vestfrost

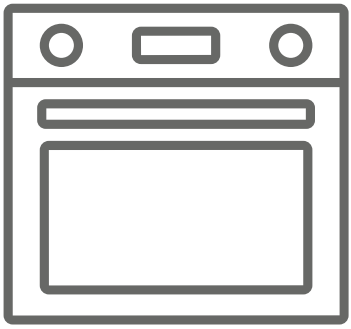
PL **Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi**

EN **Built-in Oven / User Manual**

RO **Cuptor încorporat / Manualul Utilizatorului**

LT **Įmontuojama orkaitė / Naudojimo vadovas**

CZ **Vestavná trouba / Návod k použití**



VO-65W19MAVMB
VO-65W19MAVMC

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
	**RYZYKO 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 Tabela pieczenia 17
4.2 W przypadku gotowania na parze 18
4.3 Korzystanie z cyfrowego timera 19
4.4 Akcesoria 21
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 23
5.1 Czyszczenie 23
5.2 Konserwacja 25
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT 26
6.1 Rozwiązywanie problemów 26
6.2 Transport 26
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA 27
7.1 Etykieta energetyczna 27

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 dotyczących 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 przesuwać urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególna 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 wykładać 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 tłuszczy 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 każdych 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

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 utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych prowadnic półek (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

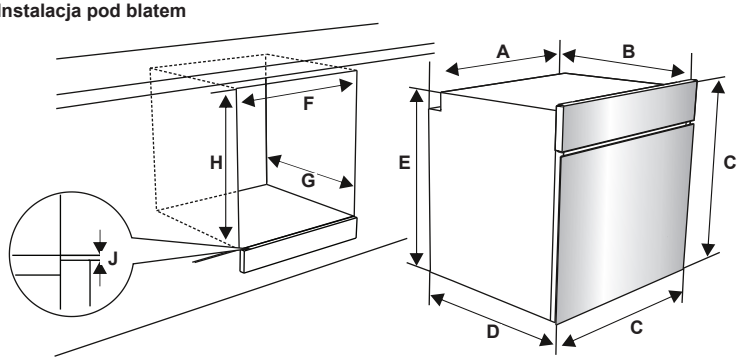
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu 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

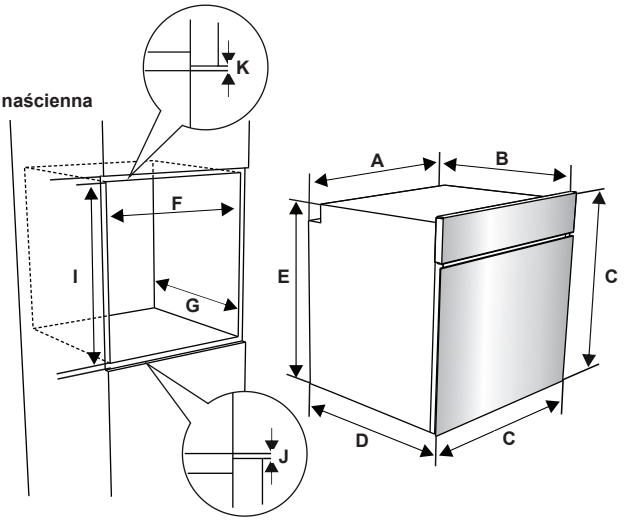
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

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		

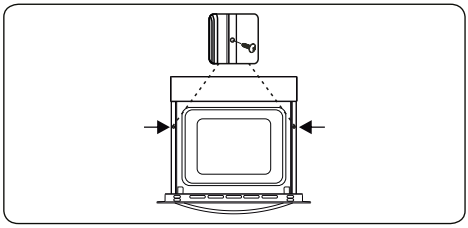
Instalacja pod blatem



Instalacja naścienna



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.

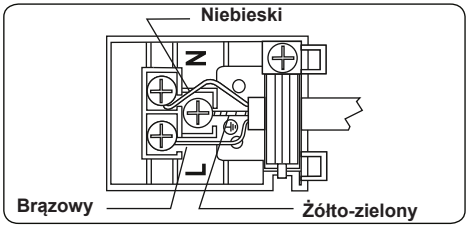


2.3 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

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.

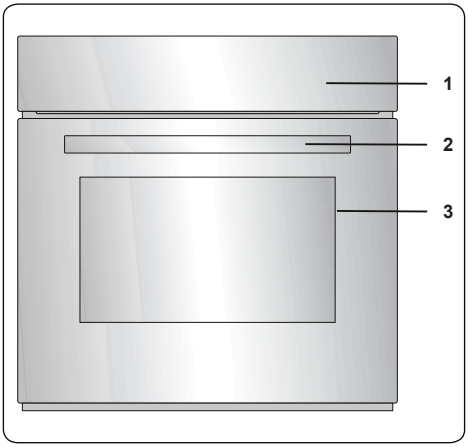
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również 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

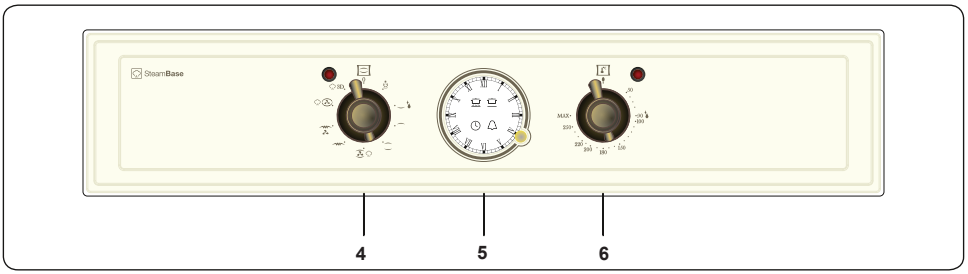
Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania

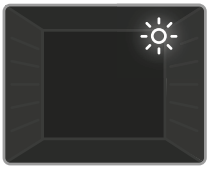


4. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
5. Programator czasowy
6. Gałka termostatu piekarnika

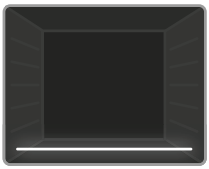
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

Funkcje piekarnika

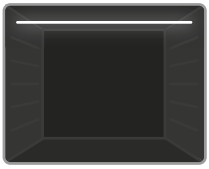
* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



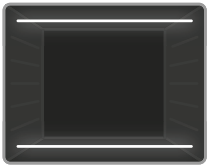
Podświetlenie piekarnika: Włączy się tylko podświetlenie piekarnika. Pozostanie włączone przez cały czas trwania procesu gotowania.



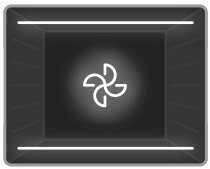
Tryb dolnego ogrzewania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Ta funkcja bardziej nadaje się do podgrzewania potraw niż do ich gotowania.



Tryb górnego ogrzewania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a górny element grzejny rozpocznie pracę. Ciepło wydobywające się z górnego elementu grzejnego ugotuje górną część potrawy. Tryb górnego ogrzewania jest doskonały do zapiekania wierzchu przygotowanych wcześniej potraw oraz do podgrzewania produktów.

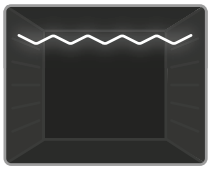


Tryb statyczny: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło, które zapewnia równomierne podgrzewanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



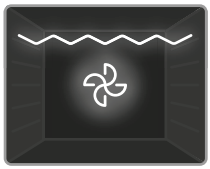
Tryb termoobiegu: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację 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 grillowania: Zostaną włączone termostat 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.

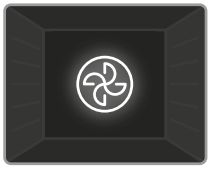
Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb grilla i termoobiegu: Wskaźniki termostatu i ostrzegawcze włączą się, a element grzejny grilla i wentylator zaczną pracę. Ta funkcja nadaje się znakomicie do grillowania grubszych potraw. 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.

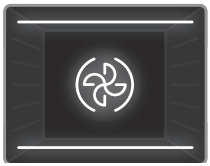
Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być

zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



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



Funkcja 3D: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Funkcja 3D zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Czas trwania procesu jest krótszy niż w przypadku innych funkcji. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

Ponadto dzięki tej funkcji pieczone ciasta są bardziej puszyste i miękkie.

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

Funkcja VapClean:

Żeby korzystać z funkcji Vap Clean, ustaw piekarnik do pracy w trybie statycznym w temperaturze 90 °C. Wlej 200 - 250 ml wody do tacy ustawionej na dnie piekarnika. Uruchom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

4.1 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy		°C	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
	Befsztyk	4	200	15–25

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

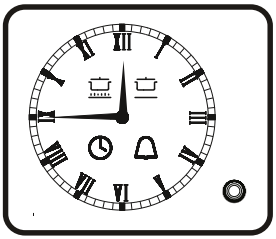
4.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Położenie prowad-nic	Temp. (ºC)	Ilość wody (ml)	Czas dodania wody (minuty)	Czas trwania procesu w przybliżeniu (minuty)	Masa (przybliżona masa potrawy w gramach)
Piec-zywo	Tryb ter-moobiegu + gotowanie na parze	3	200	100	Przed uru-chomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron	Tryb ter-moobiegu + gotowanie na parze	3	200	200	Przed uru-chomieniem piekarnika.	30–40	1500
Ciasto	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	180	150	Przed uru-chomieniem piekarnika.	30–40	500
Ziem-niaki	Tryb ter-moobiegu + gotowanie na parze	3	200	250	Przed uru-chomieniem piekarnika.	45–60	500
Kurczak	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	220	200	Przed uru-chomieniem piekarnika.	60–70	2000
Zrazy	Tryb ter-moobiegu + gotowanie na parze	3	180	300	Przed uru-chomieniem piekarnika.	100–110	1000

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

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

4.3 KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA



Opis funkcji	
	Rozpoczęcie
	Zatrzymanie
	Ustawienie aktualnej godziny
	Timer
	Pokrętło

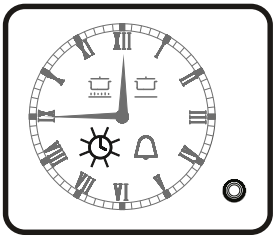
Sterowanie urządzeniem

Przycisk obrotowy

- Urządzeniem można sterować za pomocą przycisku obrotowego. Przycisku obrotowego można używać:
- Naciskając (w celu potwierdzenia ustawień i przełączenia menu),
- Naciskając i przytrzymujące (przełączenie do trybu ręcznego gotowania),
- Obracając w prawo (ustawianie zegara, timera i wybór funkcji gotowania),
- Obracając w lewo (ustawianie zegara, timera i wybór funkcji gotowania).

Specyfikacje funkcji

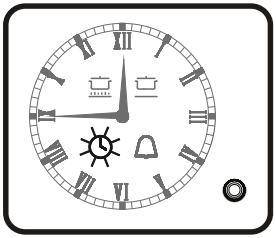
Zasilanie



Okno zasilania

Po włączeniu wskaźnik zegara zacznie pulsować. W tym trybie piekarnik nie działa. Naciśnięcie i przytrzymanie pokrętła przez ok. trzy sekundy spowoduje uruchomienie trybu ręcznego gotowania, a wskaźnik zegara wyłączy się. Urządzenie zostanie przełączone do trybu czuwania.

Ustawienie aktualnej godziny

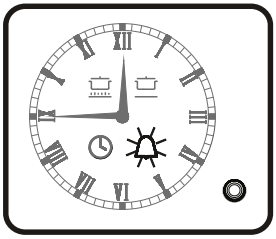


Okno ustawiania aktualnej godziny

Aby ustawić zegar, naciśnij i przytrzymaj pokrętło, dopóki nie zacznie pulsować symbol zegara. Ustawienie zegara jest dozwolone tylko wtedy, gdy nie został ustawiony sygnał dźwiękowy ani czas trwania procesu.

Zegar można ustawić obracając pokrętło w prawo lub lewo. Ostatnie ustawienie zegara to aktualna godzina.

Ustawienie sygnału dźwiękowego



Okno ustawień sygnału dźwiękowego

Aby ustawić sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj pokrętło, dopóki nie zacznie pulsować symbol dzwonka. Sygnał dźwiękowy można ustawić obracając pokrętło w prawo lub lewo.

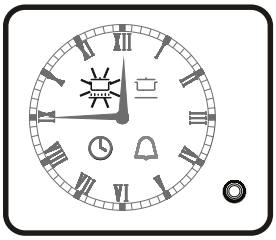
Po ustawieniu sygnału dźwiękowego należy nacisnąć pokrętło, aby aktywować sygnał dźwiękowy. Jeśli w tym menu pokrętło nie zostanie naciśnięte w ciągu dziesięciu sekund, urządzenie przełączy się do trybu czuwania i ustawienie zostanie anulowane.

Jeśli sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony, w oknie głównym włączy się symbol dzwonka.

Naciśnij i zwolnij pokrętło, aby wyświetlić czas pozostały do wyemitowania sygnału dźwiękowego. Wskazówki sekundowa i minutowa pokażą ustawiony czas wyemitowania sygnału dźwiękowego przez dwie sekundy, a następnie pokażą aktualną godzinę.

Naciśnij i przytrzymaj pokrętło przez ok. dwie sekundy, aby anulować ustawiony sygnał dźwiękowy. Maksymalny czas ustawienia sygnału dźwiękowego wynosi trzy godziny.
Minimalny czas ustawienia sygnału dźwiękowego wynosi dwie minuty.

Ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy



Okno ustawień czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy

Aby ustawić czas rozpoczęcia przygotowania potrawy, naciśnij i zwolnij pokrętło, dopóki nie zacznie pulsować symbol rozpoczęcia przygotowania potrawy.

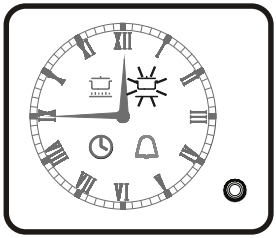
Czas rozpoczęcia przygotowania potrawy można ustawić obracając pokrętło w prawo lub lewo.

Jeśli w tym menu pokrętło nie zostanie naciśnięte w ciągu dziesięciu sekund, urządzenie przełączy się do trybu czuwania i ustawienie sygnału dźwiękowego zostanie anulowane.

Czas zakończenia przygotowania potrawy należy również ustawić po ustawieniu czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy; w przeciwnym razie ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy zostanie anulowane.

Maksymalne ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy to 12 godzin z wyprzedzeniem od aktualnej godziny. Minimalne ustawienie czasu rozpoczęcia przygotowania potrawy to dwie minuty z wyprzedzeniem od aktualnej godziny.

Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy



Okno ustawień czasu zakończenia przygotowania potrawy

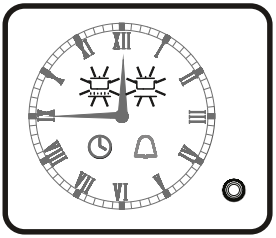
Aby ustawić czas zakończenia przygotowania potrawy, naciśnij i zwolnij pokrętło, dopóki nie zacznie pulsować symbol zakończenia przygotowania potrawy.

Czas zakończenia przygotowania potrawy można ustawić obracając pokrętło w prawo lub lewo.

Po ustawieniu należy nacisnąć pokrętło, aby aktywować automatyczne gotowanie. Jeśli w tym menu pokrętło nie zostanie naciśnięte w ciągu dziesięciu sekund, urządzenie przełączy się do trybu czuwania i ustawienie zostanie anulowane.

W tym momencie ustawia się czas zakończenia przygotowania potrawy. Maksymalne ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy to 15 godzin z wyprzedzeniem od aktualnej godziny. Minimalne ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy to dwie minuty z wyprzedzeniem od aktualnej godziny.

Ustawienie czasu opóźnienia rozpoczęcia przygotowania potrawy



Okno ustawień czasu zakończenia przygotowania potrawy

Ten tryb służy do rozpoczęcia przygotowania potrawy po upływie określonego czasu i zakończenia procesu o ustawionej godzinie.

Aby ustawić czas opóźnienia rozpoczęcia przygotowania potrawy, należy ustawić zarówno czas rozpoczęcia i czas zakończenia przygotowania potrawy.

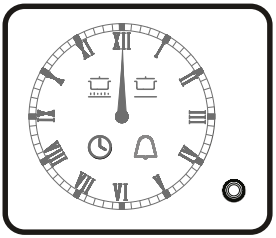
Na przykład:

Aktualna godzina :10.00
Timed –
godzina rozpoczęcia procesu :11.30

Zaprogramowana godzina zakończenia przygotowania procesu :13.30

Przygotowanie potrawy rozpocznie się po upływie godziny i 30 minut, a zakończy dwie godziny później.

Tryb ręcznego gotowania



Jeśli żaden program gotowania nie został ustawiony, piekarnik działa w trybie ręcznego gotowania. Piekarnik pracuje w tym trybie.

Aby ustawić tryb ręcznego gotowania, naciśnij i przytrzymaj pokrętło, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Jeśli aktywny jest tryb ręcznego gotowania, wszystkie poprzednio ustawione programy gotowania zostaną anulowane.

Piekarnik pracuje w tym trybie. Pokrętło do ustawiania funkcji należy ustawić w pozycji OFF (wył.), jeśli piekarnik nie będzie używany.

W tym trybie wszystkie wskaźniki LED są wyłączone.

Anulowanie sygnału dźwiękowego

Po zakończeniu ustawionego czasu trwania procesu lub sygnału dźwiękowego, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Naciśnij pokrętło, aby anulować sygnał dźwiękowy. Jeśli pokrętło nie zostanie naciśnięte w ciągu minuty, sygnał dźwiękowy zostanie automatycznie anulowany.

Anulowanie sygnału dźwiękowego lub czasu trwania procesu

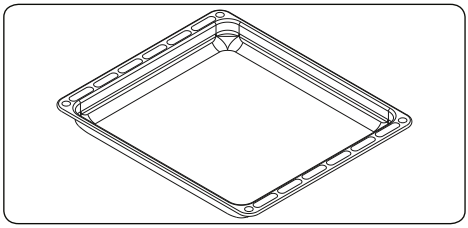
Naciśnij i przytrzymaj pokrętło przez ok. trzy sekundy, aby anulować ustawiony sygnał dźwiękowy. Wskazówki sekundowa i minutowa pokażą aktualną godzinę.

4.4 AKCESORIA

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

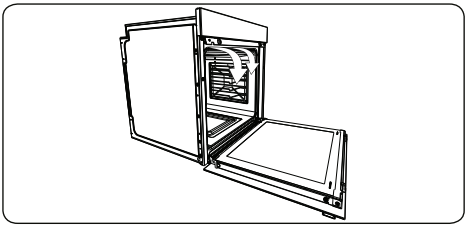
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

System ochrony przed gorącym powietrzem w piekarnikach przeznaczonych do zabudowy

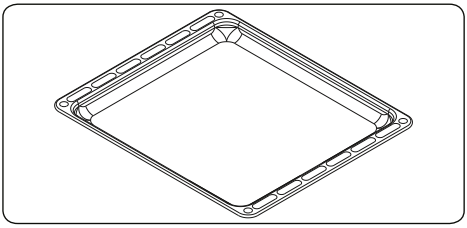
Opatentowany system ochrony przed gorącym powietrzem zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną po otwarciu drzwiczek piekarnika.



Tacka płytka

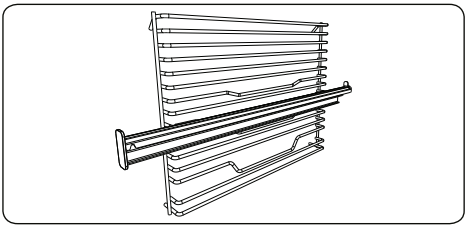
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



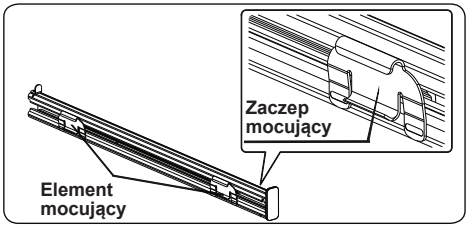
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

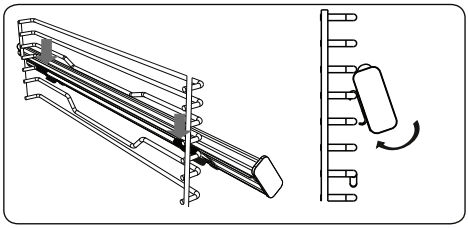


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



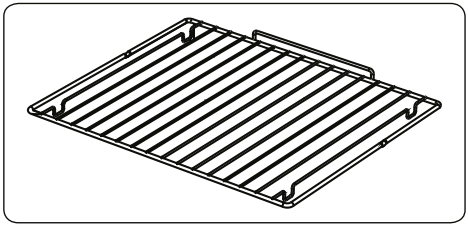
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wyjmowanie półki drucianej”.



- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Siatka druciana

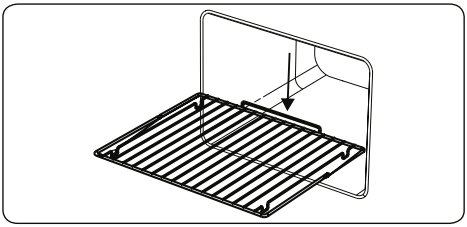
Siatka druciana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



OSTRZEŻENIE

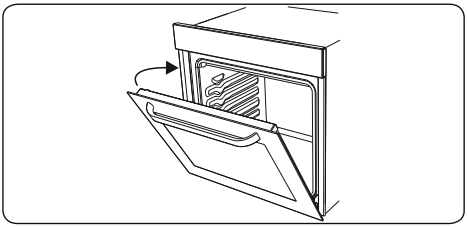
Włożyć prawidłowo siatkę do

odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



Delikatnie domykanie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika automatycznie zamykają się powoli po ich zwolnieniu tuż przed pozycją zamkniętą.



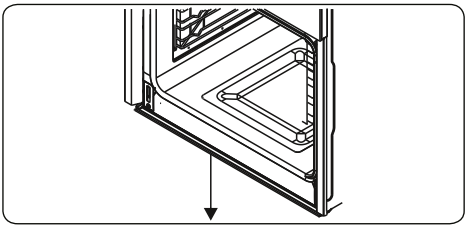
Kolektor wody

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 ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

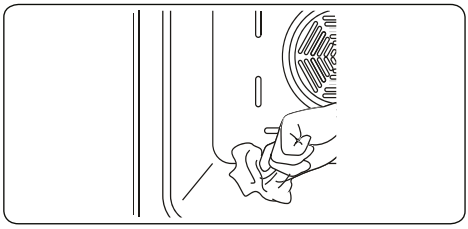
Nie używaj produktów czyszczących z drobinkami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

W przypadku przelania 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 urządzenia 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 pozostajacych 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.

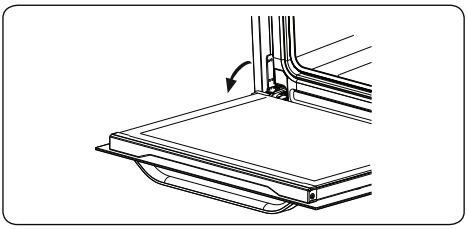
Czyszczenie powierzchni lakierowanych (jeśli są dostępne)

- 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 jakiekolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

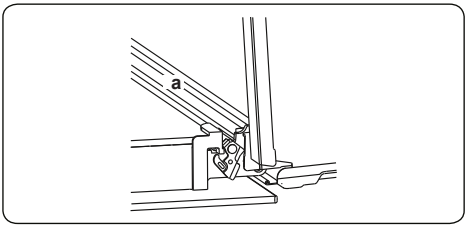
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

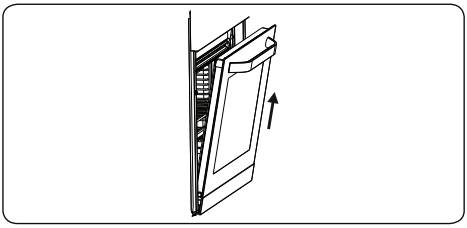
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

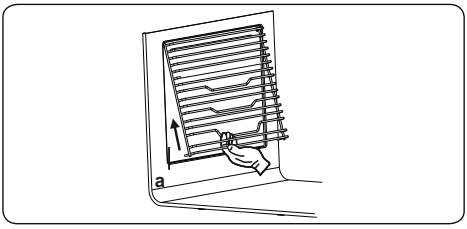


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wyjmowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



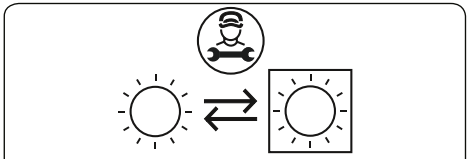
5.2 KONSERWACJA

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.



Wymienne źródło światła przez profesjonalistę

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 każdych 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 pokrętło 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.	Między 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		vestfrost
Model		VO-65W19MAVMB - VO-65W19MAVMC
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	31.7
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103.6
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94.0
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0.87
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0.79
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	69
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 wydłużają czasu pieczenia.

-Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia.

- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 General Safety Warnings 3
1.2 For steam cooking 5
1.3 Installation Warnings 6
1.4 During Use 6
1.5 During Cleaning and Maintenance 7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE 10
2.1 Instructions for the Installer 10
2.2 Installation of the Oven 10
2.3 Electrical Connection and Safety 12
3.PRODUCT FEATURES 13
4.USE OF PRODUCT 14
4.1 Cooking Table 15
4.2 For Steam Function 16
4.3 Use of the Digital Timer 17
4.4 Accessories 19
5.CLEANING AND MAINTENANCE 20
5.1 Cleaning 20
5.2 Maintenance 22
6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 23
6.1 Toubleshooting 23
6.2 Transport 23
7. TECHNICAL SPECIFICATIONS 24
6.1 Energy Fiche 24

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

⚠ **WARNING**: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

⚠⚠ **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

⚠ **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and

this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "**0**" (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or

maintenance operations.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

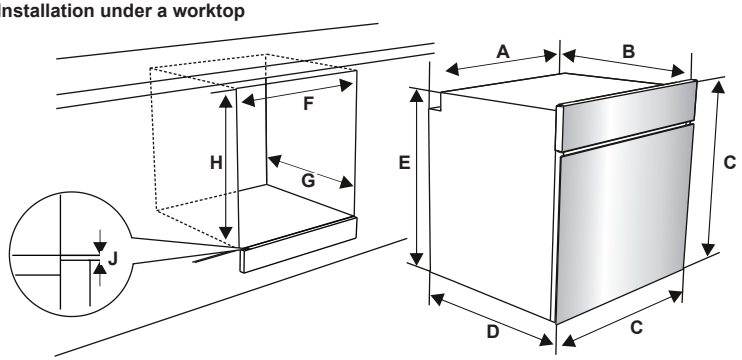
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

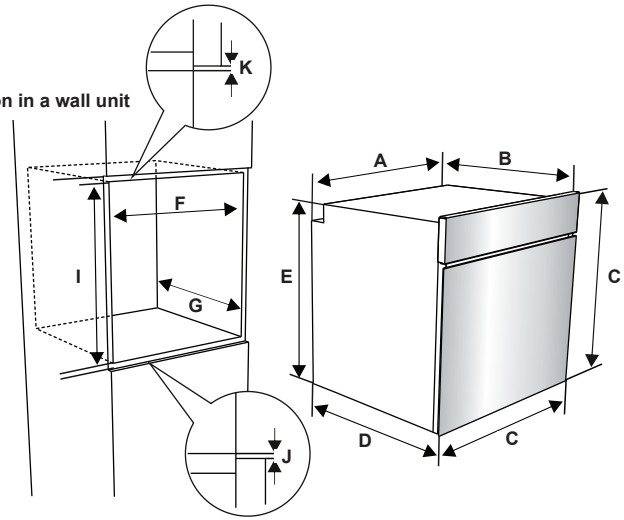
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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		

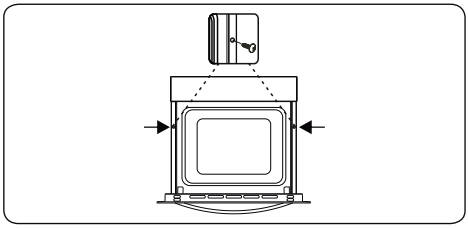
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

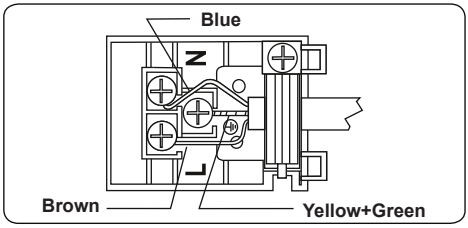


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

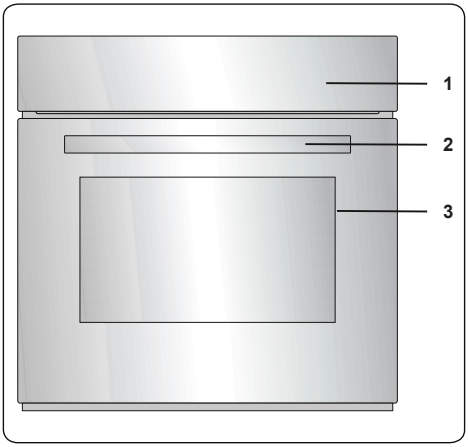
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

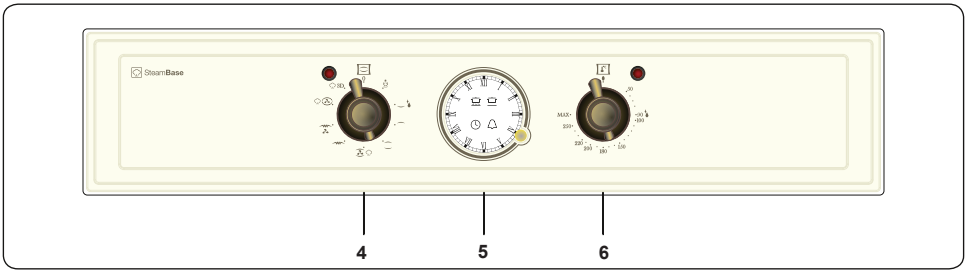
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel

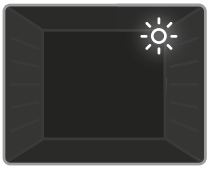


4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

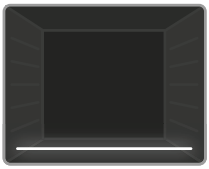
4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

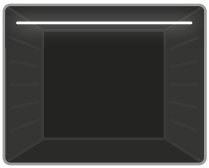
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



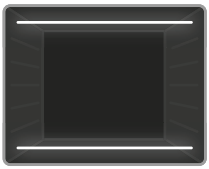
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



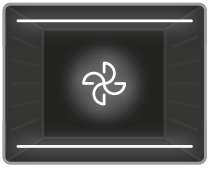
Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is more appropriate for heating food than cooking food.



Upper Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on and the upper heating element will start operating. The heat emanating from the upper heating element will cook the upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.

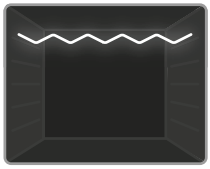


Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



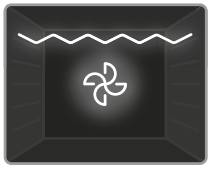
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



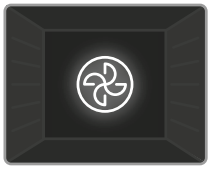
Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



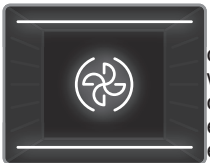
Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will start operating.The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

VapClean:

Set your oven function to static function at 90 °C to operate VapClean function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes		°C	min.
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

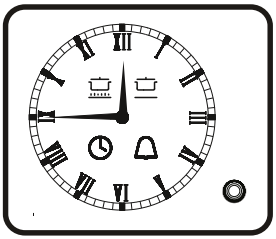
4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fan Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.

Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.

4.3 USE OF THE DIGITAL TIMER



Function Description	
	Start
	Stop
	Time of day adjustment
	Cooking timer
	Knob

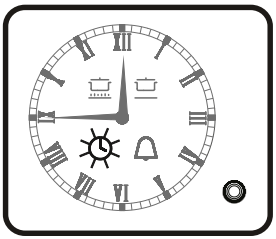
Device control

Push Knob

- The device can be controlled via the push knob. The push knob can be used for;
- Push (Setting confirmation and Menu switching),
- Push and hold (Switching to manual mode),
- Turn right (Clock, alarm, cooking settings),
- Turn left (Clock, alarm, cooking settings).

Functional specifications

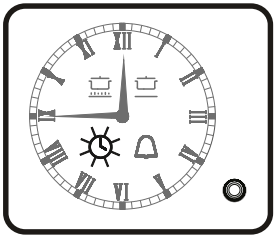
Power Up



Power Up Screen

Upon power up, the clock led flashes. In this mode the oven is inoperative. Pushing the knob for about 3 seconds activates manual mode, the clock led will turn off. Device will be in stand-by mode.

Time Of Day Setting

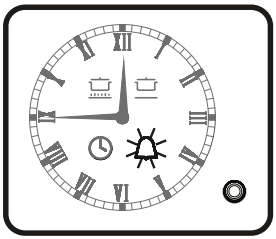


Time Of Day Adjustment Screen

Push the knob until the clock symbol flashes to enter clock adjustment. Clock setting is only allowed when no alarm or cooking time is set.

The clock can be set by turning the knob right or left. The last set clock will be the current time.

Alarm Setting



Alarm Setting Screen

Push the knob until the bell symbol flashes to enter alarm setting. Alarm can be set by turning the knob right or left.

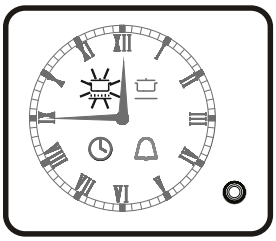
After adjustment the knob needs to be pushed to activate alarm. At this menu if the knob is not switched on within 10 seconds, the device switches to standby mode and the is cancelled.

On main screen, the bell symbol will be on if the alarm is set.

Push and release the knob to see the remaining time until the alarm will sound. Second hand and minute hand will show the set alarm time for a period of 2 seconds and then will show the current time again.

Push the knob for about 2 seconds to cancel the set alarm. Maximum alarm time is 3 hours.
Minimum alarm time is 2 minutes.

Timed Start Cooking Setting



Timed Start Cooking Adjustment Screen

Push and release the knob until the start symbol flashes to enter timed start cooking setting.

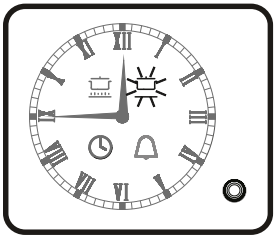
Cooking start time can be set by turning the knob right or left.

At this menu if the knob is not switched on within 10 seconds, the switches to standby mode and the alarm is cancelled.

Cooking end time must also be set after setting the cooking start time, otherwise the cooking start time will be cancelled.

The maximum start cooking time is 12 hours in advance of the current time. The minimum start cooking time is two minutes in advance of the current time.

Timed End Cooking Setting



Timed End Cooking Adjustment Screen

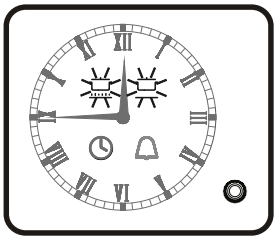
Push and leave the knob until the stop symbol flashes to enter timed end cooking setting.

Cooking end time can be set by turning the knob right or left.

After adjustment the knob needs to be pushed to activate automatic cooking.
At this menu if the knob is not flashes 10 seconds, the device switches to standby mode and the is cancelled.

At this time the sets the time when cooking is going to finish. The maximum end cooking time is 15 hours in advance of the current time. The minimum end cooking time is 2 minutes in advance of the current time.

Delayed Cooking Setting



Timed End Cooking Adjustment Screen

This cooking mode is used to start cooking after a certain time and stop on a set end time.

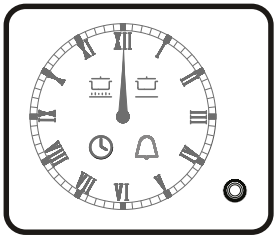
To set delayed cooking both cooking start time and cooking end time must be adjusted.

For example:

Current Time	:10.00
Timed – Duration Cooking	:11.30
Timed – Duration End Cooking	:13.30

Cooking will start 1 hour and 30 minutes later and will stop 2 hours after it.

Manual Mode



If there is no set cooking program, the oven is in manual mode. In this mode the oven is operative.

Push the knob until the buzzer sound is heard to enter manual mode.

When manuel cooking mode is active, any previous cooking program will be cancelled.

The oven is operative in this mode. Function selector must be set OFF if the oven isn't going to be used.

In this mode all leds are off.

Cancelling the Buzzer Sound

When the set cooking time or alarm time is finished the buzzer sound will be heard.

Push the knob to cancel the buzzer sound. If the knob is not pushed within 1 minute the buzzer sound will be cancelled automatically.

Cancelling the Alarm or Cooking Time

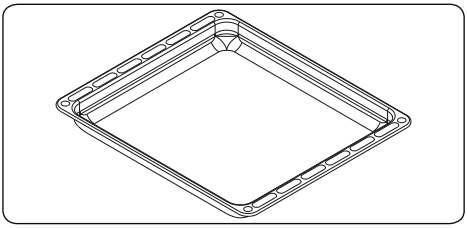
Push the knob for about 3 seconds to cancel the adjusted alarm. Minute hand and second hand will show the current time.

4.4 ACCESSORIES

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

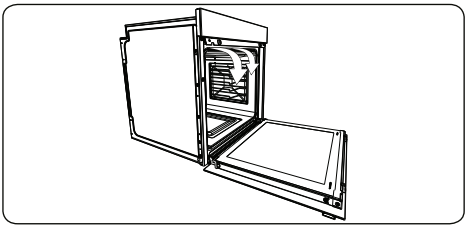
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

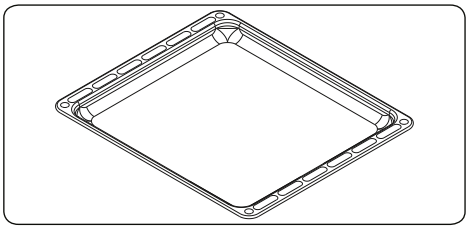
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

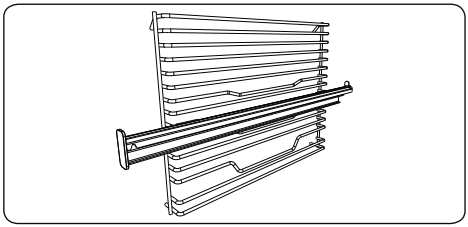
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



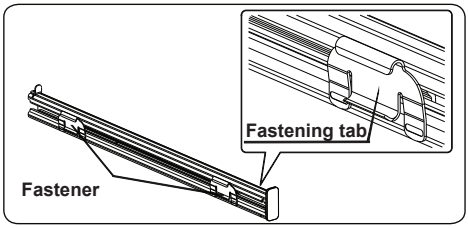
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

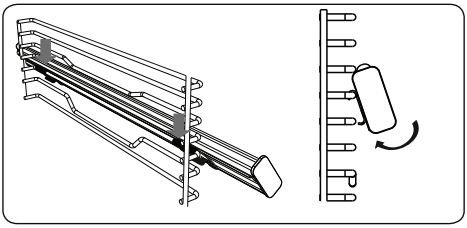


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



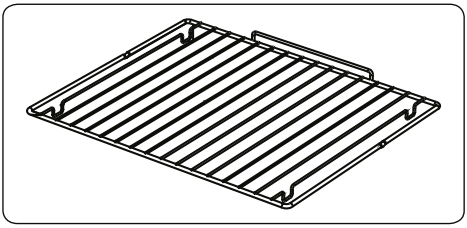
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section “Removal of the wire shelf”.



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

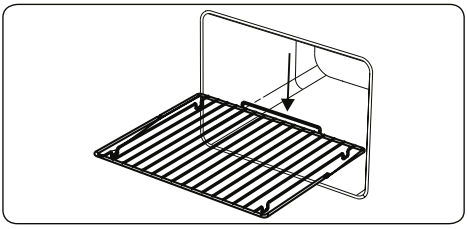
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



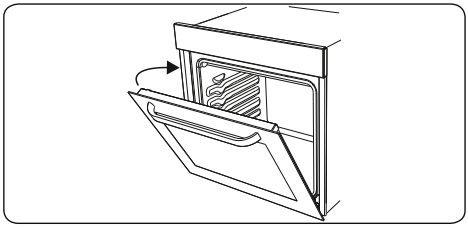
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



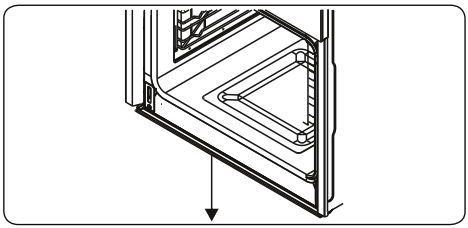
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts

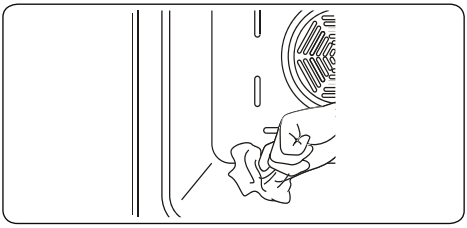
of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Pyrolytic cleaning

WARNING: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
- The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.
- It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
- During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.
- The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth, soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

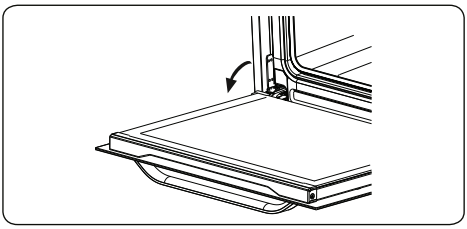
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

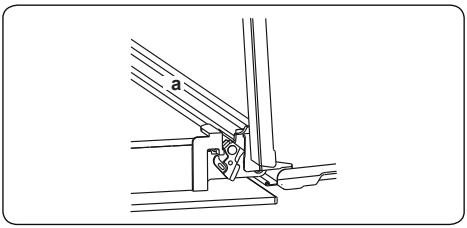
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

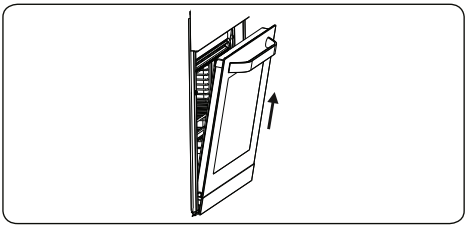
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

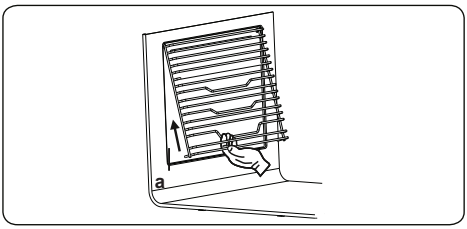


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



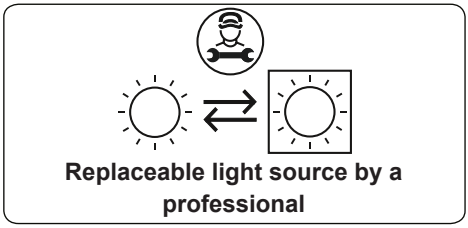
5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



Replaceable light source by a professional

The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1. ENERGY FICHE

Brand		vestfrost
Model		VO-65W19MAVMB VO-65W19MAVMC
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	31,7
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		94,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		

Energy Saving Tips

Oven
- Cook the meals together, if possible.

- Keep the pre-heating time short.

- Do not elongate cooking time.

- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.

- Do not open oven door during cooking period.

Vă mulțumim că ați ales acest produs.
Acest Manual de utilizare conține informații importante privind siguranța și instrucțiuni privind funcționarea și întreținerea aparatului.
Vă rugăm să vă acordați timp să citiți acest Manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul și să păstrați această broșură pentru referințe ulterioare.

Pictogramă	Tip	Semnificație
	**AVERTISMENT**	Risc de vătămare gravă sau de deces
	**RISC DE ELECTROCUTARE**	Risc de tensiune periculoasă
	**FOC**	Avertisment; Risc de incendiu / materiale inflamabile
	**ATENȚIE**	Risc de vătămare sau de deteriorare a proprietății
	IMPORTANT / NOTĂ	Utilizarea corectă a sistemului

CUPRINS

1.INSTRUCŢIUNI REFERITOARE LA SIGURANŢĂ 3
1.1 Avertismente generale privind siguranța 3
1.2 Pentru gătitul cu abur 5
1.3 Avertismente de instalare 6
1.4 În timpul utilizării 7
1.5 În timpul procesului de curățare și întreținere 8
2.INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE 10
2.1 Instrucțiuni pentru persoana care instalează 10
2.2 Instalarea aragazului 10
2.3 Conexiune electrică și siguranță 12
3.CARACTERISTICI PRODUS 13
4.UTILIZAREA PRODUSULUI 14
4.1 Masă de gătit 15
4.2 Pentru funcția abur 16
4.3 Utilizarea temporizatorului digital 17
4.4 Accesorii 19
5.CURĂŢARE ȘI ÎNTREŢINERE 21
5.1 Curățarea 21
5.2 Întreținerea 23
6.DEPANARE ȘI TRANSPORT 24
6.1 Depanare 24
6.2 Transport 24
7. SPECIFICAȚII TEHNICE 25
7.1 Fișă de energie 25

1. INSTRUCŢIUNI REFERITOARE LA SIGURANŢĂ

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile, înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le la îndemână pentru consultări ulterioare, când este necesar.
- Acest manual a fost pregătit pentru mai multe modele, prin urmare este posibil ca aparatul dvs. să nu prezinte unele caracteristici descrise în acesta. De aceea, este important să fiți foarte atenți la figuri în timp ce citiți manualul de utilizare.

1.1 AVERTISMENTE GENERALE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de copiii în vârstă de 8 ani și mai mari și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, în cazul în care se află sub supraveghere sau au fost instruite în ceea ce privește folosirea aparatului electrocasnic într-o manieră sigură și dacă înțeleg pericolele la care se expun. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul electrocasnic. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copiii nesupravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Țineți copiii cu vârsta mai mică de 8 ani la distanță de aparat, dacă nu sunt supravegheați continuu.

⚠ **AVERTISMENT**: Pericol de incendiu: Nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.

⚠ **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric.

- Nu utilizați aparatul cu un temporizator extern sau cu un sistem de telecomandă separat.

- Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Mânerele pot deveni fierbinți la scurt timp după utilizare.
- Nu folosiţi soluţii de curățare sau bureţi abrazivi și agresivi pentru a curăţa uşa din sticlă a cuptorului și alte suprafeţe. Acestea pot zgâria suprafețele, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei ușii sau la deteriorarea suprafețelor.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.

⚠⚠ **AVERTISMENT:** Pentru a evita posibilitatea electrocutării, asigurați-vă că aparatul electrocasnic este oprit, înainte de a înlocui lampa.

⚠ **ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să devină fierbinți în procesul de gătire sau frigere. Țineți copiii la distanță de aparatul electrocasnic atunci când este în uz.

- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de întreținere și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni de service autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați pot fi periculoase. Nu transformați și nu modificați sub nicio formă specificațiile aparatului. Protecțiile necorespunzătoare pentru plită pot cauza accidente.
- Înainte de a conecta aparatul. asigurați-vă că specificațiile aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Specificațiile valabile pentru acest aparat sunt

menționate pe etichetă.

⚠ **ATENȚIE:** Acest aparat este conceput exclusiv pentru prepararea alimentelor și este destinat exclusiv utilizării casnice, în interior. Nu trebuie folosit în alt scop sau pentru alte aplicații, cum ar fi utilizarea non-casnică sau în mediu comercial ori pentru încălzirea spațiilor.

- Nu folosiți mânerele de pe ușa cuptorului pentru a ridica sau muta aparatul electrocasnic.
- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să fiți atenți în timp ce curățați aparatul, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei cu accesoriile.
- Asigurați-vă că aparatul nu are cablul de alimentare blocat sau deteriorat în timpul instalării. În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a preveni apariția pericolelor.
- Nu le permiteți copiilor să se urce pe ușa cuptorului sau să stea pe ea atunci când este deschisă.
- Țineți copiii și animalele la distanță de acest aparat.

1.2 PENTRU GĂTITUL CU ABUR

- Apa trebuie turnată în rezervorul de apă înainte de începerea funcţionării cuptorului.
- Nu adăugaţi apă în rezervorul de apă când cuptorul este încălzit.
- Când ușa cuptorului este deschisă, aburul poate ieşi din interior. Aveți grijă când deschideți uşa cuptorului, deoarece acest lucru poate crea un risc de producere a arsurilor.
- Ca urmare a gătirii cu abur, poate rămâne umezeală

în cuptor. Având în vedere că umiditatea poate provoca coroziune, asiguraţi-vă că interiorul cuptorului se usucă după gătit.

- Folosiţi apă potabilă în cuptor pentru gătitul cu abur. Nu folosiţi alcool sau substanţe solide inflamabile cu particule solide în loc de apă.
- Folosiţi vase din inox pentru gătitul la abur.
- La sfârșitul fiecărei gătiri cu abur, dacă rămâne puţină apă în rezervorul de apă, aceasta trebuie curăţată, iar apă rămasă nu trebuie folosită la următoarea gătire.

1.3 AVERTISMENTE DE INSTALARE

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat.
- Aparatul trebuie instalat de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru pagubele cauzate de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.
- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în timpul transportului. În situaţia în care acesta prezintă defecte, nu utilizaţi aparatul electrocasnic și contactaţi imediat un operator de service calificat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren etc.) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie strânse și îndepărtate imediat.
- Protejați aparatul dumneavoastră de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare, praf sau umiditate excesivă etc.
- Orice materiale (adică dulapuri) din jurul aparatului trebuie să poată rezista la o temperatură minimă de 100°C.
- Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul

electrocasnic nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative.

1.4 ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Atunci când utilizați cuptorul pentru prima dată, puteți observa un miros slab. Acest lucru este perfect normal și este cauzat de materialele de izolație de pe elementele de încălzire. Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, vă sugerăm să îl lăsați gol și să îl setați la temperatura maximă timp de 45 de minute. Asigurați-vă că mediul în care este instalat produsul este bine ventilat.
- Aveți grijă când deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii sau ulterior. Aburul fierbinte din cuptor poate cauza arsuri.
- Nu așezați materiale inflamabile sau combustibile, în sau lângă aparat, când acesta este în funcțiune.
- Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate și introduce alimente în cuptor.
- Cuptorul nu trebuie să fie sub nicio formă căptușit cu folie de aluminiu, deoarece s-ar putea încălzi.
- Nu așezați vase sau tăvi de copt direct pe baza cuptorului în timpul gătirii. Baza devine fierbinte și produsul poate fi deteriorat.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea se pot aprinde în condiții de încălzire extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcări provocate de ulei, ci opriți cuptorul și acoperiți tigaia cu un capac sau o pătură ignifugă.

- Dacă produsul nu va fi folosit pe o perioadă lungă de timp, opriți comutatorul de comandă principal.
- Asigurați-vă că butoanele de control ale aparatului se află întotdeauna în poziția „0” (stop), când acesta nu este utilizat.

- Tăvile se înclină când sunt extrase. Aveți grijă să nu vărsați și să nu scăpaţi alimente fierbinţi în timp ce le scoateţi din cuptor.
- Nu așezați niciun obiect pe ușa cuptorului când este deschisă. Acest lucru ar putea dezechilibra cuptorul sau ar putea deteriora ușa.
- Nu atârnați prosoape, cârpe de vase sau haine pe aparat sau mânerele sale.

1.5 ÎN TIMPUL PROCESULUI DE CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Asigurați-vă că aparatul este oprit de la rețea, înainte de a efectua operații de curățare sau întreținere.
- Nu îndepărtați butoanele de control, pentru a curăța panoul de control.
- Pentru a conserva eficiența și siguranța aparatului dumneavoastră, vă recomandăm să utilizați întotdeauna piese originale și să apelați doar la agenții noștri de service autorizați, în caz de necesitate.
- Nu încercaţi să răzuiți reziduurile de calcar care se pot forma pe podeaua cuptorului. În caz contrar, aceasta se va deteriora.
- Pentru a dizolva calcarul care se poate forma pe podeaua cuptorului, turnaţi 200-250 ml de oţet alb cu aciditate de cel mult 6% pe podeaua cuptorului după fiecare 2 sau 3 utilizări și așteptați 30 de minute. Apoi curățați-o cu o lavetă umedă.

Declarație de conformitate CE

CE Declarăm că produsele noastre respectă directivele, deciziile și reglementările europene aplicabile și cerințele enumerate în standardele la care se face referire.

Acest aparat a fost conceput pentru a fi utilizat numai pentru gătit la domiciliu. Orice altă utilizare (cum ar fi încălzirea unei încăperi) este necorespunzătoare și periculoasă.

Instrucțiunile de utilizare se aplică pentru mai multe modele. Este posibil să observați diferențe între aceste instrucțiuni și modelul dvs.

Eliminarea vechiului dvs. aparat



Acest simbol afișat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca deșeu menajer. În schimb, trebuie transportat la un punct de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative pentru mediu și pentru sănătatea umană care pot rezulta în caz contrar în urma manipulării necorespunzătoare a acestui produs uzat. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de salubritate sau distribuitorul de la care ați achiziționat acest produs.

2. INSTALAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

AVERTISMENT: Acest aparat trebuie instalat de o persoană autorizată de service sau de un tehnician calificat, conform instrucțiunilor din acest ghid și în conformitate cu reglementările locale actuale.

- Instalarea incorectă poate provoca vătămări și daune, pentru care producătorul nu își asumă nicio responsabilitate, iar garanția nu va fi valabilă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că sunt compatibile condițiile de distribuție locale (tensiunea și frecvența electricității și/sau natura gazului și presiunea gazului) și reglajele aparatului. Condițiile de reglare pentru acest produs sunt prezentate pe etichetă.
- Legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementări de siguranță, reciclare corespunzătoare conform reglementărilor etc.) urmează să fie respectate.
- Dacă produsul conține ghidaje de raft detașabile (grătar tip sârmă) și manualul de utilizare include rețete precum iaurtul, grătarul tip sârmă trebuie îndepărtat și cuptorul trebuie să fie utilizat în modul de gătit definit. Informațiile despre îndepărtarea grătarului tip sârmă sunt incluse în secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

2.1 INSTRUCȚIUNI PENTRU PERSOANA CARE INSTALEAZĂ

Instrucțiuni generale

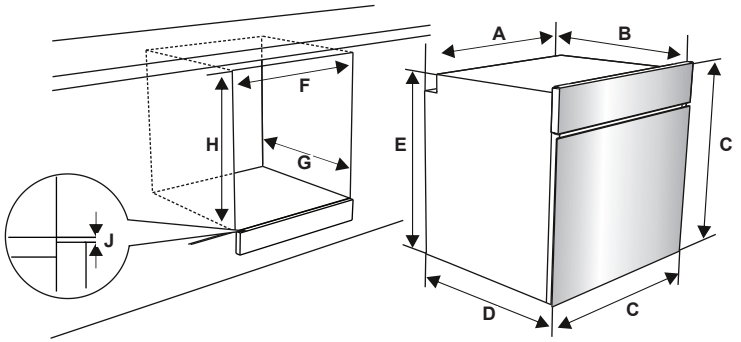
- După eliminarea materialului de ambalare de pe aparat și de pe accesoriilor sale, asigurați-vă că aparatul nu este deteriorat. Dacă suspectați vreo deteriorare, nu-l utilizați și contactați imediat o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.
- Asigurați-vă că nu există niciun material inflamabil sau combustibil în imediata vecinătate, cum ar fi perdele, ulei, lavete etc., care ar putea să ia foc.
- Blatul de lucru și mobilierul care înconjoară aparatul trebuie să fie fabricate din materiale rezistente la temperaturi de peste 100°C.
- Aparatul nu trebuie instalat lângă mașina de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat sau uscător de rufe.

2.2 INSTALAREA ARAGAZULUI

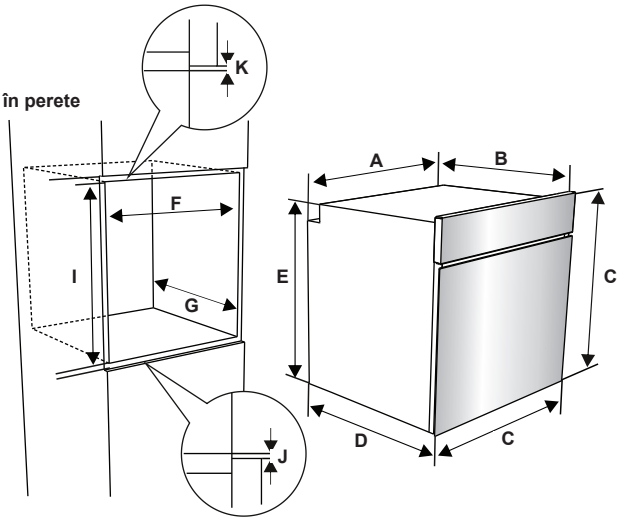
Aparatele sunt furnizate cu kituri de instalare și pot fi instalate pe un blat cu dimensiunile corespunzătoare. Dimensiunile pentru instalarea plitei și cuptorului sunt date mai jos.

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		

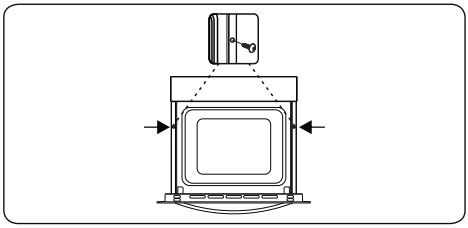
Instalarea sub blat



Instalarea în perete



După efectuarea racordurilor electrice, introduceți cuptorul în dulap prin împingerea înainte. Deschideți ușa cuptorului și introduceți 2 șuruburi în găurile amplasate pe cadrul cuptorului. Când cadrul produsului atinge suprafața de lemn a dulapului, strângeți șuruburile.

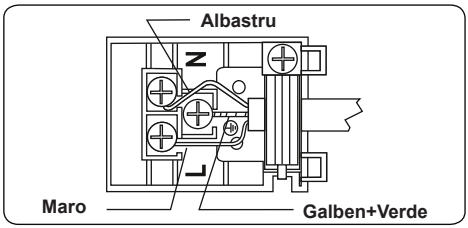


2.3 CONEXIUNE ELECTRICĂ ȘI SIGURANȚĂ

AVERTISMENT: Conexiunea electrică a acestui aparat trebuie să fie efectuată de o persoană autorizată de service sau de un electrician calificat, conform instrucțiunilor prezentate în acest ghid și conform reglementărilor locale curente.

AVERTISMENT: APARATUL TREBUIE SĂ FIE ÎMPĂMÂNTAT.

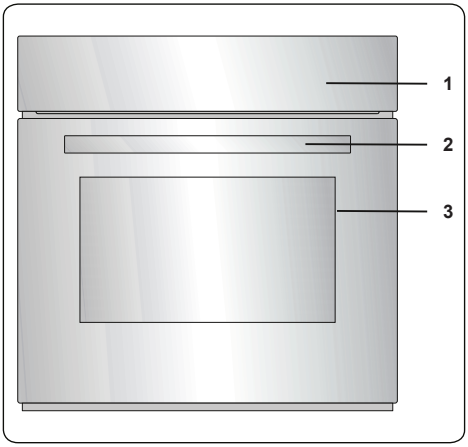
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, trebuie să verificați tensiunea nominală a aparatului (ștanțată pe plăcuța de identificare a aparatului), pentru a corespunde tensiunii de alimentare disponibile de la rețea, iar cablajul electric al rețelei trebuie să poată face față puterii nominale a aparatului (indicată de asemenea pe plăcuța de identificare).
- În timpul instalării, vă rugăm să vă asigurați că sunt folosite cabluri izolate. O conectare incorectă v-ar putea deteriora aparatul. În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este deteriorat și trebuie înlocuit, acest lucru trebuie efectuat de o persoană calificată.
- Nu utilizați adaptoare, ștechere multiple și/sau prelungitoare.
- Cablul de alimentare trebuie să fie menținut la distanță de componentele fierbinți ale aparatului și nu trebuie să fie îndoit sau comprimat. În caz contrar, cablul poate fi deteriorat, cauzând un scurt circuit.
- Dacă aparatul nu este conectat la rețeaua electrică cu un ștecher, trebuie să se utilizeze un deconector cu poli (cu o distanță de contact de cel puțin 3 mm), pentru a respecta reglementările de siguranță.
- Aparatul este conceput pentru o sursă de alimentare de 220-240V. Dacă alimentarea dvs. este diferită, contactați personalul autorizat de service sau un electrician calificat.
- Cablul de alimentarea (H05VV-F) trebuie să fie destul de lung să fie racordat la aparat, chiar dacă aparatul stă în partea frontală a acestui dulap.
- Asigurați-vă că toate conexiunile sunt strânse în mod adecvat.
- Fixați cablul de alimentare în clema cablului și apoi închideți capacul.
- Racordul casetei de borne este așezat pe caseta cu borne.



3. CARACTERISTICI PRODUS

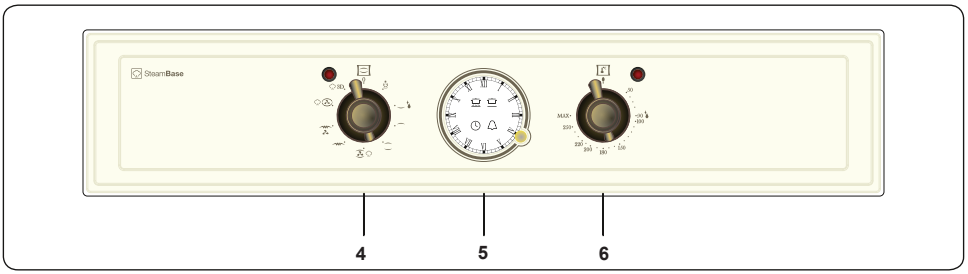
Important: Specificațiile pentru produs variază, iar aspectul aparatului dvs. poate fi diferit de cel prezentat în figurile de mai jos.

Listă de componente



1. Panou de comandă
2. Mâner ușă cuptor
3. Ușă cuptor

Panou de comandă

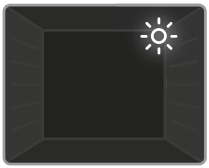


4. Butonul de selectare a funcției
5. Cronometru
6. Butonul termostatului cuptorului

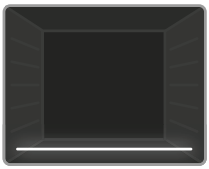
4. UTILIZAREA PRODUSULUI

Funcțiile cuptorului

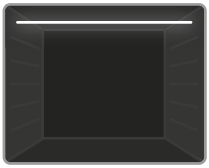
* Funcțiile cuptorului dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul produsului dumneavoastră este diferit.



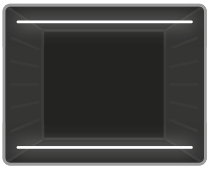
Lampa de cuptor: Numai lumina din cuptor se va aprinde. Va rămâne aprinsă pe durata funcției de gătire.



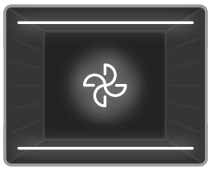
Funcția de încălzire inferioară: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul inferior de încălzire va începe să funcționeze. Funcția de încălzire inferioară este ideală pentru a încălzi pizza, deoarece căldura urcă din partea de jos a cuptorului și încălzește preparatul. Această funcție este mai potrivită pentru încălzirea alimentelor decât pentru gătire.



Funcția de încălzire superioară: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul superior de încălzire va începe să funcţioneze. Căldura emanată de elementul superior de încălzire va găti partea superioară a alimentelor. Funcția de încălzire superioară este ideală pentru a prăji partea superioară a alimentelor deja gătite și pentru încălzirea alimentelor.

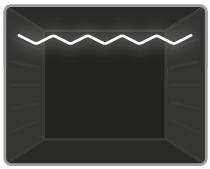


Funcția de gătire statică: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul inferior și cel superior de încălzire vor începe să funcţioneze. Funcţia de gătire statică emite căldură, asigurând gătirea uniformă a alimentelor. Aceasta este ideală pentru produsele de patiserie, prăjituri, paste coapte, lasagna și pizza. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de 10 minute, și cel mai bine este să folosiți doar un singur raft pe rând când utilizați această funcție.



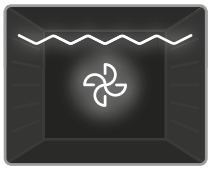
Funcția ventilator: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare ale cuptorului se vor aprinde și elementul inferior și cel superior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Această funcție este bună pentru produsele de patiserie. Gătirea este efectuată de elementul inferior și cel superior de încălzire din cuptor și de ventilatorul care asigură circulația aerului, lucru care va permite o ușoară prăjire a alimentelor. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcție. Pentru detalii, citiţi secţiunea intitulată „Utilizarea funcţiei abur”.



Funcția de grătar: Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, elementul de încălzire a grătarului va începe să funcționeze. Această funcţie este folosită pentru funcţiile de grătar şi prăjire a alimentelor. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

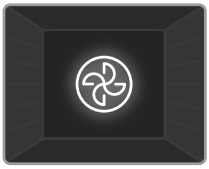
Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată la 190 °C.



Funcția de grătar și de ventilator: Termostatul cuptorului şi lămpile de avertizare se vor aprinde și elementul inelar de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Această funcție este ideală pentru funcţiile de grătar a alimentelor mai consistente. Folosiți rafturile superioare ale cuptorului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă sub alimente, pentru a colecta picăturile de ulei sau grăsime.

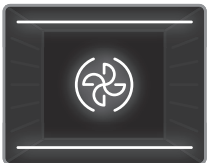
Avertisment: Când prăjiți pe grătar, ușa cuptorului trebuie închisă iar temperatura cuptorului trebuie reglată

la 190 °C.



Funcția Turbo:
Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde și elementul inelar de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Funcția Turbo distribuie uniform căldura în cuptor, astfel încât toate alimentele de pe toate rafturile să fie gătite uniform. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcţie. Pentru detalii, citiţi secţiunea intitulată „Utilizarea funcţiei abur”.



Funcția 3D:
Termostatul cuptorului și lămpile de avertizare se vor aprinde, iar elementul inelar de încălzire, elementul superior de încălzire, elementul inferior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze. Funcția 3D distribuie uniform și rapid căldura în cuptor, astfel încât toate alimentele de pe toate rafturile să fie gătite uniform. Timpul de gătire va fi mai scurt decât la celelalte funcții. Se recomandă preîncălzirea cuptorului timp de aproximativ 10 minute.

În plus, această funcție va face ca patiseria coaptă să fie mai pufoasă și mai moale.

Puteți utiliza caracteristica de gătire cu abur în această funcţie. Pentru detalii, citiţi secţiunea intitulată „Utilizarea funcţiei abur”.

VapClean:

Setați funcția cuptorului pe gătire statică, la 90°C, pentru a activa funcţia VapClean (curățare cu abur). Turnaţi 200-250 ml de apă în tava care este așezată pe baza cuptorului. Porniţi cuptorul și curățarea cu abur va dura aproximativ 30-60 de minute, pregătind cuptorul pentru a fi curăţat cu ușurință.

4.1 MASĂ DE GĂTIT

Funcţie	Vase		°C	min.
Static	Foietaj pufos	1-2	170-190	35-45
	Prăjituri	1-2	170-190	30-40
	Biscuiți	1-2	170-190	30-40
	Friptură	2	175-200	40-50
	Pui	1-2	200	45-60
Ventilator	Foietaj pufos	1-2	170-190	25-35
	Prăjituri	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Biscuiți	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Friptură	2	175-200	40-50
	Pui	1-2	200	45-60
Turbo	Foietaj pufos	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Prăjituri	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Biscuiți	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Friptură	2	175-200	40-50
Grătar	Chifteluțe la grătar	4	200	10-15
	Pui	*	190	50-60
	Cotlet	3-4	200	15-25
	Friptură de vită	4	200	15-25

* Dacă este disponibil, gătiți folosind frigăruia pentru pui fript.

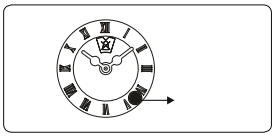
4.2 PENTRU FUNCȚIA ABUR

Alimente	Funcție	Poziția raftului	Temp. (ºC)	Cantitatea de apă (ml)	Momentul adăugării apei (min.)	Timp de gătire (min.) (aprox.)	Greutate (greutatea aproximativă a mâncării în g)
Pâine	Funcţia ventilator + Abur	3	200	100	Înainte de a porni cuptorul.	30-50	820
Paste la cuptor	Funcţia ventilator + Abur	3	200	200	Înainte de a porni cuptorul.	30-40	1500
Patiserie	Turbo + Abur	3	180	150	Înainte de a porni cuptorul.	30-40	500
Cartof	Funcţia ventilator + Abur	3	200	250	Înainte de a porni cuptorul.	45-60	500
Pui	Turbo + Abur	3	220	200	Înainte de a porni cuptorul.	60-70	2000
Friptură	Funcţia ventilator + Abur	3	180	300	Înainte de a porni cuptorul.	100-110	1000

Important: Timpii indicaţi mai sus sunt cei obţinuţi în condiţii de laborator şi pot varia în funcţie de tensiunea de alimentare și de cantitatea de alimente gătite.

Important: Nu adăugaţi apă în rezervorul de apă când cuptorul este încălzit.

4.3 UTILIZAREA TEMPORIZATORULUI DIGITAL



Descrierea funcției	
	Pornire
	Oprire
	Ajustarea orei din zi
	Temporizator preparare
	Buton rotativ

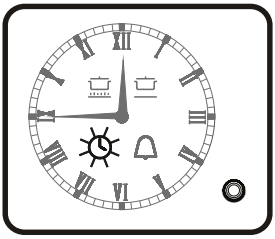
Controlarea dispozitivului

Butonul rotativ-apăsare

- Dispozitivul poate fi controlat prin intermediul butonului rotativ-apăsare. Butonul rotativ-apăsare poate fi folosit astfel;
- Apăsare (Confirmare setare și Comutare meniu),
- Apăsare și menținere (Comutare în modul manual),
- Rotire dreapta (Ceas, alarmă, setări preparare),
- Rotire stânga (Ceas, alarmă, setări preparare).

Specificații de funcționare

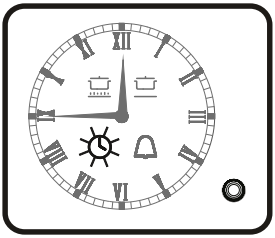
Pornire



Ecranul pornire

La pornire, indicatorul luminos ceas se aprinde intermitent. În acest mod, cuptorul nu este operaţional. Apăsați butonul rotativ timp de aproximativ 3 secunde pentru a activa modul manual, indicatorul luminos ceas se va stinge. Dispozitivul va fi în modul stand-by.

Setare ora din zi

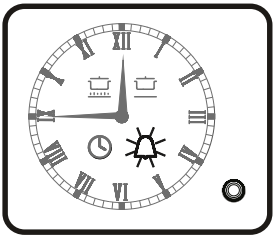


Ecranul reglare ora din zi

Apăsați butonul rotativ până când simbolul ceas se aprinde intermitent pentru a introduce reglarea ceasului. Setarea ceasului este permisă doar când nicio alarmă sau niciun timp de preparare nu este setat.

Ceasul poate fi setat rotind de butonul rotativ înspre dreapta sau stânga. Ultima oră setată va fi ora curentă.

Setare alarmă



Ecranul setare alarmă

Apăsați butonul rotativ până când simbolul clopoțel se aprinde intermitent pentru a introduce setarea alarmei. Alarma poate fi setată rotind de butonul rotativ înspre dreapta sau stânga.

După reglare, butonul rotativ trebuie să fie apăsat pentru a activa alarma. În acest meniu, dacă butonul rotativ nu este pornit în decurs de 10 secunde, dispozitivul se comută în modul standby și este anulată.

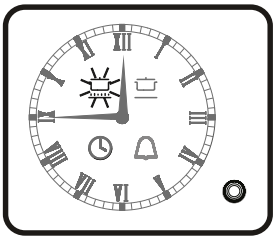
În meniul principal, simbolul clopoțel va fi

pornit dacă alarma este setată.

Apăsați și eliberaţi butonul pentru a vedea timpul rămas până va suna alarma. Timp de 2 secunde, secundarul și minutarul vor afișa timpul de alarmă și apoi vor afișa din nou ora curentă.

Apăsați butonul rotativ timp de aproximativ 2 secunde pentru a anula alarma setată. Timpul maxim de alarmă este de 3 ore. Timp minim de alarmă este de 2 minute.

Setare preparare cu începere temporizată



Ecran reglare preparare cu începere temporizată

Apăsați și eliberaţi butonul până când simbolul de pornire se aprinde intermitent pentru a introduce setarea de preparare cu începere temporizată.

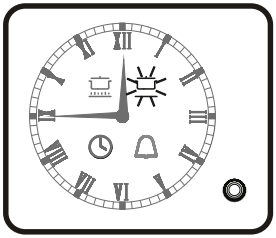
Timpul de începere a preparării poate fi setat rotind butonul rotativ înspre dreapta sau stânga.

În acest meniu, dacă butonul rotativ nu este pornit în decurs de 10 secunde, dispozitivul se comută în modul standby și alarma este anulată.

Timpul de finalizare a preparării trebuie de asemenea setat după setarea timpului de începere a preparării, altfel timpul de începere a preparării va fi anulat.

Timpul maxim de începere a preparării este de 12 ore în avans față de ora curentă. Timpul minim de începere a preparării este de două minute în avans față de ora curentă.

Setare gătire cu finalizare temporizată



Ecran reglare gătire cu finalizare temporizată

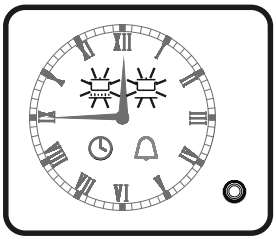
Apăsați și lăsați butonul rotativ până când simbolul de oprire se aprinde intermitent pentru a introduce setarea de gătire cu finalizare temporizată.

Ora de finalizare a preparării poate fi setată rotind butonul rotativ înspre dreapta sau stânga.

După reglare, butonul rotativ trebuie să fie apăsat pentru a activa prepararea automată. În acest meniu, dacă butonul rotativ nu se aprinde intermitent 10 secunde, dispozitivul se comută în modul standby și este anulată.

În acest moment, setează ora la care prepararea se va termina. Timpul maxim de finalizare a preparării este de 15 ore în avans față de ora curentă. Timpul minim de finalizare a preparării este de 2 minute în avans față de ora curentă.

Setare preparare programată



Ecran reglare gătire cu finalizare temporizată

Acest mod de preparare este folosit pentru a începe prepararea după un anumit timp și a o opri la un timp de finalizare setat.

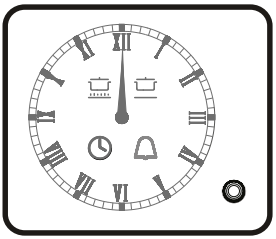
Pentru a seta prepararea programată, atât ora de începere a preparării, cât și ora de finalizare a preparării trebuie reglate.

Spre exemplu:

Ora curentă :10.00
Temporizare – Durată preparare :11.30
Temporizare – Durată finalizare preparare :13.30

Prepararea va începe 1 oră și 30 de minute mai târziu și se va opri la 2 ore după aceasta.

Modul manual



Dacă niciun program de gătire nu este setat, cuptorul este în modul manual. În acest mod, cuptorul este operaţional.

Apăsați butonul rotativ până se aude semnalul sonor pentru a introduce modul manual.

Când modul de gătire manual este activ, orice program de gătire anterior va fi anulat.

Cuptorul este operaţional în acest mod. Selectorul de funcţii trebuie setat pe OPRIT dacă nu urmează să fie utilizat cuptorul.

În acest mod, toate indicatoarele luminoase sunt stinse.

Anularea semnalului sonor

Când timpul de preparare setat sau timpul de alarmă s-au scurs, se va auzi semnalul sonor.

Apăsați butonul rotativ pentru a anula semnalul sonor. Dacă butonul rotativ nu este apăsat în decurs de 1 minut, semnalul sonor se va anula automat.

Anularea alarmei sau a timpului de preparare

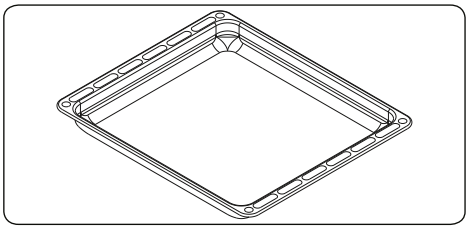
Apăsați butonul rotativ timp de 3 secunde pentru a anula alarma reglată. Minutarul și secundarul vor afișa ora curentă.

4.4 ACCESORII

Tavă adâncă

Tava adâncă se poate folosi cel mai bine pentru tocănițe.

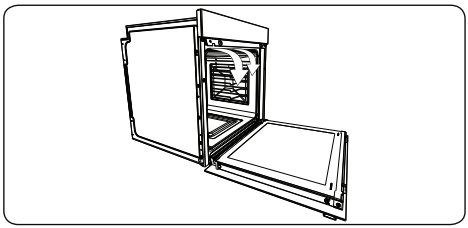
Puneți tava în orice raft și împingeți-o până la capăt, pentru a vă asigura că aceasta este poziționată corect.



PRIMUL DIN LUME

Sistem de scut cu aer fierbinte în cuptoare încorporate

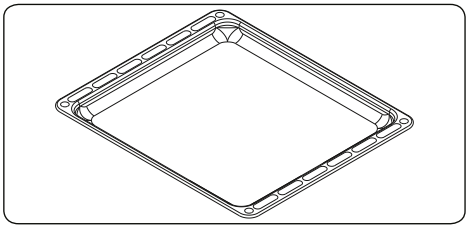
Sistemul brevetat de scut cu aer fierbinte împiedică aerul fierbinte să ajungă la utilizator prin crearea unei perdele de aer la deschiderea ușii cuptorului.



Tava mai puțin adâncă

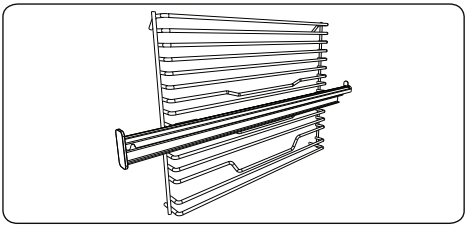
Tava mai puțin adâncă este folosită cel mai bine pentru coacerea produselor de patiserie.

Puneți tava în orice raft și împingeți-o până la capăt, pentru a vă asigura că aceasta este poziționată corect.



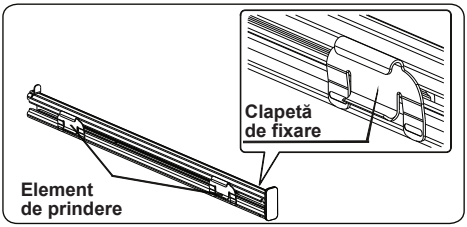
Grilaj metalic cu șină semitelescopică Easyfix

Șina semitelescopică se extinde pe jumătate pentru a permite accesul ușor la alimente.

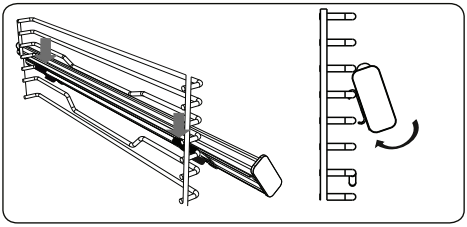


Șine telescopice

Curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale la prima utilizare.



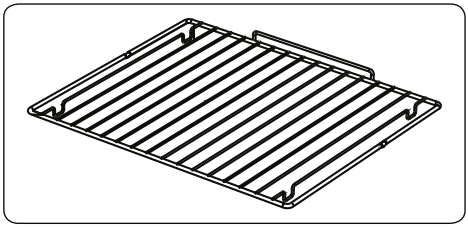
- Pe fiecare șină telescopică există elemente de prindere care vă permit să scoateți șinele în vederea curățării și repoziționării lor.
- Îndepărtați glisiera laterală. Consultați secțiunea „Scoaterea raftului metalic”.



- Agățați elementele de prindere superioare ale șinelor telescopice pe sârma de referință de la nivelul grilajului și apăsați simultan pe elementele de prindere inferioare până când auziți clar cum elementele de prindere se fixează pe sârma de fixare de la nivelul grilajului.
- Pentru demontare, țineți de suprafața din față a șinei și repetați instrucțiunile anterioare în ordine inversă.

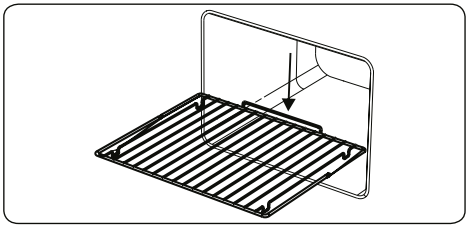
Grilajul de sârmă

Grilajul de sârmă este cel mai bine folosit pentru prepararea la grătar sau pentru prelucrarea alimentelor în containere ușor de utilizat în cuptor.



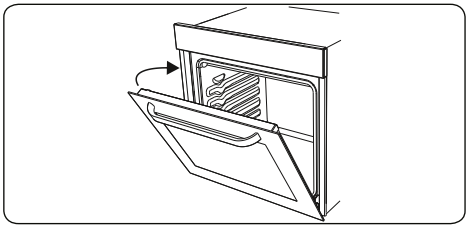
AVERTISMENT

Așezați corect grilajul în orice raft corespunzător din cavitatea cuptorului și împingeți-l până la capăt.



Ușă de cuptor cu închidere lentă

Ușa cuptorului se închide singură încet, atunci când este eliberată exact înainte de poziția de închidere.



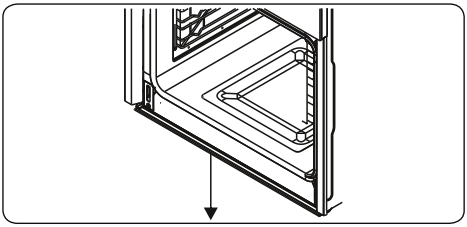
Colectorul de apă

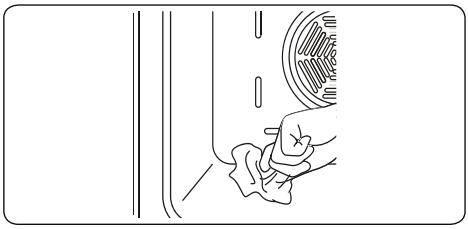
În unele cazuri, condensarea poate apărea pe sticla interioară a ușii cuptorului. Nu este un defect al produsului.

Deschideți ușa cuptorului în poziția de frigere la grătar și lăsați în această poziție timp de 20 de secunde.

Apa va curge către colector.

Răciți cuptorul și ștergeți interiorul ușii cu un prosop uscat. Această procedură trebuie să se aplice în mod regulat.





5. CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

5.1 CURĂȚAREA

AVERTISMENT: opriți aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

Instrucțiuni generale

- Verificați dacă materialele de curățare sunt corespunzătoare și recomandate de producător, înainte de a le folosi pe aparat.
- Utilizați soluții de curățare cremoase sau lichide, care nu conțin particule. Nu folosiți creme caustice (corozive), pudre de curățare abrazive, bureți de sârmă sau ustensile dure, deoarece acestea ar putea deteriora suprafețele plitei.

Nu utilizați soluții de curățare ce conțin particule, deoarece pot zgâria sticla, elementele emailate și/sau vopsite ale aparatului.

- În cazul în care lichidele se revarsă, curățați-le imediat pentru a evita deteriorarea componentelor.

Nu utilizați aparate de curățat cu abur pentru curățarea părților aparatului.

Curățarea interiorului cuptorului

- Interiorul cuptoarelor emailate poate fi curățat cel mai bine atunci când cuptorul încă este cald.
- După fiecare utilizare, ștergeți cuptorul cu o lavetă moale înmuiată în soluție de apă cu săpun. După aceea, ștergeți din nou cuptorul cu o lavetă udă și apoi uscați-l.
- Este posibil să fie nevoie să folosiți ocazional un material de curățare lichid, pentru a curăța complet cuptorul.

Curățare pirolitică

AVERTISMENT: Înainte de a activa funcția de curățare pirolitică, îndepărtați resturile de mâncare în exces și asigurați-vă că ați golit cuptorul. Nu lăsați nimic în interiorul cuptorului, cum ar fi grătare, tăvi sau rafturi și suporturi ale cuptorului (dacă sunt disponibile), deoarece ar putea fi deteriorate în timpul curățării pirolitice.

- Interiorul cuptorului este acoperit cu un email special, care este rezistent la temperaturi ridicate. În timpul operației de curățare pirolitică, temperatura din interiorul cuptorului poate atinge aproximativ 475 ºC.
- Ușa cuptorului se va bloca automat, pentru siguranța dvs., în timpul funcționării curățării pirolitice. După finalizarea curățării, ventilatorul de răcire va începe să funcționeze și cuptorul va rămâne blocat până se răcește.
- Se recomandă să ștergeți cuptorul cu un burete înmuiat în apă caldă după efectuarea fiecărei operații de gătire sau a fiecărui ciclu de curățare pirolitică.
- În timpul operației pirolitice, vor fi emanate miros și fum din cauza distrugerii reziduurilor de mâncare din cuptor. Acest lucru este normal. Fumul din timpul curățării cuptorului poate fi fatal pentru păsări, copii și animale de companie, prin urmare, toate trebuie ținute la distanță până la finalizarea operațiunii.
- Încăperea în care este instalat cuptorul trebuie menținută bine ventilată, mai ales în timpul funcției de curățare pirolitică, iar ușile încăperii trebuie închise pentru a evita răspândirea mirosului și a fumului.

Curățarea părților din sticlă

- Curățați periodic părțile din sticlă ale aparatului.

- Folosiți o soluție de curățare pentru sticlă pentru a curăța interiorul și exteriorul părților din sticlă. Apoi clătiți și ștergeți bine cu o lavetă uscată.

Curățarea părților din oțel inoxidabil (dacă sunt disponibile)

- Curățați periodic părțile din oțel inoxidabil ale aparatului.
- Ștergeți părțile din oțel inoxidabil cu o lavetă moale, îmbibată doar în apă. Apoi uscați-le bine cu o lavetă uscată.

Nu curățați părțile din oțel inoxidabil în timp ce sunt încă fierbinți după gătit.

Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe oțelul inoxidabil o perioadă îndelungată.

Curățarea suprafețelor vopsite (dacă sunt disponibile)

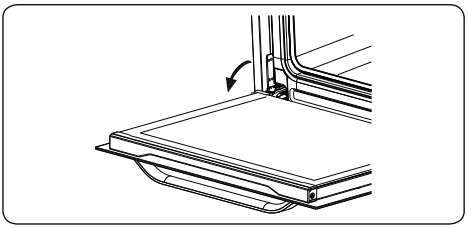
- Petele de roșii, pastă de roșii, ketchup, lămâie, derivate de ulei, lapte, alimente dulci, băuturi dulci și cafea trebuie curățate imediat cu o lavetă înmuiată în apă caldă. Dacă aceste pete nu sunt curățate și sunt lăsate să se usuce pe suprafețele pe care se află, acestea NU trebuie frecate cu obiecte dure (obiecte ascuțite, bureți abrazivi din oțel și plastic, bureți de vase agresivi) sau agenți de curățare care conțin niveluri ridicate de alcool, soluții pentru eliminat pete, degresanți, substanțe chimice abrazive. În caz contrar, ar putea apărea coroziuni pe suprafețele vopsite în câmp electrostatic și ar putea apărea pete. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru daunele cauzate de utilizarea unor produse sau metode de curățare neadecvate.

Scoaterea ușii cuptorului

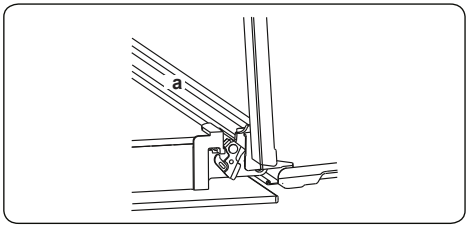
Înainte de a curăța geamul ușii cuptorului, trebuie să scoateți ușa cuptorului, așa cum este arătat

mai jos.

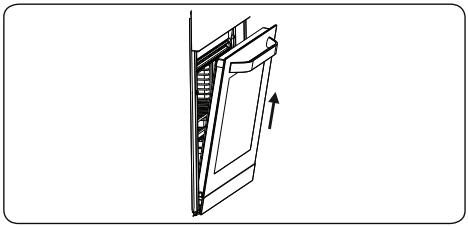
1. Deschideți ușa cuptorului.



2. Deschideți închizătoarea (**a**) (cu ajutorul unei șurubelnițe) până la poziția finală.

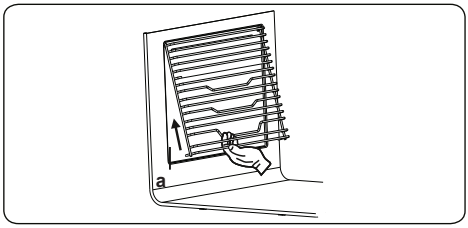


3. Închideți ușa până când aceasta ajunge aproape în poziția complet închisă și scoateți ușa trăgând-o spre dvs.



Scoaterea raftului metalic

Pentru a scoate raftul metalic, trageți de acesta conform ilustrației din figură. După ce îl scoateți din cleme (**a**), ridicați-l.



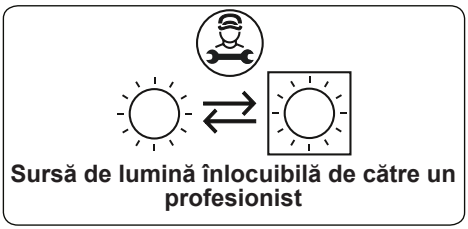
5.2 ÎNTREȚINEREA

AVERTISMENT: Întreținerea acestui aparat trebuie efectuată numai de o persoană de service autorizată sau de un tehnician calificat.

Înlocuirea becului cuptorului

AVERTISMENT: Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua curățarea.

- Îndepărtați lentila de sticlă, apoi scoateți becul.
- Montați un bec nou (rezistent la 300°C) în locul becului pe care l-ați scos (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Puneți la loc lentila de sticlă, iar cuptorul este gata de utilizare.
- Produsul conține o sursă de lumină de eficiență energetică clasa G.
- Sursa de lumină nu poate fi înlocuită de utilizatorul final. Serviciul după vânzare este necesar.
- Sursa de lumină inclusă nu este destinată utilizării în alte aplicații.



Sursă de lumină înlocuibilă de către un profesionist

Becul este conceput special pentru a fi utilizat la aparatele de gătit casnice. Nu este potrivit pentru iluminarea încăperilor din casă.

- Nu încercaţi să răzuiți reziduurile de calcar care se pot forma pe podeaua cuptorului. În caz contrar, aceasta se va deteriora.
- Pentru a dizolva calcarul care se poate forma pe podeaua cuptorului, turnaţi 200-250 ml de oţet alb cu aciditate de cel mult 6% pe podeaua cuptorului după fiecare 2 sau 3 utilizări și așteptați 30 de minute. Apoi curățați-o cu o lavetă umedă.

6. DEPANARE ȘI TRANSPORT

6.1 DEPANARE

Dacă aveți în continuare o problemă cu aparatul după verificarea acestor pași de bază pentru depanare, contactați o persoană autorizată de service sau un tehnician calificat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se aprinde.	Alimentarea cu energie este închisă.	Verificați dacă există alimentare cu energie. Verificați, de asemenea, că alte aparate de bucătărie funcționează.
Nu se simte căldura sau cuptorul nu se încălzește.	Butonul de control al temperaturii cuptorului este setat incorect. Ușa cuptorului a fost lăsată deschisă.	Verificați dacă butonul de control al temperaturii este setat corect.
Lumina cuptorului (dacă este disponibilă) nu funcționează.	Lampa s-a defectat. Alimentarea electrică este deconectată sau oprită.	Înlocuiți lampa conform instrucțiunilor. Asigurați-vă că sursa de alimentare electrică este pornită la priza de perete.
Alimentele se gătesc în mod inegal în interiorul cuptorului.	Etajerele cuptorului sunt poziționate incorect.	Verificați dacă sunt utilizate temperaturile recomandate și pozițiile recomandate ale rafturilor. Nu deschideți ușa frecvent decât dacă gătiți alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa des, temperatura din interior va fi mai mică și poate afecta rezultatele gătirii.
Butoanele temporizatorului nu pot fi apăsate corect.	Între butoanele temporizatorului este prinsă materie străină. Model tactil: pe panoul de control este umezeală. Funcția de blocare a tastelor este setată.	Îndepărtați materia străină și încercați din nou. Îndepărtați umezeala și încercați din nou. Verificați dacă funcția de blocare a tastelor este setată.
Ventilatorul cuptorului (dacă este disponibil) face zgomot.	Etajerele cuptorului vibrează.	Verificați dacă cuptorul este echilibrat. Verificați dacă etajerele și orice produse de gătit nu vibrează sau nu vine în contact cu panoul din spate al cuptorului.

6.2 TRANSPORT

Dacă trebuie să transportați produsul, utilizați ambalajul original al produsului și transportați-l folosind carcasa sa originală. Respectați semnele de transport de pe ambalaj. Fixați cu bandă toate componentele independente de produs, pentru a preveni deteriorarea produsului în timpul transportului.

Dacă nu aveți ambalajul original, pregătiți o cutie de transport astfel încât aparatul, în special suprafețele exterioare ale produsului, să fie protejate împotriva amenințărilor externe.

7. SPECIFICAȚII TEHNICE

7.1. Fișă de energie

Firmă		vestfrost
Model		VO-65W19MAVMB - VO-65W19MAVMC
Tip de cuptor		ELECTRIC
Greutate	kg	31,7
Index eficienţă energetică - convenţional		103,6
Index eficienţă energetică - tiraj forţat		94,0
Clasă de energie		A
Consum de energie (energie electrică) - convenţional	kWh/ciclu	0,87
Consum de energie (energie electrică) - tiraj forţat	kWh/ciclu	0,79
Număr de cavităţi		1
Sursă de căldură		ELECTRIC
Volum	l	69
Acest cuptor respectă reglementările EN 60350-1		

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

Cuptor
-Dacă este posibil, gătiţi mesele împreună.

- Menţineţi timpul de pre-încălzire scurt.

-Nu prelungiţi timpul de gătire.

-La finalizarea gătirii, nu uitaţi să închideţi cuptorul.

- În timpul perioadei de gătire, nu deschideţi uşa cuptorului.

Dėkojame, kad pasirinkote šį gaminį!
Šioje naudojimo instrukcijoje pateikiama svarbi informacija apie saugą ir nurodymai apie prietaiso naudojimą bei techninę priežiūrą.
Skirkite laiko perskaityti šią naudojimo instrukciją prieš naudodami prietaisą ir išlaikykite ją ateičiai.

Simbolis	Tipas	Reikšmė
	**ĮSPĖJIMAS:**	Rimto sužalojimo ar užmušimo rizika
	**ELEKTROS SMŪGIO RIZIKA**	Pavojingos įtampos rizika
	**GAISRAS**	Įspėjimas; gaisro rizika / degios medžiagos
	**ATSARGIAI**	Susižeidimo ar turtinės žalos rizika
	**SVARBU**	Teisingas sistemos naudojimas

TURINYS:

1. SAUGOS NURODYMAI 3
1.1 Bendrieji įspėjimai saugos klausimais 3
1.2 Gaminant su garais 5
1.3 Įspėjimai montavimo klausimais 6
1.4 Naudojimo metu 6
1.5 Atliekant valymo ir priežiūros darbus 7
2. MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI 10
2.1 Nurodymai montuotojui 10
2.2 Orkaitės montavimas 10
2.3 Jungimas į maitinimo tinklą ir sauga 11
3.GAMINIO YPATYBĖS 13
4.GAMINIO NAUDOJIMAS 14
4.1 Ruošiamo maisto lentelė 15
4.2 Gaminant su garais 16
4.3 Skaitmeninio laikmačio naudojimas 17
4.4 Priedai 19
5.VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA 21
5.1 Valymas 21
5.2 Techninė priežiūra 23
6.TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS 24
6.1 Trikčių diagnostika ir šalinimas 24
6.2 Transportavimas 24
7.TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS 25
7.1 Energijos vardinių parametrų lentelė 25

1. SAUGOS NURODYMAI

- Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šiuos nurodymus iki galo ir laikykite juos patogioje vietoje ateičiai.
- Ši instrukcija buvo parengta daugiau nei vienam modeliui, todėl jūsų prietaisas gali neturėti kai kurių instrukcijoje aprašomų ypatybių. Todėl, skaitant naudojimo instrukciją, labai svarbu atkreipti dėmesį į paveikslėlius.

1.1 BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI SAUGOS KLAUSIMAIS

- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 m. ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra riboti, arba neturintys pakankamai patirties bei žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis prietaisu ir supažindinami su galimais pavojais. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir techninės priežiūros negalima patikėti vaikams be priežiūros.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** naudojamas prietaisas ir atviros jo dalys įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų turi laikytis atokiai, jeigu jų nuolat neprižiūri suaugusieji.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** gaisro pavojus: nepalikite daiktų ant kaitviečių.

⚠ **ĮSPĖJIMAS:** įskilus paviršiui, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.

- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Reikia būti atsargiems, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų orkaitėje.

- Rankenos gali įkaisti net trumpai panaudojus prietaisą.
- Orkaitės durelių stiklo ir kitų paviršių valymui nenaudokite rupių šveitimo priemonių ar šveitiklių. Jie gali subraižyti paviršius, dėl ko gali suskilinėti durelių stiklas arba būti pažeisti paviršiai.
- Nevalykite prietaiso garinėmis valymo sistemomis.

⚠⚠ **ĮSPĖJIMAS:** kad išvengtumėte elektros smūgio rizikos, įsitikinkite, kad, prieš keičiant lemputę, prietaisas būtų išjungtas.

⚠ **ATSARGIAI:** kepant ar naudojant grilį, atviros prietaiso dalys gali įkaisti. Neleiskite mažiems vaikams būti arti prietaiso, kol jis naudojamas.

- Jūsų prietaisas pagamintas pagal visus taikytinus vietos ir tarptautinius standartus ir reglamentus.
- Techninės priežiūros ir remonto darbus turi atlikti tik įgalioti techninės priežiūros specialistai. Jei montavimo ir remonto darbus atlieka ne įgalioti techninės priežiūros specialistai, gali kilti pavojus. Nekeiskite ir nemodifikuokite prietaiso specifikacijų. Dėl naudojamų netinkamų kaitlentės apsaugos priemonių gali įvykti nelaimių.
- Prieš jungdami prietaisą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (dujų tipas, slėgis ar elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso specifikacijomis. Prietaiso specifikacijos yra surašytos etiketėje.

⚠ **ATSARGIAI:** šis prietaisas sukurtas tik gaminti maistą ir yra numatytas naudoti tik namų ūkiuose, vidaus patalpose. Jis neturi būti naudojamas kaip nors kitaip, negu numatyta jo naudojimo paskirtyje, pavyzdžiui, ne buitiniam naudojimui, komercinėje aplinkoje ar patalpų šildymui.

- Nekelkite ir nestumkite prietaiso, imdami už durelių

rankenų.

- Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, imtasi visų įmanomų priemonių. Turite atsargiai valyti stiklą, kad jo nesubraižytumėte, kadangi jis gali sudužti. Stenkitės nesutrenkti stiklo kitais daiktais.
- Montuodami, įsitikinkite, kad maitinimo laidas nebūtų užspaustas ar pažeistas. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos specialistas, kad išvengtumėte pavojaus.
- Neleiskite vaikams lipti ant orkaitės durelių ar sėdėti ant atidarytų durelių.
- Neleiskite vaikams ir gyvūnams būti arti prietaiso.

1.2 GAMINANT SU GARAIS

- Įpilti vandenį į vandens rezervuarą būtina prieš naudojant orkaitę.
- Nepilkite vandens į rezervuarą, kai orkaitė įkaitusi.
- Atidarius orkaitės dureles, iš vidaus gali veržtis garai. Orkaitės dureles atidarykite atsargiai, kadangi kyla rizika nusiplikyti.
- Gaminant su garais, orkaitėje gali likti drėgmės. Kadangi dėl drėgmės gali pasireikšti korozija, pasirūpinkite, kad po kepimo orkaitės vidus gerai išdžiūtų.
- Gaminant su garais reikia naudoti geriamą vandenį. Vietoj vandens nenaudokite degaus alkoholio ar skysčių su kietomis dalelėmis.
- Gaminant su garais reikia naudoti nerūdijančio plieno indus.
- Po gaminimo su garais, jei vandens rezervuare lieka vandens, jo negalima palikti naudoti kitam kartui, o rezervuarą išplaukite.

1.3 ĮSPĖJIMAI MONTAVIMO KLAUSIMAIS

- Nenaudokite iki galo nesumontuoto prietaiso.
- Montuoti prietaisą turi įgaliotas specialistas. Gamintojas neatsako už žalą, kurią gali sukelti netinkamas prietaiso pastatymas ar jei jį montuoja neįgalioti darbuotojai.
- Išpakuodami prietaisą, apžiūrėkite, ar jis nebuvo pažeistas transportuojant. Pastebėję pažeidimą, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu. Pakavimo medžiagos (nailonas, vielasiūlės, polistirenas ir kt.) gali būti kenksmingos vaikams, todėl jas būtina surinkti ir nelaukiant išmesti.
- Apsaugokite prietaisą nuo atmosferos poveikio. Nelaikykite jo saulėje, lietuje, sningant, prie dulkių ar kur pernelyg didelė drėgmė.
- Prie prietaiso esančių daiktų (t. y. spintelių) medžiagos turi būti atsparios mažiausiai 100 °C temperatūrai.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.

1.4 NAUDOJIMO METU

- Pirmą kartą įjungus orkaitę, gali pasijausti specifinis kvapas. Tai – visiškai normalu. Kvapą sukelia ant kaitinimo elementų esančios izoliacinės medžiagos. Prieš naudojant orkaitę pirmą kartą, rekomenduojame palikti ją atidarytą ir 45 minutėms nustatyti maksimalią temperatūrą. Pasirūpinkite, kad patalpa, kurioje pastatomas prietaisas, būtų gerai vėdinama.
- Ką nors kepdami atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Iš orkaitės išsiveržiantys karšti garai gali nuplikyti.

- Naudodami prietaisą, į jo vidų ar šalia jo nedėkite degių medžiagų.
- Išimdami ar keisdami ruošiamą maistą, būtinai naudokite specialias pirštines.
- Orkaitę draudžiama iškloti aliuminio folija, kadangi orkaitė gali perkaisti.
- Kepimo metu nedėkite indų ar kepimo formų tiesiai ant orkaitės pagrindo. Pagrindas labai smarkiai įkaista, todėl prietaisas gali būti pažeistas.

 Nepalikite orkaitės be priežiūros, kai ruošiate maistą kietuose ar skystuose riebaluose. Dėl didelio karščio jie gali užsidegti. Jokiu būdu nepilkite vandens ant užsidegusių riebalų. Šiuo atveju išjunkite orkaitę ir uždenkite puodą dangčiu arba nedegiu audeklu.

- Jei prietaisas nebus naudojamas ilgesnį laiką, išjunkite pagrindinį valdymo jungiklį.
- Pasirūpinkite, kad, kai nenaudojate prietaiso, visų valdiklių rankenėlės būtų „**0**“ (išjungta) padėtyje.
- Ištrauktos kepimo skardos pakrypsta. Imdami maistą iš orkaitės, elkitės atsargiai, kad jo neišpiltumėte ar nenumestumėte.
- Nedėkite jokių daiktų ant prietaiso durelių, kai jos atidarytos. Šitaip orkaitė gali išsibalansuoti arba durelės gali būti sugadintos.
- Ant prietaiso ar jo rankenų nekabinkite rankšluosčių ar indų šluosčių.

1.5 ATLIEKANT VALYMO IR PRIEŽIŪROS DARBUS

- Prieš atlikdami valymo ar priežiūros darbus įsitikinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo.
- Valydami valdymo skydą, neišiminėkite rankenėlių.
- Jei norite, kad prietaisas veiktų efektyviai ir saugiai,

rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis ir, prireikus, kreiptis į įgaliotus techninės priežiūros atstovus.

- Nebandykite grandyti kalkių nuosėdų, kurios gali atsirasti ant orkaitės dugno. Taip pažeisite orkaitės dugną.
- Norėdami pašalinti kalkių nuosėdas, kurios gali atsirasti ant orkaitės dugno, po 2–3 panaudojimų užpilkite 200–250 ml ne daugiau kaip 6 % rūgštingumo acto ant orkaitės dugno ir palaukite 30 minučių. Tada nuvalykite drėgna šluoste.

EB atitikties deklaracija

CE Pareiškiame, kad mūsų gaminiai atitinka taikytinus Europos direktyvas, nutarimus, reglamentus ir atitinkamuose standartuose išdėstytus reikalavimus.

Šis prietaisas skirtas tik maisto ruošimui namuose. Bet koks kitoks naudojimas (pavyzdžiui, kambario šildymui) yra netinkamas ir pavojingas.

Naudojimo instrukcija taikytina keliems modeliams. Tarp čia pateikiamų nurodymų ir savo konkretaus modelio galite pastebėti skirtumų.

Senos skalbyklės utilizavimas



Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinių atliekų tvarkymo tarnybą ar mažmeninės prekybos vietą, kurioje įsigijote gaminį.

2. MONTAVIMAS IR PARENGIMAS NAUDOTI

ĮSPĖJIMAS: Paruošti šį prietaisą naudojimui turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas inžinierius pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir galiojančius teisinius reglamentus.

- Neteisingas montavimas gali sukelti žalos, už kurią gamintojas neprisiima atsakomybės ir kuriai netaikoma garantija.
- Prieš montavimą pasirūpinkite, kad reikiami įvadai (elektros įtampa ir dažnis) derėtų su prietaiso reguliavimais. Prietaiso reguliavimo sąlygos surašytos etiketėje.
- Būtina vadovautis šalyje, kurioje naudojamas prietaisas, įstatymais, potvarkiais, direktyvomis ir standartais (saugos taisyklėmis, tinkamo utilizavimo taisyklėmis ir t. t.).

2.1 NURODYMAI MONTUOTOJUI

Bendrieji nurodymai

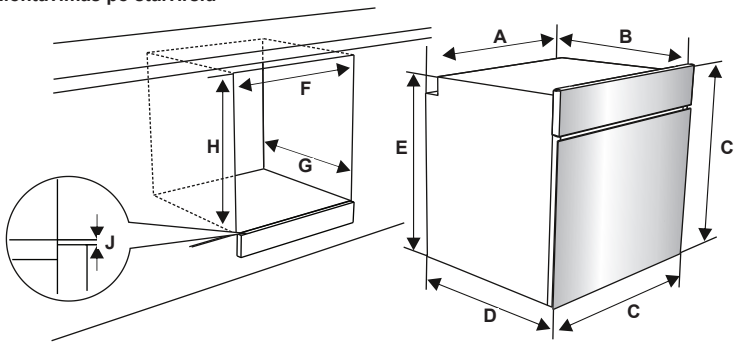
- Išpakavę prietaisą ir nuėmę priedus, patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Jei kyla įtarimų dėl pažeidimo, nenaudokite prietaiso ir nedelsdami susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu arba kvalifikuotu inžinieriumi.
- Užtikrinkite, kad arti prietaiso nebūtų lengvai užsidegančių medžiagų, pavyzdžiui, užuolaidų, aliejaus, šluosčių ir t. t., kurios gali greitai užsidegti.
- Virtuvės stalviršis ir aplink prietaisą esantys baldai turi būti pagaminti iš virš 100 °C temperatūrai atsparių medžiagų.
- Prietaiso negalima montuoti tiesiai virš indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio, skalbyklės ar skalbinių džiovyklės.

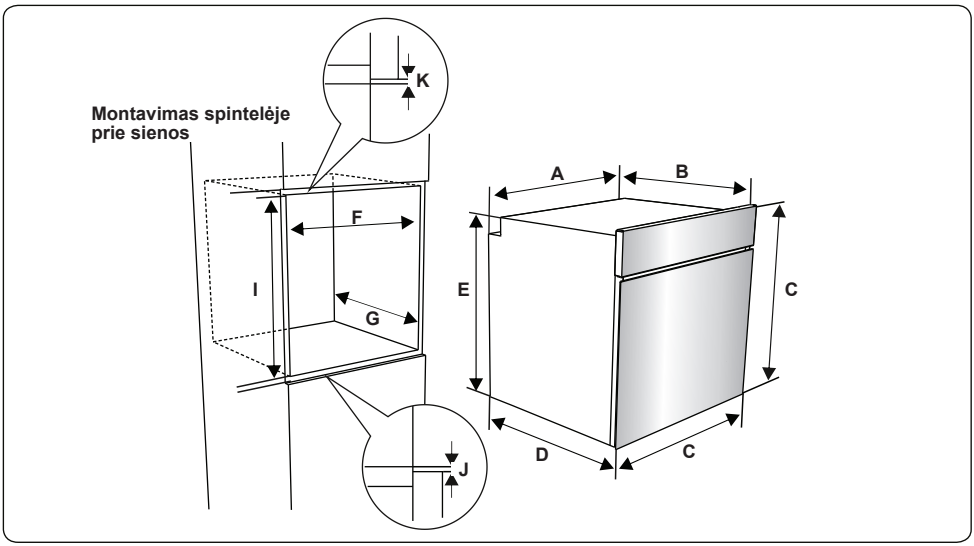
2.2 ORKAITĖS MONTAVIMAS

Prietaisai parduodami su montavimo rinkiniais ir gali būti montuojami atitinkamų matmenų stalviršyje. Kaitlentės ir orkaitės montavimo matmenys pateikiami toliau.

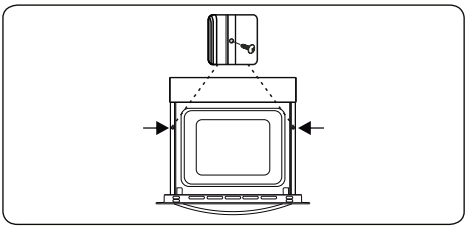
A (mm)	557	**min./maks. F (mm)**	560 / 580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600 / 590
G (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5 / 10
E (mm)	576		

Montavimas po stalviršiu





Sujungę elektros jungtis, orkaitę į spintelę įstatykite ją įstumdami. Atidarykite orkaitės dureles ir įsukite 2 varžtus į rėme esančias skyles. Prispaudę gaminio rėmą prie medinio spintelės paviršiaus, priveržkite varžtus.



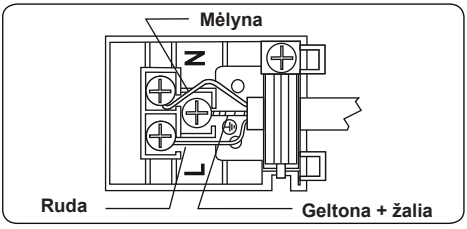
2.3 JUNGIMAS Į MAITINIMO TINKLĄ IR SAUGA

ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą jungti į elektros tinklą turi įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas elektrikas pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus ir jūsų gyvenamojoje vietoje galiojančias taisykles.

ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

- Prieš jungiant prietaisą į maitinimo tinklą, būtina patikrinti, ar prietaiso įtampa (nurodyta prietaiso identifikavimo plokštelėje) atitinka maitinimo tinklo įtampą. Elektros instaliacija turi būti pajėgi aptarnauti prietaiso galią (irgi nurodyta identifikavimo plokštelėje).
- Montuodami, pasirūpinkite, kad būtų naudojami izoliuoti laidai. Netinkamas jungimas gali sugadinti prietaisą. Jei maitinimo laidas pažeistas ir jį reikia pakeisti, tą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai.
- Nenaudokite adapterių, šakotuvų ir (arba) ilgintuvų.
- Maitinimo laidas turi būti laikomas toliau nuo karštų prietaiso dalių ir negali būti perlenktas arba prispaustas. Kitaip laidas gali būti pažeistas, ir dėl to gali kilti trumpasis jungimas.
- Jei prietaisas į maitinimo tinklą jungiamas ne su kištuku, siekiant atitikti saugumo taisykles, būtina naudoti automatinį jungiklį (su mažiausiai 3 mm kontaktų perskyrimu).
- Prietaisas yra skirtas naudoti su 220-240 V įtampos elektros srove. Jeigu jūsų įvado srovė skiriasi, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros specialistu arba kvalifikuotu elektriku.
- Maitinimo laidas (H05VV-F) turi būti pakankamai ilgas, kad pasiektų prietaisą, net jeigu prietaisas stovi spintelės priekinėje dalyje.
- Įsitikinkite, kad visi jungimai būtų tinkamai priveržti.
- Įstatykite maitinimo laidą į laido spraustuką ir uždarykite dangtelį.

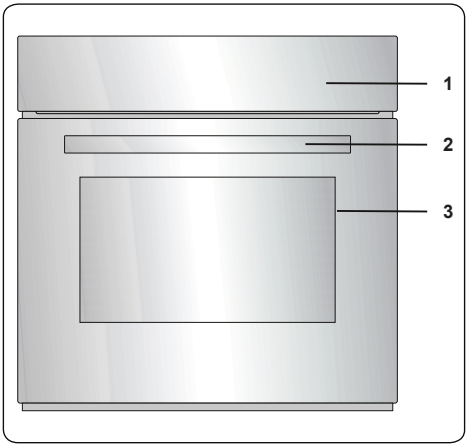
- Gnybtų dėžutės jungtys yra gnybtų dėžutėje.



3. GAMINIO YPATYBĖS

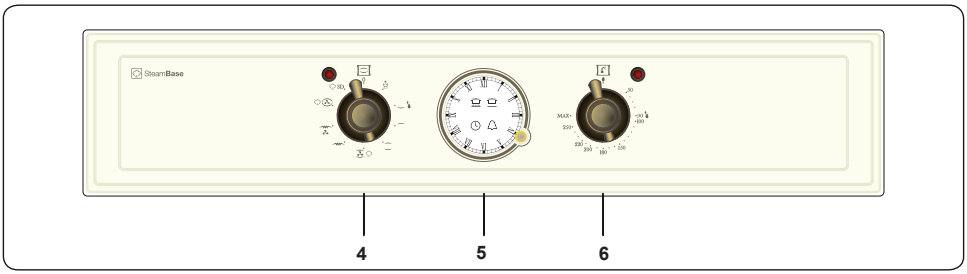
Svarbu: gaminių specifikacijos skiriasi, ir jūsų prietaisas gali atrodyti skirtingai, negu parodyti paveikslėliuose.

Komponentų sąrašas



1. Valdymo skydelis
2. Orkaitės durelių rankenėlė
3. Orkaitės durelės

Valdymo skydelis

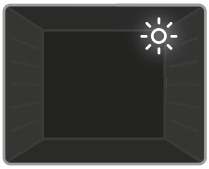


4. Orkaitės funkcijų valdymo rankenėlė
5. Laikmatis
6. Orkaitės termostato rankenėlė

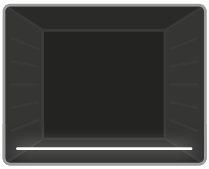
4. GAMINIO NAUDOJIMAS

Orkaitės funkcijos

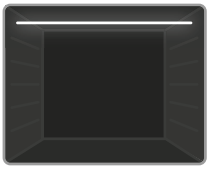
* Orkaitės funkcijos gali skirtis priklausomai nuo modelio.



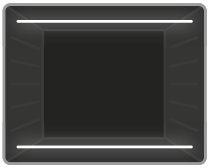
Orkaitės apšvietimas: įsijungia tik orkaitės apšvietimas. Ji šviesvisą kepimo funkcijos laiką.



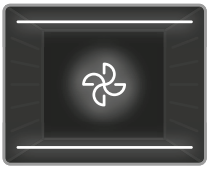
Kaitinimo iš apačios funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas apatinis kaitinimo elementas. Kaitinimo iš apačios funkcija idealiai tinka kepant picą, kadangi šiluma kyla iš orkaitės apačios ir šildo ruošiamą maistą. Ši funkcija labiau tinka šildyti maistą negu kepti.



Kaitinimo iš viršaus funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas viršutinis kaitinimo elementas. Iš viršutinio kaitinimo elemento sklindanti šiluma kaitina viršutinę ruošiamo maisto pusę. Kaitinimo iš viršaus funkcija idealiai tinka skrudinti viršutinę jau paruošto maisto pusę ir norint pašildyti.

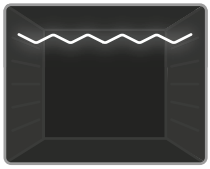


Statinė kepimo funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Naudojant statinę kepimo funkciją, skleidžiama šiluma, užtikrinant vienodą ruošiamo maisto kepimą. Ši funkcija idealiai tinka kepant sausainius, pyragus, makaronus, lazaniją ir picą. Naudojant šią funkciją, rekomenduojama įkaitinti orkaitę 10 minučių iš anksto ir ruošiamą maistą dėti tik vienoje skardoje vienu metu.



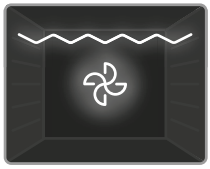
Ventiliatoriaus funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojami viršutinis, apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius. Ši funkcija labai tinka kepant miltinius kepinius. Kepimo metu naudojami apatinis ir viršutinis kaitinimo elementai, o ventiliatorius užtikrina oro cirkuliaciją, taip sukurdamas lengvą maisto apkepinimo efektą. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

Su šia funkcija galite naudoti ir kepimą su garais. Daugiau skaitykite skyriuje „Garų funkcijos naudojimas“.



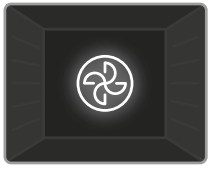
Grilio funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, naudojamas grilio kaitinimo elementas. Ši funkcija naudojama apkepti ir apskrudinti. Naudokite viršutines orkaitės lentynėles. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite grotelių viduryje. Po apačia būtinai padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

Įspėjimas: naudojant grilį, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



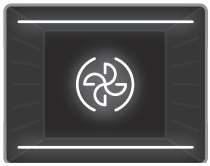
Grilio su ventiliatoriumi funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas grilio kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Ši funkcija idealiai tinka kepinti storesnius maisto produktus. Naudokite viršutinius orkaitės aukštus. Kad maistas nepriliptų prie grotelių, truputį patepkite jas aliejumi. Maistą dėkite grotelių viduryje. Po apačia būtinai padėkite kepimo skardą, kad į ją nubėgtų aliejus ar riebalai.

Įspėjimas: naudojant grilį, orkaitės durelės turi būti uždarytos, ir turi būti nustatyta 190 °C temperatūra.



Turbo funkcija: įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas žiedinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius. Turbo funkcija tolygiai paskirsto šilumą orkaitėje, kad visi maisto produktai ant visų lentynėlių keptų tolygiai. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

Su šia funkcija galite naudoti ir kepimą su garais. Daugiau skaitykite skyriuje „Garų funkcijos naudojimas“.



3D funkcija:
Įjungiamas orkaitės termostatas ir įspėjimo lemputės, įjungiamas žiedinis, viršutinis, apatinis kaitinimo elementai ir ventiliatorius. 3D funkcija tolygiai ir greitai paskirsto kaitrą orkaitėje, kad ant visų lentynėlių sudėtas maistas keptų tolygiai. Kepimo trukmė bus trumpesnė, negu naudojant kitas funkcijas. Rekomenduojama apie 10 minučių iš anksto įkaitinti orkaitę.

Be to, naudojant šią funkciją, miltiniai kepiniai bus pūstesni ir minkštesni.

Su šia funkcija galite naudoti ir kepimą su garais. Daugiau skaitykite skyriuje „Garų funkcijos naudojimas“.

VapClean:

Norėdami naudoti „VapClean“ funkciją nustatykite orkaitę statiniu šildymu 90 °C temperatūrai. Į orkaitės apačioje esantį padėklą įpilkite 200–250 ml vandens. Įjunkite orkaitę, ir „VapClean“ funkcija per 30–60 minučių paruoš orkaitę taip, kad ją būtų galima lengvai išvalyti.

4.1 RUOŠIAMO MAISTO LENTELĖ

Funkcija	Patiekalai		°C	min.
Statinis kaitinimas	Sluoksniuotos tešlos kepiniai	1 - 2	170-190	35-45
	Pyragas	1 - 2	170-190	30-40
	Sausainiai	1 - 2	170-190	30-40
	Troškinys	2	175-200	40-50
	Vištiena	1 - 2	200	45-60
Ventiliatorius	Sluoksniuotos tešlos kepiniai	1 - 2	170-190	25-35
	Pyragas	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Sausainiai	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Troškinys	2	175-200	40-50
	Vištiena	1 - 2	200	45-60
Turbo	Sluoksniuotos tešlos kepiniai	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Pyragas	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Sausainiai	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Troškinys	2	175-200	40-50
Grilis	Skrudinti mėsos kukuliai	4	200	10-15
	Vištiena	*	190	50-60
	Žlėgtainis	3 - 4	200	15-25
	Bifšteksas	4	200	15-25

* Jei yra, kepkite ant iešmo.

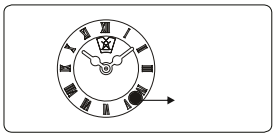
4.2 GAMINANT SU GARAIS

Maisto produktai	Funkcija	Laikiklių padėtis	Temp. (ºC)	Vandens kiekis (ml)	Kada įpilti vandenį (min)	Kepimo trukmė (min) (apytikr.)	Svoris (apytikris maisto produktų svoris, g)
Duona	Ventiliatorius + garai	3	200	100	Prieš įjungiant orkaitę.	30-50	820
Kepti makaronai	Ventiliatorius + garai	3	200	200	Prieš įjungiant orkaitę.	30-40	1500
Miltiniai kepiniai	Turbo + garai	3	180	150	Prieš įjungiant orkaitę.	30-40	500
Bulvės	Ventiliatorius + garai	3	200	250	Prieš įjungiant orkaitę.	45-60	500
Vištiena	Turbo + garai	3	220	200	Prieš įjungiant orkaitę.	60-70	2000
Did-kepsnis	Ventiliatorius + garai	3	180	300	Prieš įjungiant orkaitę.	100-110	1000

Svarbu: lentelėje pateikiamos laiko reikšmės yra iš laboratorinių bandymų ir gali skirtis, priklausomai nuo elektros įvado įtampos ir gaminamo maisto kiekio.

Svarbu: nepilkite vandens į rezervuarą, kai orkaitė įkaitusi.

4.3 SKAITMENINIO LAIKMAČIO NAUDOJIMAS



Programų aprašymas	
	Paleisti
	Sustabdyti
	Paros laiko reguliavimas
	Gaminimo laikmatis
	Rankenėlė

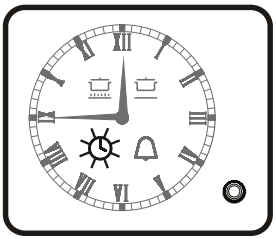
Prietaiso valdymas

Paspaudžiama rankenėlė

- Prietaisą galima valdyti paspaudžiama rankenėle. Paspaudžiama rankenėle galima atlikti šiuos veiksmus:
- Paspausti (parinkties patvirtinimas ir meniu perjungimas),
- Palaikyti paspaudus (perjungimas į rankinį režimą),
- Pasukti į dešinę (laikrodžio, garsinio signalo, gaminimo nustatymai),
- Pasukti į kairę (laikrodžio, garsinio signalo, gaminimo nustatymai).

Funkcijų aprašymas

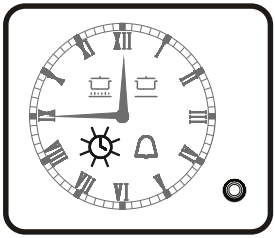
Įjungimas



Ekrano vaizdas įjungus

Įjungus prietaisą mirkčioja laikrodžio LED indikatorius. Šiuo režimu orkaitė neatlieka darbo. Paspaudus rankenėlę ir palaikius apie 3 sekundes suaktyvinamas rankinis režimas, o laikrodžio LED indikatorius išsijungia. Prietaisas veikia parengties režimu.

Paros laiko nustatymas

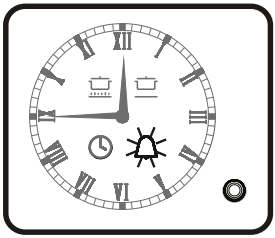


Paros laiko reguliavimo vaizdas ekrane

Spaudinėkite rankenėlę, kol pradės mirkčioti laikrodžio simbolis, kad galėtumėte atlikti laikrodžio nustatymus. Nustatyti laikrodį galima tik tada, kai nėra įjungtas garsinis signalas ar nustatytas gaminimo laikas.

Laikrodį galima nustatyti pasukus rankenėlę į dešinę ar kairę pusę. Ta laiko reikšmė, kuri paliekama nustatant laikrodį, reiškia paros laiką.

Garsinio signalo nustatymas



Garsinio signalo nustatymo vaizdas ekrane

Spaudinėkite rankenėlę, kol pradės mirkčioti varpelio simbolis, kad galėtumėte atlikti garsinio signalo nustatymus. Garsinį signalą galima nustatyti pasukus rankenėlę į dešinę ar kairę pusę.

Atlikus šiuos nustatymus reikia paspausti rankenėlę suaktyvinti garsinį signalą. Jeigu šiame meniu lange per 10 sekundžių nepaspausite rankenėlės, prietaisas persijungs į parengties režimą, ir jūsų

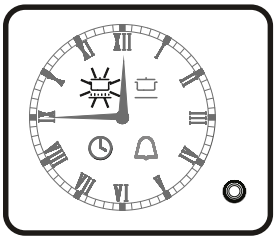
nustatyta reikšmė bus atšaukta.

Jeigu yra nustatytas garsinis signalas, pagrindiniame ekrane bus įjungtas varpelio simbolis.

Norėdami pamatyti, po kiek laiko įsijungs garsinis signalas, paspauskite ir atleiskite rankenėlę. 2 sekundes bus rodomas nustatytas garsinio signalo laikas, o po to vėl rodomas paros laikas.

Norėdami išjungti nustatytą garsinį signalą paspauskite rankenėlę ir palaikykite apie 2 sekundes. Ilgiausias garsinio signalo laikas yra 3 valandos.
Trumpiausias garsinio signalo laikas yra 2 minutės.

Gaminimo pradžios laiko nustatymas



Gaminimo pradžios laiko nustatymo vaizdas ekrane

Paspauskite ir atleiskite rankenėlę, kol pradės mirkčioti gaminimo pradžios simbolis, kad galėtumėte atlikti gaminimo pradžios laiko nustatymus.

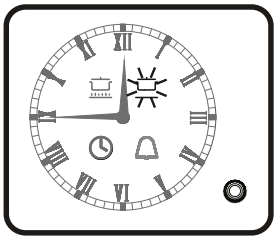
Gaminimo pradžios laiką galima nustatyti pasukus rankenėlę į dešinę ar kairę pusę.

Jeigu šiame meniu lange per 10 sekundžių nepaspausite rankenėlės, prietaisas persijungs į parengties režimą, ir jūsų nustatyta reikšmė bus atšaukta.

Nustačius gaminimo pradžios laiką, būtina nustatyti ir gaminimo pabaigos laiką. Kitaip gaminimo pradžios laikas bus atšauktas.

Gaminimo pradžios laikas gali būti pasirenkamas ne vėliau kaip 12 valandų nuo esamo laiko. Gaminimo pradžios laikas gali būti pasirenkamas ne anksčiau kaip 2 minutės nuo esamo laiko.

Gaminimo pabaigos laiko nustatymas



Gaminimo pabaigos laiko nustatymo vaizdas ekrane

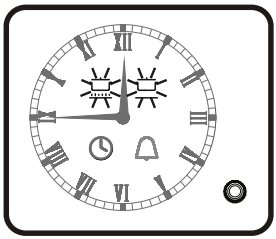
Paspauskite ir atleiskite rankenėlę, kol pradės mirkčioti gaminimo pabaigos simbolis, kad galėtumėte atlikti gaminimo pabaigos laiko nustatymus.

Gaminimo pabaigos laiką galima nustatyti pasukus rankenėlę į dešinę ar kairę pusę.

Atlikus šiuos nustatymus reikia paspausti rankenėlę suaktyvinti automatinį gaminimą. Jeigu šiame meniu lange per 10 sekundžių nepaspausite rankenėlės, prietaisas persijungs į parengties režimą, ir jūsų nustatyta reikšmė bus atšaukta.

Šiuo momentu nustatomas laikas, kada gaminimas turi baigtis. Gaminimo pabaigos laikas gali būti pasirenkamas ne vėliau kaip 15 valandų nuo esamo laiko. Gaminimo pabaigos laikas gali būti pasirenkamas ne anksčiau kaip 2 minutės nuo esamo laiko.

Atidėto gaminimo nustatymas



Gaminimo pabaigos laiko nustatymo vaizdas ekrane

Šis gaminimo režimas naudojamas norint pradėti gaminti po tam tikro laiko, kad būtų užbaigiamas nustatytu laiku.

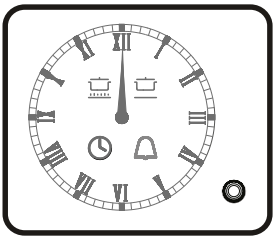
Norint nustatyti atidėtą gaminimą, būtina atlikti gaminimo pradžios ir pabaigos laiką.

Pavyzdžiui:

Esamas laikas	:10.00
Gaminimo pradžios laikas	:11.30
Gaminimo pabaigos laikas	:13.30

Gaminimas prasidės po 1 valandos ir 30 minučių ir bus sustabdytas praėjus 2 valandoms nuo to laiko.

Rankinis režimas



Jeigu nėra nustatoma gaminimo programa, orkaitė veikia rankiniu režimu. Šiuo režimu orkaitė atlieka darbą.

Norėdami naudoti rankinį režimą spaudinėkite rankenėlę, kol pasigirs garsinis signalas.

Suaktyvinus rankinį režimą, atšaukiamas bet kokia iki tol nustatyta programa.

Šiuo režimu orkaitė atlieka darbą. Jeigu orkaitės neketinate naudoti, funkcijų pasirinkime turi būti nustatyta OFF (išjungta).

Šiuo režimu visi LED indikatoriai yra išjungti.

Garsinio signalo išjungimas

Pasibaigus nustatytam gaminimo laikui arba atėjus nustatytam garsinio signalo laikui, pasigirsta garsinis signalas.

Norėdami išjungti garsinį signalą paspauskite rankenėlę. Jeigu per 1 minutę nepaspausite rankenėlės, garsinis signalas išsijungs automatiškai.

Garsinio signalo arba gaminimo laiko atšaukimas

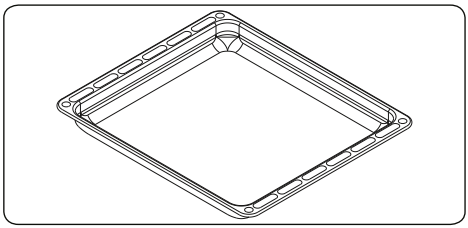
Norėdami atšaukti nustatytą garsinį signalą paspauskite rankenėlę ir palaikykite apie 3 sekundes. Valandų ir minučių rodyklės rodys esamą paros laiką.

4.4 PRIEDAI

Gili kepimo skarda

Gilią kepimo skardą geriausia naudoti troškinimui.

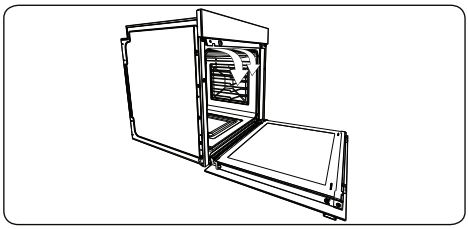
Įstatykite kepimo skardą į bet kurią lentynėlę ir stumkite iki galo, kad ji tinkamai įsistatytų.



PIRMOJI PASAULYJE

Karšto oro sulaikymo sistema įmontuojamose orkaitėse

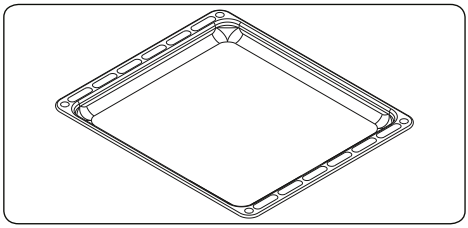
Patentuota karšto oro sulaikymo sistema apsaugo, kad karštas oras iš orkaitės neplūstų ant naudotojo, sukurdama oro užuolaidą, atidarant orkaitės dureles.



Negili kepimo skarda

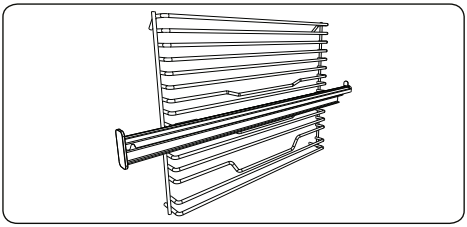
Negilią kepimo skardą geriausia naudoti tešlos kepiniams.

Įstatykite kepimo skardą į bet kurią lentynėlę ir stumkite iki galo, kad ji tinkamai įsistatytų.



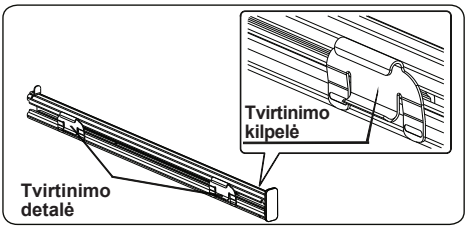
Vielinis laikiklis su „Easyfix“ iš dalies išstumiamu teleskopiniu bėgeliu

Teleskopinis bėgelis iš dalies išstumiamas, kad lengvai pasiektumėte maisto produktus.

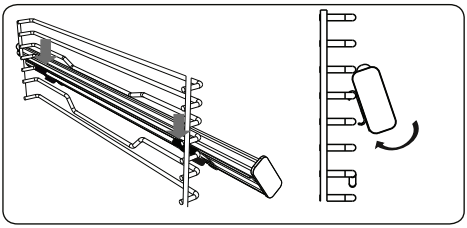


Teleskopiniai bėgeliai

Pirmą kartą naudodami kruopščiai nuvalykite priedus šiltu vandeniu, plovikliu ir švelnia valymo šluoste.



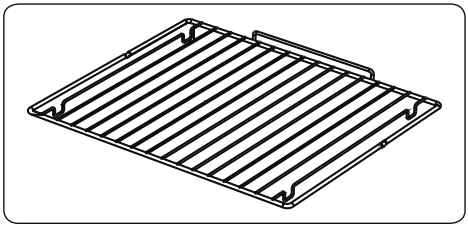
- Ant kiekvieno teleskopinio bėgelio yra tvirtinimo detalės, kurias galite nuimti norėdami valyti ir iš naujo nustatyti padėtį.
- Nuimkite šoninį bėgelį. Žr. skyrių „Vielinio laikiklio nuėmimas“.



- Viršutines teleskopinio bėgelio tvirtinimo detales užkabinkite ant šoninės laikiklio vielos ir tuo pačiu metu spauskite apatines tvirtinimo detales, kol aiškiai išgirsite, kad jos prisitvirtino prie šoninės laikiklio fiksavimo vielos.
- Norėdami nuimti, laikykite už priekinio bėgelių paviršiaus ir vykdykite ankstesnes instrukcijas atvirkščiai.

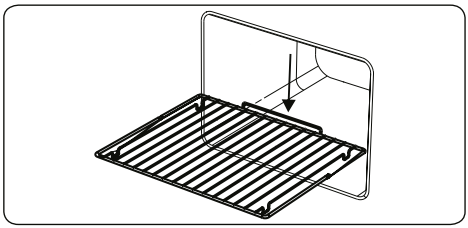
Grotelės

Groteles geriausia naudoti kepinant maistą arba gaminti maistą induose, kuriuos galima naudoti orkaitėje.



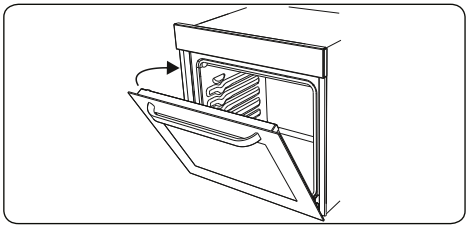
ĮSPĖJIMAS

tinkamai įstatykite groteles tarp laikiklių ir įstumkite iki galo į orkaitę.



Švelniai užsidarančios orkaitės durelės

Orkaitės durelės švelniai užsidaro pačios, kai jos paleidžiamos prieš pat baigiant uždaryti.



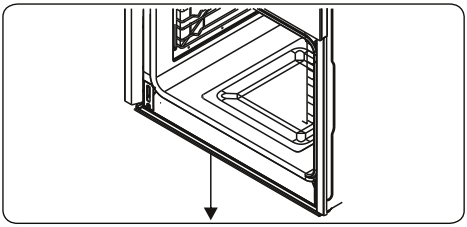
Vandens surinkimo indelis

Kartais vidinėje orkaitės durelių pusėje gali kauptis kondensatas. Tai nėra gaminio defektas.

Atidarykite orkaitės dureles kepimo griliumi padėtyje ir taip palaikykite 20 sekundžių.

Vanduo sulašės į surinkimo indelį.

Atvėsus orkaitei, nušluostykite vidinę durelių pusę sausu rankšluosčiu. Tokius veiksmus būtina atlikti reguliariai.



5. VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

5.1 VALYMAS

ĮSPĖJIMAS: Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palikite atvėsti.

Bendrieji nurodymai

- Prieš naudodami su savo prietaisu, patikrinkite, ar valymo medžiagos yra tinkamos ir rekomenduojamos gamintojo.
- Naudokite tokius valymo skysčius ir pastas, kuriose nėra kietų dalelių. Nenaudokite ėdančių (korozinių) kremų, šveitimo miltelių, vielinių šepečių ar kietų įrankių, kadangi jie gali pažeisti prietaiso paviršius.

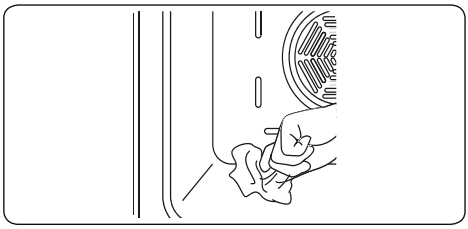
Nenaudokite valymo priemonių, kurių sudėtyje yra kietų dalelių, kadangi jos braižo stiklines, emaliuotas ir / arba dažytas jūsų prietaiso dalis.

- Išbėgus bet kokiems skysčiams, nedelsdami juos nuvalykite, kad negadintų prietaiso dalių.

Jokių prietaiso dalių nevalykite garinėmis valymo sistemomis.

Orkaitės vidaus valymas

- Emaliuotų orkaičių vidų geriausia valyti kol orkaitė dar šilta.
- Kiekvieną kartą, panaudoję orkaitę, iššluostykite orkaitę muiluotame vandenyje sudrėkinta šluoste. Tada dar kartą iššluostykite orkaitę drėgna šluoste ir nusausinkite.
- Norint kuo švariau išvalyti orkaitę, kartais gali prireikti naudoti skystą valiklį.



Pirolizinis valymas

ĮSPĖJIMAS: Prieš suaktyvindami pirolizinio valymo funkciją, pašalinkite bet kokias išsiliejusias medžiagas ir įsitikinkite, kad orkaitė yra tuščia. Orkaitėje nepalikite jokių daiktų, pavyzdžiui, metalinių grotelių, kepimo skardų, orkaitės lentynėlių ar laikiklių (jeigu naudojami), kadangi pirolizinio valymo metu jie gali būti sugadinti.

- Orkaitės ertmė padengta specialių emaliu, atspariu aukštai temperatūrai. Pirolizinio valymo metu orkaitės vidaus temperatūra gali pasiekti 475 ºC temperatūrą.
- Pirolizinio valymo metu dėl jūsų saugumo orkaitės durelės automatiškai užrakinamos. Pasibaigus valymo procesui, įsijungs ventiliatorius. Orkaitės durelės liks užrakintos, kol ji atvės.
- Rekomenduojama išvalyti orkaitę kempine, sudrėkinta šiltame vandenyje, po kiekvieno kepimo ar atlikto pirolizinio valymo.
- Pirolizinio valymo metu gali sklisti kvapai ir šiek tiek dūmų dėl ardomų maisto likučių orkaitėje. Tai yra normalu. Iš valomos orkaitės sklindantys dūmai gali būti mirtini paukščiams, vaikams ir gyvūnams, todėl juos būtina išvėdinti, kol pasibaigs procesas.
- Vieta, kurioje pastatoma orkaitė, turi būti gerai vėdinama, ypač pirolizinio valymo metu. Visos durys į tą patalpą turi būti uždarytos, kad kvapas ir dūmai nepasklistų.

Stiklinių dalių valymas

- Reguliariai valykite stiklines jūsų prietaiso dalis.
- Vidines ir išorines stiklines prietaiso dalis valykite stiklų valikliu. Po to kruopščiai jas nuskalaukite ir nusausinkite sausa šluoste.

Nerūdijančio plieno dalių (jei yra) valymas

- Reguliariai valykite jūsų prietaiso dalis iš nerūdijančio plieno.
- Nuvalykite nerūdijančio plieno dalis švariame vandenyje sudrėkinta švelnia šluoste. Po to kruopščiai jas nusausinkite sausa šluoste.

Nevalykite nerūdijančio plieno dalių, kol jos dar karštos po kepimo.

Ant nerūdijančio plieno dalių ilgai nelaikykite acto, kavos, pieno, druskos, vandens, citrinų ar pomidorų sulčių.

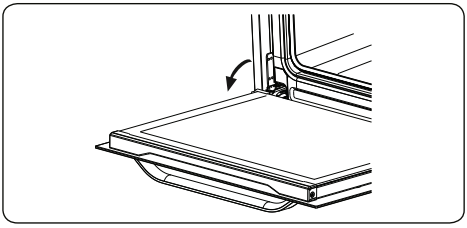
Dažytų paviršių (jei yra) valymas

- Pomidorų, pomidorų pastos, kečupo, citrinų, riebių produktų, pieno, cukringo maisto bei gėrimų ir kavos dėmes būtina iš karto nuvalyti šiltu vandeniu sudrėkinta šluoste. Tokių dėmių nenuvalius ir leidus pridžiūti ant paviršių, jų NEGALIMA gramdyti kietais daiktais (smailiais daiktais, metaliniais ir plastikiniais šveitikliais, paviršius braižančiais šveistukais) ar valyti valikliais su dideliu alkoholio kiekiu, dėmių valikliais, riebalų šalinimo medžiagomis, cheminėmis šveitimo priemonėmis. Tokiu atveju ant milteliais dažytų paviršių gali atsirasti dėmių ir rūdžių. Gamintojas neatsako už pažeidimus, atsiradusius dėl netinkamų gaminių valymo priemonių ar metodų naudojimo.

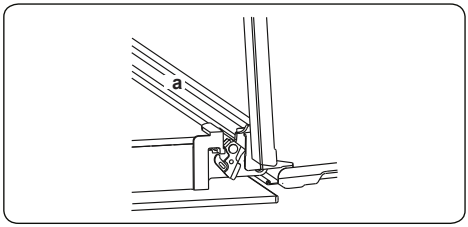
Orkaitės durelių išėmimas

Prieš valydami orkaitės durelių stiklą, turite išimti orkaitės dureles, kaip parodyta toliau.

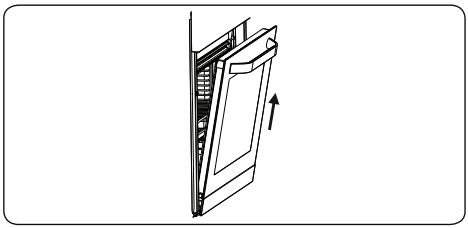
1. Atidarykite orkaitės dureles.



2. Pastumkite (atsuktuvu) fiksavimo užšovą (**a**) į galinę padėtį.

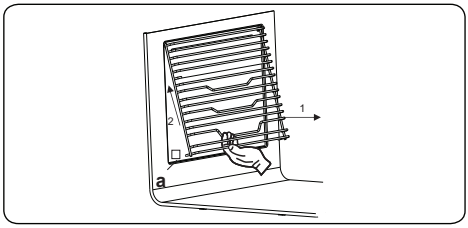


3. Priverkite dureles beveik tiek, kad visiškai užsidarytų ir išimkite jas, patraukdami į save.



Vielinių laikiklių išėmimas

Norėdami išimti vielinį laikiklį, patraukite jį taip, kaip parodyta paveikslėlyje. Atlaisvinę spaustukus (**a**), pakelkite.



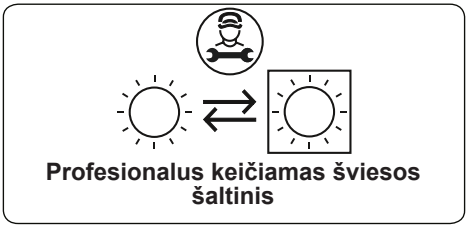
5.2 TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS: Prietaiso techninės priežiūros darbus turi atlikti tik įgalioto techninės priežiūros atstovo specialistas arba kvalifikuotas technikas.

Orkaitės lemputės keitimas

ĮSPĖJIMAS: Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palikite atvėsti.

- Nuimkite stiklinį dangtelį, išimkite lemputę.
- Įstatykite naują lemputę (atsparią 300 °C temperatūrai) vietoj išimtos lemputės (230 V, 15-25 vatų, E14 tipo).
- Uždėkite stiklinį dangtelį. Orkaitę vėl galite naudoti.
- Gaminyje yra G energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.
- Galutinis vartotojas negali pakeisti šviesos šaltinio. Reikalingas aptarnavimas po pardavimo.
- Pridedamas šviesos šaltinis nėra skirtas naudoti kitose srityse.



Profesionalus keičiamas šviesos šaltinis

Lemputė pagaminta konkrečiai naudoti buitiniuose virimo (kepimo) prietaisuose. Ji neskirta namų patalpų apšvietimui.

- Nebandykite grandyti kalkių nuosėdų, kurios gali atsirasti ant orkaitės dugno. Taip pažeisite orkaitės dugną.
- Norėdami pašalinti kalkių nuosėdas, kurios gali atsirasti ant orkaitės dugno, po 2–3 panaudojimų užpilkite 200–250 ml ne daugiau kaip 6 % rūgštingumo acto ant orkaitės dugno ir palaukite 30 minučių. Tada nuvalykite drėgna šluoste.

6. TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS, TRANSPORTAVIMAS

6.1 TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Jei, atlikus bazinius trikčių nustatymo ir šalinimo žingsnius, problema nedingsta, susisiekite su įgaliotu techninės priežiūros atstovu ar kvalifikuotu specialistu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Neįsijungia orkaitė.	Išjungtas maitinimas.	Patikrinkite, ar yra elektros srovė. Taip pat patikrinkite, ar veikia kiti prietaisai virtuvėje.
Orkaitė nekaista.	Neteisingai nustatytas orkaitės temperatūros valdiklis. Orkaitės durelės buvo paliktos atvertos.	Patikrinkite, ar orkaitės temperatūros valdiklis nustatytas teisingai.
Neveikia orkaitės apšvietimas (jei yra).	Lemputės gedimas. Elektros srovė nutraukta arba išjungta.	Pakeiskite lemputę pagal nurodymus. Įsitikinkite, kad maitinimo laidas įjungtas į maitinimo tinklo lizdą.
Maistas orkaitėje kepa netolygiai.	Neteisingai išdėstytos orkaitės lentynėlės.	Įsitikinkite, kad naudojate rekomenduojamą temperatūrą ir lentynėlių padėtis. Dažnai nedarinėkite durelių, jei neruošiate tokio maisto, kurį reikėtų dažnai vartyti. Jei dažnai darinėsite durelės, orkaitės vidaus temperatūra bus žemesnė, o tai gali įtakoti ruošiamo maisto kokybę.
Laikmačio mygtukai tinkamai nenusispaudžia.	Tarp laikmačio mygtukų įstrigo pašalinių medžiagų. Modelių su lietimui jautriais valdikliais atveju: ant valdymo skydelio yra drėgmės. Nustatyta mygtukų užrakto funkcija.	Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite iš naujo. Nuvalykite drėgmę ir bandykite iš naujo. Patikrinkite, ar nustatyta mygtukų užrakto funkcija.
Orkaitės ventiliatorius (jei yra) veikia triukšmingai.	Orkaitės lentynėlės dreba.	Patikrinkite, ar orkaitė pastatyta lygiai. Patikrinkite, ar nedreba lentynėlės ir kepimo indai arba nesiliečia prie galinės sienelės.

6.2 TRANSPORTAVIMAS

Jei norite transportuoti prietaisą, naudokite originalų gaminio įpakavimą ir neškite su originaliu dėklu. Vadovaukitės ant pakuotės esančiais transportavimo simboliais. Visas atskiriamas dalis priklijuokite lipnia juosta, kad nepažeistumėte gaminio transportuodami.

Jei nebeturite originalios pakuotės, naudokite tokią dėžę, kurioje prietaisas, ypač jo išoriniai paviršiai, būtų apsaugoti nuo išorinių faktorių.

7. TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

6.1 Energijos vardinių parametrų lentelė

Prekės ženklas		vestfrost
Modelis		VO-65W19MAVMB - VO-65W19MAVMC
Orkaitės tipas		ELEKTRINĖ
Svoris	kg	31,7
Energijos efektyvumo rodiklis – konvekcijos funkcija		103,6
Energijos efektyvumo rodiklis – intensyvaus karšto oro srauto funkcija		94,0
Energijos klasė		A
Energijos sąnaudos (elektros) – konvekcijos funkcija	kWh/ciklui	0,87
Energijos sąnaudos (elektros) – intensyvaus karšto oro srauto funkcija	kWh/ciklui	0,79
Orkaičių skaičius		1
Šilumos šaltinis		ELEKTRINĖ
Talpa	l	69
Ši orkaitė atitinka standartą EN 60350-1		

Energijos taupymo patarimai

Orkaitė
- Gaminkite kelis patiekalus vienu metu, jeigu tik įmanoma.
- Orkaitę įkaitinkite tik trumpai.
- Neilginkite kepimo laiko.
- Nepamirškite išjungti orkaitės kepimui pasibaigus.
- Neatidarinėkite orkaitės durelių kepimo metu.

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.VYBAVENÍ SPOTŘEBIČE 13
4.POUŽITÍ PRODUKTU 14
4.1 Tabulka pro přípravu jídel 15
4.2 Pro funkci páry 16
4.3 Použití digitálního časovače 17
4.4 Příslušenství 19
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 20
5.1 Čištění 20
5.2 Údržba 22
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA 23
6.1 Odstraňování potíží 23
6.2 Přeprava 23
7.TECHNICKÉ ÚDAJE 24
7.1 Informační list o energetické účinnosti 24

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 schopnosti 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 roztříštění 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 směrnicemi a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými techniky mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (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 přemisťování 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. Buďte 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 nádobí.
- 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 nevylili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívek.
- 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

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 instalaci 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 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

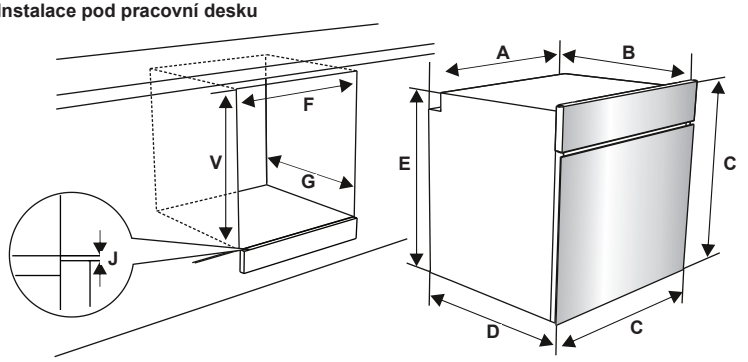
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé 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.

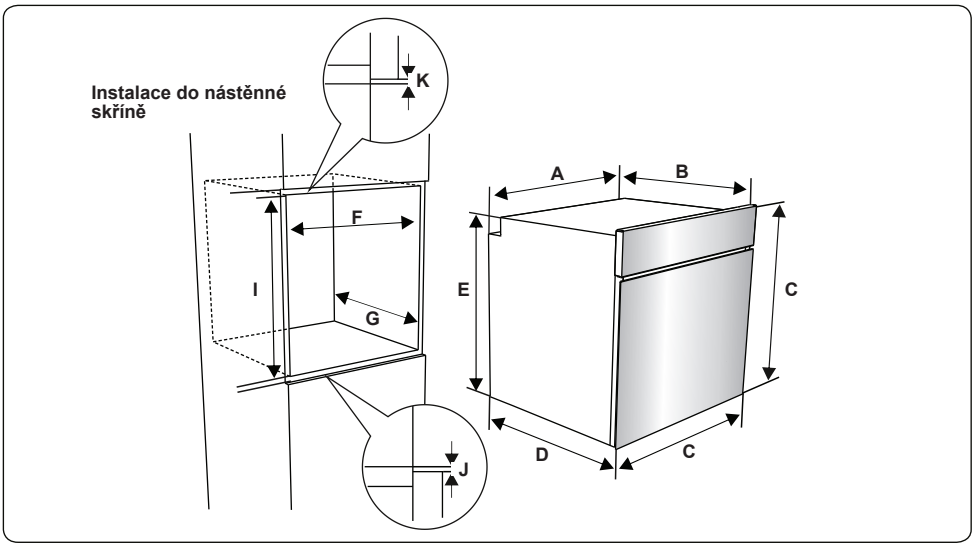
2.2 MONTÁŽ TROUBY

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

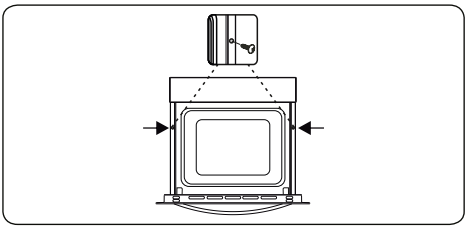
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Instalace pod pracovní desku





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.



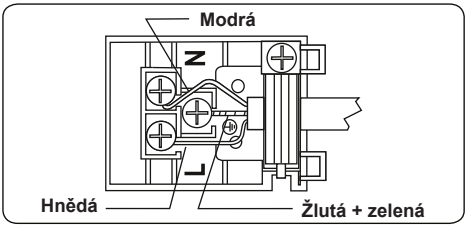
2.3 NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

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

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 zavřete kryt.

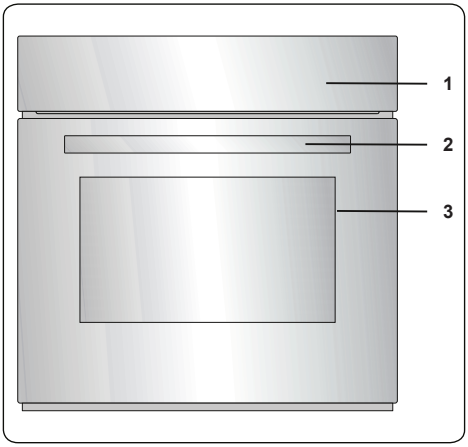
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.



3. VYBAVENÍ SPOTŘEBIČE

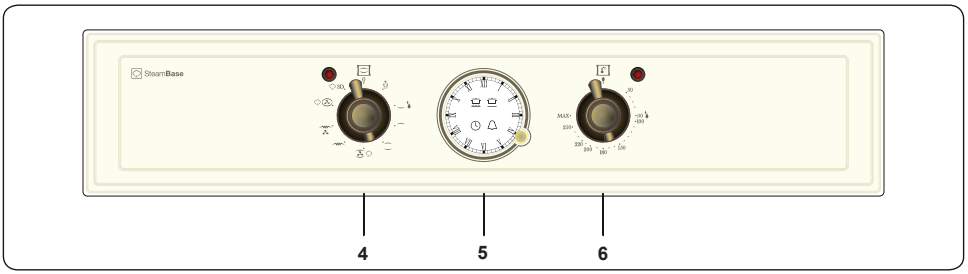
Důležité: Technické parametry spotřebiče a vzhled spotřebiče se může lišit od zobrazení na obrázcích uvedených níže.

Vybavení trouby



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

Ovládací panel

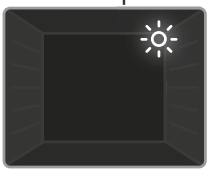


4. Knoflík pro výběr funkce
5. Časovač
6. Knoflík pro nastavení teploty

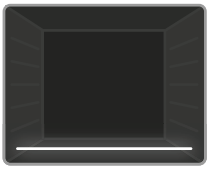
4. POUŽITÍ PRODUKTU

Funkce trouby

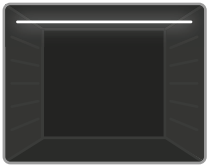
* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



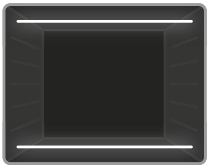
Světlo v troubě: Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



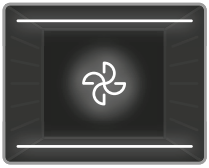
Funkce spodního ohřevu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní topné těleso. Funkce spodního ohřevu je skvělá pro ohřev pizzy, protože teplo stoupá ze spodní části trouby a ohřívá tak jídlo. Tato funkce je vhodnější pro ohřívání jídla než pro jeho vaření.



Funkce horního ohřevu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky, spustí se horní topné těleso. Teplo vyzařované horním topným tělesem upeče horní stranu jídla. Funkce horního ohřevu je ideální pro opečení horní části uvařeného jídla a ohřev jídla.

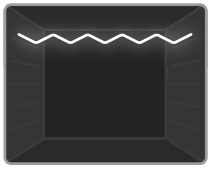


Statická funkce pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Funkce statického vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné uvaření jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



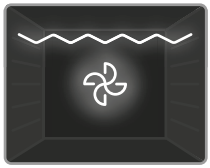
Funkce ventilátoru: Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

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



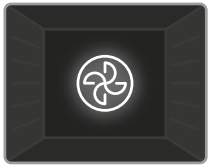
Funkce grilu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání potravin. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte 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.



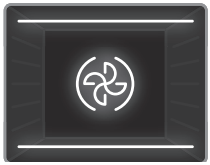
Funkce grilu a ventilátoru: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu a ventilátor. Tato funkce je ideální ke grilování silnějších pokrmů. Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku.

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



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“.



Funkce 3D: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso, horní topné těleso, spodní topné těleso a větrák. Funkce 3D rovnoměrně a rychle rozptyluje teplo po troubě, aby se rovnoměrně peklo jídlo na všech patrech trouby. Doba pečení bude kratší než u jiných funkcí. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

Kromě toho bude při použití této funkce vaše jemné pečivo nadýchanější a měkčí.

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



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.

4.1 TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

Funkce	Pokrm		°C	min.
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.

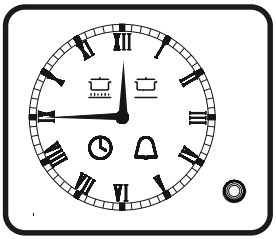
4.2 PRO FUNKCI PÁRY

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
Drobné pečivo	Turbo+pára	3	180	150	Před spuštěním trouby	30-40	500
Bram-bora	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

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

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

4.3 POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO ČASOVAČE



Popis funkcí	
	Start
	Stop
	Nastavení aktuálního času
	Časovač vaření
	Knoflík

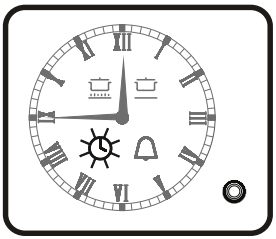
Ovládání spotřebiče

Knoflík

- Spotřebič lze ovládat pomocí knoflíku. Knoflík můžete použít následovně:
- zmáčknutí (pro potvrzení nastavení a pro přepnutí nabídky)
- zmáčknutí a podržení (pro přepnutí do manuálního režimu)
- otočení doprava (pro nastavení hodin, budíku a vaření)
- otočení doleva (pro nastavení hodin, budíku a vaření)

Funkční specifikace

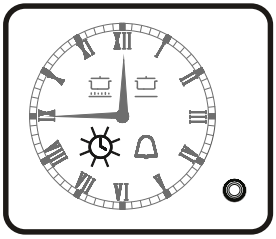
Spuštění



Obrazovka po spuštění

Po spuštění bude LED dioda hodin blikat. V tomto režimu nemůžete troubu ovládat. Stisknutím a podržením knoflíku přibližně na 3 sekundy aktivujete manuální režim a LED dioda hodin zhasne. Spotřebič bude v pohotovostním režimu.

Nastavení aktuálního času

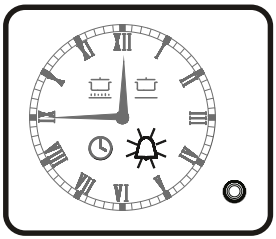


Obrazovka nastavení aktuálního času

Zmáčkněte knoflík a držte ho, dokud nezačne blikat symbol hodin – pak můžete nastavit hodiny. Nastavení hodin je povoleno pouze tehdy, pokud není nastaven budík nebo doba vaření.

Hodiny můžete nastavit otáčením knoflíku doprava nebo doleva. Poslední nastavené hodiny budou aktuální čas.

Nastavení budíku



Obrazovka nastavení budíku

Zmáčkněte knoflík a držte ho, dokud nezačne blikat symbol zvonku – pak můžete nastavit budík. Budík můžete nastavit otáčením knoflíku doprava nebo doleva.

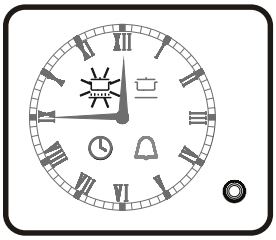
Aby se budík aktivoval, musíte po nastavení jeho času stisknout knoflík. Pokud v této nabídce nezapnete knoflík do 10 sekund, zařízení se přepne do pohotovostního režimu a nastavování se zruší.

Pokud je nastavený budík, bude na hlavní obrazovce symbol zvonku.

Stisknutím a uvolněním knoflíku si můžete zobrazit čas, který zbývá do spuštění budíku. Sekundová a minutová ručička zobrazí nastavený čas budíku na dobu 2 vteřin. Pak znovu zobrazí aktuální čas.

Stisknutím a podržením knoflíku na dobu asi 2 vteřin zrušíte nastavený budík. Maximální doba nastavení budíku jsou 3 hodiny.
Minimální doba nastavení budíku jsou 2 minuty.

Nastavení času zahájení vaření



Obrazovka nastavení času zahájení vaření

Zmáčkněte knoflík a uvolněte ho, až začne blikat symbol zahájení. Pak můžete nastavit čas zahájení vaření.

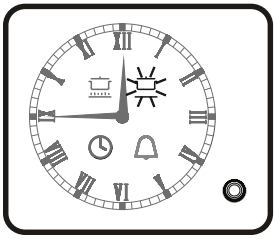
Čas zahájení vaření můžete nastavit otáčením knoflíku doprava nebo doleva.

Pokud v této nabídce nezapnete knoflík do 10 sekund, zařízení se přepne do pohotovostního režimu a akce se zruší.

Čas ukončení vaření musí být nastaven až po čase zahájení vaření, jinak se čas zahájení vaření zruší.

Nejzazší čas zahájení vaření je za 12 hodin od aktuálního času. Nejbližší čas zahájení vaření je za 2 minuty od aktuálního času.

Nastavení času konce vaření



Obrazovka nastavení času konce vaření

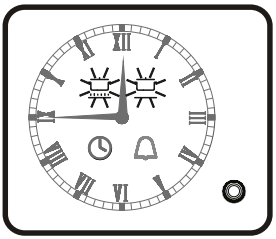
Zmáčkněte knoflík a uvolněte ho, až začne blikat symbol ukončení. Pak můžete nastavit čas konce vaření.

Čas konce vaření můžete nastavit otáčením knoflíku doprava nebo doleva.

Aby se automatické vaření aktivovalo, musíte po nastavení jeho času stisknout knoflík. Pokud nedojde k použití knoflíku do 10 sekund, zařízení se přepne do pohotovostního režimu a nastavování se zruší.

V tomto okamžiku nastavte čas, kdy má vaření skončit. Nejzazší čas konce vaření je za 15 hodin od aktuálního času. Nejbližší čas konce vaření je za 2 minuty od aktuálního času.

Nastavení odložení vaření



Obrazovka nastavení času konce vaření

Tento režim vaření se používá pro zahájení vaření po určité době a jeho ukončení v nastavený čas.

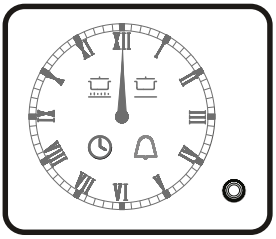
Pro nastavení odloženého vaření je třeba nastavit jak čas zahájení, tak čas ukončení vaření.

Například:

Aktuální čas:	10.00
Odložení – zahájení vaření	:11.30
Odložení – ukončení vaření	:13.30

Vaření začne o 1 hodinu a 30 minut později a ukončí se 2 hodiny poté.

Manuální režim



Pokud nenastavíte program vaření, bude trouba v manuálním režimu. V tomto režimu můžete troubu ovládat.

Stiskněte knoflík a podržte ho, dokud se neozve zvuk – trouba pak bude v manuálním režimu.

Když je aktivní manuální režim, zruší se všechny předchozí programy vaření.

Troubu můžete v tomto režimu ovládat. Pokud nebudete troubu používat, musíte vypnout výběr funkcí.

V tomto režimu jsou všechny LED diody zhaslé.

Zrušení zvuku alarmu

Když uplyne doba vaření nebo nastane čas nastavený na budíku, ozve se zvuk alarmu.

Stisknutím tlačítka zvuk vypnete. Pokud knoflík nestisknete do 1 minuty od spuštění zvuku alarmu, zvuk se automaticky vypne sám.

Zrušení budíku nebo doby vaření

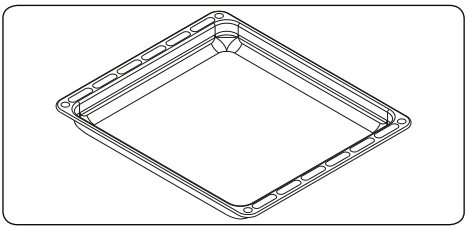
Stisknutím knoflíku a jeho podržením na dobu asi 3 vteřin zrušíte nastavený budík. Minutová ručička a sekundová ručička zobrazí aktuální čas.

4.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

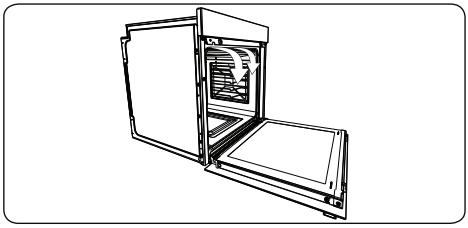
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



PRVNÍ NA SVĚTĚ

Systém ochrany před horkým vzduchem

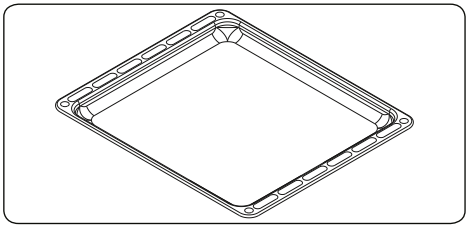
Tento patentovaný systém ochrany před horkým vzduchem zabraňuje tomu, aby uživatel přišel do kontaktu s horkým vzduchem. Používá k tomu clonu vzduchu, která se vytvoří při otevření dvířek.



Mělký plech

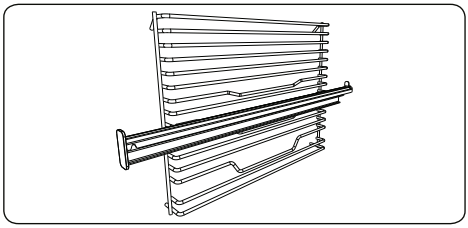
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

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



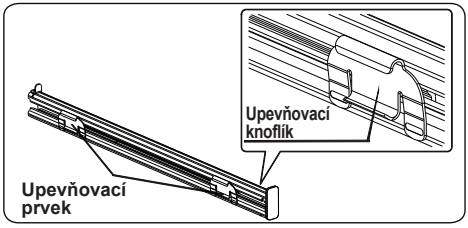
Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejnicí EasyFix

Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.



Teleskopické kolejnice

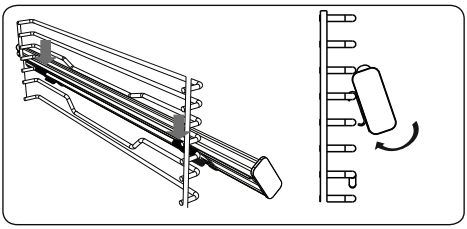
Před prvním použitím příslušenství důkladně umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Použijte čistý měkký hadr.



- Na každé teleskopické kolejnici jsou

upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň.

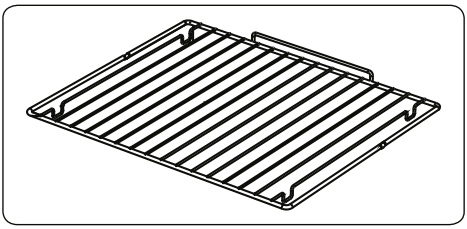
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

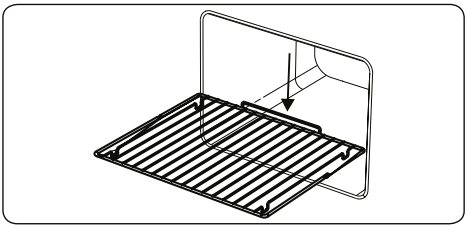
Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



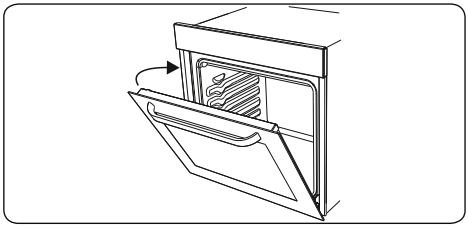
VAROVÁNÍ

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



Dvířka s tichým zavíráním

Když dvířka trouby pustíte těsně před zavřením, sama se pomalu zavřou.



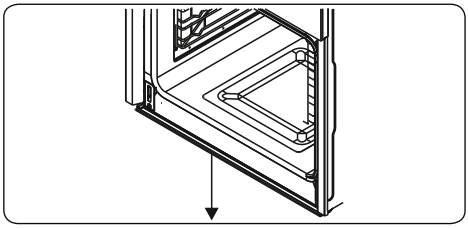
Kolektor na vodu

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

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechejte 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.

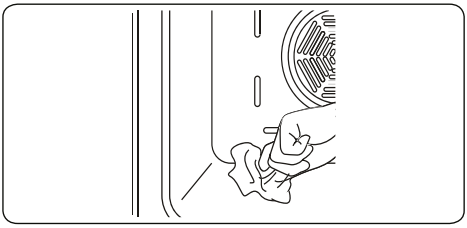
Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částeček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.

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

Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým 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 ošetřený speciálním smaltem 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 části (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)

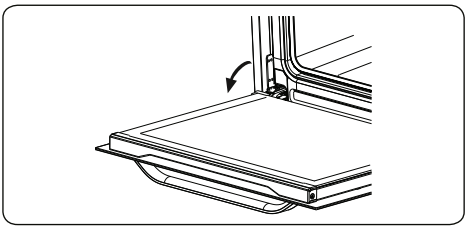
- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými 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 neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

Odstranění dvířek trouby

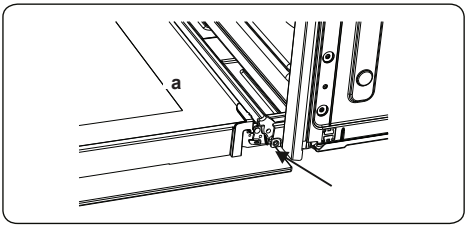
Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte

níže.

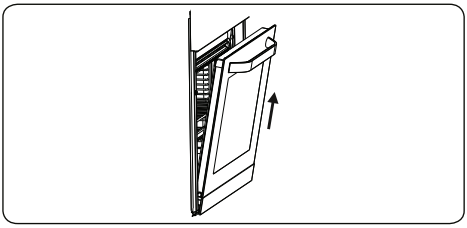
1. Otevřete dvířka trouby.



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

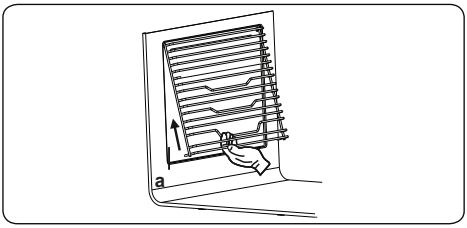


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraníte tak, že za ni zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (**a**) ji zdvihněte nahoru.



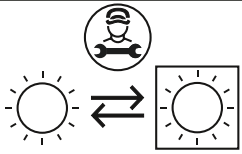
5.2 ÚDRŽBA

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

Lampa je navržená 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 vyčistěte 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. Elektřina 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 tlačítky 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		vestfrost
Model		VO-65W19MAVMB - VO-65W19MAVMC
Typ trouby		ELEKTŘINA
Hmota	kg	31,7
Index spotřeby energie - běžný		103,6
Index spotřeby energie - vynucený		94,0
Energetická třída		A
Spotřeba energie (elektřina) - běžná	kWh/cyklus	0,87
Spotřeba energie (elektřina) - vynucená	kWh/cyklus	0,79
Počet otvorů		1
Zdroj tepla		ELEKTŘINA
Objem	l	69
Tato trouba splňuje EN 60350-1		

Tipy pro úsporu energie

Trouba
- Jídla vařte společně, je-li to možné.

- Zkraťte dobu předehřívání.

- Dobu vaření neprodlužujte.

- Na konci vaření nezapomeňte troubu vypnout.

- Během vaření troubu neotevírejte.

Vestel Holland B.V.
Stationsplein 45 A2.191
3013 AK Rotterdam The Netherlands



52451657