

myria

MY1810
MY1809

Stimate client,

Scopul nostru este acela de a vă oferi produse de înaltă calitate, ce depășesc așteptările dumneavoastră. Aparatul dumneavoastră este produs în centre moderne și este testat cu grijă, în special din punct de vedere calitativ. Acest manual a fost elaborat pentru a vă ajuta să utilizați aparatul care a fost produs cu cea mai recentă tehnologie, cu încredere și eficiență maximă. Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție acest manual ce include informații de bază referitoare la instalarea sigură, mentenanță și utilizare. Vă rugăm să contactați cel mai apropiat centru de service autorizat, pentru instalarea produsului dumneavoastră.

Cuprins

Prezentarea și dimensiunea produsului

Avertismente

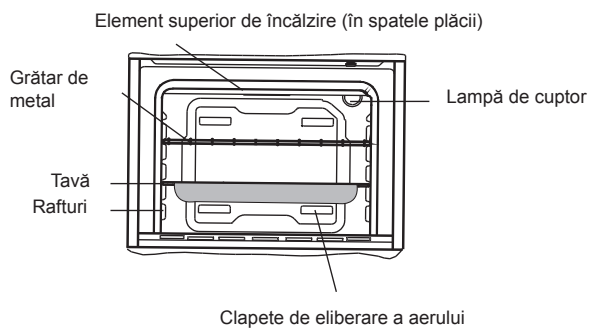
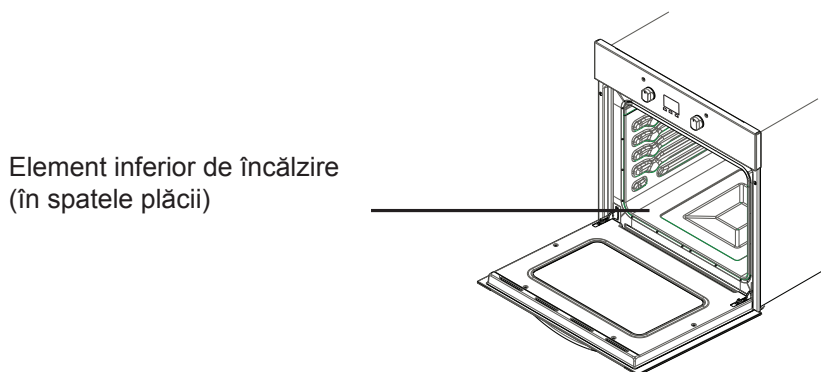
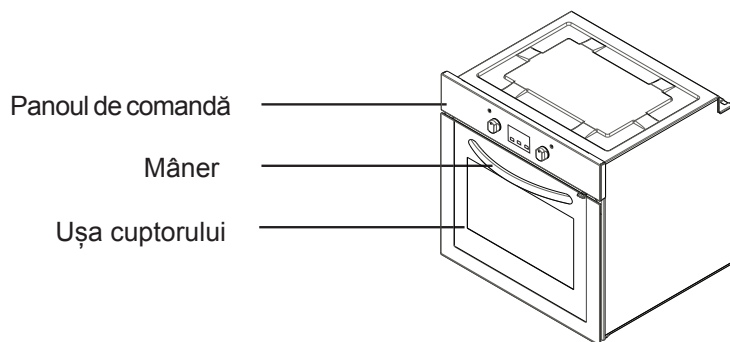
Pregătire pentru instalare și utilizare

Utilizarea cuptorului

Curățarea și mentenanța produsului dumneavoastră

Service și transport

PREZENTAREA ȘI DIMENSIUNEA PRODUSULUI



AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU ATENȚIE ȘI COMPLET, ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL ELECTROCASNIC, ȘI PĂSTRAȚI-LE LA ÎNDEMÂNĂ, PENTRU REFERINȚE VIITOARE, CÂND ESTE NECESAR.

ACEST MANUAL A FOST ELABORAT PENTRU MAI MULTE MODELE COMUNE. ESTE POSIBIL CA APARATUL DUMNEAVOASTRĂ SĂ NU AIBĂ ANUMITE CARACTERISTICI EXPLIFICATE ÎN ACEST MANUAL. ACORDAȚI ATENȚIE EXPRESIILOR CU FIGURI, CÂND CITIȚI MANUALUL DE UTILIZARE.

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 mentenanța nu vor fi executate de copiii nesupravegheați.

- **AVERTISMENT:** Aparatul electrocasnic și piesele sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste sub 8 ani nu vor avea voie să se apropie de aparat, dacă nu sunt supravegheați constant.
- **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.

- Aparatul nu se poate utiliza cu un temporizator extern sau printr-un sistem de control de la distanță.
- Aparatul se înfierbântă în timpul utilizării. Aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire, din cuptor.
- Este posibil ca mânerele să se înfierbânte în timpul utilizării normale, pentru perioade scurte de timp.
- Nu utilizați agenți de curățare aspri sau abrazivi sau instrumente de metal ascuțite, pentru curățarea sticlei de pe ușa cuptorului sau a altor suprafețe, deoarece acestea pot zgâria suprafețele, sticla se poate sparge sau se poate deteriora suprafața.
- Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea aparatului electrocasnic.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de șoc electric.
- **ATENȚIE:** Este posibil ca piesele accesibile să se înfierbânte, în procesul de gătire sau frigere. Accesul copiilor mici trebuie interzis. Accesul copiilor mici trebuie interzis.
- Aparatul dumneavoastră electrocasnic este produs în conformitate cu toate standardele și normele locale și internaționale, aplicabile.
- Lucrările de mentenanță și reparații trebuie efectuate doar de tehnicieni autorizați. Lucrările de instalare și reparații efectuate de tehnicieni neautorizați vă pot pune în pericol. Transformarea sau modificarea specificațiilor aparatului sub orice formă este periculoasă.
- Înainte de instalare, asigurați-vă că cerințele aparatului sunt compatibile cu condițiile locale de distribuție (tipul de gaz și presiunea

gazului sau tensiunea și frecvența electrică). Cerințele acestui aparat sunt specificate pe etichetă

- **ATENȚIE:** Acest aparat este proiectat doar pentru gătitul alimentelor și poate fi utilizat doar în locuințe; acesta nu trebuie utilizat cu alt scop sau în alte aplicații, în afara locuințelor, în spații comerciale sau pentru încălzirea încăperilor.
- Nu încercați să ridicați sau să mutați aparatul electrocasnic trăgând de mânerul ușii.
- S-au luat toate măsurile posibile, pentru a vă garanta siguranța. Dat fiind faptul că este posibil ca sticla să se spargă, trebuie să curățați aparatul cu atenție, pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei, cu accesoriile.
- Asigurați-vă că, în timpul instalării, cablul de alimentare nu este blocat. 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 pericolului.
- Când ușa cuptorului este deschisă, nu permiteți copiilor să se cațere sau să se așeze pe aceasta.

Avertismente de instalare

- Nu utilizați aparatul înainte ca acesta să fie complet instalat
- Aparatul trebuie instalat și pus în funcțiune de un tehnician autorizat. Producătorul nu este responsabil pentru orice pagubă cauzată de poziționarea și instalarea greșită, efectuate de persoane neautorizate.
- Când despachetați aparatul, asigurați-vă că nu a fost avariat în

timpul transportului. În situația în care acesta prezintă defecte, nu utilizați aparatul electrocasnic și contactați 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 de impactul atmosferic. Nu îl expuneți la soare, ploaie, ninsoare etc.
- Materialele din jurul aparatului (dulap) trebuie să poată rezista la o temperatură de minimum 100°C.

În timpul utilizării

- Când utilizați cuptorul pentru prima dată, materialele de izolare și elementele de încălzire vor emana un anumit miros. Din acest motiv, înainte de prima utilizare, rulați un program, fără a pune nimic în cuptor, la temperatură maximă, timp de 45 de minute. În același timp, trebuie să ventilați în mod adecvat spațiul în care produsul este instalat.
- În timpul utilizării, suprafețele exterioare și interioare ale cuptorului se înfierbântă. Când deschideți ușa cuptorului, faceți un pas în spate, pentru a evita aburul provenit din cuptor. Există risc de producere a arsurilor.
- 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.
- Nu lăsați aparatul de gătit nesupravegheat, când gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Acestea pot lua

foc, în caz de încălzire extremă. Nu turnați apă peste flăcări generate de ulei. Acoperiți oala sau tigaia cu capacul, pentru a înăbuși flacăra produsă în acest caz și opriți aparatul de gătit.

- Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați-l. Păstrați panoul principal stins. De asemenea, când nu utilizați aparatul, închideți robinetul de gaz.
- 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 se verse lichid fierbinte
- Când ușa ori sertarul este deschis, nu așezați obiecte pe acesta. Există riscul ca aparatul electrocasnic să se dezechilibreze sau să se rupă capacul.
- Nu așezați obiecte grele sau combustibile, precum și obiecte inflamabile (nailon, pungă de plastic, hârtie, material etc.), în sertar. De asemenea, nu introduceți obiecte de bucătărie cu accesorii de plastic (ex. mânere).
- Nu atârnați prosoape, cârpe de vase sau haine pe aparat sau mânerele sale.
- În timpul procesului de curățare și mentenanță
- Stingeți întotdeauna aparatul, înainte de operațiuni cum sunt curățarea și mentenanța. Aceste operațiuni se pot efectua după ce deconectați aparatul sau îl stingeți din butoane.
- 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 OPERATORII NOȘTRI AUTORIZAȚI DE SERVICII, ÎN CAZ DE NECESITATE.

PREGĂTIRE PENTRU INSTALARE ȘI UTILIZARE

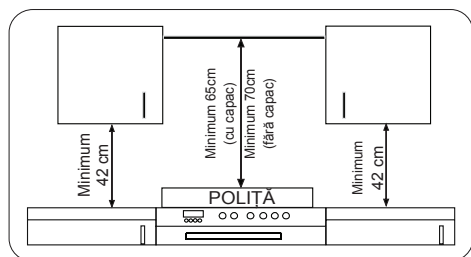
Produs cu cele mai bune piese și materiale, acest cuptor modern, funcțional și practic vă va satisface nevoile, în toate privințele. Citiți manualul pentru a obține rezultate bune și pentru a nu avea probleme, în viitor. Informațiile de mai jos cuprind reguli necesare pentru poziționarea corectă și activități de service. Acestea trebuie citite în întregime, în special de tehnicianul care poziționează aparatul.

**CONTACTAȚI CENTRUL DE SERVICI
AUTORIZAT SĂ INSTALEZE CUP
TORUL DUMNEAVOASTRĂ!**

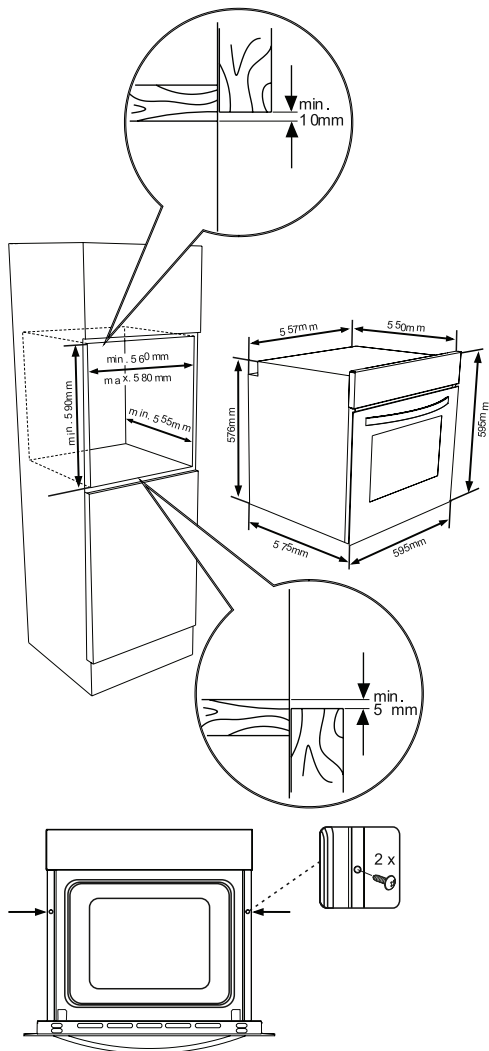
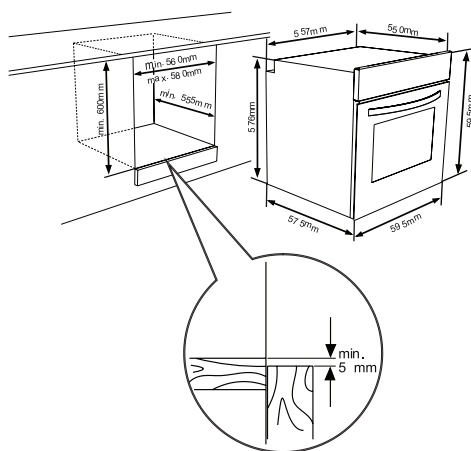
ALEGEREA UNUI LOC PENTRU CUPTORUL DUMNEAVOASTRĂ

- Trebuie să acordați atenție mai multor aspecte când alegeți un loc pentru cuptorul dumneavoastră. Asigurați-vă că luați în considerare recomandările de mai jos, pentru a preveni apariția oricăror probleme și situații periculoase, care pot apărea ulterior!
- Când alegeți un loc pentru cuptor, trebuie să aveți grijă să nu existe în apropiere materiale inflamabile sau combustibile, cum sunt perdelele, uleiul, cârpele de bucătărie etc., care se pot aprinde repede.
- Mobila din jurul cuptorului trebuie să fie produsă din materiale rezistente la căldură, la temperaturi cu peste 50 C° peste temperatura din încăperea.

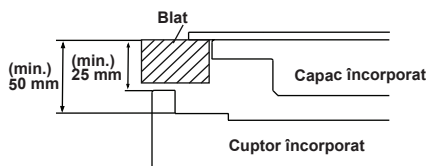
Modificările necesare pentru pereții dulapurilor și ventilatoarele de aerisire, deasupra produsului încorporat combinat, precum și înălțimile minime, de la panoul cuptorului, sunt prezentate în Figura 1. Astfel, ventilatorul de aerisire trebuie poziționat la o înălțime minimă de 65 de cm, în raport cu placa poliței. Dacă nu există ventilator de aerisire, înălțimea nu trebuie să fie mai mică de 70 de cm



INSTALAREA CUPTORULUI ÎNCORPORAT



Introduceți cuptorul încorporat în dulap și împingeți-l în față. Deschideți ușa cuptorului și introduceți două șuruburi în găurile amplasate în rama cuptorului. Strângeți șuruburile, când rama produsului atinge suprafața de lemn a dulapului.



Dacă instalați cuptorul sub o poliță, distanța între blatul de lucru și panoul de sus al cuptorului trebuie să fie de minimum 50 de milimetri, iar distanța între blatul de lucru și partea superioară a panoului de control trebuie să fie de minimum 25 de milimetri.

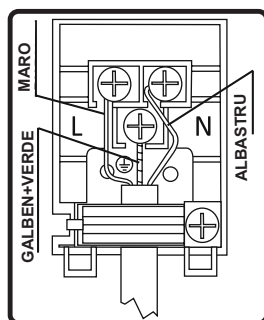
CABLAREA ȘI SIGURANȚA CUPTORULUI ÎNCORPORAT

Instrucțiunile de mai jos trebuie urmate întocmai, în timpul cablării:

- Cablul de împământare trebuie racordat cu ajutorul unui șurub, la semnul de împământare. Racordarea cablului de alimentare trebuie efectuată ca în Figura 6. Dacă nu există priză împământată, ce respectă normele mediului de instalare, apălați imediat centrul autorizat de service.
- Priza împământată trebuie să se afle în imediata vecinătate a aparatului. Nu utilizați niciodată cablu prelungitor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafața fierbinte a produsului.
- În situația în care cablul de alimentare este avariât, apălați centrul autorizat de service. Cablul trebuie înlocuit de centrul autorizat de service.
- Cablajul aparatului trebuie efectuat de un centru autorizat de service. Pentru acest racord, trebuie utilizat un cablu flexibil, de tip H05V -F.
- Cablarea incorectă poate afecta aparatul electrocasnic. Acest tip de defecțiuni nu vor fi acoperite de

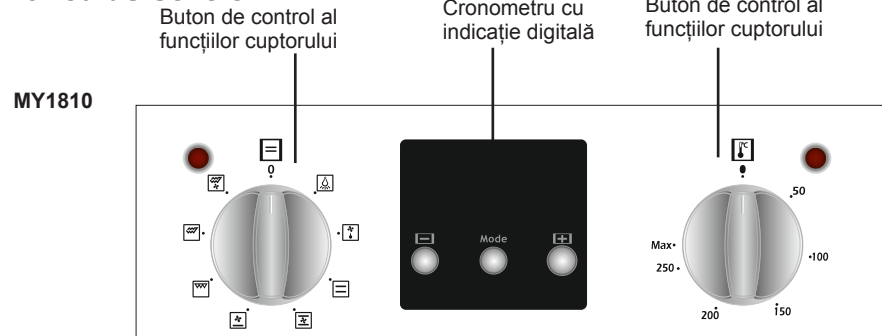
garanție.

- Aparatul este proiectat să fie racordat la alimentare electrică de 220-240V. Dacă valoarea este diferită de cea menționată mai sus, apălați imediat centrul autorizat de service.
- **Firma producătoare declară că nu își asumă sub nicio formă răspunderea pentru orice tip de defecțiuni și pierderi generate de nerespectarea normelor de siguranță!**

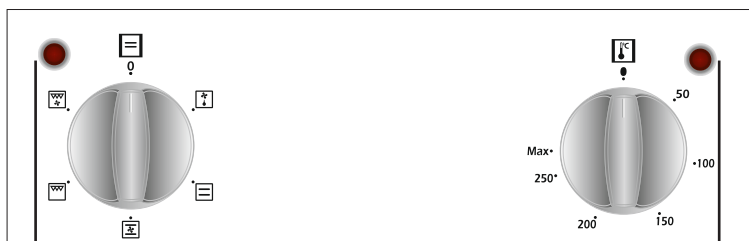


UTILIZAREA CUPTORULUI

Panou de control



MY1809



Lumină indicatoare de funcționare a cuptorului

Lumină indicatoare de funcționare a cuptorului

Buton de control al funcțiilor cuptorului

Pentru a selecta funcția de gătire dorită, răsuciți butonul către simbolul aferent. Detaliile funcțiilor cuptorului sunt explicate în secțiunea următoare.

Buton de control al funcțiilor cuptorului

Pentru a selecta funcția de gătire dorită, răsuciți butonul către simbolul aferent. Detaliile funcțiilor cuptorului sunt explicate în secțiunea următoare.

Funcțiile cuptorului

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



Lampă de cuptor:

Doar lampa de cuptor se va aprinde și va rămâne aprinsă în toate funcțiile de gătire.



Funcția de decongelare:

Luminile cuptorului se vor aprinde, ventilatorul va începe să funcționeze.

Pentru a folosi funcția de decongelare, puneți alimentele congelate pe un raft în a treia fantă de jos a cuptorului. Este recomandat să puneți o tavă sub alimentele de decongelat în care se poate acumula apa din gheața topită. Această funcție nu va găti sau coace alimentele, va ajuta doar la dezghețarea acestora.



Funcția de gătire statică:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția de gătire statică emite căldură, asigurând gătirea uniformă a alimentelor de jos și de sus. 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 pregătiți alimente pe un sin-gur raft, când utilizați această funcție.



Funcția ventilator:

Luminile termostatului și cele de avertizare se vor aprinde, elementul inferior și cel superior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Această funcție este potrivită pentru produsele de patiserie. Gătirea este efectuată de elementul inferior și cel superior de încălzire 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.)



Funcția de ventilator și de încălzire inferioară:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul inferior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

Funcția de ventilator și de încălzire inferioară sunt ideale pentru o coacere egală într-un timp scurt. Se recomandă preîncălzirea cuptorului, timp de aproximativ 10 minute.



Funcția de grătar:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar va

Începe să funcționeze. Funcția este utilizată pentru prăjirea și rumenirea alimentelor; utilizați 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 dedesubt, pentru a aduna 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 rapid:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel superior de încălzire vor începe să funcționeze. Funcția se utilizează pentru prăjirea mai rapidă și pentru acoperirea unei suprafețe mai mari, cum este prăjirea cărnurilor; utilizați rafturile superioare ale grătarului. Ungeți delicat grătarul metalic cu ulei, pentru a nu se lipi alimentele și așezați-le pe centrul grătarului. Așezați întotdeauna o tavă dedesubt, 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°.



Funcția de dublu grătar și de ventilator:

Luminile termostatului și ale cuptorului se vor aprinde, elementul de grătar și cel superior de încălzire și ventilatorul vor începe să funcționeze.

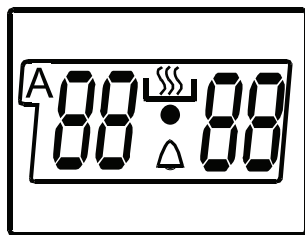
Funcția este folosită pentru prăjirea mai rapidă a alimentelor mai consistente și pentru a acoperi o suprafață mai mare.

Atât elementul superior de încălzire cât și grătarul vor fi activate odată cu ventilatorul pentru a asigura o gătire egală.

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 dedesubt, 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.

Reglarea cronometrului cu



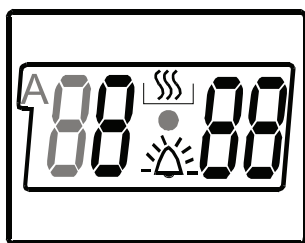
MODE



indicație digitală: Timpul trebuie setat înainte de utilizarea cuptorului. În funcție de alimentarea la rețea, simbolul (A) și trei de „0” se vor aprinde intermitent pe ecran. Apăsăți simultan tastele (+) și (-). Simbolul va fi afișat pe ecran. De asemenea, punct din mijlocul ecranului se va aprinde intermitent. Cât timp acest punct se aprinde intermitent, reglați ora folosind butoanele (+) și (-). După reglare, punctul trebuie să se aprindă continuu.

În funcție de alimentarea la rețea, când simbolul (A) și trei de „0” se vor aprinde intermitent pe ecran, cuptorul

nu va mai putea fi folosit prin butoanele de control. La apăsarea simultană a butoanelor (+) și (-) pentru reglarea timpului, simbolul va apărea pe ecran. La apariția acestui simbol pe ecran, cuptorul poate fi acționat manual. Pentru că ora reglată va fi resetată în situația unei erori de alimentare electrică, reglarea orei va trebui efectuată din nou. Reglarea timpului **cu semnal sonor**



Timpul trebuie setat înainte de utilizarea cuptorului. În funcție de alimentarea la rețea, simbolul (A) și trei de „0” se vor aprinde intermitent pe ecran. Apăsăți simultan tastele (+) și (-).

Simbolul va fi afișat pe ecran. asemenea, punctul din mijlocul ecranului se va aprinde intermitent. Cât timp acest punct se aprinde intermitent, reglați ora folosind butoanele (+) și (-). După reglare, punctul trebuie să se aprindă continuu. Această funcție poate fi folosită pentru a primi un semnal sonor la sfârșitul perioadei reglate.

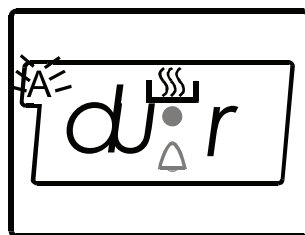
Apăsăți tasta Mod în mijloc. Simbolul va fi afișat pe ecran. De asemenea trei „0” vor apărea pe ecran. În timp ce simbolul apare intermitent, reglați perioada de timp dorită folosind tastele (+) și (-). După câțiva timp de la reglare,

simbolul va începe să lumineze continuu. Când simbolul va începe să lumineze continuu, reglarea semnalului sonor de avertizare este finalizată.

Timpul de avertizare sonoră poate fi setat pentru o perioadă între 0 și 23.59.

Când timpul setat s-a scurs, temporizatorul emite un semnal sonor, iar simbolul se aprinde intermitent pe ecran. Semnalul sonor se va opri la apăsarea oricărei taste, iar simbolul va dispărea de pe ecran.

Reglarea timpului cu semnal sonor poate fi folosită doar pentru avertizări. Cuptorul nu va porni cu această funcție. Reglarea semiautomată **a timpului în funcție de perioada de gătire:**



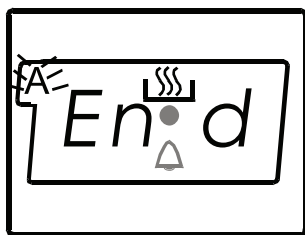
Această funcție se folosește pentru gătit în intervalul de timp dorit. Alimentele care trebuie găsite sunt bătute în cuptor. Reglați cuptorul la funcția de gătit dorită. Reglați temperatura cuptorului la temperatura dorită în funcție de felul de mâncare gătit. Apăsăți în mod repetat butonul Mod până se va afișa „stop” pe ecran. Când „stop” apare pe ecran, simbolul (A) se va aprinde intermitent. În timp ce temporizatorul se află în această poziție, reglați perioada de gătit

pentru alimentele pe care doriți să le preparați folosind butoanele (+) și (-). După câțva timp de la reglarea operației, ora va fi afișată pe ecran iar simbolurile (A) și vor începe să lumineze continuu pe ecran. În acest timp, cuptorul va începe să funcționeze.

Perioada de gătire poate fi setată între 0 și 10 ore.

Când timpul setat s-a scurs, temporizatorul va opri cuptorul și va emite un semnal sonor. De asemenea, simbolul (A) se va aprinde intermitent pe ecran. Aduceți butonul cuptorului și pe cel al termostatului în poziția 0, și apăsați orice buton al temporizatorului pentru a opri semnalul sonor. De asemenea, temporizatorul va fi putea fi acționat manual.

Programare semiautomată în funcție de timpul de finalizare:



Această funcție se folosește pentru a găti în funcție de timpul dorit de finalizare. Alimentele care trebuie gătite sunt bătute în cuptor. Reglați cuptorul la funcția de gătire dorită. Reglați temperatura cuptorului la temperatura dorită în funcție de felul de mâncare

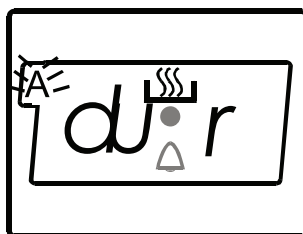
gătit. Apăsați în mod repetat butonul Mod până când apare „final” pe ecranul temporizatorului, iar simbolul (A) și ora se vor aprinde intermitent.

În timp ce temporizatorul se află în această poziție, reglați timpul de finalizare dorit folosind tastele (+) și (-). După câțva timp de la reglarea operației, ora va fi afișată pe ecran iar simbolurile (A) și vor începe să lumineze continuu pe ecran. În acest timp, cuptorul va începe să funcționeze.

Timpul setat poate fi până la 10 ore

Când timpul setat s-a scurs, temporizatorul va opri cuptorul și va emite un semnal sonor. De asemenea, simbolul (A) se va aprinde intermitent pe ecran. Aduceți butonul cuptorului și pe cel al termostatului în poziția 0, apoi apăsați orice buton al temporizatorului pentru a opri semnalul sonor. De asemenea, temporizatorul va fi putea acționat manual.

Programare automată completă:

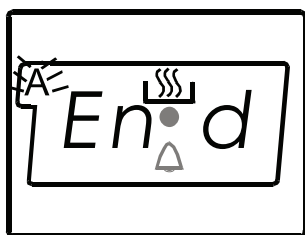


Această funcție se folosește pentru a găti după o anumită perioadă de timp, și într-un interval setat. Alimentele care trebuie gătite sunt bătute în cuptor. Reglați cuptorul la funcția de gătire

dorită. Reglați temperatura cuptorului la temperatura dorită în funcție de felul de mâncare gătit.

Mai întâi; apăsați în mod repetat butonul Mod până se va afișa „stop” pe ecran Când „stop” apare pe ecran, simbolul (A) se va aprinde intermitent. În timp ce temporizatorul se află în această poziție, reglați perioada de gătire pentru alimentele pe care doriți să le preparați folosind butoanele (+) și (-). După câțva timp de la reglarea operației, ora va fi afișată pe ecran iar simbolurile (A) și vor începe să lumineze continuu pe ecran.

Perioada de gătire poate fi setată între 0 și 10 ore.



Apoi; apăsați în mod repetat butonul Mod până se va afișa „final” pe ecran Când „final” apare pe ecranul temporizatorului, simbolul (A), ora și, în plus, perioada de gătire se vor aprinde intermitent. În timp ce temporizatorul este în această poziție, reglați timpul de finalizare pentru alimente folosind tastele (+) și (-). După câțva timp de la reglarea operației, ora va fi afișată pe ecran, iar simbolurile (A) și vor începe să lumineze continuu pe ecran.

Timpul setat poate fi până la 23.59

de ore calculat prin adăugarea perioade de gătit la oră.

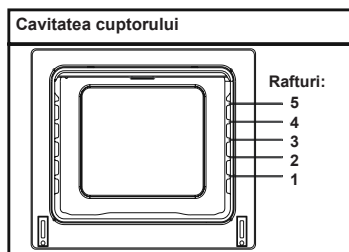
Cuptorul va începe să funcționeze la timpul calculat prin scăderea timpului de gătit din timpul de finalizare stabilit și se va opri la timpul de finalizare stabilit. Temporizatorul va emite un semnal sonor și simbolul (A) se va aprinde intermitent pe ecran. Aduceți butonul cuptorului și pe cel al termostatului în poziția 0, apoi apăsați orice buton al temporizatorului pentru a opri semnalul sonor. De asemenea, temporizatorul va fi putea fi acționat manual.

ALIMENTE	INFERIOR-SUPERIOR			VENTILATOR INFERIOR-SUPERIOR			GRĂȚAR		
	<i>Poz. termostat (°C)</i>	<i>Poz. raft</i>	<i>Perioadă de gătire(min)</i>	<i>Poz. termostat (°C)</i>	<i>Poz. raft</i>	<i>Perioadă de gătire(min)</i>	<i>Poz. termostat (min.)</i>	<i>Poz. raft</i>	<i>Perioadă de gătire(min)</i>
Foietaje	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Prăjituri	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Biscuiți	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Chiftelele la grătar							200	4	10-15
Alimente lichide	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pui	200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Cotlet							200	3-4	15-25
Friptură de vită							200	4	15-25
Prăjituri pe două tăvi									
Foietaj pe două tăvi									
* Gătire frigărui de pui fript...									

Accesorii

Produsul este prevăzut cu accesorii. De asemenea, puteți utiliza accesorii din alte surse, dar acestea trebuie să fie rezistente la căldură și flăcări. Puteți utiliza și vase de sticlă, forme de prăjitură și tăvi de cuptor adecvate pentru cuptor. Urmați instrucțiunile producătorului, când utilizați alte accesorii. În situația în care utilizați vase de dimensiuni mici, așezați-le pe grătarul metalic, în centrul acestuia. Dacă alimentele gătite nu acoperă complet tava de cuptor, dacă alimentele sunt scoase din congelator sau dacă tava este utilizată pentru colectarea sucurilor ce se scurg din alimente, în timpul prăjirii, se pot observa în tavă schimbări de formă. Acest lucru este generat de temperaturile ridicate, produse în timpul gătirii. Tava va reveni la forma inițială, când se răcește după gătire. Acesta este un fenomen fizic normal, care se produce în timpul transferului de căldură. Pentru a evita spargerea acestora, nu așezați tăvi și vase de sticlă fierbiți în mediu rece, imediat ce sunt scoase din cuptor. Nu le așezați pe suprafețe reci și ude. Așezați-le pe o cârpă de bucătărie uscată și lăsați-le să se răcească încet. Când utilizați grătarul în cuptor, recomandăm utilizarea grătarului inclus în pachetul produsului (unde e cazul). Când utilizați grătarul metalic, așezați o tavă pe unul dintre rafturile inferioare, pentru colectarea uleiului. Se poate adăuga apă în tavă, pentru a ajuta la curățarea ei. Așa cum s-a explicat în secțiunile corespunzătoare, nu încercați niciodată să utilizați arzătorul pe gaz, fără capacul de protecție a grătarului. Dacă aveți cuptor cu arzător pe gaz, dar lipsește

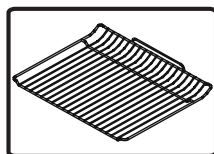
protecția de grătar sau dacă aceasta este avariată și nu poate fi utilizată, solicitați una nouă, de la cel mai apropiat centru de service.



Accesorii de cuptor

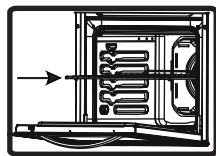
Accesoriile pentru cuptorul dumneavoastră pot fi diferite, dacă modelul dumneavoastră este diferit.

Grătar metalic



Grătarul metalic este utilizat pentru prăjire sau pentru a așeza diverse vase de gătit pe acesta.

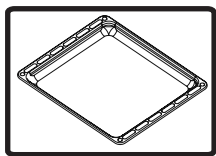
AVERTISMENT- Introduceți grătarul în cuptor, în poziție corectă, și împingeți-l în spate.



Tavă joasă

Tava joasă este utilizată pentru coacerea produselor de patiserie, cum sunt

tartele etc. Pentru a așeza tava în cuptor, în mod corect, așezați-o pe orice raft și împingeți-o în spate.



CURĂȚAREA ȘI MENTENANȚA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ

CURĂȚARE

Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la priză, că toate butoanele de control sunt în poziția stins și că aparatul s-a răcit. Scoateți aparatul din priză

Nu utilizați materiale ce conțin particule care pot zgâria elementele emailate și părțile vopsite din cuptorul dumneavoastră. Utilizați agenți de curățare cremoși și lichizi, care nu conțin particule. Nu utilizați creme caustice, pudre de curățare abrazive, bureți de sârmă și instrumente dure, deoarece acestea pot zgâria suprafețele. În situația în care lichide vărsate în cuptor în exces ard, acestea pot afecta emailul. Curățați imediat lichidele vărsate. Nu utilizați agenți de curățare pe bază de abur, pentru curățarea cuptorului.

Curățarea interiorului cuptorului

Asigurați-vă că deconectați cuptorul din priză, înainte de a începe să îl curățați. Veți obține cele mai bune rezultate, dacă efectuați curățarea părții interioare a cuptorului, când acesta este călduț. După fiecare utilizare, ștergeți cuptorul cu o bucată moale de material înmuiat în apă cu săpun. Apoi, ștergeți-l din nou, de data aceasta cu o cârpă umedă și apoi cu o cârpă uscată. Curățare completă, cu ajutorul agenților de curățare uscați și de tip pudră. Pentru produse cu rame de email catalitic, pereții din spate și pereții laterali ai ramei interioare nu necesită curățare. Totuși, în funcție de utilizare, se recomandă înlocuirea lor, după o anumită perioadă de timp.

MENTENANȚĂ

Înlocuirea lămpii de cuptor

Lampa de cuptor trebuie schimbată de un tehnician autorizat. Tensiunea becului trebuie să fie de 230V, 25Watt, Tip E14, T300. Cuptorul trebuie deconectat de la priză și lăsat să se răcească, înainte de a schimba lampa.

Designul lămpii este specific pentru utilizarea în aparate electrocasnice și nu este adecvat pentru iluminarea încăperilor.

SERVICE ȘI TRANSPORT

CERINȚE ÎNAINTE DE TRANSMITERE CĂTRE SERVICE

În cazul în care cuptorul nu funcționează:

Este posibil ca acesta să fie deconectat de la alimentarea electrică sau a fost o pană de curent. În cazul modelelor prevăzute cu temporizator, este posibil ca acesta să nu fie reglat

În cazul în care cuptorul nu încălzește:

Este posibil că reglajul căldurii să nu fi fost efectuat cu butonul de control.

Dacă nu se aprinde lampa din interior:

Trebuie verificată alimentarea electrică. Trebuie controlat dacă lămpile sunt defecte. Dacă acestea sunt defecte, le puteți schimba, conform ghidului următor.

Gătirea (dacă partea inferioară-superioară nu gătește uniform):

Verificați poziționarea rafturilor, perioada de gătire și valorile de temperatură, conform manualului.

Cu excepția acestora, dacă aveți în continuare probleme cu produsul dumneavoastră, vă rugăm să apelați centrul autorizat de service.

INFORMAȚII CU PRIVIRE LA TRANSPORT

Dacă aveți nevoie de transport:

Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în cutia originală, când este necesar. Urmăriți indicațiile de transport de pe cutie. Lipiți părțile superioare

ale aparatului, capace și capete și suporturi de vase, pe panourile de gătit.

Așezați o hârtie între capacul superior și panoul de gătit, acoperiți capacul superior și lipiți-l cu scotch de suprafețele laterale ale cuptorului.

Lipiți carton sau hârtie pe partea inferioară a feței de sticlă a cuptorului, pentru ca tăvile și grătarul metalic din cuptor să nu îl lovească în timpul transportului. De asemenea, lipiți capacele cuptorului de pereții laterali.

Dacă nu are cutia originală:


Protejați suprafețele externe (sticlă sau suprafețe vopsite) ale cuptorului, împotriva posibilelor lovituri.

Firmă		myria
Model		MY1809
Tip de cuptor		ELECTRIC
Greutate	kg	28,6(+/-2)
Index eficiență energetică - convențional		118,4
Index eficiență energetică - tiraj forțat		104,6
Clasă de energie		A
Consum de energie (energie electrică) - convențional	kWh/ciclu	0,94
Consum de energie (energie electrică) - tiraj forțat	kWh/ciclu	0,83
Număr de cavități		1
Sursă de căldură		ELECTRIC
Volum	l	58
Acest cuptor respectă reglementările EN 60350-1		

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

Cuptor

- Dacă este posibil, gătiți mesele împreună.
- Mențineți timpul de pre-încălzire scurt.
- Nu prelungiți timpul de gătire.
- La finalizarea gătirii, nu uitați să închideți cuptorul.
- În timpul perioadei de gătire, nu deschideți ușa cuptorului.

Firmă		
Model		MY1810
Tip de cuptor		ELECTRIC
Greutate	kg	30,3(+/-2)
Index eficiență energetică - convențional		118,4
Index eficiență energetică - tiraj forțat		104,6
Clasă de energie		A
Consum de energie (energie electrică) - convențional	kWh/ciclu	0,94
Consum de energie (energie electrică) - tiraj forțat	kWh/ciclu	0,83
Număr de cavități		1
Sursă de căldură		ELECTRIC
Volum	l	58
Acest cuptor respectă reglementările EN 60350-1		

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

Cuptor

- Dacă este posibil, gătiți mesele împreună.
- Mențineți timpul de pre-încălzire scurt.
- Nu prelungiți timpul de gătire.
- La finalizarea gătirii, nu uitați să închideți cuptorul.
- În timpul perioadei de gătire, nu deschideți ușa cuptorului.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat împreuna cu gunoiul menajer.

Trebuie predat la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice.

Asigurându-va ca ati eliminat în mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul înconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs.

Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deseurilor sau magazinul de la care l-ati achizitionat.

myria

MY1810
MY1809

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

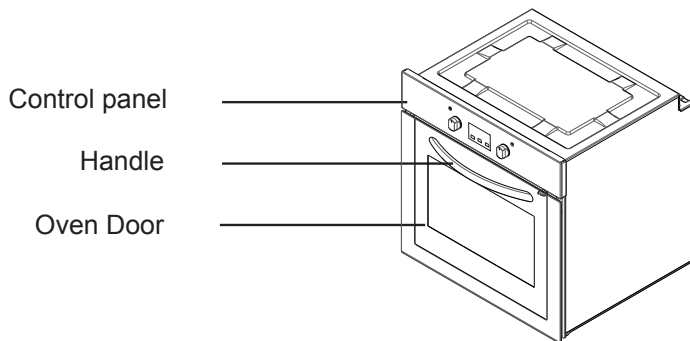
Preparation for installation and use

Using the oven

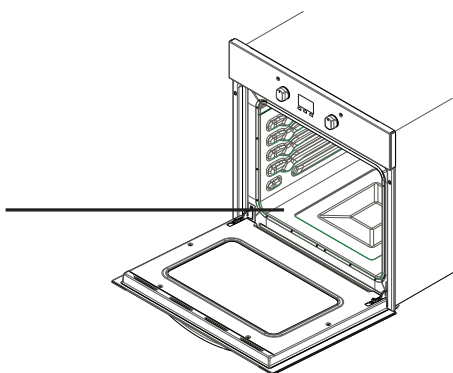
Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

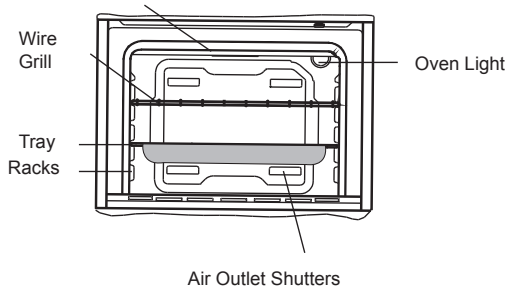
PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



Lower Heating Element (behind the plate)



Upper Heating Element (behind the plate)



SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards

involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be ope-

rated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements 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 and should not be used for any other purpose or in

any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling on the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the 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.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packa-

ging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C .

During use

- When you first run your oven, a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying

pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.

- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not being used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
-
- **TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLI-**

ANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read in detail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!

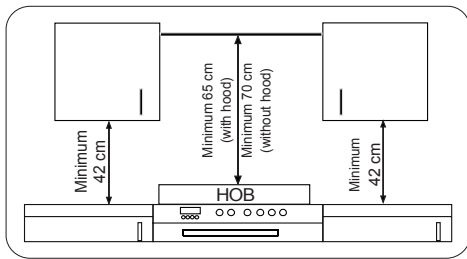
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curta-

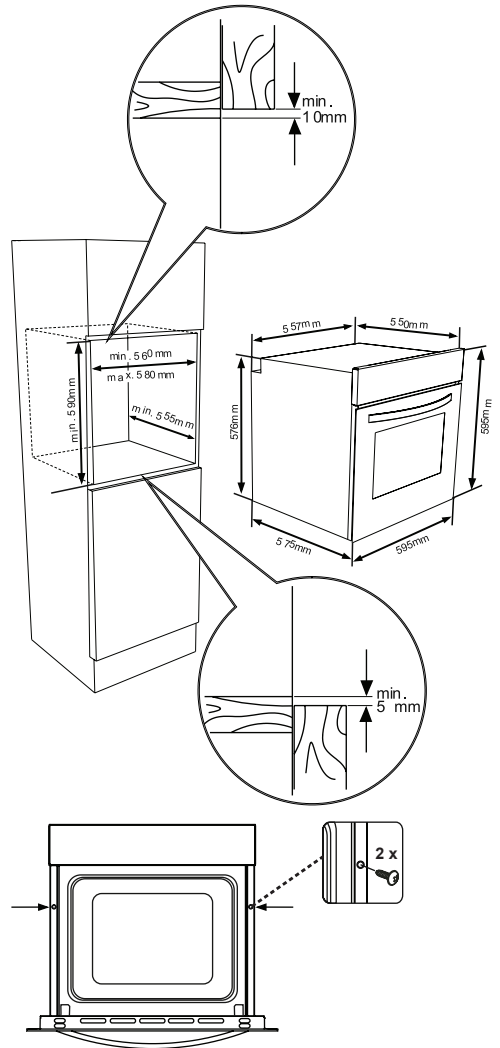
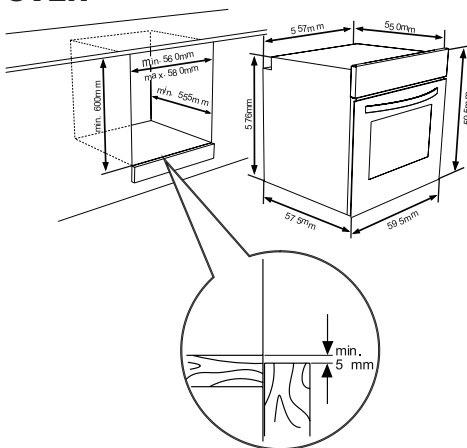
ins, oil, cloth etc., which quickly catch fire

- Furniture surrounding the oven must be made of heat resistant materials - more than 50 C° of the room temperature.

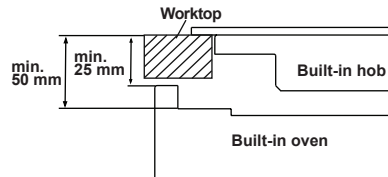
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan, the height should not be less than 70 cm.



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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. When the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



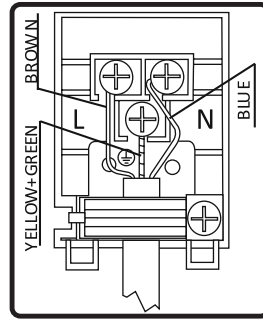
If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be a minimum of 25 mm.

WIRING AND SAFETY OF THE BUILT IN OVEN

The instructions given below must be followed explicitly during wiring:

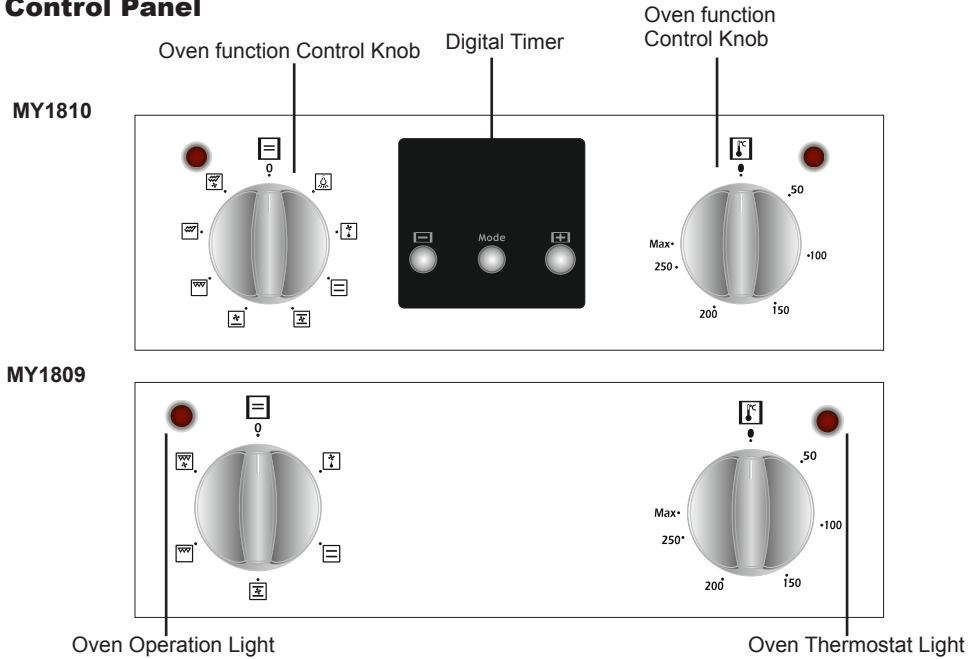
- The grounding cable must be connected via the screw with the grounding mark. The supply cable connection must be carried out as shown in fig - . If there is no grounded outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service Centre immediately.
- The grounded outlet must be in close proximity to the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In the event of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service Centre. The cable must be replaced by the Authorized Service technician.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service technician. A H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~. If the electricity is different than the value given above, call the Authorized Service Centre immediately.

- **The manufacturer declares that its bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards!**



USING THE OVEN

Control Panel



Oven Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.

Oven Functions

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



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



Lower Heating and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element and fan will start operating.

The lower heating and fan function is ideal for heating foods equally in a short time. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used

for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

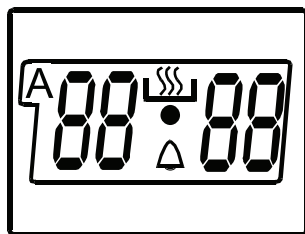
This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger

surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

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

Use of digital timer



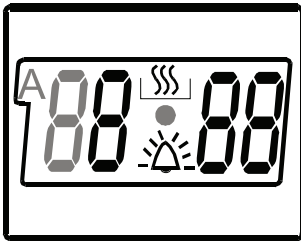
Time Adjustment:

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) buttons, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be lit

continuously.

Following the power supply to the oven, when symbol (A) and the three "0"s on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, the time adjustment operation will have to be carried out once again.

Audible Warning Time Adjustment:



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, symbol (A) and the three "0"s on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the current time while this dot is flashing. After the adjustment, the dot should be

lit continuously. This function can be used to receive audible warnings at the completion of the adjusted time period.

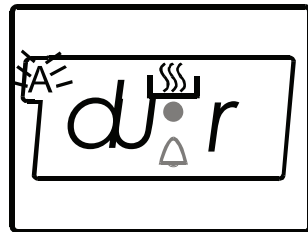
Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Three "0"s will also appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will be lit continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

The Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.

Adjustment of the cooking time:

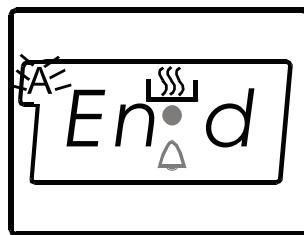


This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and symbol (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to the manual use function.

Adjustment of the cooking end time:



This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen, symbol (A) and the day’s time will respectively begin to flash

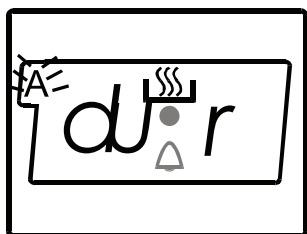
Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the current time will appear on the screen and symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

You can set a time which can be up to 10 hours after the current time.

Upon completion of the set duration, the timer will stop the oven and an give audible warning. The the symbol (A) will also begin to flash on the screen.

After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. The timer will also be brought to manual use function.

Full-Automatic Programming:

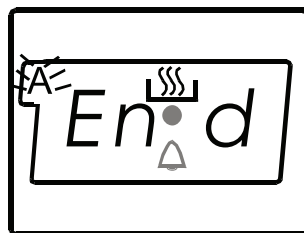


This function is used to cook food after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First, keep pressing the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

A cooking period between the

time range of 0 and 10 hours can be set.



Second, keep pressing the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s current time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to light continuously on the screen.

You can set a time which can be up 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period and the current time.

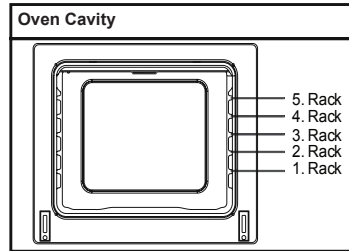
The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to the 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, current time will be displayed on timer.

DISHES	LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	<i>Thermostat pos. (°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period (min)</i>	<i>Thermostat pos. (°C)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period (min)</i>	<i>Thermostat pos. (min)</i>	<i>Rack pos.</i>	<i>Cooking period (min)</i>
Layered pastry	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	170 -190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs							200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken	200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop							200	3-4	15-25
Beefsteak							200	4	15-25
Two-tray cake									
Two-tray pastry									
* Cook with roasted chicken skewer...									

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

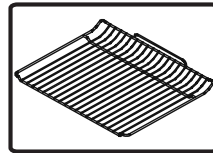
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



Oven Accessories

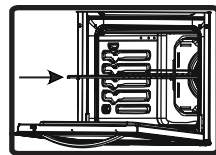
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

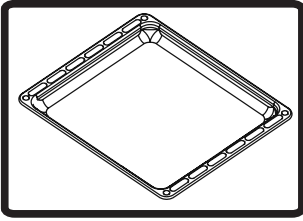
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

The shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and

push it to the back.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best

results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may be not adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts,

hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall 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 shop where you purchased the product.