

Brandt

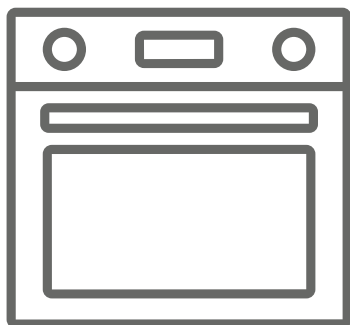
PL Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador

UK Вбудована духова шафа/ Інструкція з використання

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

CZ Vestavná trouba / Návod k použití



BOH1224X - BOH1224BB

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI

1.ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 W przypadku gotowania na parze	7
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.4 Podczas pracy urządzenia	8
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	10
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	12
2.2 Montaż piekarnika	12
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	14
3.CECHY PRODUKTU	15
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	16
4.1 Regulatory piekarnika.....	16
4.2 Tabela pieczenia.....	18
4.3 W przypadku gotowania na parze	19
4.4 Korzystanie z minutnika cyfrowego	20
Ustawienie godziny.....	20
4.5 Akcesoria	20
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	21
5.1 Czyszczenie	21
5.2 Konserwacja	23
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	25
6.1 Rozwiązywanie problemów	25
6.2 Transport	25
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	26
7.1 Etykieta energetyczna	26

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.

1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

  **OSTRZEŻENIE::** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na

powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

 **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek i innych powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani skrobaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

 **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu

mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.

- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwować urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

1.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

- Przed uruchomieniem urządzenia należy napełnić zbiornik na wodę.
- Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie poparzeniami.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może doprowadzić do korozji, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika zostało osuszone po gotowaniu.
- Do gotowania na parze w piekarniku należy stosować wodę zdatną do picia. Nie wolno stosować palnego alkoholu ani substancji z cząstkami stałymi zamiast wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po każdym zakończeniu gotowania na parze: jeśli w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody, należy go oczyścić, a pozostałej wody nie wolno wykorzystać do następnego gotowania.

1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i

- instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia – należy natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
 - Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
 - Wszelkie materiały (np. szafek) znajdujące się w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
 - Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

1.4 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenia zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.
- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wykladać folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio w podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co może spowodować uszkodzenie produktu.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.

1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.
- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa użycia zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodnic pótek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

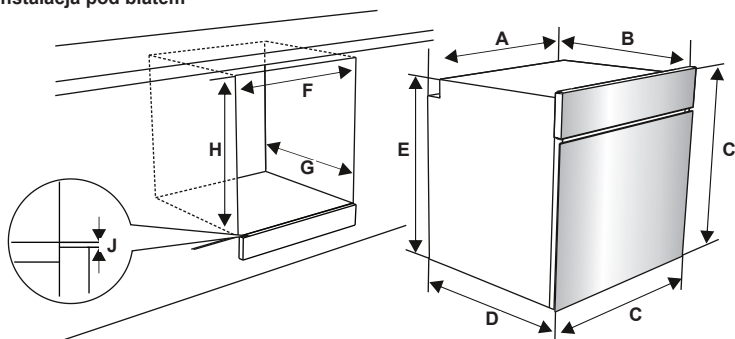
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

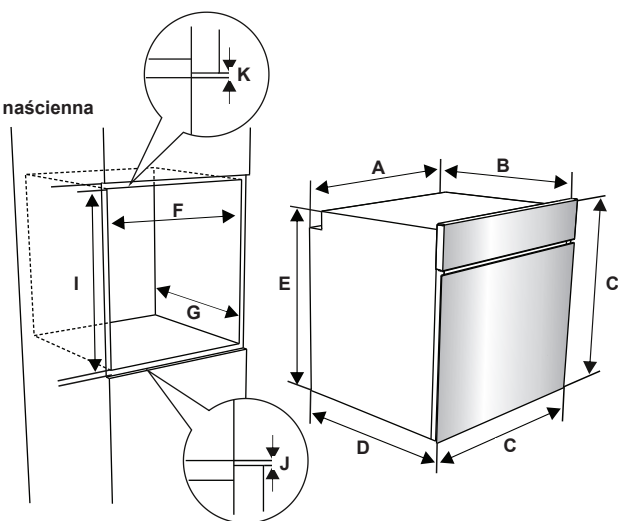
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

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

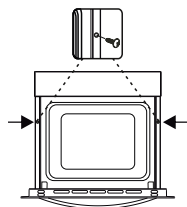
Instalacja pod blatem



Instalacja ścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.



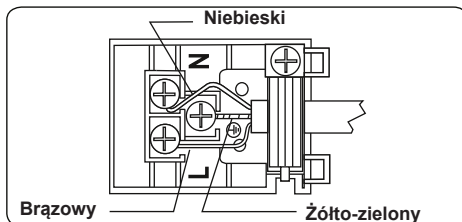
2.3 PRZYLĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

! OSTRZEŻENIE: Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/ lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.

- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

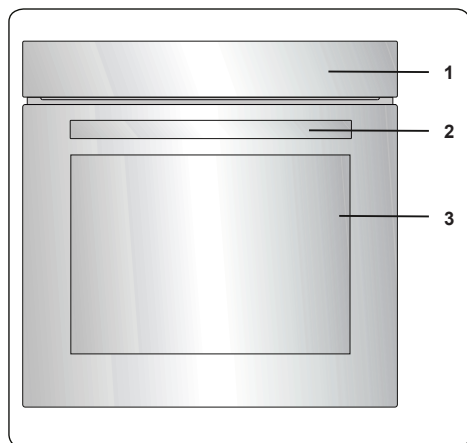


3. CECHY PRODUKTU



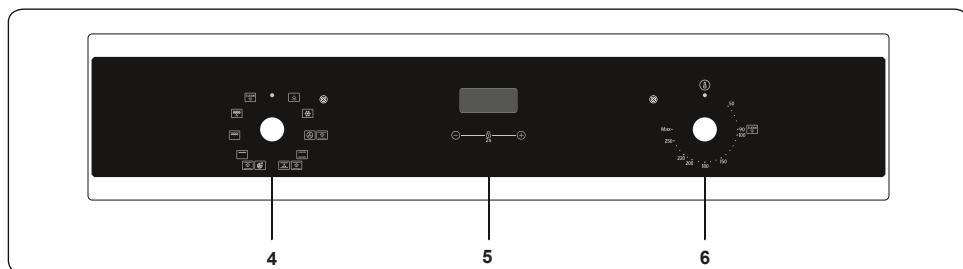
Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania



4. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
5. Programator czasowy
6. Gałka termostatu piekarnika

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 REGULATORY PIEKARNIKA

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

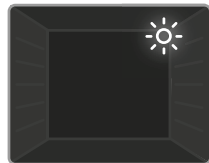
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

Funkcje piekarnika

* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

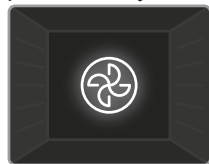


Podświetlenie piekarnika: Włączy się tylko podświetlenie piekarnika. Pozostanie włączone przez cały czas trwania procesu gotowania.



Tryb rozmrażania: Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu

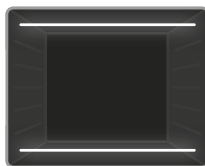
rozmrażania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



Tryb Turbo: Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb

Turbo zapewni równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

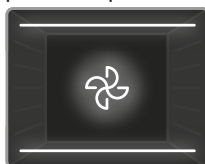
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Tryb statyczny:

Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie

statycznym emitowane jest ciepło, które zapewni odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.

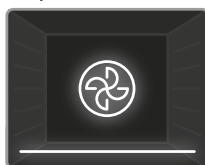


Tryb termoobiegu:

Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb

zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

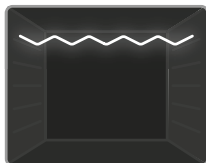


Tryb pieczenia pizzy:

Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną

pracę. Tryb doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwia pieczenie potraw.

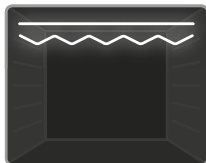
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

**Tryb grillowania:**

Zostaną włączone termostaat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grillujący element grzejny rozpocznie

pracę. Ten tryb umożliwia grillowanie potraw i opiekanie pieczywa. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

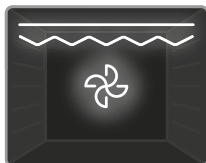
! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

**Tryb szybkiego grillowania:**

Zostaną włączone wskaźniki termostatu piekarnika oraz ostrzegawczy. Grill i górny element grzejny rozpoczną

pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

**Tryb podwójnego grilla i termoobiegu:**

Zostaną włączone termostaat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator

rozpoczną pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt

cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.

**Funkcja czyszczenia parowego:**

Ustaw funkcję piekarnika i termostaat na symbolu funkcji czyszczenia parowego. Na małej tacy umieszczonej na podstawie piekarnika należy rozlać 200–250 ml wody (ok. 1 szklanki). Funkcja czyszczenia parowego działa ok. 30–60 minut i przygotowuje piekarnik do łatwego oczyszczenia.

4.2 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			 min.
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2	170–190	30–40
	Ciasteczka	1 – 2	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	25–35
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	4	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	3 – 4	200	15–25
	Befszyk	4	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

4.3 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Położenie prowadnic	Temp. (°C)	Ilość wody (ml)	Czas dodania wody (minuty)	Czas trwania procesu w przybliżeniu (minuty)	Masa (przybliżona masa potrawy w gramach)
Piec-zywo	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	200	100	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–40	1500
Ziemniaki	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	200	250	Przed uruchomieniem piekarnika.	45–60	500
Kurczak	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	220	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	60–70	2000
Zrazy	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	3	180	300	Przed uruchomieniem piekarnika.	100–110	1000
Mrożona Pizza	Pizza + gotowanie na parze	1	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	10-15	400-600
Świeża Pizza	Pizza + gotowanie na parze	1	275 (Max)	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	5-10	200-350
Ciasto	Pizza + gotowanie na parze	3	180	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	20-30	600-1000
Ciasto Francuskie	Pizza + gotowanie na parze	3	180	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	20-30	650-1000



Ważne: Podane powyżej czasy to wartości uzyskane w warunkach laboratoryjnych; mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego i ilości gotowanej potrawy.



Ważne: Zawsze podgrzewaj przed gotowaniem mrożonej pizzy / świeżej pizzy. Umieść blachę do pieczenia na pierwszym stojaku w okresie podgrzewania.



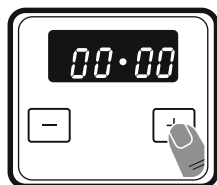
Ważne: Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.



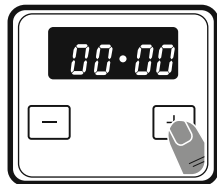
Ważne: Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach i są to wartości; może się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury gotowanego materiału i zastosowanego napięcia sieciowego.

4.4 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA CYFROWEGO

Ustawienie godziny



1. Naciśnij równocześnie przyciski „+”. Wyświetlacz zacznie pulsować.



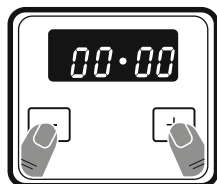
2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.

Blokada przycisków

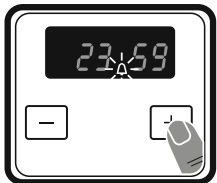
Blokada przycisków włączy się automatycznie, jeśli timer nie zostanie użyty przez pięć sekund. Aby wyłączyć blokadę przycisków timera, równocześnie naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-” przez 3 sekundy. Następnie można wykonać żadaną czynność.

Ustawienie godziny, o której zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

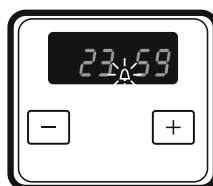
Godzina emisji sygnału dźwiękowego może być ustawiona między 0:00 a 23:59. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnij przyciski „+” i „-”. Zacznie pulsować symbol , a na wyświetlaczu pojawi się „000”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol .



3. Symbol  pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol . Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu . Pojawi się symbol, ale piekarnik będzie kontynuował pracę. Użyj przełączników i elementów sterujących piekarnika, żeby go wyłączyć.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

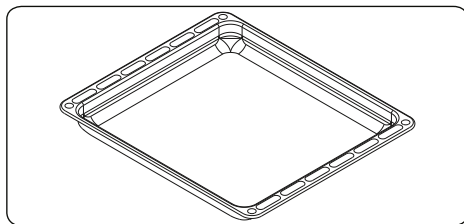
Żeby wyregulować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, gdy widoczne będzie aktualne wskazanie zegara, naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” przez 1-2 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Następnie, po każdym naciśnięciu przycisku „-” będzie emitowany inny sygnał dźwiękowy. Są trzy różne typy sygnałów dźwiękowych. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

4.5 AKCESORIA

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.

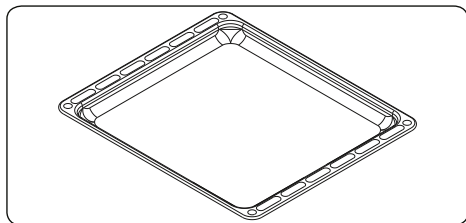


Tacka płytka

Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

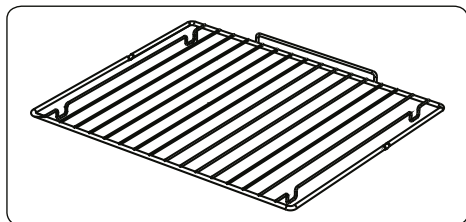
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest

prawidłowo umieszczona.



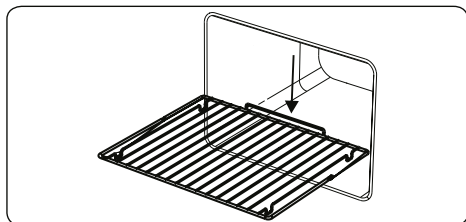
Siatka druciana

Siatka druciana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



! OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



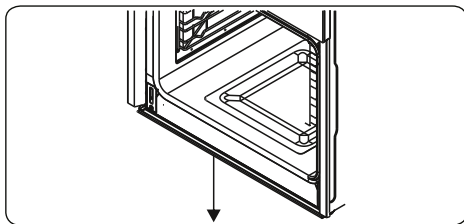
Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropli się do kolektora.

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



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

! OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj mleczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ściernych, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

! Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

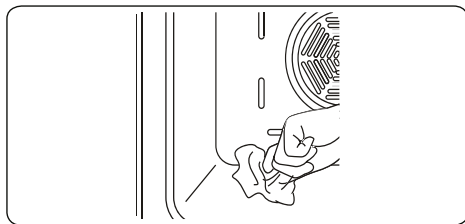
- W przypadku przelecia jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

! Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wnętrze emaliowanego piekarnika należy czyścić, gdy urządzenie jest ciepłe.
- Po każdym użyciu oczyść piekarnik przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem. Następnie ponownie przetrzyj piekarnik przy pomocy wilgotnej ściereczki i wytrzyj do sucha.
- Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu

całkowitego oczyszczenia.



Czyszczenie pyrolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed włączeniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia i upewnić się, że wnętrze piekarnika jest puste. Nie wolno pozostawiać żadnych przedmiotów w piekarniku – rusztów, blach, półek ani wyposażenia piekarnika (jeśli dostępne) – ponieważ mogłyby ulec zniszczeniu podczas czyszczenia pyrolitycznego.

- Wnętrze piekarnika powlekane jest specjalną emalią odporną na wysokie temperatury. Podczas czyszczenia pyrolitycznego temperatura we wnętrzu piekarnika osiąga ok. 475°C.
- Dla Twojego bezpieczeństwa drzwiczki piekarnika blokują się automatycznie podczas działania funkcji czyszczenia pyrolitycznego. Po zakończeniu czyszczenia włączy się wentylator chłodzący, a piekarnik pozostanie zablokowany do czasu ostygnięcia.
- Po zakończeniu cyklu czyszczenia pyrolitycznego wskazane jest przetarcie wnętrza piekarnika gąbką namoczoną w ciepłej wodzie.
- Podczas czyszczenia pyrolitycznego z piekarnika będzie wydobywać się zapach i opary z powodu niszczenia resztek jedzenia pozostających w urządzeniu. To normalna sytuacja. Opary wydobywające się podczas czyszczenia piekarnika mogą być śmiertelne dla ptaków, dzieci i zwierząt domowych. Dlatego należy trzymać je z dala od urządzenia do czasu zakończenia czyszczenia.
- Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest piekarnik, powinno być dobrze wentylowane, zwłaszcza podczas działania funkcji czyszczenia pyrolitycznego. Wszelkie drzwi prowadzące do pomieszczenia

powinny być zamknięte, aby zapobiec przenikaniu zapachów i oparów.

Czyszczenie elementów szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane elementy urządzenia.
- Aby oczyścić szklane elementy od wewnątrz i od zewnątrz, użyj środka czyszczącego do powierzchni szklanych. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
 - Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.
-  Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.
-  Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

Czyszczenie powierzchni lakierowanych (jeśli są dostępne)

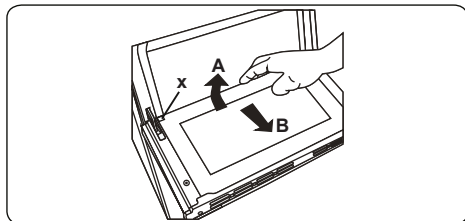
- Plamy z pomidorów, pasty pomidorowej, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkich potraw, słodkich napojów i kawy należy natychmiast oczyścić przy pomocy ściereczki namoczonej w ciepłej wodzie. Jeśli te zabrudzenia nie zostaną usunięte i przyschną do powierzchni, na której się znajdują, NIE wolno ich trzeć twardymi przedmiotami (ostrymi przedmiotami, stalowymi i plastikowymi druciakami, ostrą gąbką do naczyń) ani czyścić przy pomocy środków czyszczących z wysoką zawartością alkoholu, odplamiaczy, środków odtłuszczających i środków chemicznych powodujących zadrapania powierzchni. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może wystąpić korozja i mogą pojawić się przebarwienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

Wijmowanie wewnętrznych szyb

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób

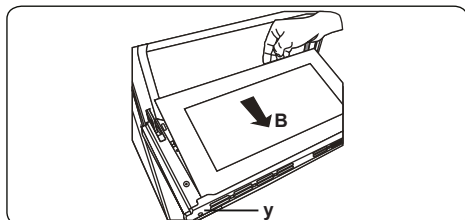
przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

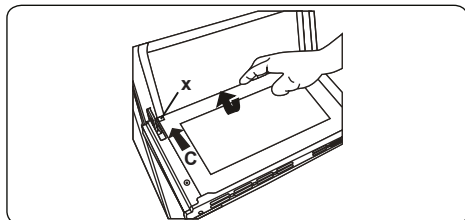


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

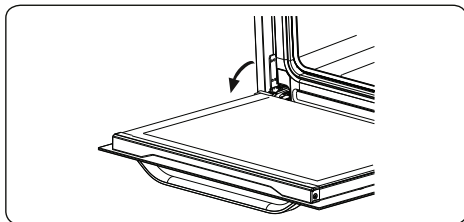


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

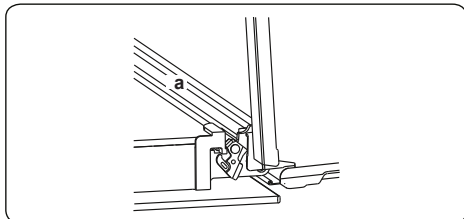
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

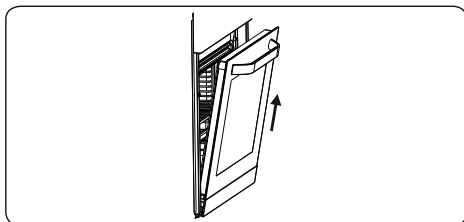
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.



3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



5.2 KONSERWACJA

 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

 **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić

źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.

- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



 Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Miedzy przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		Brandt
Model		BOH1224X - BOH1224BB
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	31.0
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		105.8
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94.2
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0.91
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0.81
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	73
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
Wskazówki oszczędzania energii		
Piekarnik		
- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.		
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.		
-Nie wydłużaj czasu pieczenia.		
-Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia.		
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.		

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico. Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE

1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos gerais de segurança	3
1.2. Para cozinhar a vapor	5
1.3. Avisos de instalação	6
1.4. Durante a utilização	7
1.5. Durante a limpeza e manutenção.....	8
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	10
2.1. Instruções para o Instalador	10
2.2. Instalação do Forno	10
2.3. Segurança e Ligação Elétrica.....	12
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	13
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	14
4.1. Controlos do Forno.....	14
4.2. Mesa de Cozinhar	15
4.3. Para a função de vapor	16
4.4. Utilização do Temporizador de Proteção de Minuto Tátil Digital	17
Ajuste de hora	17
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	18
5.1. Limpeza	18
5.2. Manutenção	20
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	21
6.1. Resolução de problemas.....	21
6.2. Transporte	21
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	22
7.1. Ficha Energética.....	22

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia com atenção todas as instruções antes de usar o seu eletrodoméstico e mantenha-as num lugar conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais de um modelo. Assim, o seu eletrodoméstico pode não ter algumas das características descritas. Por este motivo é importante prestar particular atenção às imagens enquanto estiver a ler o manual de funcionamento.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

 **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos longe, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

  **AVISO:** Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies para cozinhar.

  **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.

- Não use o eletrodoméstico com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes ao fim de um curto período durante a utilização.
- Não use agentes de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar a porta de vidro do forno e outra superfície. Estes podem riscar as superfícies, o que pode estilhaçar a porta de vidro ou danificar as superfícies.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

 **AVISO:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. Mantenha as crianças pequenas longe do eletrodoméstico durante a utilização.

- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação levados a cabo por técnicos não autorizados podem ser perigosos. Não altere ou modifique de modo nenhum as especificações do eletrodoméstico. Proteções inadequadas da placa podem provocar acidentes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as especificações do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações deste

eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi projetado apenas para cozinhar alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior. Não deve ser usado para nenhuns outros fins ou de nenhum outro modo, como para uso não doméstico, num ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não use as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, deve ter-se cuidado ao limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Não deixe crianças subir para a porta do forno ou sentar-se nesta quando estiver aberta.
- Mantenha as crianças e animais longe deste eletrodoméstico.

1.2. PARA COZINHAR A VAPOR

- Antes do forno trabalhar tem de se deitar água dentro do reservatório.
- Não adicione água ao reservatório de água quando o forno estiver quente.
- Quando a porta do forno estiver aberta, pode sair vapor do interior. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois isso pode provocar o risco de queimaduras.

- Como consequência da cozedura a vapor pode haver humidade dentro do forno. Como a humidade pode provocar corrosão, certifique-se de que o interior do forno seca depois de cozinhar.
- Use água potável para cozinhar a vapor no forno. Não use álcool inflamável ou sólidos com partículas sólidas em vez de água.
- Use loiça inoxidável para cozinhar a vapor.
- De cada vez que acabar de cozinhar a vapor, se houver restos de água no depósito de água, esta tem de ser limpa, pois a água que restar não pode ser usada na próxima cozedura.

1.3. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Os materiais usados para embalagem (nylon, agramos, esferovite, etc.) podem ser nocivos para as crianças e devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, pó ou humidade excessiva.
- Quaisquer materiais (por ex., armários) à volta do eletrodoméstico têm de poder suportar uma tempera-

tura no mínimo de 100°C.

- O eletrodoméstico não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar sobreaquecimento.

1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando usar o forno pela primeira vez, pode sentir um cheiro delicado. Isto é perfeitamente normal e é provocado pelos materiais de isolamento dos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de usar o forno pela primeira vez, deixe-o vazio e coloque-o na temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente onde o forno foi instalado está bem ventilado.
 - Tenha cuidado ao abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno pode provocar queimaduras.
 - Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
 - Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
 - Em nenhuma circunstância deve revestir o forno com película de alumínio, pois pode ocorrer sobreaquecimento.
 - Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto estiver a cozinhar. A base fica muito quente e pode provocar danos no produto.
-   Não deixe o forno sem supervisão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água em chamas provocadas por óleo, antes desligue o forno e cubra a panela com a tampa ou uma manta de incêndios.
- Se o produto não for usado durante um período pro-

longado, desligue-o da corrente.

- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (para-da) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar ou deixar cair alimentos quentes quando os retirar do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando estiver aberta. Isso pode desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.

1.5. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da corrente antes de efetuar quaisquer trabalhos de limpeza ou manutenção.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- Para manter a eficácia e segurança do eletrodoméstico, recomendamos que use sempre peças sobresselentes originais e que, em caso de necessidade, contacte o seu agente da assistência técnica autorizada.
- Não tente raspar os resíduos de calcário que se formarem na base do forno. Caso contrário, a base do forno pode ser danificada.
- Para dissolver o calcário que se possa formar na base do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um nível de acidez no máximo de 6% na base do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Depois limpe com um pano húmido.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! NOTA: Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeitura definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

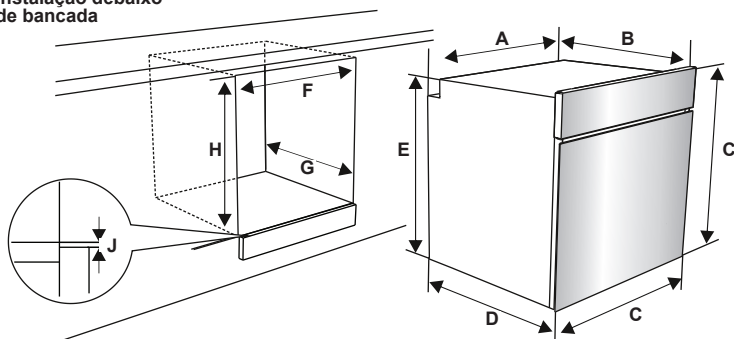
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

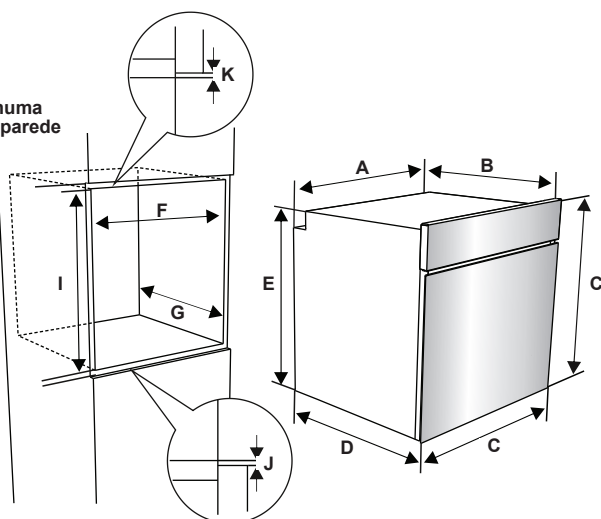
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

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

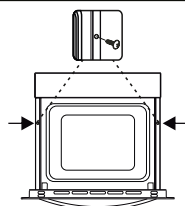
**Instalação debaixo
de bancada**



**Instalação numa
unidade de parede**



Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



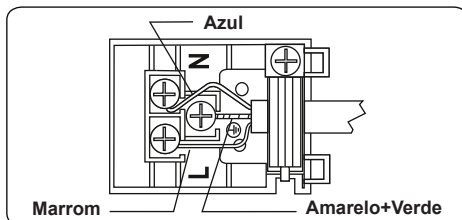
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! NOTA: A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

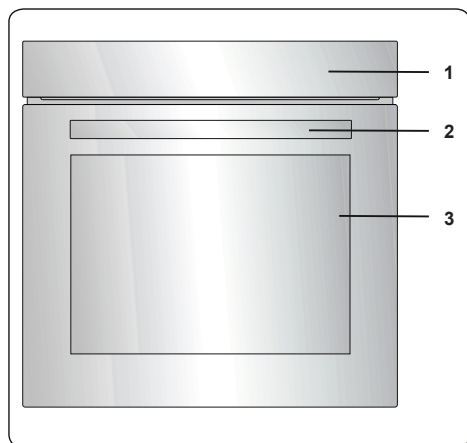


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



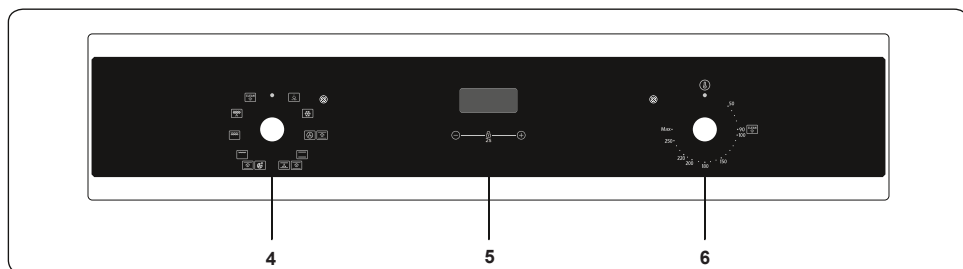
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno

Painel de Controlo



4. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
5. Temporizador
6. Botão Giratório do Termóstato do Forno

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. CONTROLOS DO FORNO

Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

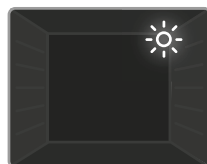
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar "Funções do Forno".

Botão Giratório do Termóstato do Forno

Após seleccionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

Funções do forno

* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

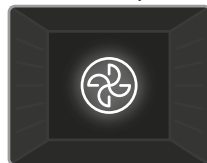


Lâmpada do forno:
Apenas a lâmpada do forno se ligará. Ficará ligada durante a duração da função de cozedura.



Função de descongelar: As luzes de aviso do forno ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar. Para usar a função de descongelar,

coloque os alimentos congelados no forno numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.

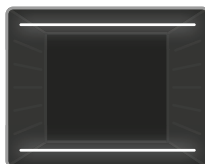


Função turbo:
O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor de anel e a ventoinha começarão a funcionar.

A função turbo dispersa o calor uniformemente pelo forno, para que os alimentos em todas as grelhas se cozinham do mesmo modo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

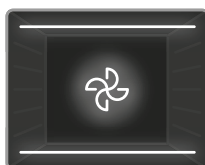
Pode usar a característica de cozedura a

vapor nesta função. Para mais detalhes, leia o texto "Usar a função de vapor".



Função de cozedura estática: O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de

cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.

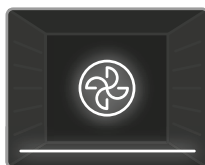


Função de ventoinha:

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores superior, inferior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é muito boa para fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para mais detalhes, leia o texto "Usar a função de vapor".

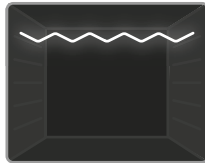


Função de pizza:

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de anel, inferior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar alimentos como pizza uniformemente em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, o elemento aquecedor inferior garante que a massa dos alimentos é cozinhada.

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para mais detalhes, leia o texto "Usar a função de vapor".



Função de grelhar:

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados e o elemento aquecedor do grill começará a funcionar. Esta função

é usada para grelhar e tostar alimentos. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura

Função de limpeza a vapor Defina a função do forno e do termostato para o símbolo da função de limpeza a vapor. Despeje 200-250 ml de água (cerca de 1 chávena) no tabuleiro pequeno na base do forno. A limpeza a vapor dura cerca de 30-60 minutos e irá preparar o forno para que possa ser facilmente limpo.

4.2. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			 min.
Estático	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Bolo	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	1 - 2	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	1 - 2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Bolo	1 - 2 - 3	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	4	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	3 - 4	200	15 - 25
	Bife de vaca	4	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.3. PARA A FUNÇÃO DE VAPOR

Alimen- tos	Função	Posição da grelha	Temp. (°C)	Quantidade de água (ml)	Tempo de adicionar água (min.)	Duração da cozedura (min) (aprox.)	Peso (peso aproximado dos alimentos g)
Pão	Função Do Ventilador + Vapor	3	200	100	Antes de iniciar o forno.	30-50	820
Massa assada	Função Do Ventilador + Vapor	3	200	200	Antes de iniciar o forno.	30-40	1500
Batata	Função Do Ventilador + Vapor	3	200	250	Antes de iniciar o forno.	45-60	500
Frango	Turbo+Vapor	3	220	200	Antes de iniciar o forno.	60-70	2000
Bife	Função Do Ventilador + Vapor	3	180	300	Antes de iniciar o forno.	100-110	1000
Pizza Congelada	Pizza + Vapor	1	200	200	Antes de iniciar o forno.	10-15	400-600
Pizza Fresca	Pizza + Vapor	1	275 (Maximo)	200	Antes de iniciar o forno.	5-10	200-350
Paste-laria	Pizza + Vapor	3	180	200	Antes de iniciar o forno.	20-30	600-1000
Folhada	Pizza + Vapor	3	180	200	Antes de iniciar o forno.	20-30	650-1000



Importante: As durações acima indicadas foram obtidas em condições de laboratório e podem variar em função da voltagem da corrente e da quantidade de alimentos cozinhados.



Importante: Pré-aqueça sempre antes de cozinhar pizza congelada / pizza fresca. Coloque a assadeira no 1st rack durante o período de pré-aquecimento.



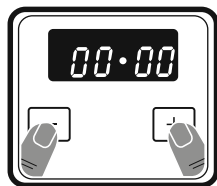
Importante: Não adicione água ao depósito de água quando o forno estiver quente.



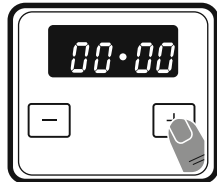
Importante: As temperaturas e tempos na tabela de cozimento acima foram testados em nossos laboratórios e esses valores São; pode variar dependendo da qualidade, quantidade, temperatura do material a ser cozido e da tensão da rede utilizada.

4.4. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DE PROTEÇÃO DE MINUTO TÁTIL DIGITAL

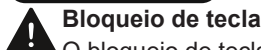
Ajuste de hora



1. Prima os botões “+” e “-” simultaneamente. O ecrã irá começar a piscar.



2. Ajuste a hora enquanto o ponto está a piscar utilizando os botões “+” e “-”.

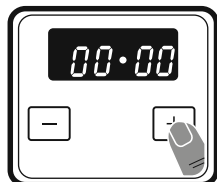


Bloqueio de tecla

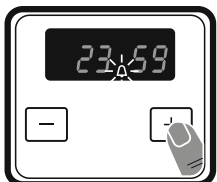
O bloqueio de tecla ativa-se automaticamente após o temporizador não ter sido utilizado durante 5 segundos. Para desbloquear os botões do temporizador, prima e mantenha premidos os botões “+” e “-” simultaneamente durante 3 segundos. A operação desejada poderá então ser realizada.

Ajuste de hora com aviso sonoro

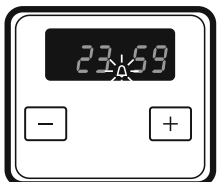
A hora do aviso sonoro poderá ser definida para qualquer hora entre **0:00** e **23:59**. A hora do aviso sonoro serve apenas para aviso. O forno não será ativado com esta função.



1. Prima os botões “+”. O símbolo  irá começar a piscar e “000” será exibido.



2. Selecionar o período de tempo desejado utilizando os botões “+” e “-” enquanto  está a piscar.



3. O símbolo  irá permanecer aceso, a hora será guardada e o aviso será definido.

Quando o temporizador chegar a zero, irá soar um aviso sonoro e o símbolo  irá piscar no visor. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro e o símbolo  irá desaparecer. O símbolo irá desaparecer, no entanto, o forno irá continuar a funcionar. Utilize o interruptor e os controlos do forno para desligar o mesmo.

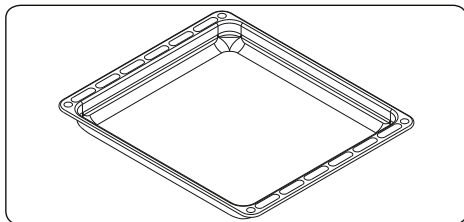
Ajuste de Som

Para ajustar o volume de som do aviso sonoro audível, enquanto é exibida a hora do dia atual, prima e mantenha premido o botão “-” durante 1 a 2 segundos até que seja emitido um sinal sonoro. Depois disto, sempre que o botão “-” é premido, irá soar um sinal diferente. Existem três tipos diferentes de sinais sonoros. Selecione o som desejado e não prima quaisquer outros botões. Após um curto período de tempo, o som selecionado será guardado. Acessórios

Tabuleiro Fundo

O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

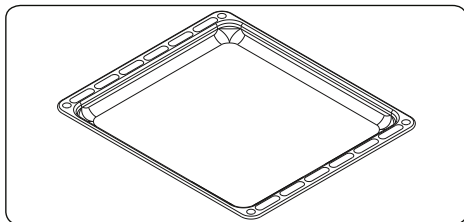
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Tabuleiro Raso

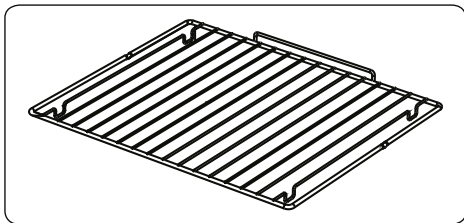
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



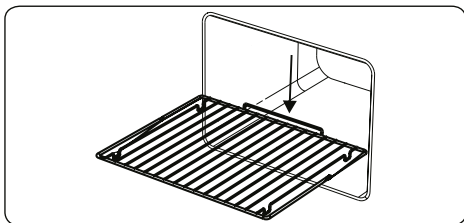
Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



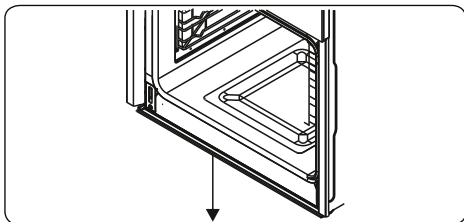
Coletor de Água

Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20 segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA



NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

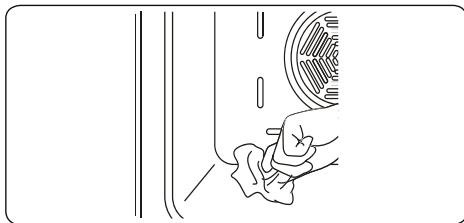
- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.
- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.
- Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.
- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.



Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.



Limpeza pirolítica



NOTA: Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro

do forno, como por exemplo, grelhas, tabuleiros ou prateleiras e suportes de forno (se disponíveis), uma vez que poderão ficar danificados durante a limpeza pirolítica.

- A cavidade do forno está revestida de um esmaltado especial que é resistente a altas temperaturas. Durante a operação de limpeza pirolítica, a temperatura no interior do forno pode atingir cerca de 475 °C.
- Enquanto a função de limpeza pirolítica estiver a decorrer, a porta do forno irá bloquear automaticamente para sua segurança. Após a limpeza estar completa, a ventoinha de arrefecimento irá começar a funcionar e o forno irá permanecer bloqueado até ter arrefecido.
- É aconselhável que limpe o forno com uma esponja embebida em água quente, após a operação de cozedura ou o ciclo de limpeza pirolítica ter sido realizado.
- Durante a operação pirolítica, um odor e alguns fumos irão emanar devido à destruição de resíduos de comida dentro do forno. Isto é normal. Os fumos de limpeza de forno poderão ser fatais para pássaros, crianças e animais de estimação portanto, todos deverão ser mantidos afastados até que a operação esteja completa.
- A área onde o forno está instalado deverá ser mantida bem ventilada, especialmente durante a função de limpeza pirolítica e quaisquer portas que se dirijam para a área deverão ser fechadas para evitar a passagem de odor e fumos.

Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido apenas em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.



Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.



Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do

aço inoxidável durante um longo período de tempo.

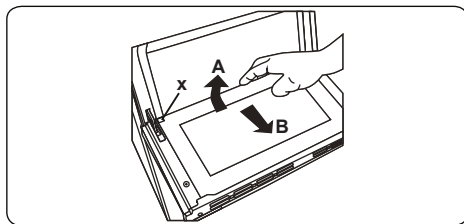
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

Remoção do Vidro Interior

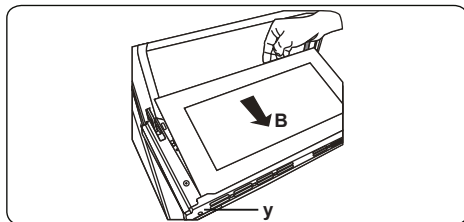
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

1. Empurre o vidro na direção de **B** e retire-o do suporte de localização (**x**). Puxe o vidro na direção de **A**.

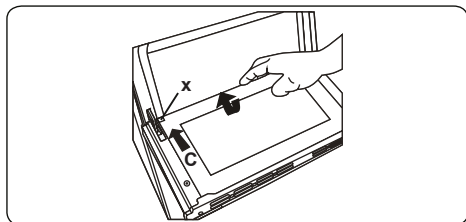


Substituir o vidro interior:

2. Empurre o vidro na direção e debaixo do suporte de localização (**y**) na direção de **B**.



3. Coloque o vidro debaixo do suporte de localização (x) na direção de C.

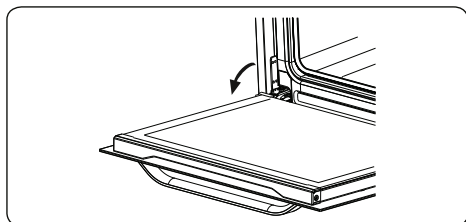


Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro tripla, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

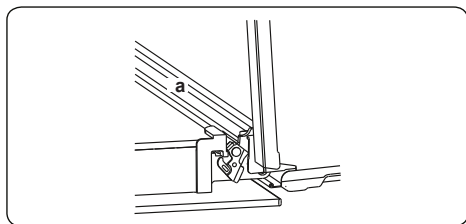
Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

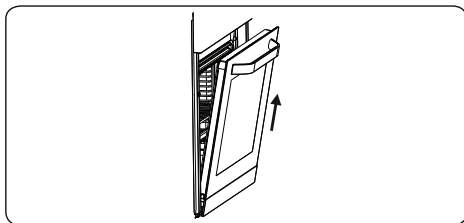
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.



3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



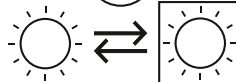
5.2. MANUTENÇÃO

NOTA: A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.

Mudar a Lâmpada do Forno

NOTA: Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.
- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



Fonte de luz substituível por um profissional



A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

- Não tente raspar os resíduos de

calcário que se possam formar na base do forno. Caso contrário, a base do forno pode ser danificada.

- Para dissolver o calcário que se possa formar na base do forno, deite 200-250 ml de vinagre de vinho branco com uma proporção de ácido até 6% na base do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Depois limpe com um pano húmido.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		Brandt
Modelo		BOH1224X - BOH1224BB
Tipo de forno		ELÉTRICO
Massa	kg	31.0
Índice de eficiência energética - convencional		105.8
Índice de eficiência energética - forçado com ventoinha		94.2
Classe de energia		A
Consumo energético (eletricidade) - convencional	kilowatt-hora/ciclo	0.91
Consumo energético (eletricidade) - forçado com ventoinha	kilowatt-hora/ciclo	0.81
Número de cavidades		1
Fonte de calor		ELÉTRICO
Volume	l	73
Este forno está em conformidade com a norma EN 60350-1		
Conselhos para poupança de energia Forno - Cozinhe as refeições juntas, se possível. - Mantenha o tempo de pré-aquecimento breve. - Não tente prolongar o tempo de cozedura. - Não se esqueça de desligar o forno no fim da cozedura. - Não abra a porta do forno durante o período de cozedura.		

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ

1.ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	3
1.1 Загальні попередження, що стосуються безпеки	3
1.2 Для приготування на парі	5
1.3 Застереження щодо монтажу	6
1.4 Під час використання	7
1.5 Під час чищення та технічного обслуговування	8
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ	11
2.1 Вказівки зі встановлення	11
2.2 Встановлення духової шафи	11
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки	13
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ	14
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ	15
4.1 Функція контролю духової шафи	15
4.2 Таблиця часу й режимів готування	17
4.3 Для функції приготування на парі	18
4.4 Використання цифрового таймера з щохвилинним показчиком	19
4.5 Аксесуари	19
5.ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ	20
5.1 Чищення	20
5.2 Технічне обслуговування	22
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ	24
6.1 Виявлення несправностей	24
6.2 Транспортування	24
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ	25
7.1 Мікрофіша електроенергії	25

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Уважно та повністю прочитайте це керівництво, перш ніж починати користування приладом. Збережіть керівництво у зручному місці для майбутнього використання.
- Це керівництво складено для декількох моделей приладу, тому ваш прилад може не мати деяких функцій, які описано у керівництві. Тому під час читання керівництва з експлуатації важливо звертати особливу увагу на рисунки.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

- Користуватися приладом можуть діти віком від 8 років, особи з погіршеними фізичними, чуттєвими чи розумовими здібностями, або люди, яким бракує знань чи досвіду, за умови, якщо хтось наглядає за ними, пояснює небезпеки, пов'язані з використанням приладу, і навчає користуватись ним у безпечний спосіб. Діти не мають гратися з приладом. Чищення та поточне обслуговування не має проводитися дітьми без нагляду.

 **УВАГА!** Прилад і його доступні деталі під час роботи нагріваються до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів. Дітям віком до 8 років можна дозволяти наближатись до приладу, тільки якщо вони постійно перебувають під наглядом.

  **УВАГА!** Небезпека пожежі! Не складайте на варильні поверхні жодні предмети.

  **УВАГА!** У разі утворення тріщини в поверхні вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Не вмикайте прилад через зовнішній таймер чи окрему систему дистанційного керування.

- Під час користування прилад нагрівається до високої температури. Необхідно бути обережним, щоб не дотикатися до нагрівних елементів, розміщених усередині духової шафи.
- Під час користування ручки можуть швидко нагріватися до високої температури.
- Не користуйтеся для чищення скла дверцят духової шафи та інших поверхонь жорсткими абразивними засобами чи шкребками. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до пошкодження скла дверцят чи інших поверхонь.
- Не користуйтеся для чищення приладу паровими очищувачами.

 **УВАГА!** Щоб уникнути можливості ураження електричним, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування їжі чи користування грилем доступні деталі можуть нагріватись до високої температури. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час користування.

- Прилад виготовлено у відповідності до всіх чинних національних і міжнародних стандартів і правил.
- Технічне обслуговування та ремонт мають здійснювати тільки вповноважені спеціалісти з обслуговування. Виконання монтажних і ремонтних робіт некваліфікованими особами може призводити до виникнення небезпеки. Вводити будь-які зміни в конструкцію чи характеристики приладу заборонено. Несправність захисних пристроїв варильної поверхні може призвести до нещасного випадку.
- Перед підключенням приладу переконайтесь у тому, що місцеві умови постачання (вид і тиск газу,

напруга та частота електроенергії) відповідають його технічним характеристикам. Технічні характеристики приладу наведено на табличці.

 **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей прилад призначений лише для приготування їжі у приміщенні для потреб домогосподарства. Використовувати його для будь-якої іншої мети, наприклад не для побутового приготування їжі, у комерційних цілях чи для опалення приміщень, заборонено.

- Не користуйтеся ручкою дверцят духовки для піднімання чи переміщення приладу.
- Під час виготовлення приладу було вжито всіх можливих заходів для забезпечення безпеки користувача. Оскільки скло може розбиватися, під час чищення слід бути обережним, щоб не подряпати скло. Не вдарте по склу якимсь приладдям.
- Під час монтажу стежте за тим, щоб не затиснути чи не пошкодити шнур живлення. Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Не дозволяйте дітям ставати чи сидати на дверцята, коли вони відчинені.
- Не підпускайте до приладу дітей і тварин.

1.2 для ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

- Перед увімкненням духовки в бачок потрібно налити воду.
- Коли духовка гаряча, наливати воду в бачок не можна.
- Коли дверцята духовки відчинено, з камери може виходити пара. Відчиняючи дверцята, будьте

обережні: тоді може виникати ризик опіку.

- Волога, що вивільняється протягом приготування на парі, залишається в духовці. Волога може спричиняти корозію, тому після приготування їжі обов'язково висушіть внутрішні поверхні духовки.
- Використовуйте для приготування на парі питну воду. Не використовуйте замість води займисті рідини, наприклад спирти, чи рідини з умістом твердих частинок.
- Використовуйте для приготування на парі неіржавний посуд.
- Після закінчення приготування на парі в водяному бачку залишається деяка кількість води. Її слід злити; використовувати її для наступного приготування не можна.

1.3 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО МОНТАЖУ

- Не користуйтеся приладом до закінчення монтажу.
- Монтаж приладу має здійснювати вповноважений технічний спеціаліст. Виробник не несе відповідальності за будь-які дефекти, які можуть виникнути внаслідок неправильного розташування та монтажу особами, які не мають відповідних повноважень.
- Розпакувавши прилад, переконайтесь у тому, що він не зазнав пошкоджень під час транспортування. За наявності будь-якої несправності не користуйтеся приладом, а негайно зверніться до кваліфікованого агента з обслуговування. Оскільки пакувальні матеріали (нейлон, скоби, пінополістирол тощо) можуть бути шкідливими для дітей, їх слід зібрати й одразу викинути.
- Захистіть прилад від атмосферних явищ. Не

піддавайте його дії сонця, дощу, снігу, пилу чи підвищеної вологості.

- Будь-які матеріали, розташовані поряд із приладом, мають бути спроможні витримати температуру не менше ніж 100°C.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, інакше він може перегрітися.

1.4 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Увімкнувши духову шафу уперше, можна відчути легкий запах. Це цілком нормально; його джерелом є ізоляційні матеріали на нагрівальних елементах. Перш ніж починати користуватися приладом, рекомендуємо увімкнути його на 45 хвилин на максимальній температурі. У приміщенні, де встановлено виріб, має бути добра вентиляція.
- Відчиняючи дверцята під час або після приготування їжі, будьте обережні. Гаряча пара з духової камери може спричинити опіки.
- Під час роботи приладу в ньому та поряд із ним не має бути легкозаймистих чи горючих матеріалів.
- Щоб виймати та ставити на місце страви, які готуються в духовці, обов'язково слід користуватись рукавичками для духовки.
- Категорично заборонено обгортати прилад алюмінієвою фольгою — це може призвести до перегріву.
- Під час приготування їжі не ставте на дно духової камери тарілки чи дека. Дно нагрівається до дуже високої температури, внаслідок якої може відбутися пошкодження посуду.



Не залишайте духовку без нагляду, готуючи в

ній їжу з використанням рідких чи твердих жирів. Сильно нагріті жири можуть загорітися. Коли горить олія, ні в якому разі не гасіть її водою; натомість вимкніть духовку і накрийте каструлю кришкою чи повстиною.

- Якщо передбачається не користуватися виробом протягом тривалого часу, вимкніть його головний вимикач.
- Коли прилад не використовується, обов'язково переконуйтесь у тому, що ручки керування приладом переведено в положення «0» (вимкнено).
- Під час виймання лотки нахиляються. Будьте обережні, щоб під час виймання з духовки гарячі продукти не вилились чи не випали.
- Не вішайте на відчинені дверцята духовки якісь тягарі. Це може призвести до порушення рівноваги духовки чи пошкодження дверцят.
- Не вішайте на прилад чи на його ручки серветки, рушники для посуду чи одяг.

1.5 під час чищення та технічного обслуговування

- Перед чищенням чи технічним обслуговуванням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.
- Для чищення панелі керування не слід знімати ручки керування.
- Для збереження ефективності та безпеки приладу рекомендується завжди користуватись оригінальними запасними частинами, а в разі потреби звертатись тільки до вповноважених агентів з обслуговування.
- Не намагайтеся відшкребти з дна духовки вапняковий наліт. Це може призвести до

пошкодження дна духовки.

- Щоб розчинити вапняковий наліт на дні духовки, слід після кожних 2–3 сеансів приготування на парі виливати на дно печі 200–250 мл звичайного оцту міцністю не більше ніж 6% і почекати 30 хвилин. Після цього оцет слід прибрати вологою тканиною.

Декларація відповідності нормам ЄС



Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

Даний прилад призначений виключно для побутового користування. Не використовуйте прилад в інших цілях (наприклад, для обігріву приміщень), це може бути небезпечним.



Дане керівництво з експлуатації розроблено для декількох моделей приладу. Ваша модель приладу може відрізнятись від моделі, описаної в даній інструкції.

Утилізація старого приладу



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).
- Якщо продукт містить знімні напрямні полиць (дротяні решітки), то для приготування таких страв, як йогурт із рецептів посібника користувача, треба зняти дротяні решітки та ввімкнути духову шафу в зазначений режим приготування. Інформацію про те, як знімати дротяні решітки, викладено в розділі ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.

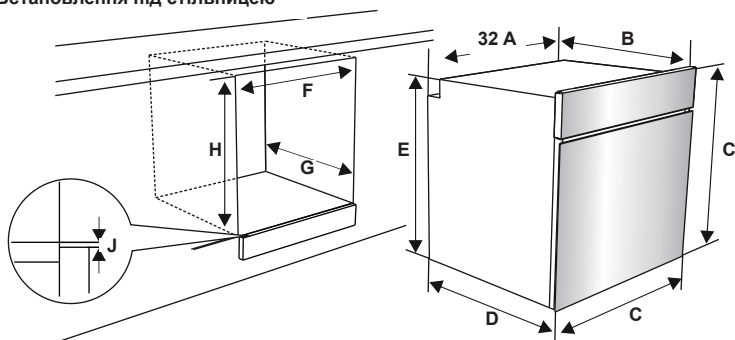
- Стільниця та інша техніка навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.

2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

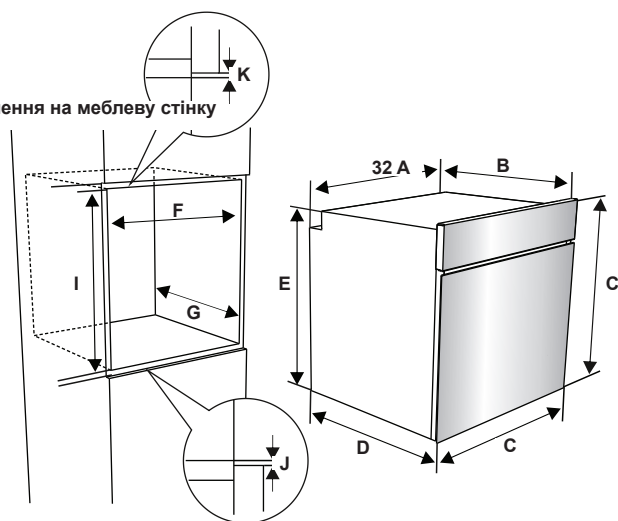
Прилад йде в комплекті зі всіма деталями, необхідними для встановлення на стільницю відповідних приладу розмірів. Розміри варильної поверхні та духової шафи вказані нижче.

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

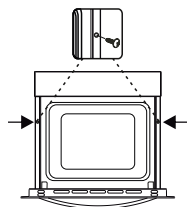
Встановлення під стільницею



Встановлення на меблеву стінку



Після встановлення електричних зв'язків, встановіть духову шафу, просунувши її у відповідний для неї відсік. Відкрийте дверцята духовки та встановіть 2 гвинти в отвори, розташовані під рамою духовки. Коли рама виробу торкнеться дерев'яної поверхні відсіку, затягніть гвинти.



2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

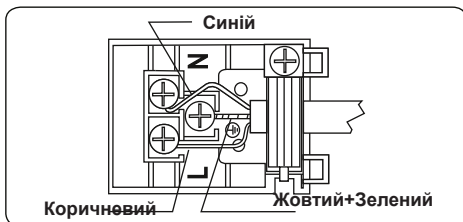
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником

уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати та переміщувати максимальну потужність приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентною особою.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи згинанню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Прилад призначений для споживання 220-240V. В разі відмінної потужності електроживлення, зв'яжіться з уповноваженою особою сервісного центру або компетентним електриком.

- Для під'єднання приладу, електропровід (H05VV-F) повинен бути достатньої довжини, навіть якщо прилад знаходиться безпосередньо біля відсіку електроживлення.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.

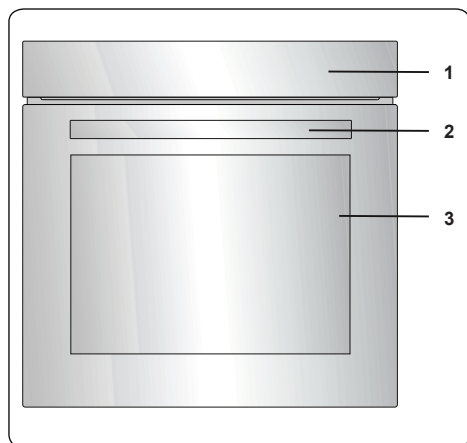


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ



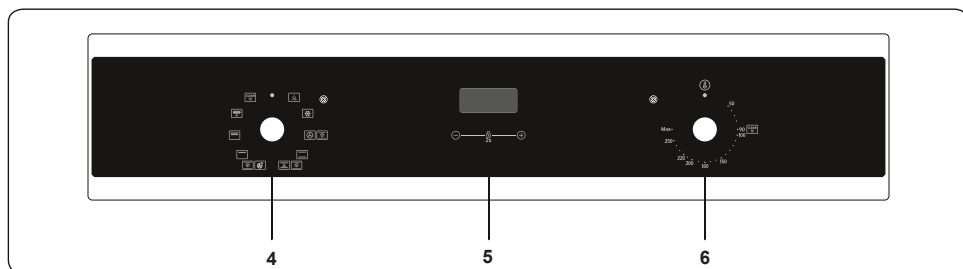
Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

Список деталей



1. Панель управління
2. Ручка дверцят духової печі
3. Дверцята духової печі

Панель управління



4. Кнопка керування функціями духової шафи
5. Таймер
6. Кнопка термостату духової шафи

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ ДУХОВОЇ ШАФИ

Кнопка керування функціями духової шафи

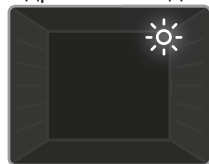
Поверніть ручку відповідно до символу, що відображає виконання необхідної функції приготування. Для детальної інформації з описом різних функцій дивіться розділ «Функції духової шафи».

Кнопка термостату духової шафи

Після вибору відповідної функції, поверніть ручку, щоб налаштувати необхідну температуру. Лампочки термостату духової печі відображають, чи термостат нагріває духову піч, чи підтримує досягнуту температуру.

Функції духової шафи

* Функції духової шафи можуть відрізнятися відповідно до моделі виробу.



Лампа освітлення духової шафи: Буде ввімкнено тільки лампу освітлення духової шафи. Вона залишатиметься ввімкненою протягом усього часу

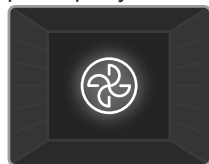
приготування їжі.



Функція розморожування:

Буде ввімкнено попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу вентилятор. Для

користування функцією розморожування потрібно покласти заморожені продукти у духову шафу на третю полицю знизу. Рекомендується підставити під розморожувані продукти деко для збирання води, яка стікатиме під час танення льоду. Ця функція призначена не для варіння чи випічки, а лише для розморожування продуктів.



Функція «турбо»:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу кільцевий нагрівний

елемент і вентилятор. Функція «турбо» рівномірно розподіляє тепло по об'єму духової камери, завдяки чому продукти

на всіх полицях прогріваються однаково. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Разом із цією функцією можна використовувати функцію приготування на парі. Докладніше про це можна дізнатись у розділі «Користування функцією приготування на парі».



Функція звичайного приготування:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу нижній і верхній нагрівні елементи.

Функція звичайного приготування передбачає нагрівання, яке забезпечує рівномірне нагрівання їжі. Цей режим ідеально підходить для приготування печива, тістечок, печеної вермішелі, лазаньї та піци. Рекомендується попередньо прогріти духовку протягом 10 хвилин; найкраще готувати страви з застосуванням цієї функції тільки на одній полиці.

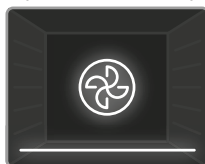


Функція конвекції:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть роботу верхній і нижній

нагрівний елемент і вентилятор. Ця функція допомагає отримати хороші результати у випіканні кондитерських виробів. Під час готування вмикаються верхній і нижній нагрівні елементи духової шафи та вентилятор, потік повітря від якого утворює на продуктах тонку скоринку. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

Разом із цією функцією можна використовувати функцію приготування на парі. Докладніше про це можна дізнатись у розділі «Користування функцією приготування на парі».



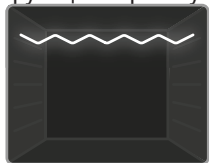
Функція «піца»:

Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу кільцевий нагрівний елемент і вентилятор.

Ця функція ідеально пасує для швидкого та рівномірного випікання їжі, зокрема піци. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло по духовій камері, а нижній

нагрівний елемент забезпечує випікання продуктів.

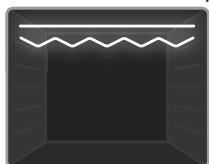
Разом із цією функцією можна використовувати функцію приготування на парі. Докладніше про це можна дізнатись у розділі «Користування функцією приготування на парі».



Функція приготування на грилі: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почне роботу

нагрівний елемент грилю. Ця функція використовується для приготування страв гриль і підрум'янювання. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

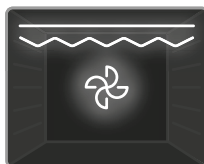
⚠ Увага! Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



Функція прискореного грилювання: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть

роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент. Ця функція застосовується для прискореного грилювання та збільшення площі оброблюваної поверхні, наприклад, при приготуванні м'яса. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

⚠ Увага! Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C



Функція подвійного грилювання та конвекції: Буде ввімкнено термостат і попереджальні індикатори духової шафи; почнуть

роботу нагрівний елемент грилю та верхній нагрівний елемент, а також вентилятор. Ця функція використовується для прискореного грилювання продуктів зі збільшеною товщиною та площею поверхні. Буде ввімкнено і верхні нагрівні елементи, і гриль, а також вентилятор, який забезпечуватиме рівномірну обробку. З цією функцією слід користуватися верхніми полицями духової шафи. Щоб їжа не пригоріла, слід трохи змастити решітку олією, а також розташовувати страви посередині решітки. Під продуктами обов'язково слід ставити піддон, у який падатимуть краплі олії чи жиру. Духовку рекомендується попередньо прогріти протягом 10 хвилин.

⚠ Увага! Під час приготування на грилі дверцята духової шафи мають бути зачинені, а в духовці слід встановити температуру 190°C.



Функція парового очищення: Переведіть перемикач функцій духовки і термостат на значок функції парового очищення.

Налийте 200–250 мл води (приблизно 1 чашку), як вказано, у невеликий піддон на дні духовки. Функція парового очищення працює приблизно 30–60 хвилин, після чого духовку легко чистити.

4.2 ТАБЛИЦЯ ЧАСУ Й РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ

Функція	Страви			
Без вентилявання	Листкове тісто	1 - 2	170-190	35-45
	Пиріг	1 - 2	170-190	30-40
	Печиво	1 - 2	170-190	30-40
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	1 - 2	200	45-60
З вентиляванням	Листкове тісто	1 - 2	170-190	25-35
	Пиріг	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Печиво	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
	Курка	1 - 2	200	45-60
Турборежим	Листкове тісто	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Пиріг	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Печиво	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Тушкування	2	175-200	40-50
Гриль	Тюфтельки гриль	4	200	10-15
	Курка	*	190	50-60
	Відбивна	3 - 4	200	15-25
	Біфштекс	4	200	15-25

* Готуйте з використанням рожня для смаження курки, якщо є.

4.3 для функції ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Продукти	Функція	Напрявні	Темп. (°C)	К-сть води (мл)	Час додавання води (хв.)	Час приготування (хв.) (прибл.)	Маса (приблизна маса продуктів, г)
Хліб	Функція конвекції + пара	3	200	100	Перед пуском духовки.	30-50	820
Печені макарони	Функція конвекції + пара	3	200	200	Перед пуском духовки.	30-40	1500
Картопля	Функція конвекції + пара	3	200	250	Перед пуском духовки.	45-60	500
Курка	Турбо + пара	3	220	200	Перед пуском духовки.	60-70	2000
Відбивні	Функція конвекції + пара	3	180	300	Перед пуском духовки.	100-110	1000
Заморожена піца	Піца + Пар	1	200	200	Перед пуском духовки.	10-15	400-600
Свіжа піца	Піца + Пар	1	275 (Max)	200	Перед пуском духовки.	5-10	200-350
Випічка	Піца + Пар	3	180	200	Перед пуском духовки.	20-30	600-1000
Листкове тісто	Піца + Пар	3	180	200	Перед пуском духовки.	20-30	650-1000



Важливо: Наведені значення часу отримано в лабораторних умовах; реальний час приготування може відрізнятися у залежності від напруги живлення та кількості продуктів, які потрібно приготувати.



Важливо: Завжди розігрівайте перед приготуванням / замороженої піци / свіжої піци. На час попереднього розігріву поставте деко на 1-ю решітку.



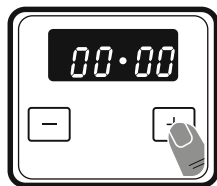
Важливо: Коли духовка гаряча, наливати воду в бачок не можна.



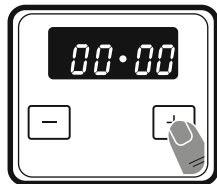
Важливо: Температури та час, наведені в таблиці підготовки вище, були перевірені в наших лабораторіях, і ці значення є; вони можуть змінюватися залежно від якості, кількості, температури підготовлюваного матеріалу та використовуваної напруги мережі.

4.4 ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА З ЩОХВИЛИННИМ ПОКАЖЧИКОМ

Регулювання часу



1. Одночасно натисніть клавіші "+". На екрані з'явиться миготливий символ.



2. Виберіть час, натиснувши клавіші "+" і "-", поки миготливий символ не зник.

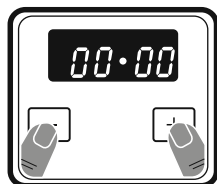


Блокування кнопок

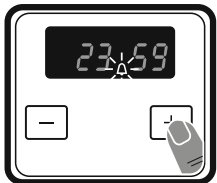
Блокування кнопок автоматично активується, якщо таймер не використовувався протягом 5 секунд. Для розблокування кнопок блокування, одночасно натисніть і утримуйте кнопку "+" та "-" протягом 3 секунд. Може бути виконана бажана функція.

Звукове сповіщення регулювання часу

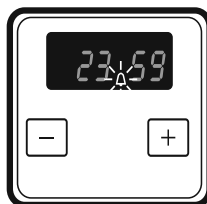
Час звукового сповіщення може бути встановлено на будь-який час з 0:00 до 23:59. Час звукового сповіщення застосовується виключно для попередження. Ця функція не активує роботу духової шафи.



1. Натисніть клавіші "+" і "-". Почне мерехтіти символ Δ і на дисплеї з'явиться "000".



2. Виберіть необхідний часовий період, натиснувши клавіші "+" і "-", поки Δ мерехтіння не зникло.



3. Символ Δ почне світитись, що буде означати, що час збережено, налаштування попередження виконано.

Коли таймер досягне нуля, зазвучить звукове попередження і на дисплеї відобразиться миготливий символ Δ. Натисніть будь-яку клавішу, щоб зупинити звукове сповіщення і символ Δ зникне. Символ зникне, але духові шафа не припинить свою роботу. Щоб вимкнути духову шафу вимкніть перемикач та кнопку на панелі керування духової шафи.

Регулювання звуку

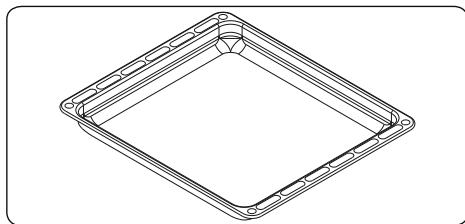
Щоб налаштувати гучність звукового попереджувального сповіщення, натисніть кнопку "-" коли на дисплеї відображається поточний час і затримайте протягом 1-2 секунд до увімкнення попереджувального сигналу. Після цього, кожного разу при натисканні кнопки "-", змінюється мелодія звукового сигналу. Є 3 різні види звукових сигналів. Виберіть необхідну мелодію, після чого не натискайте жодних кнопок. Вибрана мелодія збережеться.

4.5 АКСЕСУАРИ

Глибокий піднос

Глибокий піднос ідеально підходить для тушкування.

Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він належно розміщений.

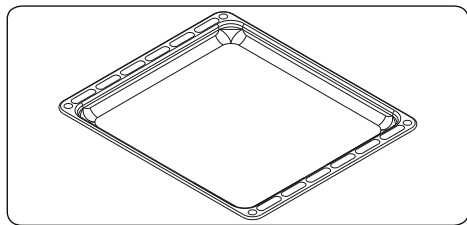


Плаский піднос

Плаский піднос підходить для запікання кондитерських виробів.

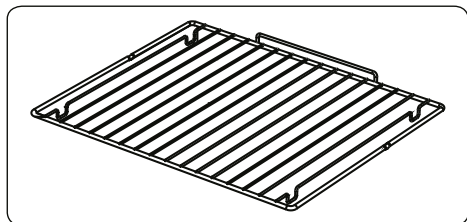
Покладіть піднос на полицю та просуньте якомога далі щоб пересвідчитись, що він

належно розміщений.



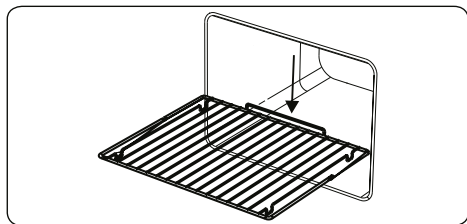
Дротяна решітка

Дротяна решітка підходить для приготування на грилі чи для обробки продуктів в контейнерах, які підходять для використання в духовій шафі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Помістіть решітку на будь-яку придатну полицю духової шафи та просуньте в кінець духової шафи.



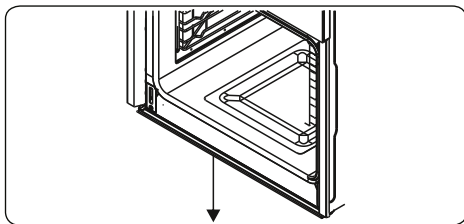
Водозабірний контейнер

В деяких випадках, під час приготування на внутрішній скляній панелі духової шафи може збиратись конденсат. Це не є ознакою несправності приладу.

Відчиніть дверцята духової шафи на положення грилю і залиште їх в такому положенні на 20 секунд.

Вода стече в контейнер.

Дочекайтесь, поки духовка охолоне та протріть внутрішні дверцята сухим рушником. Повторюйте цю процедуру регулярно.



5. ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 чищення

УВАГА! Перш ніж починати чищення, вимкніть прилад і почекайте, доки він охолоне.

Загальні вказівки

- Перш ніж користуватися для очищення приладу будь-якими матеріалами для очищення, перевірте, чи вони придатні для цього і чи їх використання рекомендовано виробником.
- Користуйтеся напіврідкими чи рідкими засобами для чищення, які не містять частинок. Не користуйтеся їдкими (агресивними) кремами, абразивними порошками для чищення, жорсткими дротяними мочалками чи жорсткими інструментами — вони можуть пошкодити поверхні духовки.

Не користуйтеся засобами для чищення, які містять частинки, — вони можуть подряпати скляні, емальовані чи пофарбовані деталі приладу.

- У разі виливу рідини його слід негайно усунути, інакше можливе пошкодження деталей приладу.

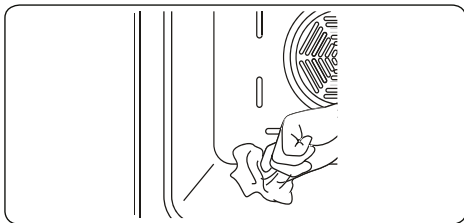
Не користуйтеся для чищення яких-небудь деталей приладу паровими очищувачами.

Чищення духовки зсередини

- Внутрішні поверхні емальованої духовки краще за все чистити, коли духовка ще тепла.
- Кожного разу після користування духовкою витріть її м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ще раз протріть її мокрою тканиною

та висушити.

- Іноді для повного очищення духовки може бути потрібно скористатися рідким засобом для чищення.



Піролітичне очищення

УВАГА! Перш ніж увімкнути функцію піролітичного очищення, усуньте сильні виливи і переконайтесь у тому, що духовка порожня. Не залишайте в духовці жодні предмети, як-от дротяні решітки, піддони чи полицки й опори (якщо такі є), — під час піролітичного очищення вони можуть зазнати пошкоджень.

- Духову камеру вкрито особливою жаростійкою емаллю. Під час піролітичного очищення температура всередині духової камери може сягати 475°C.
- Щоб запобігти небезпеці, дверцята духовки автоматично замикаються на час піролітичного очищення. Коли воно закінчиться, почне працювати вентилятор охолодження, а духовка залишиться замкненою, аж поки охолоне.
- Кожного разу після закінчення приготування їжі чи циклу піролітичного очищення бажано витирати духовку губкою, змоченою у теплій воді.
- Під час роботи в режимі піролітичного очищення може з'являтися дим і запахи, пов'язані з розкладом харчових залишків. Це нормальне явище. Гази, що утворюються під час очищення духовки, смертельно небезпечні для птахів, дітей і домашніх тварин, тому їх слід забрати в інше приміщення аж до закінчення піролітичного очищення.
- У приміщенні, в якому встановлена духовка, має бути забезпечено хорошу вентиляцію, особливо під час піролітичного очищення; усі двері у

це приміщення мають бути щільно зачинені, щоб крізь них не пройшли гази і запахи.

Очищення скляних деталей

- Скляні деталі приладу слід регулярно чистити.
- Очистьте зовнішні і внутрішні поверхні скляних деталей засобом для чищення скла. Після цього промийте їх водою та ретельно витріть сухою тканиною.

Очищення деталей з неіржавної сталі (якщо є)

- Деталі приладу, виготовлені з неіржавної сталі, слід регулярно чистити.
- Витріть неіржавні деталі м'якою тканиною, змоченою у воді з милом. Після цього ретельно витріть їх сухою тканиною.



Не очищуйте неіржавні деталі після приготування їжі, доки вони не охолонуть.



Не допускайте тривалого перебування на неіржавній сталі оцту, кави, молока, солі, води, лимонного чи томатного соку.

Очищення пофарбованих поверхонь (якщо є)

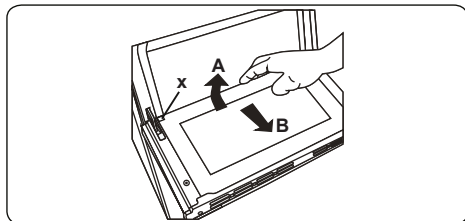
- Плями томату, томатної пасту, кетчупу, лимону, олійних продуктів, молока, цукристих продуктів, солодких напоїв і кави слід негайно усувати тканиною, змоченою в теплій воді. Якщо ці плями не усунути і вони висохнуть на поверхні, їх НЕ МОЖНА відтирати жорсткими предметами (гострими шпильками, сталевими чи пластиковими щітками, абразивною мочалкою для посуду) чи засобами для чищення з великим вмістом спирту, засобами для виведення плям чи знежирення або хімічними речовинами, що роз'їдають поверхні. Інакше поверхні, покриті порошковою фарбою, зазнають корозії, і на них з'являться плями. Виробник не несе відповідальність за будь-яку шкоду, завдану внаслідок використання неналежащих методів чи засобів очищення.

Зняття внутрішнього скла

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята,

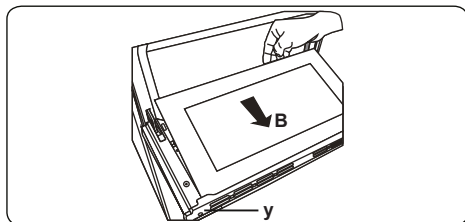
як показано нижче.

1. Натисніть на скло у напрямку **В** на зніміть його з кронштейну (**х**). Витягніть скло у напрямку **А**.

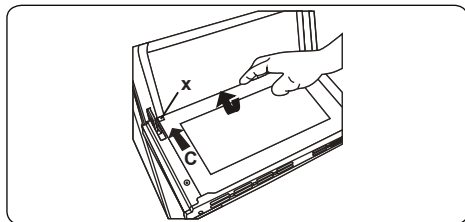


Заміна внутрішнього скла

2. Натисніть на скло у напрямку **В** під кронштейн (**у**).



3. Розмістіть скло під кронштейном (**х**) у напрямку **С**.

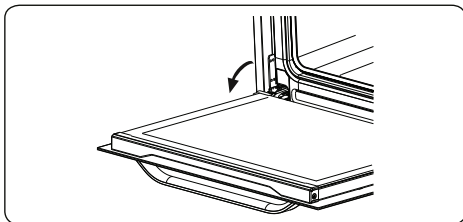


Якщо у духовій шафі встановлено потрійне скло, третій шар скла можна зняти так само, як і другий шар.

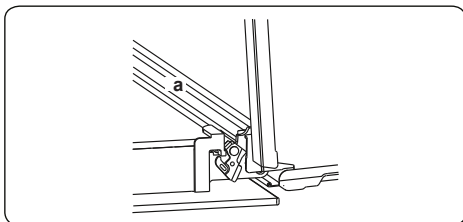
Зняття дверцят духової шафи

Перед очищенням скла на дверцятах духової шафи, необхідно зняти дверцята, як показано нижче.

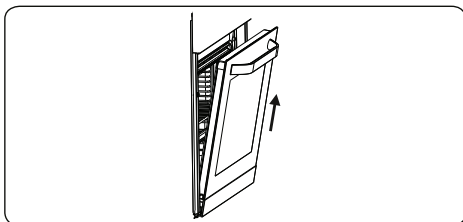
1. Відкрийте дверцята духової шафи



2. Поверніть клямку замикавання (**а**) (за допомогою викрутки) до кінцевого положення.



3. Повністю закрийте дверцята, повернувши ручку до кінцевого положення, і зніміть дверцята потягнувши їх на себе.



5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

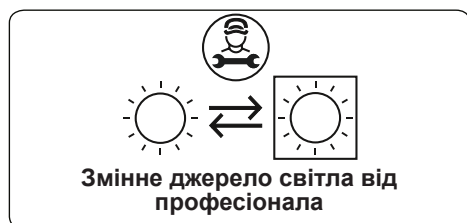
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного центру або компетентним технічним працівником.

Заміна лампочки духової шафи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед чисткою виключіть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

- Витягніть скляну лінзу, після чого витягніть лампочку.
- Встановіть нову лампочку (яка витримує до 300 °С) на заміну старій лампочці (230В, 15-25Вт, типу Е14).

- Встановіть скляну лінзу назад, ваша духовка шафа готова до використання.
- Продукт містить джерело світла класу енергоефективності G.
- Джерело світла не може бути замінено кінцевим користувачем. Післяпродажне обслуговування необхідне.
- Джерело світла, що входить до комплекту, не призначене для використання в інших додатках.



 Лампочка призначена для використання виключно в побутових приладах для готування. Вона не призначена для освітлення побутових приміщень.

- Не намагайтеся відшкребти з дна духовки вапняковий наліт. Це може призвести до пошкодження дна духовки.
- Щоб розчинити вапняковий наліт на дні духовки, слід після кожних 2–3 сеансів приготування на парі виливати на дно печі 200–250 мл звичайного оцту міцністю не більше ніж 6% і почекати 30 хвилин. Після цього оцет слід прибрати вологою тканиною.

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не включається.	Духова шафа відключена від мережі електроживлення.	Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Відсутнє нагрівання взагалі або духова шафа не нагрівається.	Неправильно налаштована температура духової шафи. Дверцята духової печі відчинені.	Перевірте, чи кнопка керування температури духової шафи виставлена правильно.
Не працює лампочка духової печі (у випадку наявності).	Перегоріла лампочка. Відключено під'єднання до мережі електроживлення або електроживлення відсутнє.	Замініть лампочку відповідно до інструкції. Переконайтесь, що прилад включений в штепсельну розетку.
Приготування в духовій шафі відбувається нерівномірно.	Полиці духової шафи неправильно розташовані.	Перевірте, чи правильно виставлені налаштування температури та чи правильно розташовані полиці. Не відкривайте дверцята духової шафи часто, якщо ви не готуєте страви, які потребують перевертання. Якщо ви часто відкриватимете дверцята, зовнішнє повітря буде охолоджувати температуру духової шафи, в результаті чого це може вплинути на приготування вашої страви.
Кнопки для налаштування часу не натискаються належним чином.	Між кнопками для налаштування часу застрягли сторонні предмети. Модель з сенсорним екраном: на панелі управління зібралась волога. Налаштована функція блокування кнопок.	Видаліть сторонні предмети і спробуйте ще раз. Витріть вологу та спробуйте ще раз. Перевірте, чи включена функція блокування кнопок.
Вентилятор духової шафи шумить (у випадку наявності).	Полиці духової шафи рухаються.	Перевірте, чи духова шафа знаходиться на одному рівні. Перевірте, чи полиці та приготвлені страви не рухаються, і чи вони не доторкаються задньої стінки духової шафи.

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі духової шафи для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити духову шафу, особливо її зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1 МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Марка		Brandt
Модель		ВОН1224Х - ВОН1224ВВ
Тип духовки		ЕЛЕКТРИЧНА
Маса	кг	31.0
Індекс енергоефективності – в звичайному режимі		105.8
Індекс енергоефективності – з увімкненим вентилятором		94.2
Клас енергоспоживання		A
Енергоспоживання (електроенергія) – в звичайному режимі	кВт*г/цикл	0.91
Енергоспоживання (електроенергія) – з увімкненим вентилятором	кВт*г/цикл	0.81
Кількість відсіків		1
Джерело нагріву		ЕЛЕКТРИЧНА
Об'єм	л	73
Ця піч відповідає вимогам EN 60350-1		
Поради щодо енергозбереження Духовка - Якщо це можливо, готуйте кілька страв одночасно. - Скоротіть час попереднього нагріву духовки - Не збільшуйте строк приготування їжі. - Не забувайте вимикати духовку після завершення готування. - Не відкривайте дверцята духовки під час приготування їжі.		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Voor stoomkoken	5
1.3. Installatiewaarschuwingen	6
1.4. Tijdens het gebruik	7
1.5. Tijdens het schoonmaken en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Installatie van de oven	10
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Ovenbediening	14
4.2. Bereidingstabel	16
4.3. Voor stoomfunctie	17
4.4. Gebruik van de digitale kookwekker met touch-bediening	18
4.5. Accessoires	18
5.REINIGING EN ONDERHOUD	19
5.1. Reiniging	19
5.2. Onderhoud	21
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	23
6.1. Probleemoplossing	23
6.2. Transport	23
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	24
7.1. Energiefiche	24

1. VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Lees deze instructies aandachtig en volledig door voordat u uw nieuw apparaat in gebruik neemt. Bewaar de instructies op een handige plaats om deze op een later moment opnieuw te kunnen raadplegen als dat nodig is.
- Deze handleiding is opgesteld voor meer dan één model. Daarom is het mogelijk dat uw apparaat niet alle functies heeft die in deze handleiding worden beschreven. Om deze reden dient u bij het lezen van de gebruiksaanwijzing goed naar de afbeeldingen te kijken.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij deze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebars-ten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid

van een elektrische schok te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- De handgrepen kunnen tijdens het gebruik na korte tijd heet worden.
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het glas van de ovendeur en andere oppervlakken schoon te maken. Hiermee kunt u krassen op de oppervlakken veroorzaken, waardoor het glas van de deur kan versplinteren of de oppervlakken beschadigd kunnen raken.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.

 **WAARSCHUWING:** Om de kans op elektrische schokken te vermijden, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt.

 **VOORZICHTIG:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens het bereiden of grillen van etenswaren. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer dit in gebruik is.

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Uitsluitend geautoriseerde servicetechnici mogen onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitvoeren. Installatie- en reparatiewerkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde technici kunnen voor gevaar zorgen. Verander of wijzig de specificaties van het apparaat op geen enkele wijze. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongelukken leiden.

- Alvorens uw apparaat aan te sluiten, dient u na te gaan of de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de specificaties van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.

⚠ VOORZICHTIG: Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het bereiden van voedsel en is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden of voor een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of als ruimteverwarming.

- Gebruik de handgreep van de ovendeur niet om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen niet op de ovendeur klimmen of erop zitten als deze open is.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. VOOR STOOMKOKEN

- Giet het water in het waterreservoir alvorens u de oven in werking stelt.
- Doe geen water in het waterreservoir als de oven

heet is.

- Als u de ovendeur opent, dan kan er stoom ontsnappen vanuit de ovenruimte. Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur, want dit kan gevaar op brandwonden opleveren.
- Na het stoomkoken kan er vocht in de oven achterblijven. Aangezien vocht corrosie kan veroorzaken, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de oven na het stoom koken droogt.
- Gebruik drinkwater in de oven voor stoomkoken. Gebruik geen ontvlambare alcohol of vaste deeltjes in plaats van water.
- Gebruik roestvrije schalen voor stoomkoken.
- Als er aan het einde van de stoomkookcyclus nog water in de watertank zit, dan moet u deze reinigen. Gebruik het resterende water niet voor de volgende stoomkookcyclus.

1.3. INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Een erkende elektricien moet het apparaat installeren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, ga dan na of het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport. In het geval van een defect: gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De voor de verpakking gebruikte materialen (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen en moeten onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen omgevingsfactoren.

Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.

- Alle materialen (d.w.z. behuizingen) rond het apparaat moeten bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 100 °C.
- Installeer het apparaat niet achter een sierdeur om oververhitting te voorkomen.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan zich een lichte geur verspreiden. Dit is volkomen normaal: het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen veroorzaakt deze geur. Laat de oven voor het eerste gebruik leeg en stel deze gedurende 45 minuten in op de maximumtemperatuur. Installeer het apparaat in een goed geventileerde omgeving.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur tijdens of na het koken. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het verwijderen en verplaatsen van voedsel in de oven.
- Bekleed de oven onder geen enkel beding met aluminiumfolie, omdat anders oververhitting kan optreden.
- Plaats tijdens het koken geen borden of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt zeer heet en er kan schade aan het product ontstaan.



Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. De oven kan vlam vatten onder extreme verwarmingsomstandigheden. Giet nooit water op vlammen die door olie worden veroorzaakt. Zet de oven uit en dek de pan af met het dek-

sel of een branddeken.

- Zet de hoofdschakelaar uit als u het product gedurende lange tijd niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Mors geen heet voedsel wanneer u dit uit de oven haalt.
- Plaats niets op de ovendeur als deze geopend is. Dit kan de oven uit evenwicht brengen of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.

1.5. TIJDENS HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en de veiligheid van uw apparaat te waarborgen, adviseren wij u om altijd originele onderdelen te gebruiken en om indien nodig een beroep te doen op onze erkende onderhoudsmonteurs.
- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

EG-conformiteitsverklaring

CE We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

• INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

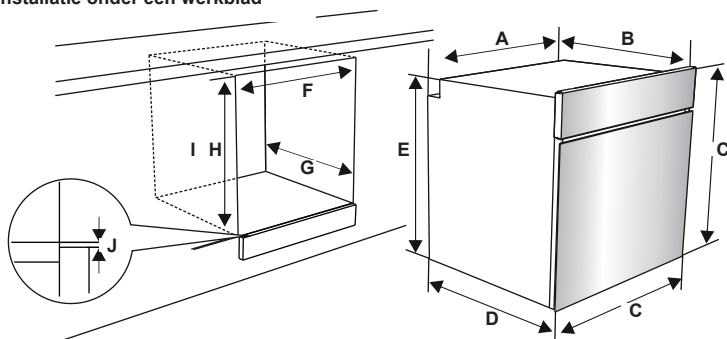
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

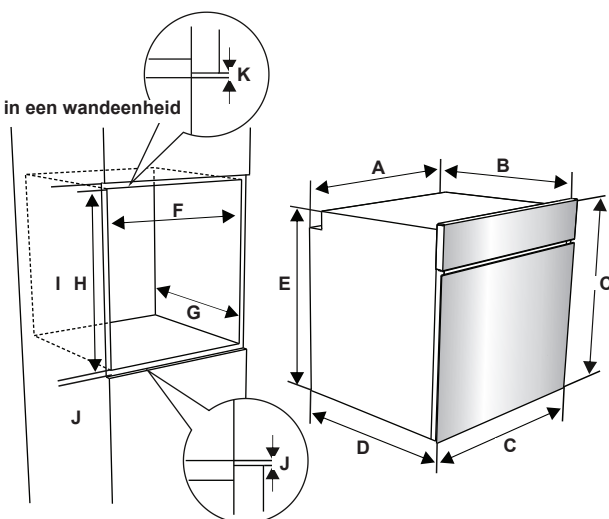
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

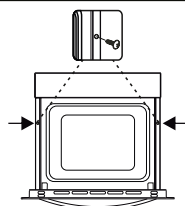
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

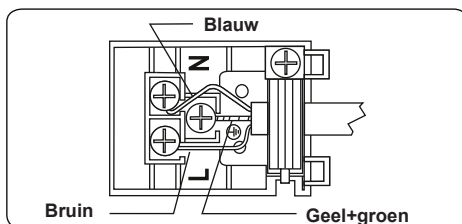
! WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

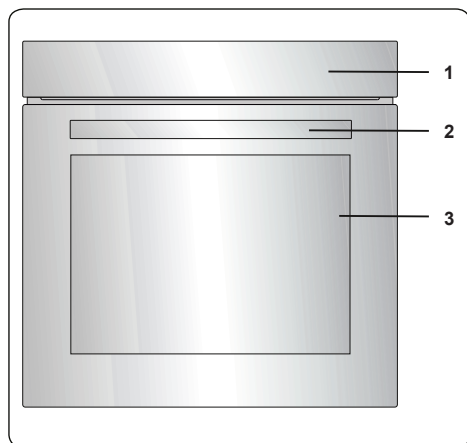


3. PRODUCTKENMERKEN



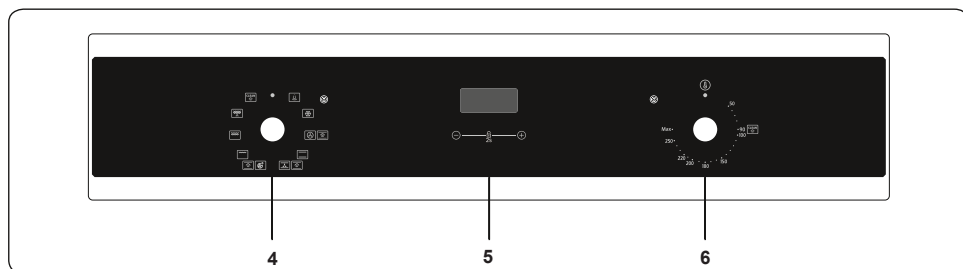
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Handvat van de ovendeur
- 3. Ovendeur

Bedieningspaneel



- 4. Bedieningsknop ovenfunctie
- 5. Timer
- 6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. OVENBEDIENING

Bedieningsknop ovenfunctie

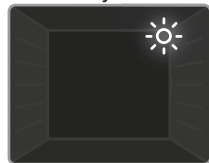
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

Thermostaatknop oven

Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

Ovenfuncties

* De beschikbare functies van de oven zijn afhankelijk van het model van uw product.

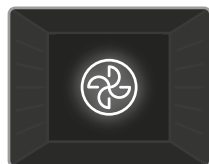


Ovenlicht: Alleen het ovenlicht gaat aan. Dit blijft aan voor de duur van de bereidingsfunctie.



Ontdooifunctie: De waarschuwingslampjes gaan aan en de ventilator gaat functioneren. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u de

bevroren etenswaren in de oven op een bakplaat in de derde sleuf van onderen. Het wordt aanbevolen een lekbak onder de ontdooiende etenswaren te zetten, om het water van het smeltende ijs op te vangen. Met deze functie kunt u geen etenswaren koken of bakken; deze dient alleen om de etenswaren te ontdooien.

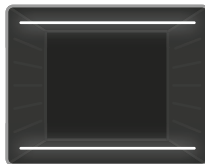


Turbofunctie De thermostaat en waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; het

ringverwarmingselement en de ventilator gaan functioneren. De turbofunctie verdeelt de warmte in de oven gelijkmatig, zodat alle etenswaren op alle rekken gelijkmatig gaar wordt. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie

gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Statische kookfunctie

De thermostaat en de waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; de verwarmingselementen bovenin en onderin gaan functioneren. De

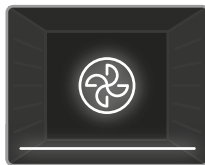
statische kookfunctie geeft warmte af voor een gelijkmatige bereiding van de etenswaren. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cakes, pastagerechten, lasagne en pizza. Wij adviseren u om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en alleen op één plaat te koken in deze functie.



Ventilatiefunctie: De thermostaat en waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; de verwarmingselementen bovenin en onderin en

de ventilator gaan functioneren. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. Het bakken wordt uitgevoerd door de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven en de luchtcirculatie van de ventilator, hetgeen een licht grilleffect geeft aan de te bereiden etenswaren. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

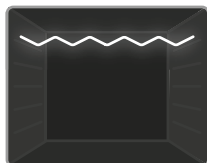
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Pizzafunctie: De thermostaat en waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; de ring, de onderste verwarmingselementen en de ventilator gaan

functioneren. Deze functie is ideaal om etenswaren, zoals pizza, in korte tijd gelijkmatig te bakken. Terwijl de ventilator de hitte evenredig verdeelt in de oven, zorgt het verwarmingselement ervoor dat de etenswaren gebakken wordt.

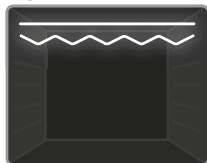
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Grillfunctie: De thermostaat en de waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; het grill-verwarmingselement gaat functioneren.

Deze functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van etenswaren. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat de etenswaren niet blijven vastplakken. Plaats de etenswaren in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de etenswaren om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

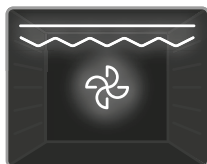
! Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190°C.



Snellere grillfunctie: De thermostaat en de waarschuwingslampjes van de oven gaan aan. Het grill-verwarmingselement en de bovenste

verwarmingselementen gaan functioneren. Deze functie wordt gebruikt om sneller te grillen en om etenswaren met een groter oppervlak te grillen, zoals vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat de etenswaren niet blijven vastplakken. Plaats de etenswaren in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de etenswaren om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190°C.



Dubbele grill- en ventilatiefunctie: De thermostaat en waarschuwingslampjes van de oven gaan aan; het grill-verwarmingselement,

de verwarmingselementen bovenin en de ventilator gaan functioneren. Deze functie kan worden gebruikt om dikkere etenswaren sneller te grillen en om etenswaren met een groter oppervlak te

grillen. Zowel de verwarmingselementen bovenin en de grill ingeschakeld in combinatie met de ventilator voor een gelijkmatig resultaat. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat de etenswaren niet blijven vastplakken. Plaats de etenswaren in het midden van het rooster. Plaats altijd een lekbak onder de etenswaren om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven gedurende ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190°C.



VapClean-functie Stel de oven en thermostaat in op het VapClean-functiesymbool. Schenk 200-250 ml water (ongeveer 1 kopje) in de kleine bak op de bodem van de oven. De VapClean-functie loopt ongeveer 30 - 60 minuten en is bedoeld om de oven gemakkelijk te kunnen reinigen.

4.2. Bereidingstabel

Functie	Gerechten			
Statisch	Bladerdeeg	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Taart	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	1 - 2	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Taart	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	1 - 2	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	1 - 2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Taart	1 - 2 - 3	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	4	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	3 - 4	200	15 - 25
	Biefstuk	4	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.3. VOOR STOOMFUNCTIE

Etenswa- ren	Functie	Rekpo- sitie	Temp. (°C)	Hoeveelheid water (ml)	Toevoeging- stijd water (min.)	Kooktijd (min) (ca.)	Gewicht (geschat gewicht van het voedsel in g)
Brood	Functie + stoom	3	200	100	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta	Functie + stoom	3	200	200	Alvorens u de oven start.	30-40	1500
Aardap- pels	Functie + stoom	3	200	250	Alvorens u de oven start.	45-60	500
Kip	Turbo+stoom	3	220	200	Alvorens u de oven start.	60-70	2000
Steak	Functie + stoom	3	180	300	Alvorens u de oven start.	100-110	1000
Bevroren Pizza	Pizza + Stoom	1	200	200	Alvorens u de oven start.	10-15	400-600
Verse Pizza	Pizza + Stoom	1	275 (Max)	200	Alvorens u de oven start.	5-10	200-350
Gebak	Pizza + Stoom	3	180	200	Alvorens u de oven start.	20-30	600-1000
Bladerdeeg	Pizza + Stoom	3	180	200	Alvorens u de oven start.	20-30	650-1000



Belangrijk: de hierboven vermelde tijden zijn onder laboratoriumomstandigheden verkregen en kunnen variëren, afhankelijk van de netspanning en hoeveel etenswaren u bereidt.



Belangrijk: Verwarm altijd voor het koken van Bevroren Pizza/Verse Pizza. Zet de bakplaat op het 1e rek tijdens de voorverwarmingsperiode.



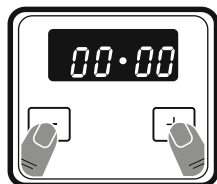
Belangrijk: doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.



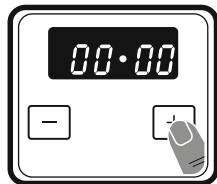
Belangrijk: De temperaturen en tijden in de kookkaart hierboven zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn; het kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, kwantiteit, temperatuur van het te koken materiaal en de gebruikte netspanning.

4.4. GEBRUIK VAN DE DIGITALE KOOKWEKKER MET TOUCH-BEDIENING

Tijdsaanpassing



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-". Het scherm begint te knipperen.



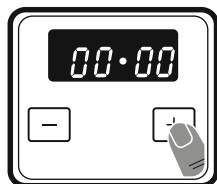
2. Pas met de toetsen "+" en "-" de tijd aan terwijl de punt knippert.

! Toetsvergrendeling

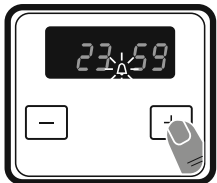
De toetsvergrendeling wordt automatisch geactiveerd nadat de timer gedurende 5 seconden niet is gebruikt. Om de timertoetsen te ontgrendelen, houdt u de toetsen "+" en "-" tegelijkertijd gedurende 3 seconden ingedrukt. Vervolgens kunt u de gewenste handeling uitvoeren.

De duur van de hoorbare waarschuwing aanpassen

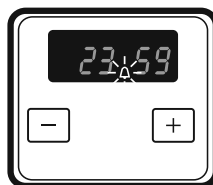
U kunt de tijd van de hoorbare waarschuwing instellen op elk tijdstip tussen **00.00** en **23.59** uur. De hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.



1. Druk op de toetsen "+". Het symbool  begint te knipperen en "000" wordt weergegeven.



2. Selecteer de gewenste tijdsperiode met de toetsen "+" en "-" terwijl  knippert.



3. Het symbool  blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het symbool  en "00:00" knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool  van het scherm verdwijnt. Het symbool verdwijnt, maar de oven blijft werken. Gebruik de schakelaar en de bediening van de oven om de oven uit te schakelen.

Geluidsaanpassing

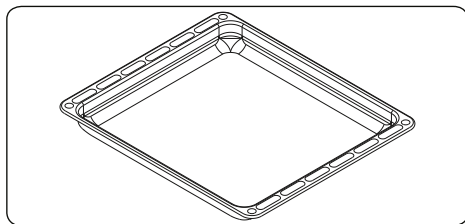
Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, houdt u de toets "-" gedurende 1-2 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. Hierna klinkt er telkens als u de toets "-" indrukt een ander signaalgeluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Selecteer het gewenste signaalgeluid en druk niet op een andere toets. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

4.5. ACCESSOIRES

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.

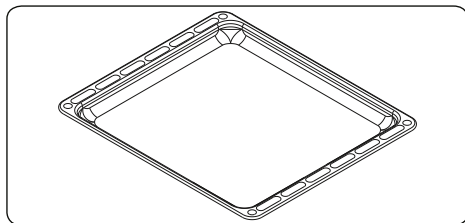


Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

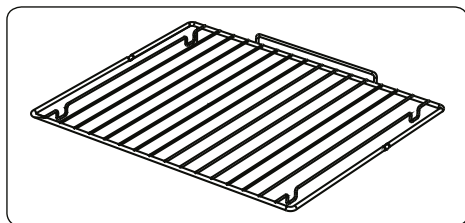
U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en

volledig naar achter te duwen.



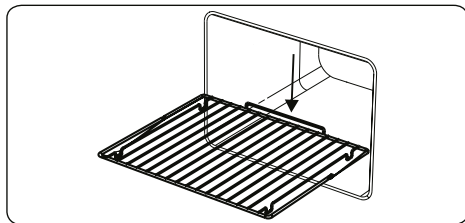
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



! WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



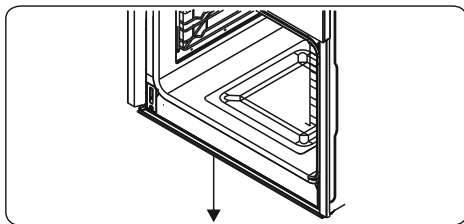
Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan. Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

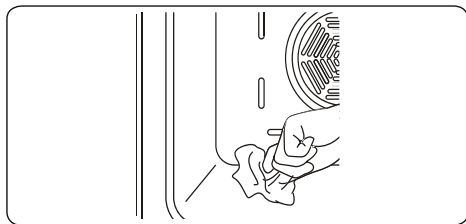
! WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op het glas en de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaaksubstantie nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING: Verwijder alle overmatige resten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat indien aanwezig enz.). Deze kunnen beschadigd raken.

- De ovenruimte is bekleed met een speciale email die bestand is tegen hoge temperaturen. Tijdens de pyrolytische reiniging kan de temperatuur in de oven 475 °C bereiken om de voedselresten te verbranden.
- Voor uw veiligheid wordt tijdens de pyrolytische reiniging de ovendeur automatisch vergrendeld. Na deze reinigingsoperatie blijft de oven vergrendeld en blijft de koelventilator draaien tot de ovenruimte volledig is afgekoeld.
- Het is raadzaam de oven na iedere pyrolytische reiniging met een spons en warm water schoon te vegen.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kunnen door het afbreken van voedselresten geuren en wat rook vrijkomen. Dit is normaal. Rook van ovenreiniging kan dodelijk zijn voor vogels en kunnen in het bijzonder kinderen en huisdieren last bezorgen. Zorg dat iedereen zich tijdens deze handeling in een andere ruimte bevindt.
- De ruimte waar de oven zich bevindt moet tijdens de pyrolytische reiniging voldoende worden geventileerd. Bovendien moet de keukendeur worden gesloten om te voorkomen dat geuren en rook naar de andere ruimten worden verspreid.

Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.

- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

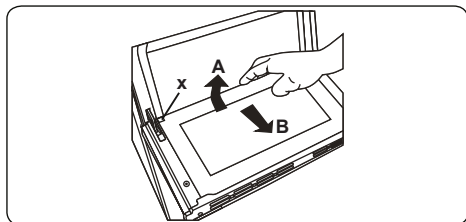
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuurponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

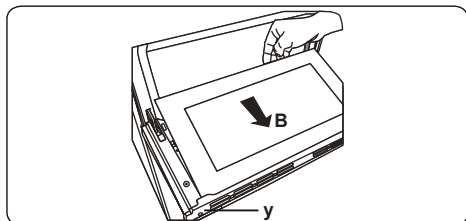
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

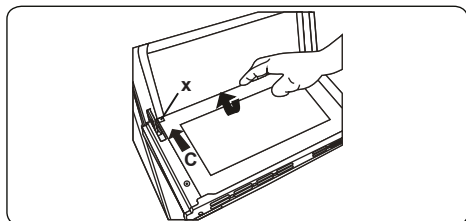


Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

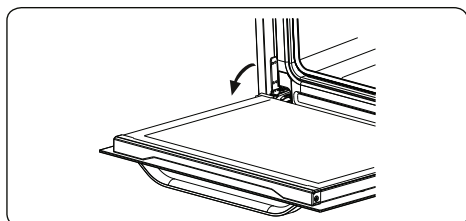


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

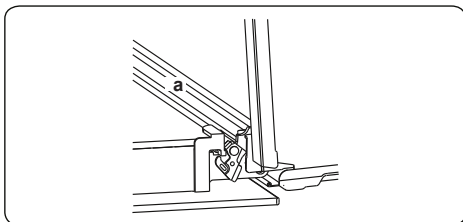
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

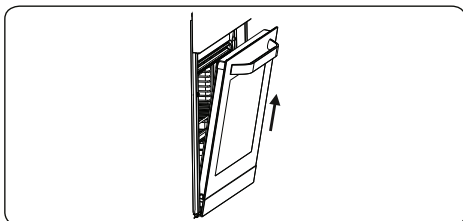
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



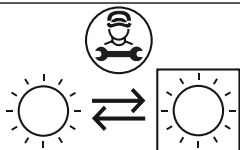
5.2. ONDERHOUD

 **WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



De lichtbron kan door een professional worden vervangen.



Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. ENERGIEFICHE

Merk		Brandt
Model		BOH1224X - BOH1224BB
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	31.0
Index energie-efficiëntie - conventioneel		105.8
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94.2
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0.91
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0.81
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	73
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Tips voor energiebesparing Oven - Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd. - Houd de voorverwarmtijd kort. - Verleng de bereidingstijd niet. - Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten. - Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.		

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění.....	3
1.2 Funkce vaření s párou.....	5
1.3 Upozornění k instalaci	6
1.4 Během použití.....	6
1.5 Při čištění a údržbě.....	7
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ	10
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž	10
2.2 MONTÁŽ TROUBY	10
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost.....	11
3.VLASTNOSTI PRODUKTU	13
4.POUŽITÍ PRODUKTU	14
4.1 Ovládací nástroje trouby.....	14
4.2 Tabulka pro přípravu jídel	15
4.3 Pro funkci páry.....	16
4.4 Použití digitální minutky s dotykovým ovládáním	17
4.5 Příslušenství	17
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	18
5.1 Čištění	18
5.2 Údržba	20
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA	21
6.1 Odstraňování potíží	21
6.2 Přeprava	21
7.TECHNICKÉ ÚDAJE	22
7.1 Informační list o energetické účinnosti	22

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.

 **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.

  **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

  **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.

- Během používání se mohou rukojeti po krátké chvíli rozpálit.
- Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouba ani dalších povrchů hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

 **VAROVÁNÍ:** Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, přesvědčte se před výměnou lampy, že je spotřebič vypnutý.

 **UPOZORNĚNÍ:** Při pečení nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Když spotřebič používáte, dbejte na to, aby se k němu nepřibližovaly děti.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

 **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemísťování spotřebiče.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka trouby.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.

1.2 FUNKCE VAŘENÍ S PÁROU

- Vodu musíte nalít do nádržky před spuštěním trouby.
- Nepřidávejte vodu do nádržky, když je trouba horká.
- Při otevření dvířek může z trouby uniknout pára. Budte při otevírání dvířek trouby opatrní, protože hrozí spálení.
- V souvislosti s vařením v páře může v troubě zůstat vlhkost. Protože vlhkost může způsobovat korozi, nezapomeňte po vaření vysušit vnitřní prostor trouby.
- Pro vaření s párou používejte pitnou vodu. Nepoužívejte namísto vody hořlavý alkohol nebo pevné látky s pevnými částicemi.
- Pro vaření v páře používejte nerezové nádoby.
- Na konci každého vaření v páře vylijte z nádržky zbytek vody. Zbylou vodu byste neměli používat při

příštím vaření.

1.3 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.
- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí být odolné vůči teplotám alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

1.4 BĚHEM POUŽITÍ

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek během pečení a po něm. Horká pára vycházející z trouby může

způsobit popáleniny.

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit produkt.



Při pečení za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).
- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevyhlili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívěk.
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

1.5 PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.

- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.
- Vodní kámen usazený na dně trouby se nepokoušejte seškrabovat. Mohlo by dojít k poškození dna trouby.
- Abyste případný vodní kámen na dně trouby rozpustili, nalijte na dno 200–250 ml bílého octa s kyselostí nepřesahující 6 % a nechte ho působit 30 minut. Tento postup opakujte po každém 2. nebo 3. použití. Pak o vyčistěte vlhkým hadrem.

Prohlášení o shodě CE

CE Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

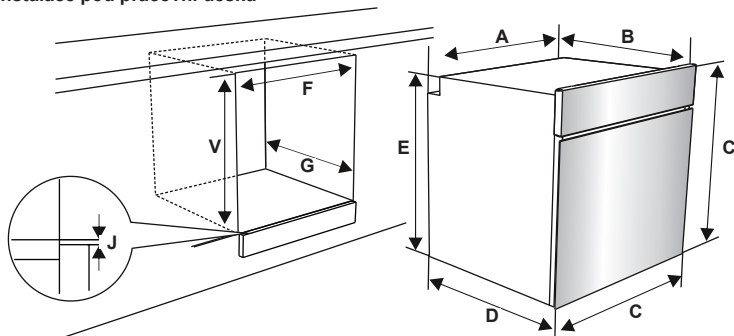
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

2.2 MONTÁŽ TROUBY

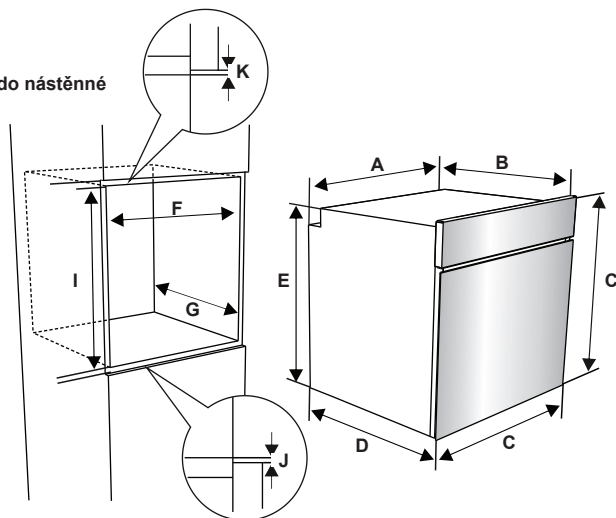
Spotřebič se dodává s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

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

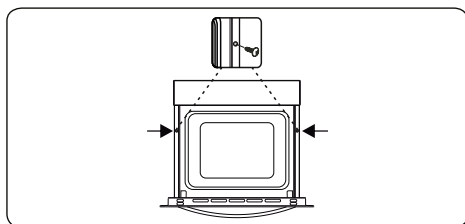
Instalace pod pracovní desku



Instalace do nástěnné skříně



Po napojení elektroinstalace zatlačte zepředu na troubu a zasuňte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



2.3 NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směnicemi.

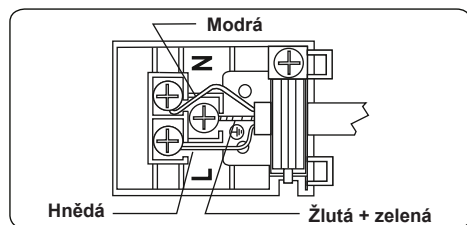
VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním

štítku).

- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220-240V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavěte kryt.

- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.

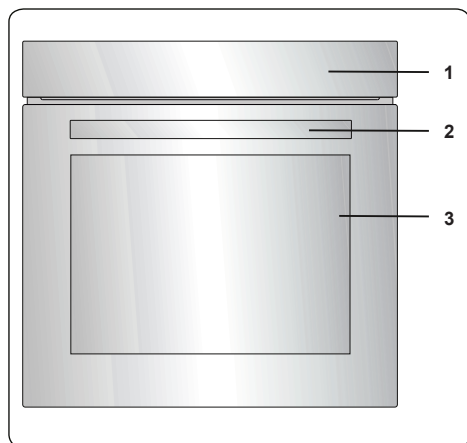


3. VLASTNOSTI PRODUKTU



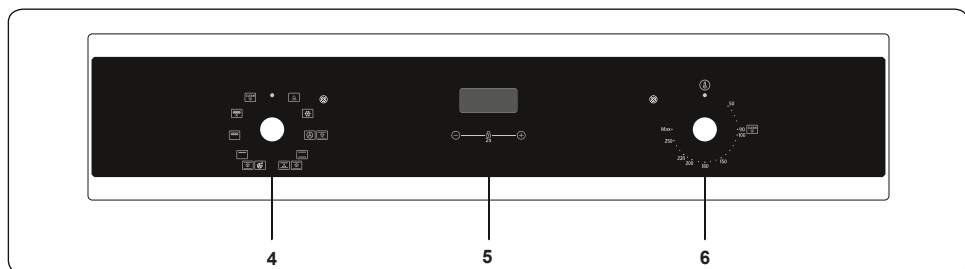
Důležité: Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek trouby
3. Dvířka trouby

Ovládací panel



4. Knoflík pro ovládání trouby
5. Časovač
6. Knoflík termostatu trouby

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 OVLÁDACÍ NÁSTROJE TROUBY

Knoflík pro ovládání trouby

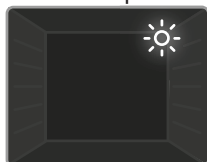
Otočte knoflík trouby na symbol požadované funkce pečení. Podrobnosti o různých funkcích naleznete v části „Funkce trouby“.

Knoflík termostatu v troubě

Až zvolíte funkci pečení, otáčejte tímto knoflíkem a nastavte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí pokaždé, když je termostat zapnutý, aby se trouba zahřála nebo si udržela teplotu.

Funkce trouby

* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



Světlo v troubě:

Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.

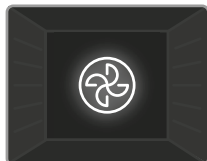


Funkce

rozmrazování:

Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování,

umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.

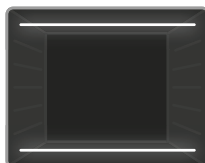


Funkce Turbo:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě

rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

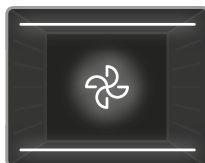
V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.



Statická funkce

pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce

přípravy pokrmů vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.

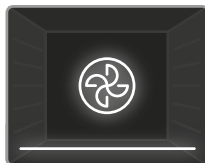


Funkce ventilátoru:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při

pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.

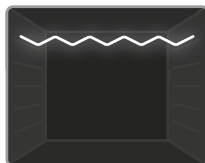


Funkce Pizza:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce

je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně rozptýluje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

V této funkci můžete použít páru. Více informací naleznete v textu „Používání funkce páry“.

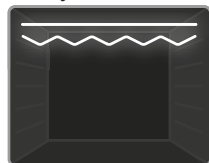


Funkce grilu:

Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání

potravin. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístíte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístíte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

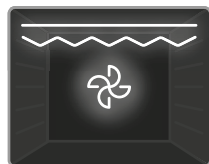
Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby. Spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá k rychlejšímu

grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístíte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístíte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce dvojitého grilu a ventilátoru: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato

funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístíte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístíte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce čištění parou Nastavte funkci trouby a termostatu na symbol čištění parou. Do malého zásobníku na dně trouby nalijte 200–250 ml vody (zhruba 1 hrnek). Čištění parou trvá asi 30–60 minut a připraví troubu tak, abyste ji mohli snadno vyčistit.

4.2 TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

Funkce	Pokrm			
Statická příprava	Listové těsto	1 - 2	170–190	35–45
	Koláč/dort	1 - 2	170–190	30–40
	Čajové pečivo	1 - 2	170–190	30–40
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	1 - 2	200	45–60
Větrák	Listové těsto	1 - 2	170–190	25–35
	Koláč/dort	1 - 2 - 3	150–170	25–35
	Čajové pečivo	1 - 2 - 3	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	1 - 2	200	45–60
Turbo	Listové těsto	1 - 2 - 3	170–190	35–45
	Koláč	1 - 2 - 3	150–170	30–40
	Čajové pečivo	1 - 2 - 3	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
Gril	Masové kuličky	4	200	10–15
	Kuře	*	190	50–60
	Plátky masa	3 - 4	200	15–25
	Beefsteak	4	200	15–25

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

4.3 PRO FUNKCI PÁRY

Potravina	Funkce	Pozice police	Teplota (°C)	Množství vody (ml)	Doba přidání vody (min.)	Doba vaření (min) (přibl.)	Hmotnost (přibližná hmotnost jídla v gramech)
Chléb	Funkce ventilátoru + páry	3	200	100	Před spuštěním trouby	30-50	820
Zapékané těstoviny	Funkce ventilátoru + páry	3	200	200	Před spuštěním trouby	30-40	1500
Brambora	Funkce ventilátoru + páry	3	200	250	Před spuštěním trouby	45-60	500
Kuře	Turbo+pára	3	220	200	Před spuštěním trouby	60-70	2000
Steak	Funkce ventilátoru + páry	3	180	300	Před spuštěním trouby	100-110	1000
Mražená pizza	Pizza+pára	1	200	200	Před spuštěním trouby	10-15	400-600
Čerstvá pizza	Pizza+pára	1	275 (Max)	200	Před spuštěním trouby	5-10	200-350
Drobné pečivo	Pizza+pára	3	180	200	Před spuštěním trouby	20-30	600-1000
Listové těsto	Pizza+pára	3	180	200	Před spuštěním trouby	20-30	650-1000



Důležité: Výše uvedené časy byly získány v laboratorních podmínkách a mohou se lišit v závislosti na vstupním napětí a na množství připravovaného jídla.



Důležité: Před vařením pizzy/zmrazené čerstvé pizzy vždy předehejte. Během předehtování položte plech na 1. rošt



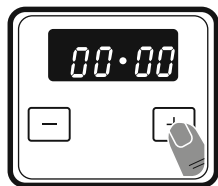
Důležité: Nepřidávejte vodu do nádržky, když je trouba horká.



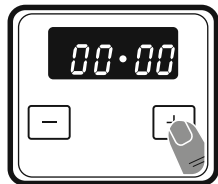
Důležité: Teploty a časy ve výše uvedené tabulce vaření byly testovány v našich laboratořích a tyto hodnoty jsou; může se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě vařeného materiálu a použitým síťovým napětím.

4.4 POUŽITÍ DIGITÁLNÍ MINUTKY S DOTYKOVÝM OVLÁDÁNÍM

Nastavení času



1. Stiskněte zároveň tlačítka „+“. Displej začne blikat.



2. Dokud tečka na displeji bliká, nastavte čas pomocí tlačítek „+“ a „-“.

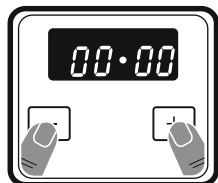


Zámek tlačítek

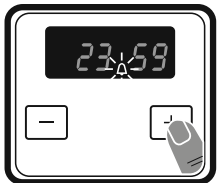
Zámek tlačítek se automaticky aktivuje poté, co se po dobu 5 vteřin nepoužije časovač. Tlačítka časovače odemknete současným stisknutím a podržením tlačítek „+“ a „-“ po dobu 3 sekund. Poté lze provést požadovanou operaci.

Nastavení času zvukového upozornění

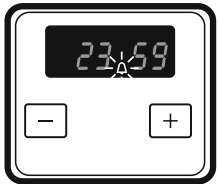
Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoli dobu mezi **0:00** a **23:59** hodinami. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. Při této funkci se trouba nepustí.



1. Stiskněte zároveň tlačítka „+“ a „-“. Symbol  začne blikat a zobrazí se „000“.



2. Dokud bliká , nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“ požadovaný časový úsek.



3. Symbol  zůstane svítit, čas se uloží a bude nastaveno upozornění.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol . Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol  z obrazovky zmizí. Symbol zmizí, ale trouba bude dále zapnutá. Troubu můžete vypnout pomocí vypínacího tlačítka a ovládacích prvků.

Nastavení zvuku

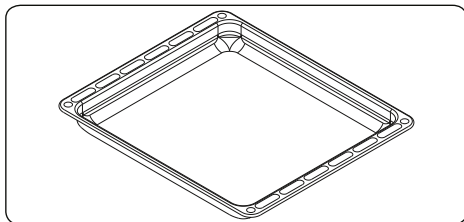
Pokud budete chtít upravit hlasitost zvukového upozornění, když je zobrazený aktuální čas, stiskněte a podržte tlačítko „-“ na 1–2 vteřiny, dokud se neozve zvukový signál. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiný zvukový signál. Existují tři různé typy zvukového signálu. Vyberte požadovaný zvuk a netiskněte žádná další tlačítka. Vybraný zvukový signál se po chvíli uloží.

4.5 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

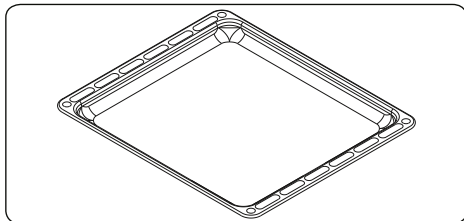
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Mělký plech

Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

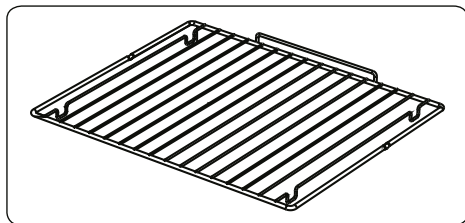
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Drátěná mřížka

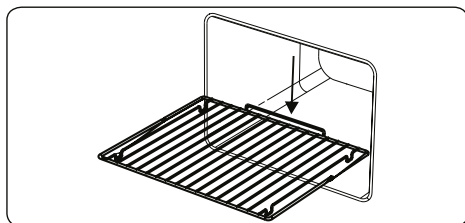
Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování

nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



VAROVÁNÍ

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



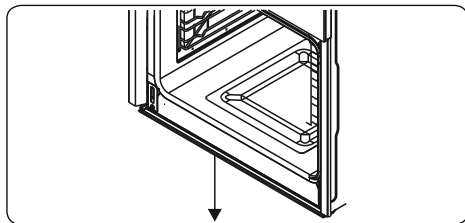
Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechte je takto 20 vteřin.

Voda steče do kolektoru na vodu.

Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.



5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.



Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované nebo natřené části spotřebiče.

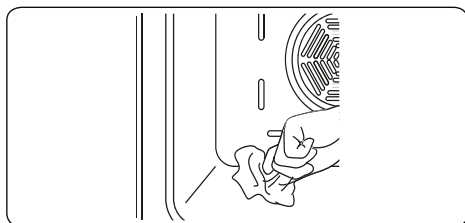
- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.



Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čistěčem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejllepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokřím hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.



Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ: Před aktivací funkce pyrolytického čištění odstraňte nadměrné znečištění a ujistěte se, že je trouba prázdná. Nenechávejte nic uvnitř trouby – například drátěné mřížky, plechy nebo podpěry (pokud je trouba má), protože by se během pyrolytického čištění mohly poškodit.

- Prostor trouby je ošetřen speciálním smaltom odolným vůči vysokým teplotám. Během procesu pyrolytického čištění může teplota v prostoru trouby dosáhnout zhruba 475 °C.

- Pro vaši bezpečnost se dvířka trouby automaticky uzamknou a zůstanou uzamčená po celou dobu pyrolytického čištění. Po dokončení čištění se spustí chladicí ventilátor a trouba zůstane uzamčená až do zchladnutí.
- Po každém pečení nebo cyklu pyrolytického čištění se doporučuje troubu otřít houbičkou namočenou do teplé vody.
- Během pyrolytického čištění může docházet k uvolňování zápachu a výparů, protože se při tomto čištění ničí zbytky jídla uvnitř trouby. To je normální. Výpary z trouby mohou být smrtelné pro ptactvo, děti a domácí zvířata, takže je udržujte mimo dosah.
- Prostor, kde se trouba nachází, se třeba udržovat odvětrávaný, obzvláště během pyrolytického čištění. Dveře vedoucí do tohoto prostoru je třeba zavřít, aby jimi nemohly procházet pachy a výpary.

Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistič skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

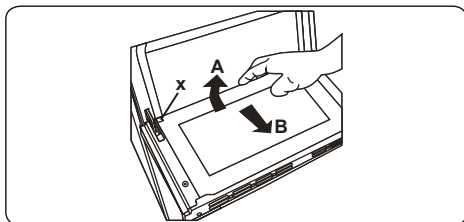
- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým

povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce nenes zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

Odstranění vnějšího skla

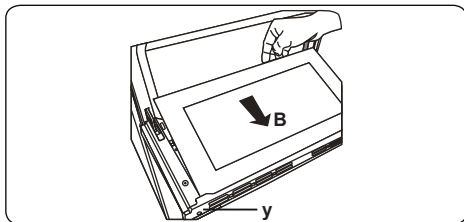
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

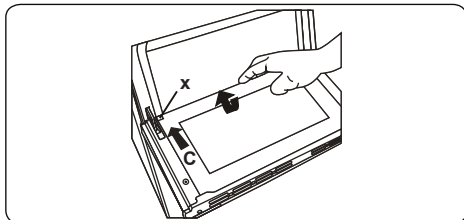


Vrácení vnějšího skla na místo:

2. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ni (**y**) ve směru **B**.



3. Uсадte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.



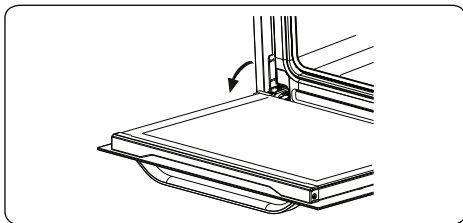
- Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

Odstranění dvířek trouby

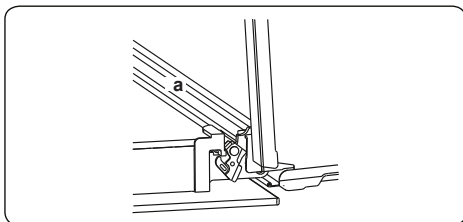
Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte

níže.

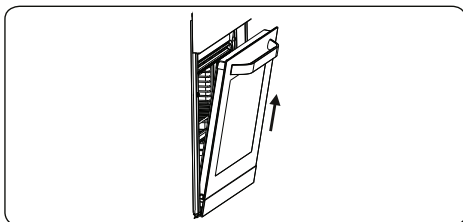
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (a) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.



3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



5.2 ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ: Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

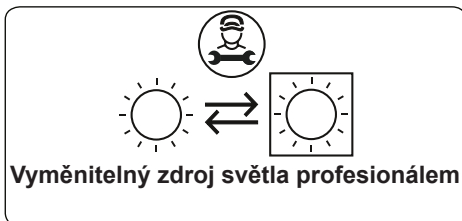
Výměna lampy trouby

VAROVÁNÍ: Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj

energetické třídy G.

- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Přiložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



Vyměnitelný zdroj světla profesionálem

VAROVÁNÍ: Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

- Vodní kámen usazený na dně trouby se nepokoušejte seškrabovat. Mohlo by dojít k poškození dna trouby.
- Abyste případný vodní kámen na dně trouby rozpustili, nalijte na dno 200–250 ml bílého octa s kyselostí nepřesahující 6 % a nechte ho působit 30 minut. Tento postup opakujte po každém 2. nebo 3. použití. Pak o vyčistíte vlhkým hadrem.,

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.

6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

7. TECHNICKÉ ÚDAJE

7.1 INFORMAČNÍ LIST O ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

Značka		Brandt
Model		BOH1224X - BOH1224BB
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	31.0
Index spotřeby energie - běžný		105.8
Index spotřeby energie - vynucený		94.2
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0.91
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0.81
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	73
Tato trouba splňuje EN 60350-1		
Tipy pro úsporu energie Trouba - Jídla vařte společně, je-li to možné. - Zkratek dobu přehřívání. - Dobu vaření neprodlužujte. - Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout. - Během vaření troubu neotevírejte.		

52434513

