованием.
20. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
21. Не используйте устройство вблизи легковоспламеняющихся жидкостей, газов или материалов (например, штор, скатертей, обоев и т. д.).
22. Во время приготовления не ставьте устройство близко к стене или другим приборам. Соблюдайте минимальное расстояние со всех сторон не менее 10 см. Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха.
23. Не используйте устройство рядом с водой или в очень сырых помещениях (например, в сыром подвале, рядом с бассейном или ванной).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	230 В перем. тока, 50-60 Гц
Потребляемая мощность:	1800 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания:	≤ 2 Вт
Условия эксплуатации:	-15–40°C, относительная влажность 30–80% (без конденсата)
Условия хранения:	-10–50°C, относительная влажность 30–70% (без конденсата)
Объем камеры:	38 литров
Размеры камеры (ШхВхГ):	38,3 x 29,27 x 31,7 см
Внешние размеры (ШхВхГ):	54,35 x 34,9 x 41,8 см
Класс защиты:	Класс I

3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.1. ОБЗОР УСТРОЙСТВА

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Позиции на верхней, средней и нижней полках | 4. Решетка |
| 2. Ручка дверцы | 5. Ручка противня/решетки |
| 3. Противень (противень для крошек) | 6. Панель управления |

3.2. ОБЗОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Деталь		Функция
A.	Отображение времени	Показывает время выпечки.
B.	Кнопки времени +/-	Установка времени выпечки.
C.	Температурный дисплей	<ul style="list-style-type: none"> ■ Показывает установленную температуру выпечки или текущую температуру в камере в момент начала приготовления (если температура в камере ниже 40°C). ■ Если текущая температура в камере ниже 0°C, на дисплее отображается «0°C». ■ Если текущая температура в камере выше 0°C, но ниже 40°C, на дисплее отображается текущая температура в камере и обновляется каждые 5 секунд.
D.	Кнопки температуры +/-	Установка температуры выпечки.
E.	Регулятор	<ul style="list-style-type: none"> ■ Включение/выключение прибора и выбор режима выпечки. ■ После выбора режима выпечки приготовление начнется автоматически через 5 секунд.
F.	Выключенное положение	Чтобы выключить прибор. Панель управления и все функции отключаются.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы с устройства.
2. Убедитесь в комплектности и отсутствии повреждений устройства.
3. Очистите съемные аксессуары и прибор, следуя инструкциям в разделе **ОЧИСТКА И УХОД**.
4. После повторной установки аксессуаров в прибор рекомендуется включить прибор на максимальную температуру примерно на 15 минут, чтобы устранить запах нового прибора и сжечь защитную смазку с нагревательных элементов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Этот процесс может привести к появлению небольшого количества дыма или запаха. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

5. РАЗМЕЩЕНИЕ

Этот прибор предназначен только для использования на столешнице.

- Установите прибор на ровную, устойчивую, сухую и термостойкую поверхность. Используйте термостойкий коврик под прибором, чтобы защитить кухонную столешницу или поверхность стола от теплового повреждения или появления невыводимых пятен.



ВНИМАНИЕ! Соблюдайте минимальное расстояние не менее 10 см со всех сторон между прибором и стенами для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха. Держите любые предметы или легковоспламеняющиеся материалы (шторы, драпировки, бумага и т.д.) на безопасном расстоянии от прибора, во избежание риска возгорания. Не накрывайте и не кладите какие-либо предметы на прибор.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожогов:

- **Горячие поверхности!** Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Доступные поверхности, металлические поверхности и нагревательные элементы прибора нагреваются во время использования и могут выделять остаточное тепло по окончании использования. Во время работы с устройством держитесь только за ручки.
- Используйте кухонные перчатки или прихватки, когда вставляете или вынимаете какие-либо предметы из горячей духовки.

6.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

6.1.1. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧЕРЕЗ 5 СЕКУНД

Эта духовка предназначена для автоматического начала приготовления через 5 секунд после выбора режима выпечки или изменения настроек.

6.1.2. ТРАДИЦИОННЫЕ И КОНВЕКЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ

В духовке предусмотрены традиционный и конвекционный режимы выпечки. Режимы конвекции подходят для продуктов и рецептов, требующих более сухой среды в камере выпечки для получения более хрустящего внешнего слоя, таких как пицца, печенье, пироги, круассаны, выпечка, а также быстрое запекание мяса и овощей. Конвекционный вентилятор равномерно распределяет горячий воздух в камере для выпечки, обеспечивая более быстрое приготовление и более хрустящие результаты.

Используйте традиционные режимы выпечки для рецептов, требующих более влажной среды и более медленного приготовления, например жаркого из мяса, тортов, хлеба, для разогрева остатков и т.д.

Духовку можно настроить на приготовление до 120 минут. При настройке параметров кнопки +/- увеличивают/уменьшают единицы измерения следующим образом.

Время приготовления	Увеличение/Уменьшение единицы	Дисплей
1 – 20 минут	1 минута	1:00 – 20:00 (мм:сс)
20 – 120 минут	5 минут	20:00 – Ч 2:00 (мм:сс – Ч:мм)

Температура приготовления	Увеличение/Уменьшение единицы	Дисплей
40 – 230°C	10°C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. СБОРКА

- Всегда используйте противень в духовке, чтобы крошки и капли не попадали на нижние нагревательные элементы.
- Если для приготовления на гриле вы используете решетку на среднем или верхнем уровне, используйте противень на нижней полке. Решетку можно использовать для приготовления на гриле мяса и овощей, а также для размещения форм для кексов, форм для кексов или форм для выпечки.

RU

6.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Убедитесь, что ручка управления находится в выключенном положении () перед подключением прибора.



ВНИМАНИЕ: Если ручка управления находится в положении режима выпечки, прибор автоматически начнет готовить через 5 секунд с настройками по умолчанию после подключения к розетке.

2. Подключите вилку кабеля питания к подходящей розетке электросети.
3. Поверните ручку управления по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы включить духовку и выбрать нужный режим выпечки. Будут отображаться время и температура по умолчанию для выбранного режима, а время будет мигать (режим настройки). Духовка автоматически начнет готовить через 5 секунд со звуковым сигналом, если никакие настройки не были изменены или после изменения настроек, и включится подсветка духовки. Таймер начнет обратный отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если рабочая камера холодная, обратный отсчет начнется через 30 секунд, когда температура рабочей камеры достигнет заданного значения.

Традиционный/ Конвекционный режим выпечки			По умолчанию		Регулируемый диапазон	
			Время	Температура	Время	Температура
1.	<input type="checkbox"/>	Выключено	–	–	–	–
2.		Верхний + Нижний нагрев, Конвекционный вентилятор, Свет	25 минут	200°C	(1 – 120 минут)	(40 – 230°C)
3.		Верхний нагрев, Конвекционный вентилятор, Свет	30 минут	150°C	(1 – 120 минут)	(40 – 200°C)
4.		Верхний + Нижний нагрев, Свет	45 минут	230°C	(1 – 120 минут)	(40 – 230°C)
5.		Верхний нагрев, Свет	45 минут	180 °C	(1 – 120 минут)	(40 – 200°C)
6.		Нижний нагрев, Конвекционный вентилятор, Свет	1 ч	80°C	(1 – 120 минут)	(40 – 200°C)

RU

4. Чтобы отрегулировать настройки до или после автоматического начала приготовления:
- Нажмите кнопку +/- Время, чтобы настроить время выпечки. Нажмите и удерживайте кнопку для быстрой прокрутки.
 - Нажмите кнопку +/- Температура, чтобы отрегулировать температуру выпечки. Нажмите и удерживайте кнопку для быстрой прокрутки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Дисплей времени или температуры начнет мигать, если он был настроен пользователем или находится в режиме настройки. Дисплей перестанет мигать и останется ровным через 5 секунд после автоматического подтверждения звуковым сигналом.

5. По истечении времени таймера подсветка духовки выключается, и приготовление прекращается с 5 звуковыми сигналами. На дисплее времени будет мигать надпись «Конец».
- Если вы хотите продолжить приготовление, коснитесь любой кнопки +/- один раз, чтобы очистить надпись «Конец» и вернуться к отображению времени.
 - Затем отрегулируйте настройки, нажимая кнопки +/-, или поверните регулятор управления, чтобы выбрать другой режим. Духовка автоматически начнет готовить через 5 секунд со звуковым сигналом.
6. Поверните регулятор управления в положение «выключено» () , чтобы выключить прибор после завершения приготовления. Панель управления и все функции отключатся.
7. Достаньте еду из духовки.
8. Отключайте шнур питания от розетки, когда прибор не используется.

7. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Во избежание риска ожога или поражения электрическим током всегда отключайте прибор от электрической розетки и дайте ему полностью остыть перед чисткой.



Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство, вилку и кабель питания в воду или любые другие жидкости. Никогда не промывайте их под проточной водой. Не допускайте попадания воды в воздухозаборные и выпускные отверстия прибора.

ВАЖНО. Никогда не используйте для очистки устройства растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.

- Очищайте аксессуары и прибор после каждого использования.
- Прибор – Очищайте прибор снаружи мягкой влажной тканью. При необходимости очистите рабочую камеру прибора мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде, чтобы на приборе не оставалось скоплений жира. После очистки полностью высушите чистой сухой тканью.
- Съёмные аксессуары – Очистите решетку, противень и ручку противня/решетки в теплой мыльной воде. При необходимости замочите аксессуары на несколько минут. Тщательно промойте и высушите перед установкой принадлежностей в прибор. Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
- Прежде чем закрывать дверцу, дайте камере и принадлежностям полностью высохнуть на воздухе.
- Держите прибор отключенным от сети, когда он не используется. Храните устройство в прохладном сухом месте.
- **ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ МЕСТЕ.**

RU

8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

- Если прибор отображает код ошибки «E3», попробуйте устранить проблему. Если проблема не может быть решена и сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Если на приборе отображается код ошибки «E1», «E2» или «E4», обратитесь в авторизованный сервисный центр, чтобы квалифицированный специалист проверил или отремонтировал прибор.

Код ошибки	Возможная причина	Возможное решение
E1: Короткое замыкание датчика температуры.	Датчик температуры поврежден.	Датчик температуры необходимо заменить.
E2: Датчик температуры открыт.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Плохой контакт. ■ Датчик вибрации или температуры поврежден. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Снова подсоедините клемму датчика температуры. ■ Замените датчик температуры.
E3: Ручка управления в неправильном положении.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ручка управления находится в неправильном положении (между двумя режимами). ■ Ручка управления повреждена. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Поверните ручку управления в правильное положение (нужный режим) и проверьте настройки. ■ Ручка управления требует замены. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4: Ошибка НТК.	Сбой или потеря сопротивления НТК.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Переустановите датчик температуры или проверьте клеммы. ■ Замените датчик температуры.

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 68
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 70
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 71
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 71
5. РОЗМІЩЕННЯ	С. 72
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 72
7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 74
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 75

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте цей посібник перед першим використанням. Він містить важливу інформацію з безпеки, а також інструкції з використання та обслуговування приладу. Збережіть ці інструкції для подальшого використання та передайте їх можливим новим власникам приладу.

1. Щоб уникнути небезпеки, не занурюйте прилад, шнур живлення та штепсельну вилку у воду чи будь-які інші рідини. Ніколи не промивайте їх під краном (див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»).

2. Стосовно вказівок з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами чи олією, див. розділ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».


3. Цей пристрій має вбудований таймер і автоматично вимкнеться, коли таймер завершить роботу.

4. Прилад не слід використовувати дітям віком від 0 до 8 років. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Чищення та користувацьке обслуговування можуть здійснювати діти старші 8 років за умови нагляду за ними. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

5. Дітям забороняється гратися з приладом.

6. Не використовуйте цей прилад, якщо вилка, шнур живлення або сам прилад пошкоджено.

7. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

8.  **НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ** Не торкайтеся гарячих поверхонь. Поверхні приладу, на які нанесено цей знак, сильно нагріваються під час використання і можуть залишатися гарячими протягом деякого часу після використання.

9. Перед очищенням або обслуговуванням дайте приладу повністю охолонути.

10. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травмування.

11. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь. Не підключайте шнур живлення й не торкайтеся панелі керування мокрими руками.

12. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи робочої поверхні та його контакту з гарячими поверхнями.

13. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.


14. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками чи електроплитами або на них, а також у гарячу духовку. Не кладіть нічого на верхню частину приладу.

15. Не використовуйте прилад для будь-яких цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику. Неправильне використання приладу може призвести до травм.

16. Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.

17. Якщо прилад випускає чорний дим, негайно від'єднайте його від розетки й почекайте, доки дим припиниться, перш ніж виймати лоток для смаження.

18. Цей пристрій призначений тільки для побутового використання. Він не призначений для використання за межами приміщень.

19.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого смітника) відповідає Європейській Директиві 2012/19/ЄС про «використане електричне та електронне обладнання». Це маркування означає, що це обладнання після закінчення терміну служби не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний доставити

його операторам, які збирають використане електричне та електронне обладнання. Оператори збору, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему для збору обладнання. Належний збір вживаного електричного та електронного обладнання дає змогу уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля внаслідок наявності небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання цього обладнання та неналежне поводження з ним.

20. Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

21. Не використовуйте прилад поруч із легкозаймистими рідинами чи газами або легкозаймистими матеріалами (наприклад, фіранками, скатертинами, шпалерами тощо).

22. Не ставте прилад біля стіни або інших приладів. Залишайте мінімальну відстань з усіх боків не менше ніж 10 см. Не блокуйте отвори входу та виходу повітря на приладі.

23. Не використовуйте цей прилад біля води або джерела сильної вологи (наприклад, у вологому підвалі, поруч із басейном або ванною).

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга:	230 В~, 50 – 60 Гц
Енергоспоживання:	1800 Вт
Енергоспоживання в режимі очікування:	≤ 2 Вт
Умови експлуатації:	–15 °С ... + 40 °С, відносна вологість 30% – 80% (без конденсації)
Умови зберігання:	–10 °С ... + 50 °С, відносна вологість 30% – 70% (без конденсації)
Внутрішній об'єм:	38 літрів
Розміри робочої камери (ШхВхГ):	38,3 x 29,27 x 31,7 см
Зовнішні розміри (ШхВхГ):	54,35 x 34,9 x 41,8 см
Клас захисту:	Клас I

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1. ОГЛЯД ПРИЛАДУ

- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Положення верхньої, середньої та нижньої полиці | 4. Решітка |
| 2. Ручка дверцят | 5. Ручка дека/решітки |
| 3. Деко для випікання (піддон для крихт) | 6. Панель керування |

3.2. ОГЛЯД ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Частина		Функція
A.	Відображення часу	Показує час випікання.
B.	Кнопки збільшення та зменшення часу	Для встановлення часу випікання.
C.	Відображення температури	<ul style="list-style-type: none">■ Показує встановлену температуру випікання або показує поточну температуру всередині під час початку приготування (якщо температура всередині нижче ніж 40° C).■ Якщо поточна температура робочої камери нижче 0° C, на дисплеї відображається «0° C».■ Якщо поточна температура в робочій камері вище 0° C, але нижче 40° C, дисплей показує поточну температуру робочої камери та оновлює її кожні 5 секунд.
D.	Кнопки збільшення та зменшення температури	Для встановлення температури випікання.
E.	Ручка керування	<ul style="list-style-type: none">■ Для ввімкнення/вимкнення приладу та вибору режиму випікання.■ Після вибору режиму випікання приготування автоматично починається за 5 секунд.
F.	Вимкнене положення	Для вимкнення приладу. Панель керування та всі функції вимкнуться.

UA

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть усі пакувальні матеріали з приладу.
2. Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і що всі деталі в наявності.
3. Очистьте знімні аксесуари та прилад, дотримуючись інструкцій у розділі **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**.
4. Після повторного встановлення аксесуарів у прилад рекомендується ввімкнути прилад на найвищу температуру приблизно на 15 хвилин, щоб усунути запах нового приладу та випалити захисне мастило з нагрівальних елементів.

ПРИМІТКА. Під час процесу може з'явитися невелика кількість диму або незначний запах. Забезпечте належну вентиляцію приміщення.

5. РОЗМІЩЕННЯ

Цей прилад призначений лише для використання на стільниці.

- Установіть прилад на рівній, стійкій, сухій і жароміцній поверхні. Використовуйте термостійкий килимок під приладом, щоб захистити кухонну стільницю або робочу поверхню від пошкодження під час нагрівання або від утворення стійких плям чи розводів.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Для забезпечення належної циркуляції повітря між приладом і стінами з усіх боків слід дотримуватися мінімальної відстані не менше ніж 10 см. Тримайте будь-які предмети або легкозаймисті матеріали (штори, драпірування, папір тощо) на безпечній відстані від приладу, щоб уникнути ризику пожежі. Не накривайте прилад і не кладіть на нього будь-які предмети.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ – ризик отримання опіків.

- **Гарячі поверхні!** Не торкайтесь гарячих поверхонь. Доступні поверхні, металеві поверхні та нагрівальні елементи приладу сильно нагріваються під час використання й залишаються гарячими після використання. Завжди використовуйте ручки та регулятори для керування приладом.
- Використовуйте рукавички або прихватки, ставлячи або виймаючи будь-що з гарячої духовки.

6.1. ПРО ПРИЛАД

6.1.1. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ ПРИГОТУВАННЯ ЗА 5 СЕКУНД

Ця духовка призначена для автоматичного запуску приготування за 5 секунд після вибору режиму випікання або встановлення налаштувань.

6.1.2. ТРАДИЦІЙНИЙ І КОНВЕКЦІЙНИЙ РЕЖИМИ ВИПІКАННЯ

Духовка має традиційний і конвекційний режими випікання. Режими конвекції підходять для продуктів і рецептів, які вимагають більш сухого середовища в робочій камері для досягнення хрусткого зовнішнього шару, таких як піца, печиво, пироги, круасани, тістечка, а також для швидкого запікання м'яса та овочів. Конвекційний вентилятор рівномірно розподіляє гаряче повітря в робочій камері, що дає змогу швидше готувати й отримати в результаті більш хрустку їжу.

Використовуйте традиційні режими випікання для рецептів, що вимагають більш вологого середовища й повільного приготування, таких як м'ясна печеня, торти, хліб, для розігріву готової їжі тощо.

Духовку можна налаштувати на приготування до 120 хвилин. Під час регулювання налаштувань кнопки +/- збільшують/зменшують одиниці виміру таким чином.

Час приготування	Збільшення/зменшення одиниць	Дисплей
1 – 20 хвилин	1 хвилина	1:00 – 20:00 (xx:cc)
20 – 120 хвилин	5 хвилин	20:00 – Н 2:00 (xx:cc – г:xx)

Температура приготування	Збільшення/зменшення одиниць	Дисплей
40 °C – 230 °C	10 °C	40°C/50°C – 220°C/230°C

6.2. ЗБИРАННЯ

- Завжди використовуйте деко в духовці, щоб запобігти потраплянню крихт і крапель на нижні нагрівальні елементи.
- Якщо ви використовуєте решітку на середній або верхній полиці для гриля, ставте деко на нижню полицю. На решітці можна смажити м'ясо та овочі на грилі, а також розміщувати форми для тортів, кексів та іншої випічки.

6.3. ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що ручка керування перебуває у вимкненому положенні (□).



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Якщо ручка керування перебуває в режимі випікання, прилад автоматично почне готувати за **5 секунд** з налаштуваннями за замовчуванням після підключення до розетки.

2. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки.
3. Поверніть ручку керування за годинниковою стрілкою або проти годинникової стрілки, щоб увімкнути духовку та вибрати потрібний режим випікання. Відобразиться час і температура за замовчуванням вибраного режиму, а час блиматиме (режим налаштування). Духовка автоматично почне готувати за **5 секунд** зі звуковим сигналом, якщо не буде змінено жодних налаштувань або після зміни налаштувань, а також увімкнеться підсвічування робочої камери. Таймер почне зворотний відлік.

ПРИМІТКА. Якщо робоча камера холодна, відлік починається через 30 секунд після того, як температура робочої камери досягне заданої температури.

	Традиційно-конвекційний режим випічки	За замовчуванням		Діапазон регулювання		
		Час	Температура	Час	Температура	
1.	<input type="checkbox"/>	вимкнено	–	–	–	–
2.		Верхній + нижній підігрів, Вентилятор конвекції, світло	25 хв	200 °C	(1 – 120 хв)	(40 – 230 °C)
3.		Верхній підігрів, вентилятор конвекції, світло	30 хв	150 °C	(1 – 120 хв)	(40 – 200 °C)
4.		Верхній + нижній нагрів, світло	45 хв	230 °C	(1 – 120 хв)	(40 – 230 °C)
5.		Верхній нагрів, світло	45 хв	180 °C	(1 – 120 хв)	(40 – 200 °C)
6.		Нижній нагрів, вентилятор конвекції, світло	1 година	80 °C	(1 – 120 хв)	(40 – 200 °C)

4. Щоб відрегулювати налаштування до або після автоматичного запуску приготування:
 - Торкніться кнопки збільшення/зменшення часу, щоб налаштувати час випікання. Торкніться й утримуйте кнопку для швидкого прокручування.
 - Торкніться кнопки збільшення/зменшення температури, щоб налаштувати температуру випікання. Торкніться й утримуйте кнопку для швидкого прокручування.

ПРИМІТКА. Дисплей часу або температури почне блимати, якщо користувач налаштував його або він перебуває в режимі налаштування. Дисплей перестане блимати й горітиме безперервно за 5 секунд після автоматичного підтвердження звуковим сигналом.

5. Коли відлік таймера закінчується, підсвічування камери вимикається і приготування припиняється з 5 звуковими сигналами. На дисплеї часу блиматиме «End».
 - Якщо ви хочете продовжити приготування, торкніться будь-якої кнопки +/- один раз, щоб прибрати напис «End» і повернутися до відображення часу.
 - Потім відрегулюйте налаштування, торкаючись кнопок +/-, або поверніть ручку керування, щоб вибрати інший режим. Духовка автоматично почне готувати за **5 секунд** зі звуковим сигналом.
6. Поверніть ручку керування у вимкнене положення (□), щоб вимкнути прилад, коли ви закінчите готувати. Панель керування та всі функції вимкнуться.
7. Вийміть їжу з духовки.
8. Від'єднайте шнур живлення від розетки, коли прилад не використовується.

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ризику опіків або ураження електричним струмом, перед чищенням завжди від'єднайте прилад від розетки та давайте йому повністю охолонути.



Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку рідину. Ніколи не промивайте їх під краном. Не допускайте потрапляння води в отвори входу та виходу повітря приладу.

ВАЖЛИВО. Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.

- Чистьте аксесуари та прилад після кожного використання.
- Прилад – очистьте прилад ззовні м'якою вологою ганчіркою. За необхідності очистьте робочу камеру приладу м'якою ганчіркою, змоченою теплою мильною водою, щоб у приладі не накопичувався жир. Після очищення повністю висушіть чистою сухою ганчіркою.
- Знімні аксесуари – очистьте решітку, деко та ручку дека/решітки в теплій мильній воді. Замочіть аксесуари на кілька хвилин, якщо потрібно. Ретельно промийте й висушіть приладдя, перш ніж установлювати його в прилад. Аксесуари можна мити в посудомийній машині.
- Перед закриттям дверцят дайте робочій камері та аксесуарам повністю висохнути на повітрі.
- Тримайте прилад від'єднаним від електромережі, коли він не використовується. Зберігайте прилад у прохолодному, сухому місці.
- **ЗБЕРІГАЙТЕ ПРИЛАД У МІСЦІ, НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ ДІТЕЙ І ДОМАШНІХ ТВАРИН.**

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Якщо прилад відображає код помилки «E3», спробуйте вирішити цю проблему. Якщо проблему не вдається вирішити і вона не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру для перевірки або ремонту.
- Якщо прилад відображає код помилки «E1», «E2» або «E4», зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб доручити кваліфікованому фахівцю перевірити або відремонтувати прилад.

Код помилки	Можлива причина	Можливе рішення
E1: Коротке замикання температурного щупа.	Пошкоджений температурний зонд.	Температурний щуп потрібно замінити.
E2: Температурний зонд відкритий.	<ul style="list-style-type: none">■ Поганий контакт.■ Пошкоджений вібраційний або температурний зонд.	<ul style="list-style-type: none">■ Повторно підключіть клему температурного щупа.■ Замініть температурний щуп.
E3: Ручка керування в неправильному положенні.	<ul style="list-style-type: none">■ Ручка керування перебуває в неправильному положенні (між двома режимами).■ Ручку керування пошкоджено.	<ul style="list-style-type: none">■ Поверніть ручку керування в правильне положення (на потрібний режим) і перевірте налаштування.■ Ручка керування потребує заміни. Зверніться в авторизований сервісний центр для огляду або ремонту.
E4: Помилка NTC.	Несправність або осипання терморезистора NTC.	<ul style="list-style-type: none">■ Повторно встановіть температурний щуп або перевірте клему.■ Замініть температурний щуп.

UA

600171728
DN38N7-ML



SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China

