CANDY

FULL USER MANUAL

User Instructions / OVENS	EN	2
Mode d'emploi / FOURS	FR	22
Istruzioni per l'uso / FORNI	IT	43
Instruções para o utilizador / FORNOS	PT	64
Instrucciones de uso / HORNOS	ES	85
Instrucțiuni de utilizare / CUPTOARE	RO	106
Uputstva za upotrebu / RERNE	SR	127
Pokyny pro uživatele / TROUBY	CZ	148
Návod na použitie / PEČENIE	SK	169
Navodila za uporabnika / PEČICE	SL	190
Инструкции за потребителя / ФУРНИ	BG	211
Upute za korisnike / PEĆNICE	HR	231
Hasznalati utasitasa / SUTŐK	HU	251
Bedienungsanleitung / ÖFEN	DE	271
Gebruiksaanwijzing / OVENS	NL	291
Οδηγίες χρήσης / ΦΟΥΡΝΕΣ	GR	311
Instrukcje użytkownika / PIEKARNIKI	PL	332
Naudojimo instrukcija / ORKAITĖ	LT	352
Lietošanas instrukcija / CEPEŠKRĀSNIS	LV	372
Kasutusjuhend / AHJUD	EE	392
Brugervejledning / OVNE	DA	412
Käyttöohjeet / UUNIT	FI	432
Bruksanvisning / OVNER	NO	451
Bruksanvisning / UGNAR	SV	470
Інструкції для користувача / ДУХОВІ ШАФИ	UA	489

Summary

3 Safety Indications

7 General Instructions

9 Product description

12 Display description

14 Cooking Modes

17 General notes on cleaning

17 Maintenance

20 Troubleshooting

21 Installation

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental re-setting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts.

After cleaning, reassemble them according the instructions.

- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG: THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed.
  The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source.
  The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules
- IF THE OVEN IS PROVI ED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG:
  The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. ln case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation

country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other

protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.

- WARNING: Never remove the oven door seal.
- CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- WARNING: Don't put food directly in contact with oven grids. Please use suitable cookware or baking paper.
- WARNING (*FOR EASY STEAM): Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill in the cavity bottom during the steam function.
- WARNINGS (*FOR STEAM VESSEL): Risk of burn and damage to the appliance: using the steam function the released steam can cause burns: Open the door carefully to avoid injury after using a cooking function with steam.
- Use only drinking water to fill the vessel during the steam function.
- WARNING: After use, any residual water in the vessel might still be hot. Please handle with care.
- Please note that the Steam Vessel is intended to be used only inside an oven. Do not use the Steam Vessel on hobs or on an open flame.
- It is not recommended to put the vessel inside the dishwasher. Wash it by hand with a regular dish soap.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers on the Steam Vessel.

* Depending on the oven model.

General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.
The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.
The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION
The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:
- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.
The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal

of the power supply.

WARNING
Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. I can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

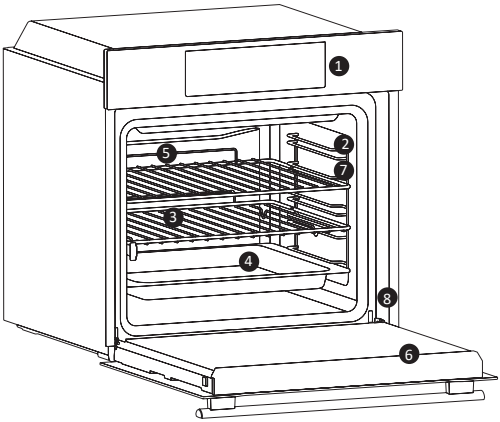
Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

First Use

PRELIMINARY CLEANING; Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Product description

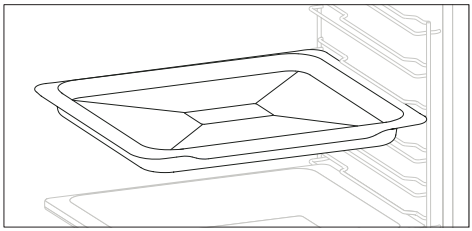


1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number

Write here your serial number for future reference.

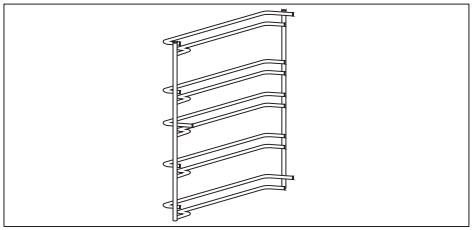
ACCESSORIES (depends on model)

Deeper Tray



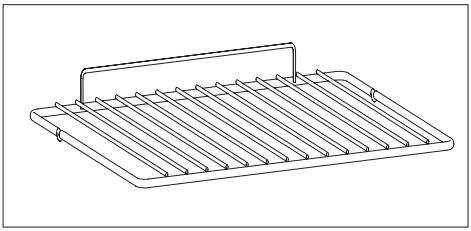
Deeper tray is ideal for achieving even browning, making it perfect for cookies, pastries and casseroles or roasts. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Lateral wire grids (only if present)



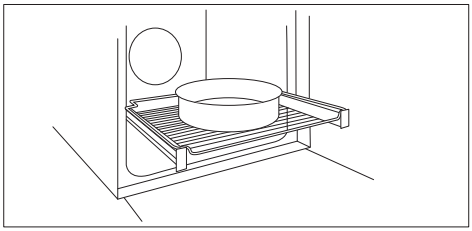
Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Metal grid



Holds baking trays and plates. Do not place food in direct contact with the metal rack.

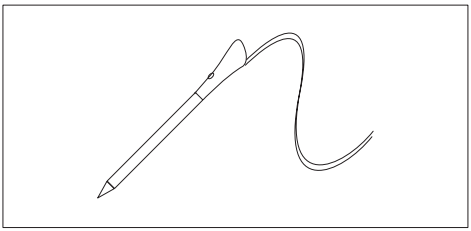
Telescopic guides (only if present)



Two guide rails which facilitate the cooking status check as they allow easily the extraction and repositioning of trays and grids inside the oven cavity.

NOTE: The oven racks are not suitable for direct contact with food. Please use appropriate baking trays or baking paper.

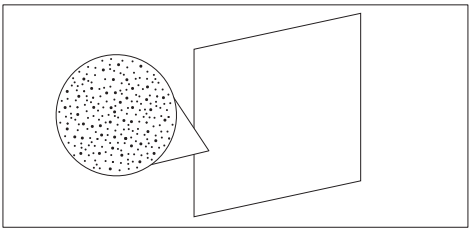
Meat probe (only if present)



Measures the internal temperature of food during cooking. Insert into the hole on the top of the cavity. Should be inserted while oven is cool.
WARNINGS:

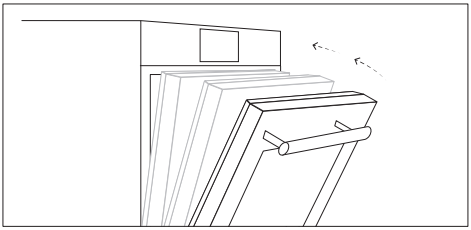
- Do not preheat or start cooking before properly inserting the meat probe.
- Do not try to insert the meat probe in frozen food.

Catalytic panels (only if present)



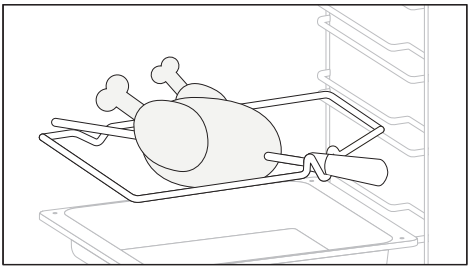
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Softclose (only if present)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

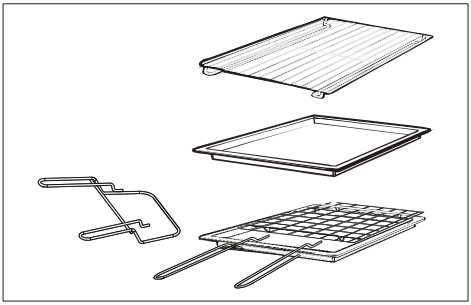
Turnspit (only if present)



No pre-heating is required for rotisserie cooking. Cooking with the door closed.

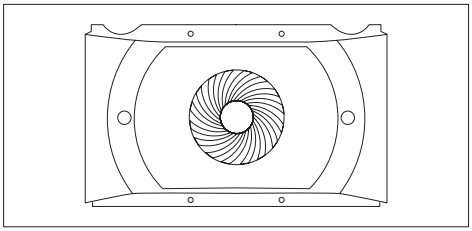
- Unscrew the hooks
- Insert the spit into the meat to be cooked
- Secure the meat with the hooks
- Tighten the screws
- Insert the spindle into the hole where the motor is located.
- Remove the handle and use it at the end of cooking to avoid burn when taking the food out of the oven

Grill pan set (only if present)



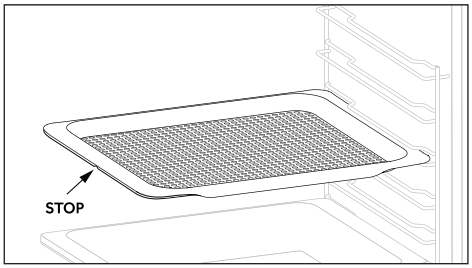
The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things.
Use it with the drip tray.
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.
The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill; remove it from the oven for other cooking methods.
Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.
The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.

Chef panel (only if present)



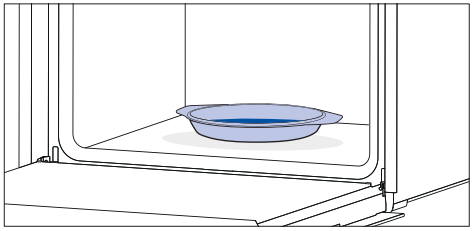
An air conveyor that increases air circulation inside the oven. This enables improved cooking performance, more even cooking of food at all temperatures, shorter cooking times and, lastly, an even temperature distribution inside the oven.

Airfry Tray (only if present)



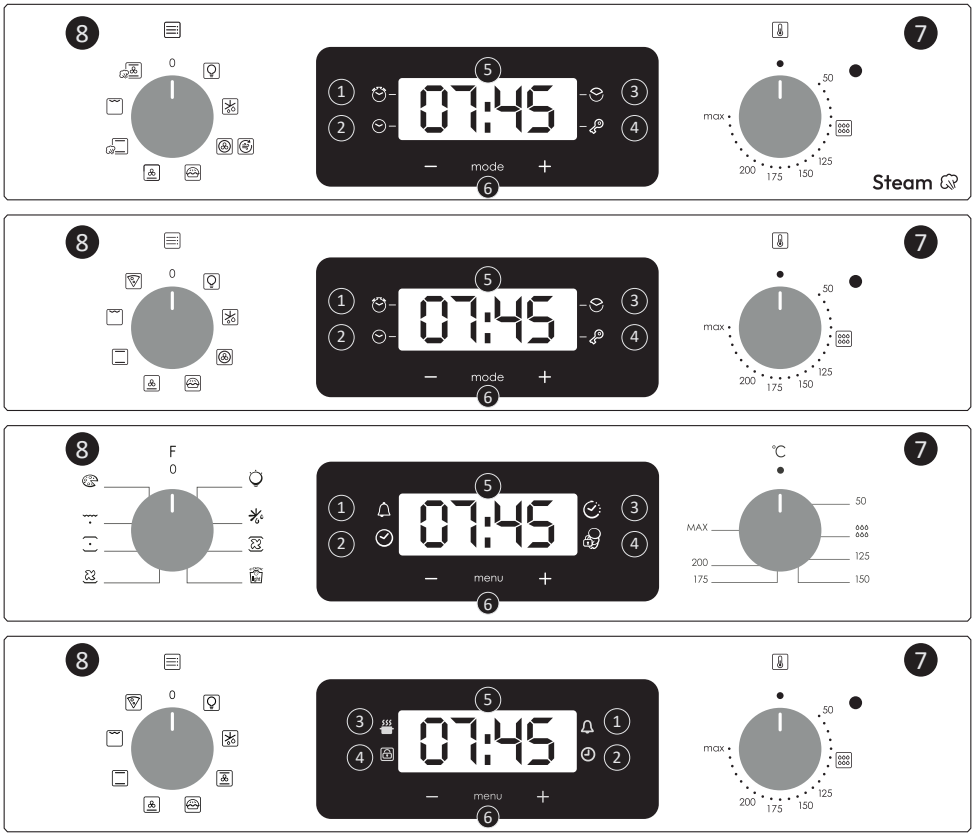
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Steam Vessel (only if present)



The Steam Vessel is a useful accessory to fill with water in order to generate steam during cooking, enhancing flavor, texture, and moisture for tastier meals.

Display description (depends on model)



Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826
Power consumption of the product in standby mode condition with information or status display: 0,8 W
Period after which the equipment reaches automatically standby mode condition with information or status display: 20 min

1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. Child Lock
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

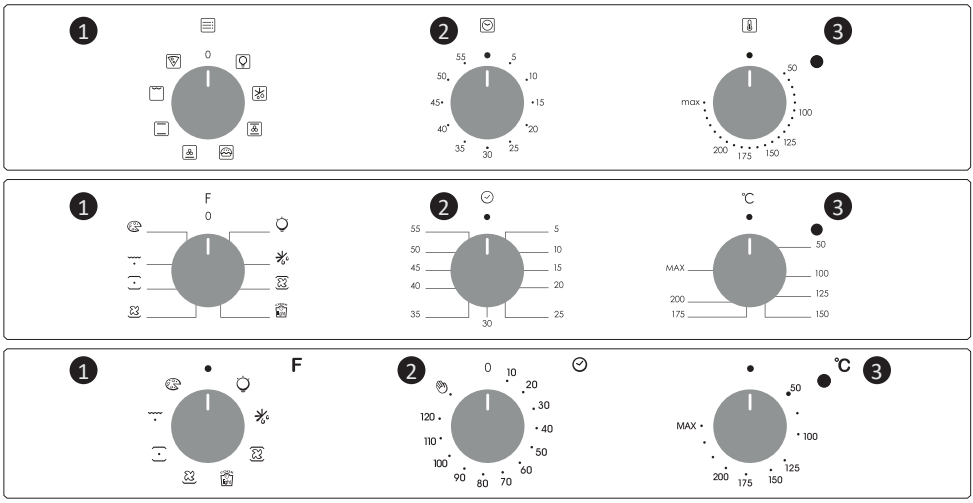
WARNING: the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button 4 times
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

Use of touch control clock programmer (depends on model)

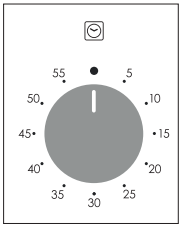
FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	• Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other functions are locked, LED of child lock turn on, the display will flash STOP and present time intermittently	Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment LED of child lock turn off and all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER	• Push the central button 1 times • Press the buttons "-" "+" to set the required time • Release all the buttons	• When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	• Sounds an alarm at the end of the set time. • During the process, the display shows the remaining time.	• Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME	• Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	• Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.	• When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)



Low power consumption data according to Commission Regulation (EU) 2023/826
Power consumption of the product in off mode condition: 0,5 W
Period after which the equipment reaches automatically off mode condition: 20 min

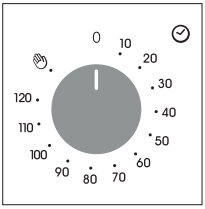
1. Function selector knob
2. Cooking time
3. Thermostat selector knob

Using the minute timer



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

Using the end of cooking timer



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down fromthe set time return to the 0 position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.
To set the oven ensure the timer is not on the 0 position

Cooking Modes (depends on model)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
			DEFROST: When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts without the protein content of the food being changed or altered.
	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE: This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN: The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for fruit flans, tarts, quiches, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING + FAN + STEAM : The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches, pizza and pâté. It prevents the front surfaces of foods from drying out. This function can be used for cleaning the oven with aquactiva feature. The Aquactiva function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL: Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. Place the food and its dish on a shelf in mid position.

	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL + STEAM : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. Place the food and its dish on a shelf in mid position. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding water in the cavity/vessel (if present) when the oven is cold and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. Steam mode can be used to obtain a crispier crust and a glossier surface.
	230	50 ÷ MAX	GRILL : Ideal for big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary). When grilling toasts, use max temperature in shelf position 5 without preheating.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL+ FAN: Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This cooking method ideal for roasts, casseroles, vegetables or pies with moist fillings.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL+ FAN + STEAM : Selecting this function, the lower and upper heating elements work together with the fan for a uniform cooking on all levels. This function also provides steam-assisted cooking, which requires adding water in the cavity/vessel (if present) and turning the knob to this function. Do not use preheating for this feature. This cooking method increases the tenderness and flavor of every dish, especially roasts and red meat.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.
	200	200	This function is ideal for air fry baking and combined with the accessory, ensures the hot air to reach the food evenly and three-dimensionally, allowing a crispier result. Ideal for preparing frozen foods or breaded par-cooked foods. For best results, use the air fryer tray/grid on level 4 and 200°C without preheating. Cooking time will vary depending on the type and amount of foods. Please place the drip tray on level 1 to collect juices or breadings.
	220	50 ÷ MAX	GRILL + TURNSPIT: the turnspit is used with the door closed. The heating temperature can be modified as needed. It is best to cook only medium-sized pieces on the turnspit. Ideal for rediscovering all the flavors of old-fashioned rotisserie. Preheating is not done for turnspit cooking.
	220	50 ÷ MAX	NATURAL CONVECTION WITH TURNSPIT: The bottom and top heaters of the oven are in operation. It's cooking traditional suitable for roasts and poultry, and not requiring the addition of fat.

Scan the QR code and discover how to use it at best to prepare your favourite recipes.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

EASY STEAM COOKING TABLE

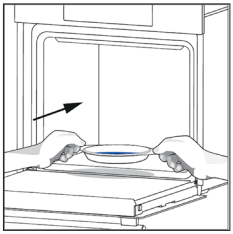
You can use the easy steam mode in functions that provide steam-assisted cooking. Use the easy steam mode for single level cooking and do not preheat. Add the amounts of water in the following table to the bottom of the cavity or in the dedicated vessel (if present*). Then place the food in the oven while it is cold and activate the function. The values in the following table are average parameters for each food group. They can be changed according to preferences.

Function	Food category	Preheat	Shelf position	Volume of water in cavity/ vessel	Temperature range	Time Range (min)	Description
	Bread	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	For bread loaves
	Meat	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Vegetable	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	For roasted vegetable and potatoes
	Fish	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	For whole fish and fillets.

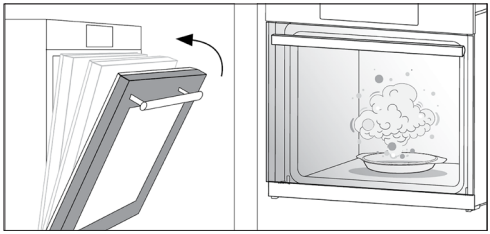
***HOW TO USE THE STEAM VESSEL FOR STEAM COOKING FUNCTIONS**



1. Add the recommended amount of water to the Steam Vessel from the sink or through a jug.



2. Place the Steam Vessel at the bottom of the oven cavity.



3. Make sure to close the oven door.

After using the Easy Steam Mode

Depending on the frequency of use and the hardness of the water, limescale stains may remain on the cavity bottom or vessel if present.

After using the easy steam mode, allow the appliance to cool before cleaning.

To remove limescale stains, pour a mixture of 100 ml vinegar and 50 ml water into the cavity bottom or vessel.

After waiting for about 10 min, wipe it with a soft cloth.

General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

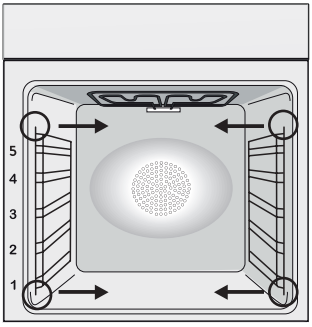
GLASS PARTS
It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL
If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES
Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

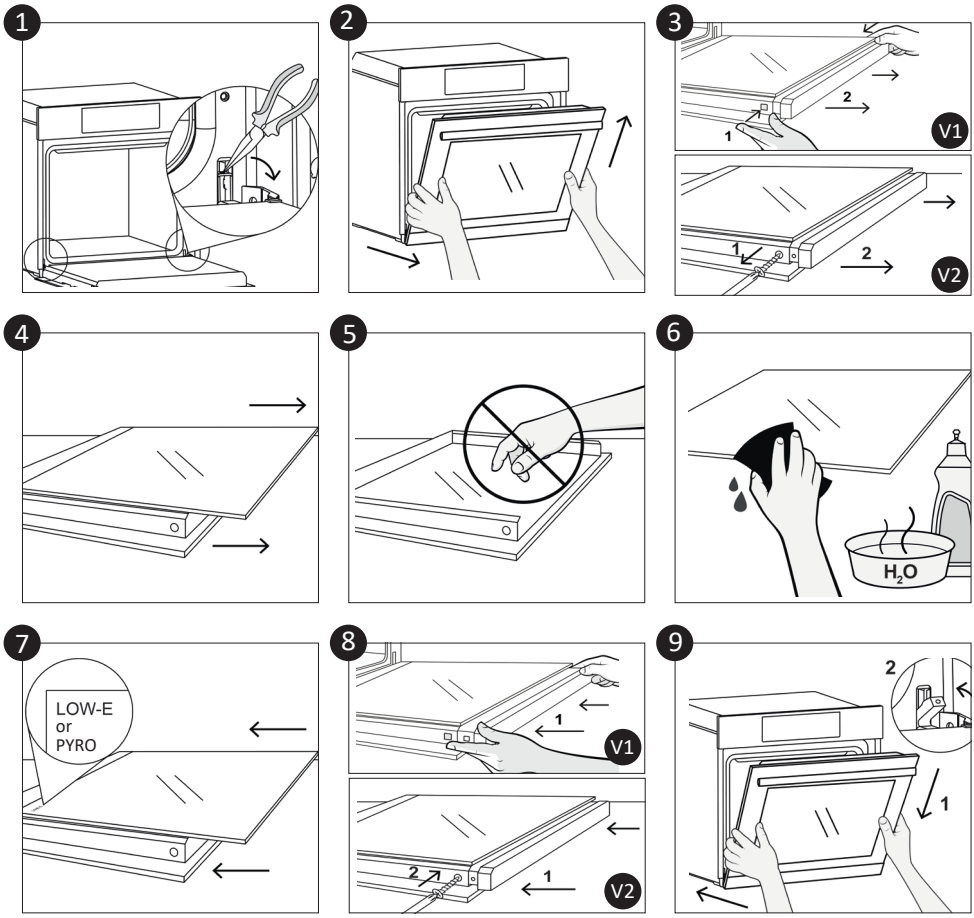
DRIP PAN
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.
If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

Maintenance (depends on model)



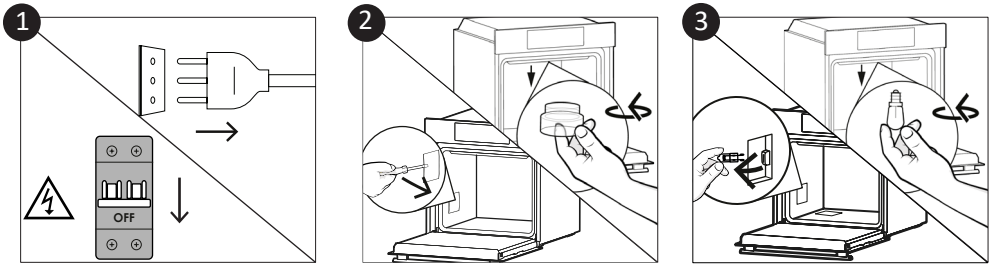
REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS
1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."

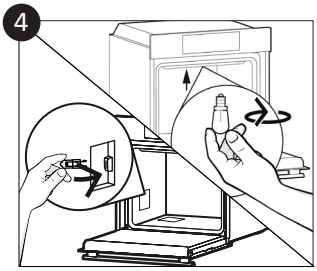
Removal and Cleaning of the Glass Door (depends on model)

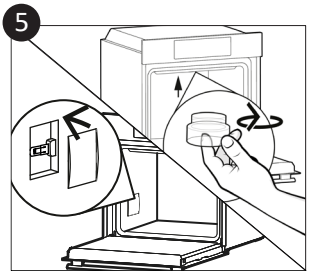


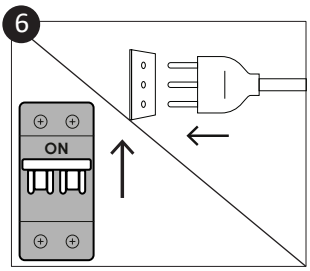
Changing the Bulb (depends on model)

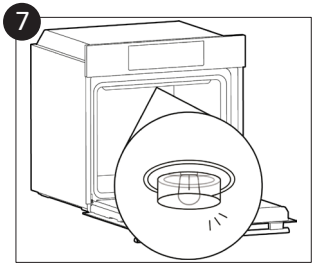
1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.











This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) * In case of issue with this lamp, contact the customer service

Aquactiva Function (depends on model)

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 100 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Bottom + Fan heater ( )
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 20 minutes.
5. After 20 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning: Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.





Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the “delayed cooking” programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

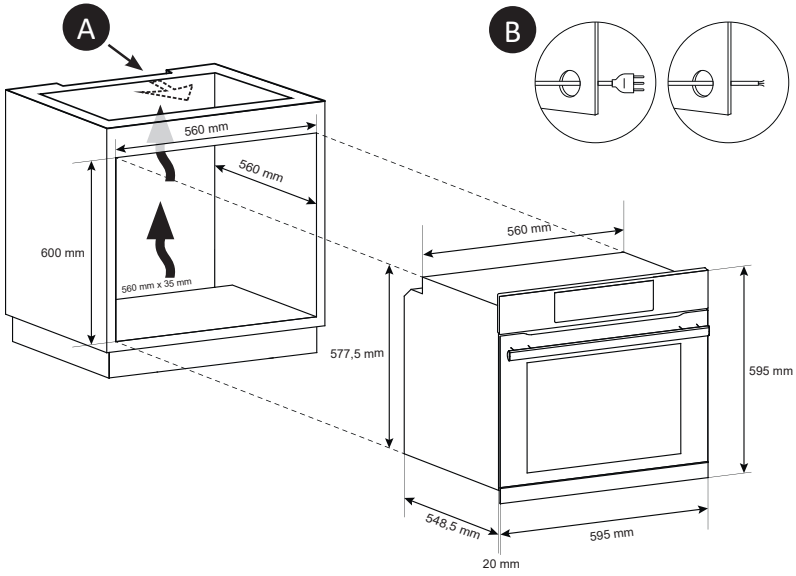
Troubleshooting

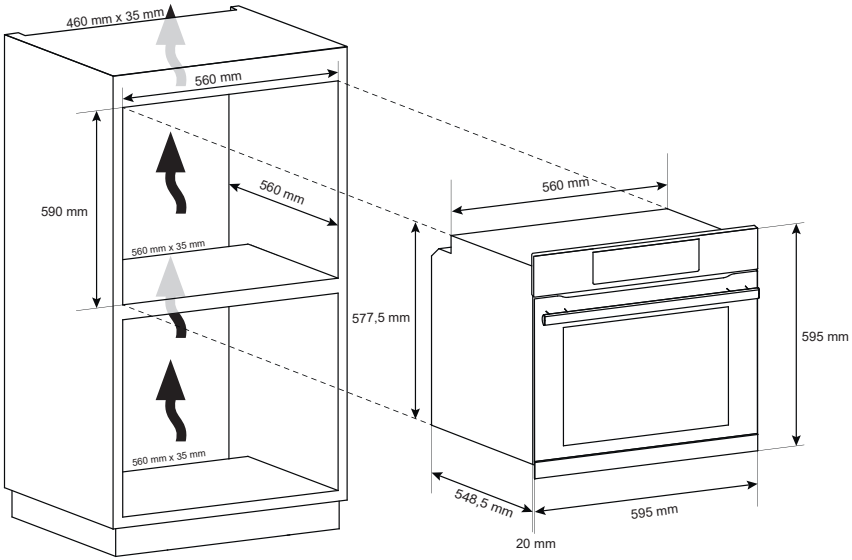
Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Installation

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.





EN The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating tosafety or function.

Sommaire

23 Consignes de sécurité

27 Instructions Générales

29 Description du produit

32 Description de l’afficheur

34 Modes de cuisson

37 Remarques générales sur le nettoyage

37 Entretien

41 Dépannage

42 Installation

Consignes de sécurité

- Durant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoirallumé le four avant d'y placer desaliments à l'intérieur.
  Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d'un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les jeunes enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le gril est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout danger provoqué par le réarmement accidentel du disjoncteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un commutateur extérieur, comme une minuterie, ni être raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à bonne distance de l'appareil s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, sans expérience ou connaissance du produit, uniquements'ilssontsupervisésous'ilsontreçudesinstructions sur le fonctionnement de l'appareil, de manière sécurisée et en ayant conscience des éventuels risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- N'utilisez pas des produits rugueux ou abrasifs ni des racloirs en métal

pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et le briser.

- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- N'utilisez que la sonde de cuisson recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.Veillez ànetoucher aucune partiechaude.
- AVERTISSEMENT : vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS FICHE : L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE RACCORDÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE D'UNE FICHE OU D'UNE PRISE, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT RACCORDÉ AU SECTEUR D'ALIMENTATION. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié. Pour que l'installation soit conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four ne doit être branché que sur un disjoncteur omnipolaire, avec une séparation de contact conforme aux exigences applicables à la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'alimentation. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale raccordée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le câble de terrejaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

  Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

  La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage
- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE : La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil,

demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise parune autre d'un typeadapté. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dansle pays d'installation.

Le raccordement à la source de courant peut également être effectué en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. Le câble de terre jaune-vertne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Pour le débranchement, il convient de faire en sorte que la fiche soit accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau spécial disponible chez le fabricant ou en contactant le service clientèle. Le type de cordon d'alimentation doit être H05V2V2-F. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le conducteur de terre (jaune-vert) doit mesurer environ 10 mm de plus que les autres conducteurs. Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil et rendre la garantie caduque.
- Tout déversement excessif doit être éliminé avant d'effectuer le nettoyage.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement dumoniteur.Dans ce cas, contactez le service clientèle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Lorsque vous placez la grille à l'intérieur, vérifiez que l'arrêt est dirigé vers le haut et à l'arrière de la cavité. La grille doit être insérée entièrement dans la cavité.
- Lors de l'insertion du plateau de grille, faites attention à ce que le bord

antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.

- AVERTISSEMENT : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ATTENTION : ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucun(e) réglage/opération supplémentaire n'est requis(e) pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur.Réalisez lesouverturesspécifiéesà la dernière page en fonction du type de fixation.
- AVERTISSEMENT: Ne mettez pas les aliments directement en contact avec les grilles du four. Veuillez utiliser des ustensiles de cuisine adaptés ou du papier sulfurisé.

AVERTISSEMENTS (POUR LE BAC À EAU)

- AVERTISSEMENT : risque de brûlure et d'endommagement de l'appareil. L'utilisation de la fonction vapeur peut provoquer des brûlures lorsque la vapeur est libérée : ouvrez la porte avec prudence pour éviter toute blessure après avoir utilisé une fonction de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez que de l'eau potable pour remplir le bac pendant la fonction vapeur.
- AVERTISSEMENT : Après utilisation, l'eau résiduelle présente dans le bac peut être encore chaude. Veuillez manipuler le bac avec précaution.
- Veuillez noter que le bac à eau est destiné à être utilisé uniquement à l'intérieur d'un four. N'utilisez pas le bac à eau sur une plaque de cuisson ou sur une flamme nue.
- Il n'est pas recommandé de mettre le bac au lave-vaisselle. Lavez-le à la main avec du liquide vaisselle ordinaire.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni des racloirs en métal pointus dans le bac à eau.

Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles avec votre four, vous devez lire ce manuel attentivement et le conserver afin de pouvoir le consulter en cas de besoin. Avant d'installer le four, notez le numéro de série afin de pouvoir le fournir au personnel du service clientèle si des réparations sont nécessaires. Après avoir sorti le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. Si vous avez des doutes, n'utilisez pas le four et adressez-vous à un technicien qualifié pour être conseillé.
Conservez tous les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, clous) hors de portée des enfants. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, il peut se dégager une fumée à l'odeur forte, celle-ci est provoquée par la colle sur les panneaux d'isolation entourant le four qui chauffe pour la première fois. Ce phénomène est tout à fait normal, et si cela se produit,
vous devrez attendre que la fumée se dissipe avant de placer de la nourriture à l'intérieur du four.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions contenues dans ce document.
REMARQUE : les fonctions, les propriétés et les accessoires du four mentionnés dans ce manuel peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

Consignes de sécurité

N'utilisez le four qu'aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.
L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :
- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez d'y apporter des modifications vous-même.

Sécurité électrique

ASSUREZ-VOUS QUE LES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EFFECTUÉS PAR UN ÉLECTRICIENOU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.
Le circuit électrique sur lequel le four est branché
doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts occasionnés par le non-respect de ces instructions. Le four doit être branché sur un circuit électrique avec une prise murale mise à la terre ou un interrupteur de sectionnementavec des pôlesmultiples, en fonction des lois en vigueur dans le pays d'installation.
Le circuit électrique doit être protégé par des fusibles adaptés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale pouvant garantir une alimentation correcte au four.

RACCORDEMENT
Le four est alimenté par un cordon d'alimentation qui ne doit être branché que sur un circuit électrique avec une puissance de 220-240 VCA entre les phases ou entre la phase et le neutre.
Avant de brancher le four sur le circuit électrique, il est important de vérifier les points suivants :
- la tension d'alimentation indiquée sur la jauge ;
- le réglage de l'interrupteur de sectionnement.

Le câble de terre raccordé à la borne de terre du four doit être raccordé à la borne de terre du circuit électrique.

AVERTISSEMENT
Avant de brancher le four sur le circuit électrique, demandez à un électricien qualifié de vérifier la continuité de la borne de terre du circuit électrique. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout accident ou problème provoqué par l'absence de branchement sur la borne de terre ou par un raccordement de terre présentant une continuité défectueuse.

REMARQUE :étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé. Le cordon d'alimentation ne doit être remplacé que par du personnel issu de l'assistance technique ou par des techniciens possédant des
qualifications équivalentes. Une faible lumière autour de l'interrupteur principal central peut être visible lorsque le four est éteint. Il s'agit d'un phénomène normal. Il suffit de retourner la fiche ou d'intervertir les bornes d'alimentation pour l'enlever.

Recommandations

Après chaque utilisation du four, un minimum de nettoyage contribuera à conserver le four parfaitement propre.
Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l'émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l'émail à l'intérieur. Afin d'éviter que votre four ne se salisse trop et que cela ne provoque de fortes odeurs de fumée, nous recommandons de ne pas utiliser le four à une température très élevée. Il est préférable de prolonger le temps de cuisson et de baisser légèrement la température. En plus des accessoires fournis avec le four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules résistants aux températures très élevées.

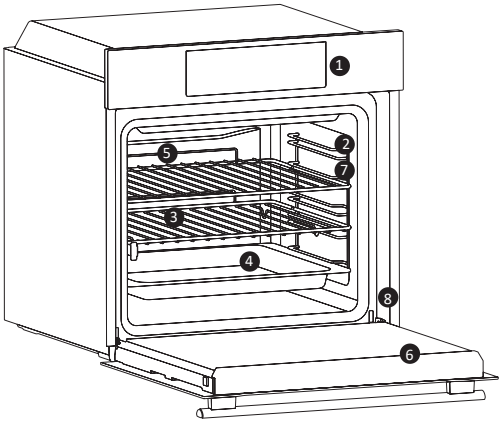
Installation

Les fabricants n'ont aucune obligation de le faire. Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte
par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles. Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.

Première Utilisation

NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE : nettoyez le four avant de l'utiliser pour la première fois. Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux humide. Lavez tous les accessoires et essuyez l'intérieur du four avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle. Réglez le four vide sur la température maximale et laissez-le allumé pendant 1 heure environ, cela éliminera toutes les odeurs résiduelles de « neuf ».

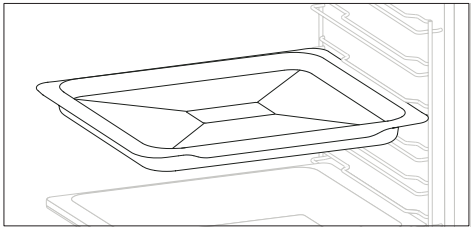
Description du produit



1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série

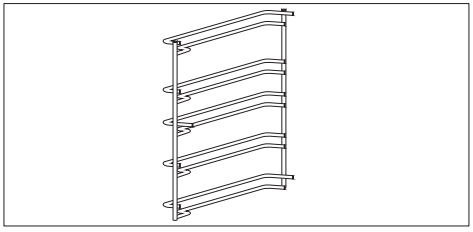
ACCESSOIRES (En fonction du modèle de four.)

Plateau plus profond



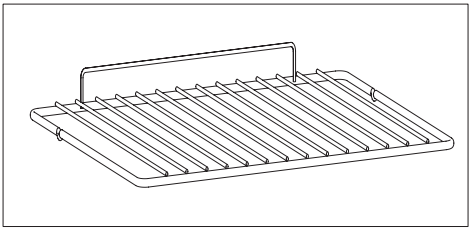
Un plat plus profond est idéal pour obtenir un brunissement uniforme, ce qui le rend parfait pour les biscuits, les pâtisseries, les gratins ou les rôtis. De plus, le placer sous une grille de cuisson permet de recueillir les gouttes et d'éviter les salissures dans le four.

Grilles latérales (si présentes)



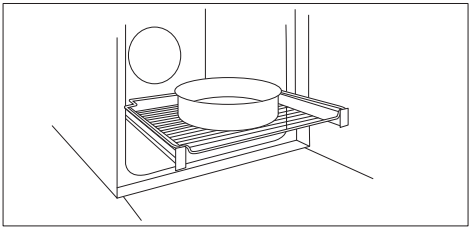
Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèchefrite.

Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats. Ne pas placer les aliments en contact direct avec la grille métallique.

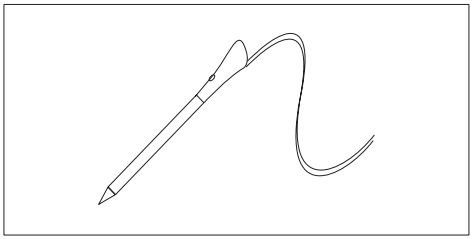
Guides télescopiques (si présents)



Deux rails de guidage facilitent la vérification de l'état de cuisson, en permettant d'extraire et de repositionner facilement les plaques et les grilles à l'intérieur de la cavité du four.

REMARQUE : Les grilles du four ne sont pas adaptées au contact direct avec les aliments. Veuillez utiliser des plateaux appropriés ou du papier cuisson.

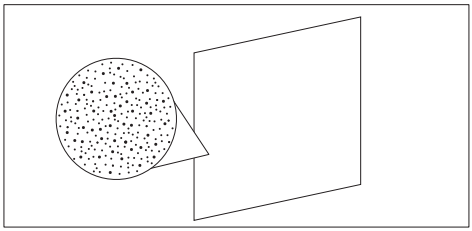
Sonde de cuisson (si présente)



Mesure la température interne des aliments pendant la cuisson. Introduisez-la dans le trou sur le dessus de la cavité. Il convient de l'insérer pendant que le four est froid.
AVERTISSEMENTS :

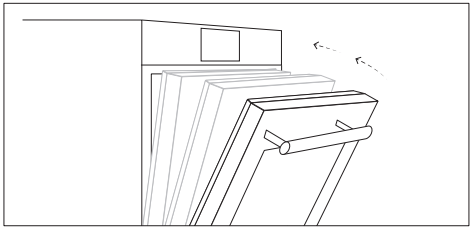
- Ne préchauffez pas ou ne commencez pas la cuisson avant d'avoir correctement inséré la sonde de cuisson.
- N'essayez pas d'insérer la sonde de cuisson dans des aliments congelés.

Panneaux catalytiques (si présents)



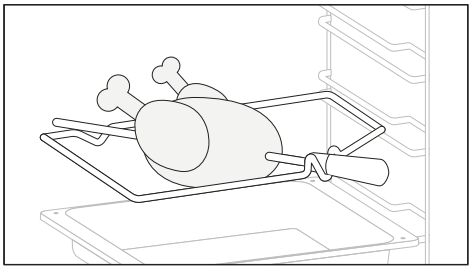
Panneaux spéciaux revêtus d'émail, réalisés avec une structure microporeuse pour transformer la graisse en éléments gazeux faciles à enlever. À remplacer après 3 ans d'utilisation (à raison de 2/3 cycles de cuisson par semaine).

Amortissement (si présent)



Charnières qui garantissent un mouvement souple et lisse automatique pendant la phase de fermeture de la porte du four.

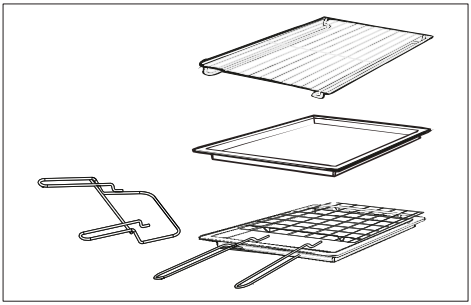
Rôtissoire (si présentes)



La cuisson au tournebroche ne nécessite pas de préchauffage.
Cuisiner avec la porte fermée.
La consommation d'énergie est de 90 à 95 % inférieure à celle du système traditionnel.

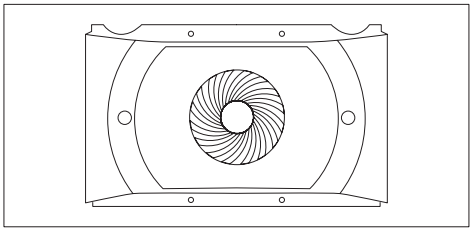
- Dévisser les crochets
- Insérez la broche dans la viande à cuire
- Fixez la viande avec les crochets
- Serrez les vis
- Insérez la broche dans le trou où se trouve lemoteur.
- Retirez la poignée

Ensemble de poêles à griller (uniquement si présent) (si présente)



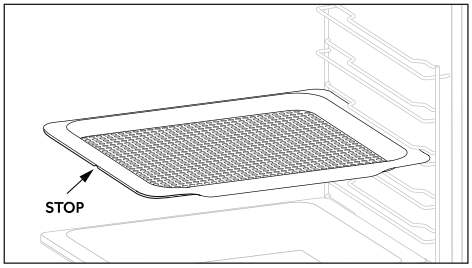
La tablette simple peut accueillir des moules et des plats.
La tablette porte-plateau est particulièrement adaptée pour griller des aliments.
Utilisez-la avec le bac d'égouttage.
Le profil spécial des tablettes signifie qu'elles restent horizontales même lorsqu'elles sont retirées. Il n'y a aucun risque qu'un plat glisse ou se renverse.
Le bac d'égouttage récupère le jus des aliments grillés. Il ne s'utilise qu'avec le gril, la rôtissoire ou le gril à convection ; retirez-le du four pour d'autres méthodes de cuisson.
N'utilisez jamais le bac d'égouttage comme plat à rôtir car cela crée de la fumée et de la graisse qui éclaboussera votre four et le salira.
Le support de plateau
La tablette porte-plateau est idéale pour griller. Utilisez-la en conjonction avec le bac d'égouttage. Une poignée est incluse pour faciliter le déplacement des deux accessoires en toute sécurité. Ne laissez pas la poignée à l'intérieur du four.

Panneau chef (si présent)



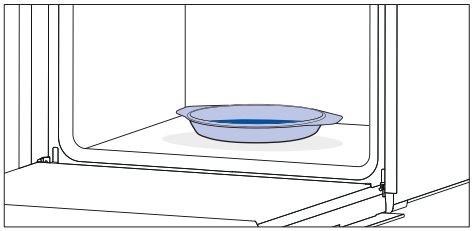
Un convoyeur d'air qui augmente la circulation de l'air à l'intérieur du four. Cela permet d'améliorer les performances de cuisson, une cuisson plus uniforme des aliments à toutes les températures, un temps de cuisson plus court et enfin une répartition uniforme de la température à l'intérieur du four.

Airfry Tray (si présent)



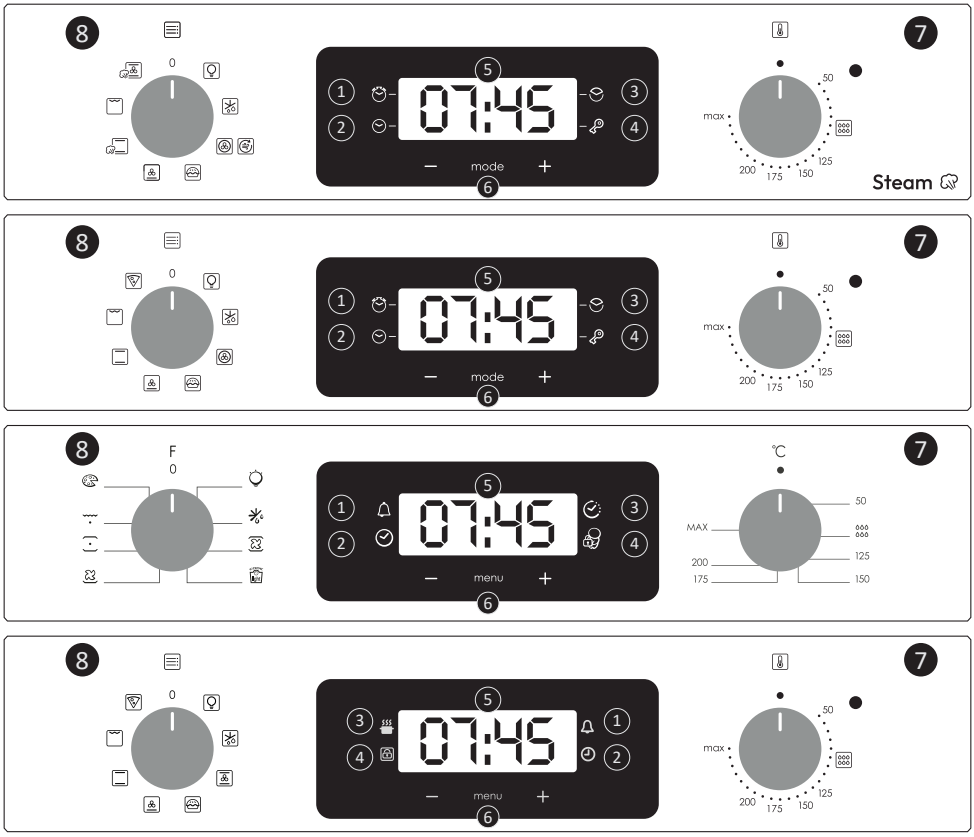
Le plateau Airfry garantit que l'air chaud atteint les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui donne un extérieur plus croustillant tout en préservant la tendreté à l'intérieur. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir les jus ou la panure.

Bac à eau (si présent)



Le récipient à vapeur est un accessoire utile à remplir d'eau pour générer de la vapeur pendant la cuisson, améliorant ainsi la saveur, la texture et l'humidité des plats.

Description de l'affichage (En fonction du modèle de four.)



Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission
Consommation d'électricité du produit en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 0,8 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode veille avec affichage d'une information ou d'un état : 20 min

1. Alarme
2. Réglage de l'horloge
3. Temps de cuisson
4. Sécurité enfant
5. Affichage de la température ou de l'heure
6. Commandes de réglage de l'écran LCD
7. Bouton de sélection de la température
8. Bouton de sélection des fonctions

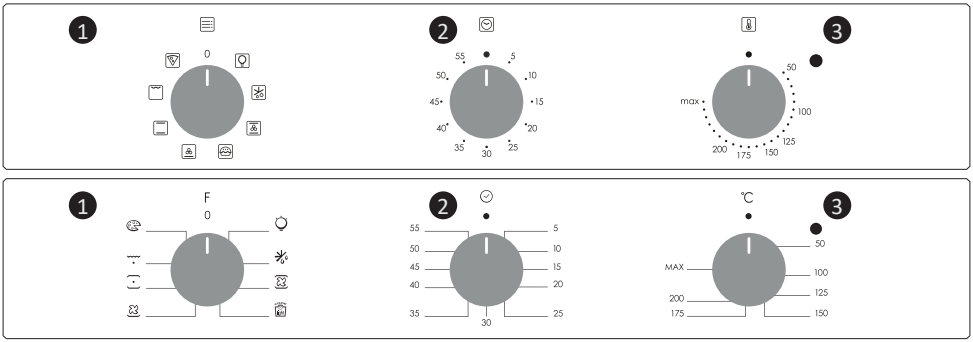
AVERTISSEMENT : la première chose à effectuer après l'installation du four ou après unecoupure de l'alimentation électrique (cela est indiqué par la mention 12:00 clignotant à l'écran) consiste àrégler l'heure. Conformez-vous à la procédure qui suit.

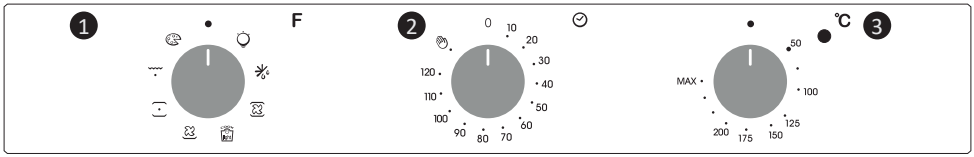
•Appuyez 4 fois sur la touche centrale
•Réglez l'heure avec les touches «- » et « + ».
•Relâchez toutes les touches.

ATTENTION : le four fonctionnera uniquement si l'horloge est correctement réglée.

Utilisation du programmateur d'horloge à commande tactile (En fonction du modèle de four.)

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
MISE À L'HEURE	• Activez la fonction Sécurité enfant en appuyant sur la touche de réglage (+) pendant au moins 5 secondes. À partir de cemoment-là, toutes les autres fonctions sont verrouillées, la LED de la sécurité enfant s'allume tandis que l'indication STOP et le temps prédéfini clignoteront de.	• Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, appuyez à nouveau sur la touche de réglage (+) sur le pavé tactile pendant au moins 5 secondes. À partir de ce moment, la LED de la sécurité enfant s'éteint et toutes les fonctions sont à nouveau sélectionnables.		• Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MINUTERIE	• Appuyez 1 fois sur la touche centrale Appuyez sur les touches « - » et « + » pour effectuer le réglage de votre choix Relâchez toutes	• Lorsque la durée définie est écoulée, une alarme sonore retentit (cette alarme s'arrête automatiquement, mais elle peut être interrompue immédiatement en appuyant sur la touche de sélection).	• Fait retentir une alarme à la fin de la durée définie. • Pendant le processus, l'écran affiche le temps restant.	• Permet d'utiliser le four comme une alarme/un réveil (peut être activé que le four fonctionne ou non)
FIN DE LA CUISSON	• Appuyez 2 fois sur la touche centrale • Appuyez sur les touches « - » et « + » pour régler la durée de cuisson souhaitée • Relâchez toutes les touches • Choisissez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction du four	• Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal. Appuyez sur la touche centrale pour revenir à la fonction « Horloge ».	• Cela permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie. • Pour vérifier la durée restante, appuyez 2 fois sur la touche de sélection. • Pour modifier la durée définie, appuyez sur la touche de sélection et sur les touches « - » et « + ».	• Lorsque le temps est écoulé, le four s'éteint automatiquement. • Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, tournez le sélecteur de fonction sur 0, ou réglez la durée sur 0:00 (touche de sélection et touches « - » « + »)

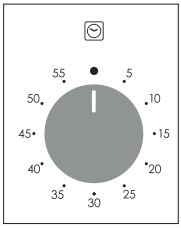




Données de faible consommation d'électricité selon le règlement (UE) 2023/826 de la Commission
Consommation d'électricité du produit en mode arrêt : 0,5 W
Laps de temps après lequel l'équipement passe automatiquement en mode arrêt : 20 min

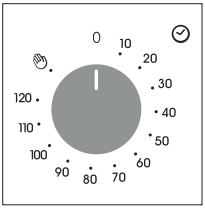
1. Bouton de sélection des fonctions
2. Temps de cuisson
3. Bouton de sélection du thermostat

Utilisation du minuteur



Pour régler le temps de cuisson, tournez la molette d'un tour complet puis positionnez l'index sur le temps souhaité. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit pendant quelques secondes.

Utilisation de la minuterie de fin de cuisson



Cette commande permet de régler le temps de cuisson souhaité (max. 120 min.) Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps défini.
La minuterie comptera à rebours à partir du temps défini, reviendra à la position 0 et s'éteindra automatiquement.
Pour une utilisation normale du four, réglez la minuterie sur la position ✋.

Modes de cuisson (En fonction du modèle de four.)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMP: Allume la lumière du four.
			DÉCONGÉLATION : Lorsque le bouton est réglé sur cette position, le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, permettant ainsi une décongélation sans altérer le contenu protéique des aliments.
	180	50 ÷ MAX	CUISSON MULTI-NIVEAUX : Nous recommandons cette méthode pour la volaille, les pâtisseries, le poisson et les légumes. La chaleur pénètre mieux dans les aliments et réduit les temps de cuisson et de préchauffage. Vous pouvez cuire plusieurs aliments en même temps, avec ou sans préparation similaire, à une ou plusieurs positions. Cette méthode assure une répartition homogène de la chaleur et évite le mélange des odeurs.
	190	50 ÷ MAX	* MASTER BAKE : Cette fonction permet de cuisiner de manière plus saine en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire. La combinaison des éléments chauffants avec un cycle d'air pulsé garantit des résultats de cuisson parfaits.
	210	50 ÷ MAX	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les flans aux fruits, tartes, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher.

Scannez le code QR et découvrez comment l'utiliser au mieux pour préparer vos recettes préférées.

	210	50 ÷ MAX	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR + VAPEUR : L'élément chauffant inférieur est utilisé avec le ventilateur qui fait circuler l'air à l'intérieur du four. Cette méthode est idéale pour les flans aux fruits juteux, tartes, quiches, pizzas et pâtés. Elle empêche les surfaces avant des aliments de se dessécher. Cette fonction peut également être utilisée pour nettoyer le four avec la fonction Aquactiva. La fonction Aquactiva est conçue pour éliminer facilement les salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONNEL : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les rôtisseries et pâtisseries traditionnelles. Placez les aliments et leur plat sur une grille en position médiane.
	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONNEL + VAPEUR : Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont utilisés. Préchauffez le four pendant environ dix minutes. Cette méthode est idéale pour toutes les cuissons et pâtisseries traditionnelles. Placez l'aliment et son plat sur une grille en position centrale. Cette fonction permet également une cuisson assistée par la vapeur, ce qui nécessite d'ajouter de l'eau dans la cccc lorsque le four est froid, puis de tourner le bouton sur cette fonction. Ne pas utiliser le préchauffage pour cette fonctionnalité. Le mode vapeur peut être utilisé pour obtenir une croûte plus croustillante et une surface plus brillante.
	230	50 ÷ MAX	GRILL : Idéal pour griller de grandes quantités de saucisses, steaks et toasts. Toute la surface sous l'élément chauffant devient chaude. Utilisez avec la porte fermée et retournez les aliments aux deux tiers du temps de cuisson. Pour les toasts, utilisez la température maximale à la position 5 sans préchauffage.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble avec le ventilateur pour une cuisson uniforme à tous les niveaux. Cette méthode de cuisson est idéale pour les rôtis, gratins, légumes ou tartes avec des garnitures humides.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONNEL + VENTILATEUR + VAPEUR : En sélectionnant cette fonction, les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent avec le ventilateur pour une cuisson uniforme à tous les niveaux. Cette fonction permet également une cuisson assistée par la vapeur, ce qui nécessite d'ajouter de l'eau dans la cavité/le récipient (si présent) et de tourner le bouton sur cette fonction. Ne pas utiliser le préchauffage pour cette fonctionnalité. Cette méthode de cuisson améliore la tendreté et la saveur de chaque plat, en particulier les rôtis et les viandes rouges.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA : L'air chaud circule dans le four pour garantir un résultat parfait pour des plats comme la pizza ou les gâteaux.
	200	200	Cette fonction est idéale pour la cuisson au four avec une friteuse à air et, combinée à l'accessoire, elle permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, offrant ainsi un résultat plus croustillant. Idéale pour la préparation des aliments surgelés ou panés précuits. Pour de meilleurs résultats, utilisez la grille/plateau de la friteuse à air au niveau 4 à 200 °C sans préchauffage. Le temps de cuisson variera en fonction du type et de la quantité d'aliments. Veuillez placer le plateau récupérateur au niveau 1 pour recueillir les jus ou les panures.
	220	50 ÷ MAX	GRILL + TOURNEBROCHE : Le tournebroche s'utilise avec la porte fermée. La température de chauffage peut être modifiée selon les besoins. Il est préférable de cuire uniquement des pièces de taille moyenne avec le tournebroche. Idéal pour redécouvrir toutes les saveurs de la rôtisserie traditionnelle. Aucun préchauffage n'est nécessaire pour la cuisson au tournebroche.
	220	50 ÷ MAX	CONVECTION NATURELLE AVEC TOURNEBROCHE : Les résistances supérieure et inférieure du four sont en fonctionnement. C'est une cuisson traditionnelle adaptée aux rôtis et à la volaille, ne nécessitant pas l'ajout de matières grasseS.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 en vue de la déclaration de consommation d'énergie et de la classe énergétique

TABLE DE CUISSON VAPEUR FACILE

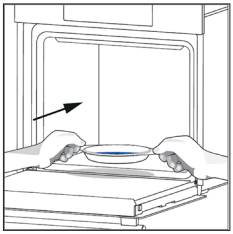
Vous pouvez utiliser le mode Easy Steam dans les fonctions qui offrent une cuisson assistée par vapeur. Utilisez le mode Easy Steam pour un seul niveau de cuisson et ne préchauffez pas. Ajoutez la quantité d'eau indiquée dans le tableau ci-dessous au fond de la cavité ou dans le récipient dédié (si présent*). Ensuite, placez les aliments dans le four lorsqu'il est froid et activez la fonction. Les valeurs du tableau suivant sont des paramètres moyens pour chaque groupe alimentaire. Ils peuvent être modifiés selon les préférences.

Fonction	Catégorie d'Aliments	Préchauffer	Position De Grille	Volume D'eau Dans La Cavité/Récipient	Plage de température	Plage de temps (min)	Description
	Pain	NO	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Pour des pains
	Viande	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Pour les rôtis de bœuf, de veau et de porc, la volaille et les morceaux de viande
	Légume	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Pour légumes rôtis et pommes de terre
	Poisson	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Pour poissons entiers et filets

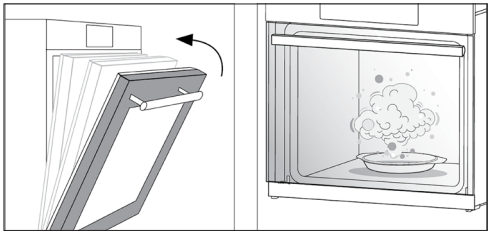
***COMMENT UTILISER LE RÉCIPIENT À VAPEUR POUR LES FONCTIONS DE CUISSON À LA VAPEUR**



1. Ajoutez la quantité d'eau recommandée dans le récipient à vapeur depuis le robinet ou à l'aide d'un pichet.



2. Placez le récipient au fond de la cavité.



3. Assurez-Vous De Fermer La Porte Du Four.

Après avoir utilisé le mode vapeur facile

En fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau, des taches de calcaire peuvent rester sur le fond de la cavité ou dans le récipient s'il est présent.

Après avoir utilisé le mode vapeur facile, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Pour éliminer les taches de calcaire, versez un mélange de 100 ml de vinaigre et 50 ml d'eau au fond de la cavité ou dans le récipient.

Après environ 10 minutes d'attente, essuyez-le avec un chiffon doux.

Remarques générales sur le nettoyage

La durée de vie de l'appareil peut être prolongée grâce à un nettoyage régulier.
Attendez que le four ait refroidi pour effectuer les opérations de nettoyage manuel. N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine de fer ou d'objets pointus pour le nettoyage, car ils endommageraient irréparablement les parties émaillées. N'utilisez que de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de javel (ammoniaque).

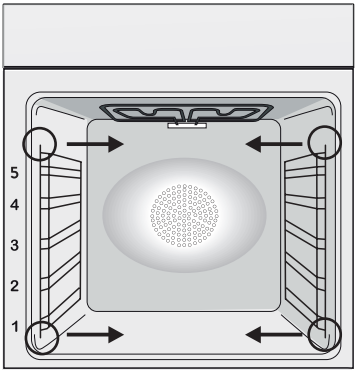
PARTIES VITRÉES
Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE
S'il est sale, le joint peut être nettoyé avec une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES
Nettoyez les accessoires avec une éponge mouillée et savonneuse avant de les rincer et de les sécher : évitez d'utiliser des détergents abrasifs.

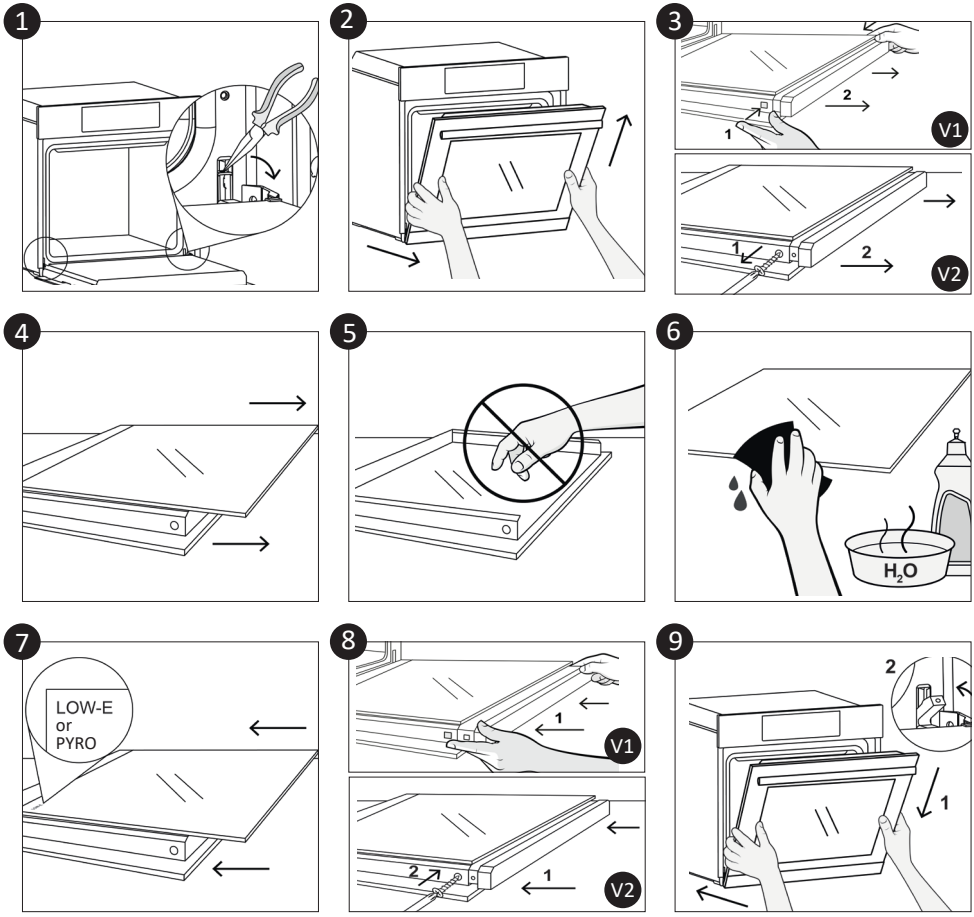
LÈCHEFRITE
Après avoir utilisé le gril, sortez la lèchefrite du four. Videz la graisse chaude dans un récipient et lavez la lèchefrite dans de l'eau chaude, en utilisant une éponge et du liquide vaisselle.
Si des résidus gras persistent, plongez la lèchefrite dans de l'eau et du détergent.
Également, vous pouvez laver la lèchefrite au lave-vaisselle ou utiliser un produit spécial four disponible dans le commerce.
Ne remettez jamais une lèchefrite sale dans le four.

Entretien (En fonction du modèle de four.)



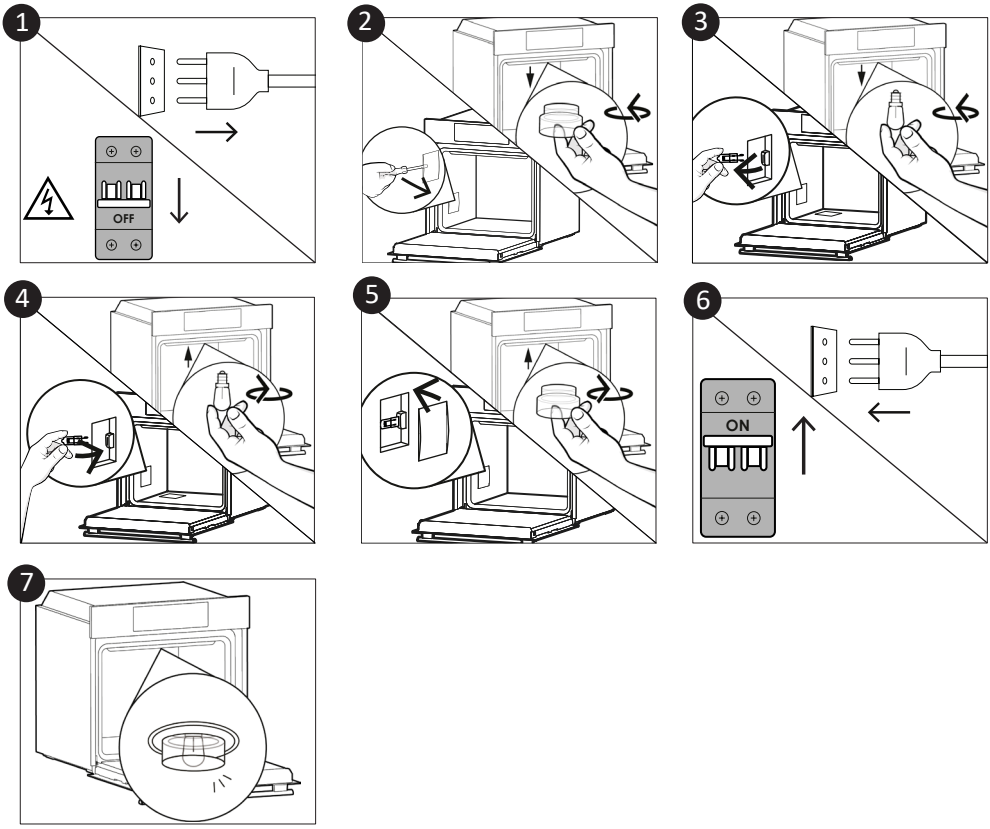
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DES SUPPORTS LATÉRAUX
1. Retirez les supports en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
2. Pour nettoyer les supports, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'ils soient ensuite séchés.
3. Après le nettoyage, installez les supports en suivant l'ordre inverse.

Retrait et Nettoyage de la Porte en Verre (En fonction du modèle de four.)



Changer l’ampoule (En fonction du modèle de four.)

1. Débranchez le four du secteur.
2. Dévissez le cache en verre, dévissez l’ampoule et remplacez-la par une nouvelle ampoule du même type.
3. Une fois l’ampoule défectueuse remplacée, remettez le cache en verre.



Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d’efficacité énergétique G (Lampe) * En cas de problème avec cette lampe, contactez le service client

Fonction Aquativa (En fonction du modèle de four.)

La procédure Aquativa utilise de la vapeur pour éliminer les restes de graisse et les particules alimentaires du four.
1. Versez 100 ml d'eau dans le récipient Aquativa au fond du four.
2. Réglez la fonction du four sur Chauffage du fond + Ventilateur ( )
3. Réglez la température sur l'icône Aquativa
4. Laissez le programme fonctionner pendant 20 minutes.
5. Après 20 minutes, éteignez le programme et laissez le four refroidir.
6. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon.

Avertissement : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher.
Soyez prudent avec toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlure.
Utilisez de l'eau distillée ou potable.





Mise au rebut et protection de l'environnement



Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

Tout lemonde peut jouer un rôle important en s'assurant que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles fondamentales :

– les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;

– les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par lamairie ou une entreprise agréée.

Dans de nombreux pays, la collecte chez les particuliers peut être disponible pour les DEEE volumineux. Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au vendeur qui doit l'accepter gratuitement sous forme d'échange, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et qu'il possède les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, évitez de préchauffer le four et veillez à toujours le remplir.

Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer. Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité.

Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en déplaçant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.



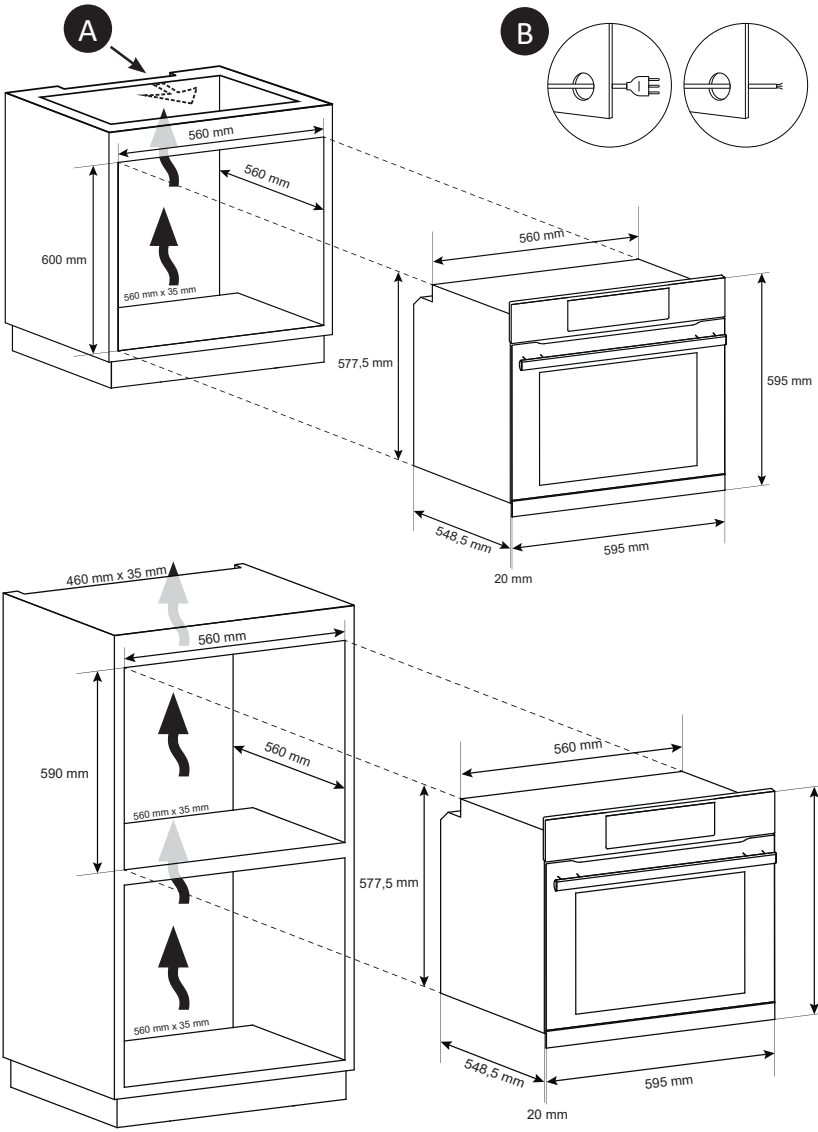
Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglage de l'horloge
Le four ne chauffe pas	Aucun mode de cuisson et aucune température n'ont été réglés	Vérifiez que les réglages sont corrects
Aucune réaction de l'interface utilisateur tactile	Vapeur et condensation sur le panneau de l'interface utilisateur	Nettoyez avec un chiffon microfibre le panneau de l'interface utilisateur pour ôter la couche de condensation

Installation

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..



FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Sommario

44 Indicazioni di Sicurezza

48 Avvertenze Generali

50 Descrizione del Prodotto

53 Descrizione del display

55 Modalità di cottura

58 Pulizia e manutenzione del forno

58 Manutenzione

62 Risoluzione dei Problemi

62 Garanzie

62 Installation

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- AVVERTENZA: Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati

per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore omnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
- SE IL FORNO è FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA: La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fon-

te di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico. La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
- AVVERTENZA: Non rivestire le pareti del forno con fogli di al-

luminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.

- AVVERTENZA: Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- ATTENZIONE: Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.
- ATTENZIONE: Non posizionare il cibo in diretto contatto con le griglie del forno. Si prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

AVVERTENZE (PER PIATTO ACQUA PER COTTURA A VAPORE)

- AVVERTENZA: rischio di ustioni e danni all'elettrodomestico: l'utilizzo della funzione vapore può causare ustioni: dopo aver utilizzato una funzione di cottura a vapore, aprire lo sportello con cautela per evitare lesioni
- Per la funzione vapore, riempire il recipiente solo con acqua potabile.
- AVVERTENZA: Dopo l'uso, l'acqua residua nel contenitore potrebbe essere ancora calda. Maneggiare con cautela.
- Notare che il piatto acqua per cottura a vapore deve essere utilizzato esclusivamente all'interno di un forno. Non utilizzare il piatto acqua per cottura a vapore sui fornelli o su fiamma libera.
- Si sconsiglia di lavare il recipiente in lavastoviglie. Lavarlo a mano con un normale detersivo per i piatti.
- Non usare prodotti per la pulizia fortemente abrasivi o raschietti metallici affilati sul piatto acqua per cottura a vapore.

Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.
NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:
- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.
La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO
Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:
- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.
Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE
Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

Raccomandazioni

Dopo l'uso sono suffcienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile imposta- re un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

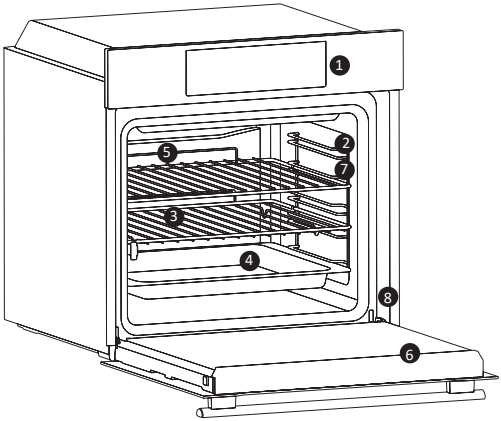
Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzio- ni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.
Il forno può essere installato in una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia suffciente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE
Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.
Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

Descrizione del prodotto

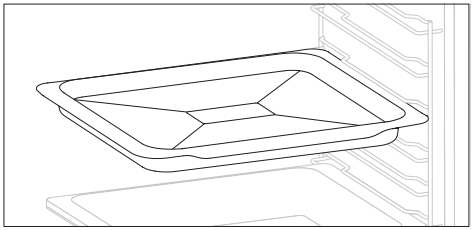


1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie
4. Vassoi
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti

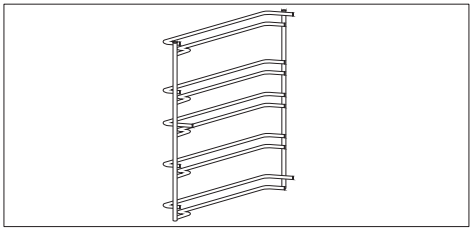
ACCESSORI (A seconda del modello del forno.)

Teglia più profonda



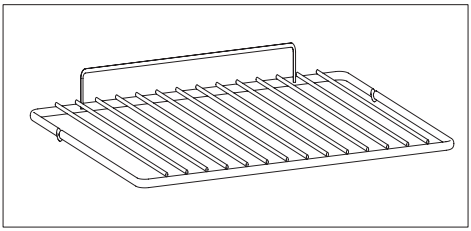
Una teglia più profonda è ideale per ottenere una doratura uniforme, rendendola perfetta per biscotti, dolci, sformati o arrosti. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere le gocce e a prevenire sporco nel forno.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



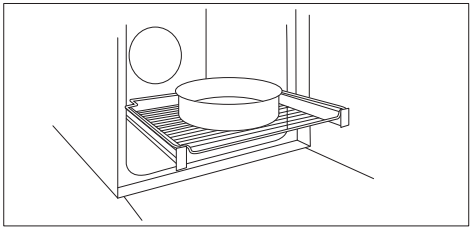
Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura. Non posizionare il cibo a diretto contatto con la griglia metallica.

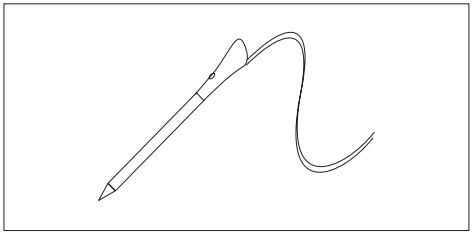
Guide telescopiche (solo se presenti)



Le due guide che facilitano il controllo dello stato di cottura in quanto consentono di estrarre e riposizionare facilmente i vassoi e le griglie all'interno della cavità del forno.

NOTA: Le griglie del forno non sono adatte al contatto diretto con gli alimenti. SI prega di utilizzare teglie idonee o carta da forno.

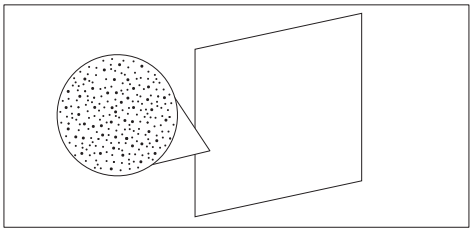
Sonda per la carne (solo se presente)



Misura la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Inserire nel foro sulla parte superiore della cavità. L'inserimento deve avvenire quando il forno è freddo.
AVVERTENZE:

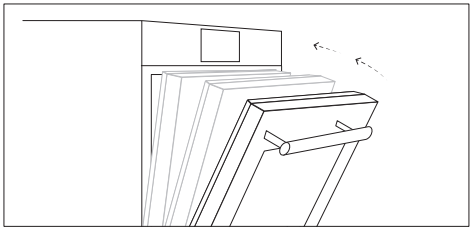
- Non preriscaldare o iniziare la cottura prima di aver inserito correttamente la sonda per la carne.
- Non cercare di inserire la sonda per la carne negli alimenti congelati.

Pannelli catalitici (solo se presenti)



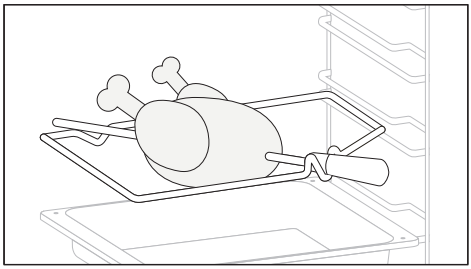
Special panels coated with enamel, made with a microporous structure to turn fat into gaseous elements that are easy to remove. Replace after 3 years of use (at 2/3 cooking cycles per week).

Chiusura graduale (solo se presente)



Cerniere che garantiscono un movimento fluido e automatico durante la chiusura della porta del forno.

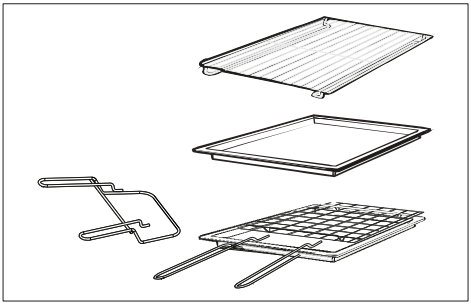
Girarrosto ((solo se presente)



Non è necessario preriscaldare per la cottura allo spiedo. Cottura a sportello chiuso.

- Svitare i ganci
- Inserire lo spiedo nella carne da cuocere
- Fissare la carne con i ganci
- Stringere le viti
- Inserire il perno nel foro dove si trova il motore.
- Togliere la maniglia e utilizzarla a fine cottura per evitare bruciature quando si estrae il cibo dal forno

Set griglia (solo se presente)



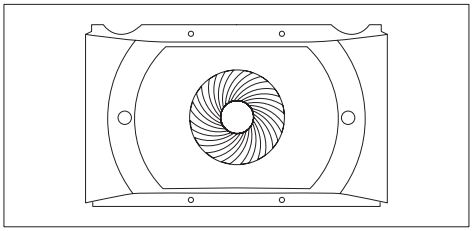
La semplice griglia può sostenere stampi e teglie. La griglia con supporto per teglia è particolarmente adatta per grigliare. Usala insieme alla leccarda. Il profilo speciale delle griglie garantisce che restino orizzontali anche quando sono completamente estratte. Non c'è rischio che un piatto scivoli o si rovesci.

La leccarda raccoglie i succhi degli alimenti grigliati. Deve essere utilizzata solo con le funzioni Grill, Girarrosto o Grill Ventilato; rimuovila dal forno per altri metodi di cottura. Non usare mai la leccarda come teglia per arrostire: questo crea fumo e gli schizzi di grasso sporcheranno il forno.

Il supporto per teglia

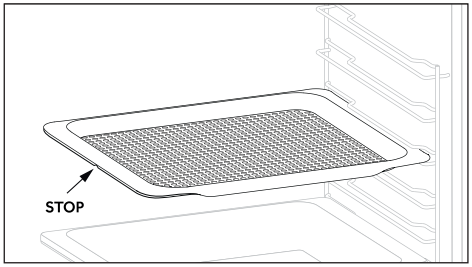
La griglia con supporto per teglia è ideale per grigliare. Usala in combinazione con la leccarda. È incluso un manico per aiutarti a spostare entrambi gli accessori in sicurezza. Non lasciare mai il manico all'interno del forno.

Pannello chef (solo se presente)



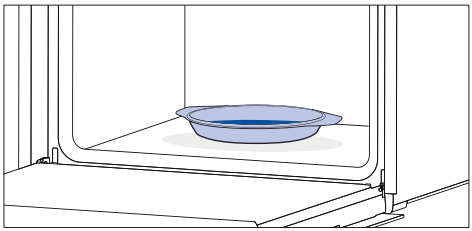
Convogliatore d'aria che favorisce la circolazione dell'aria all'interno del forno. Ciò consente di migliorare le prestazioni di cottura, rendere più uniforme la cottura degli alimenti a tutte le temperature, ridurre i tempi di cottura e ottenere una distribuzione uniforme della temperatura all'interno del forno.

Airfry Tray (solo se presente)



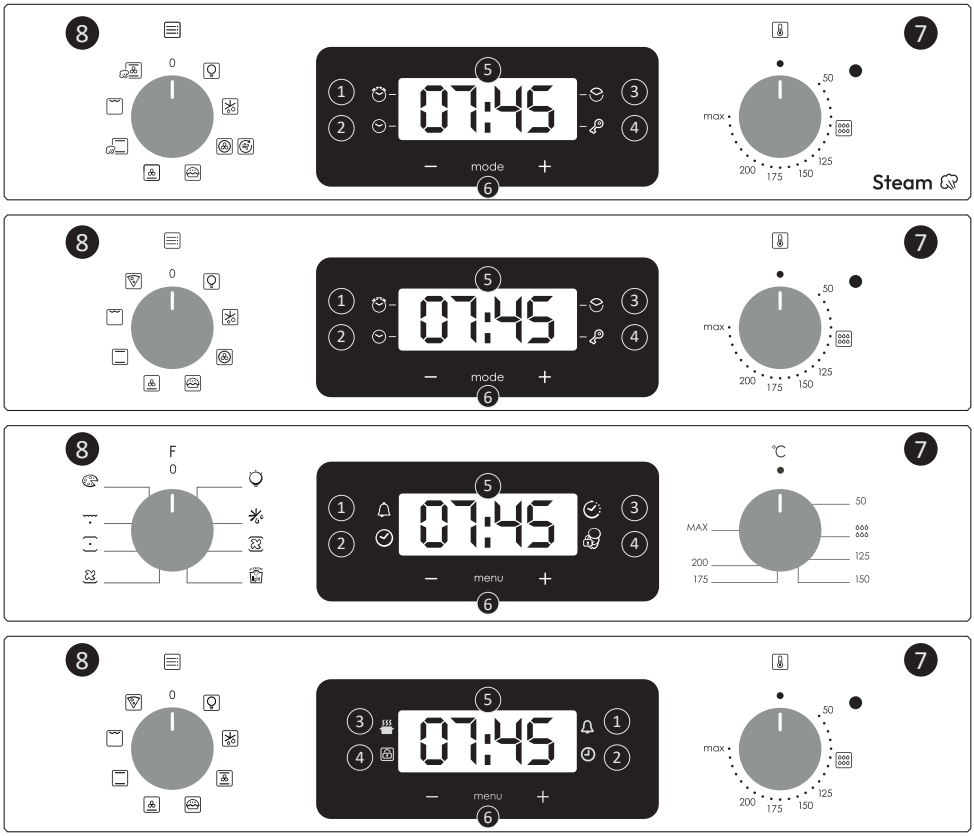
Il vassoio airfry assicura che l'aria calda raggiunga il cibo in modo uniforme e tridimensionale, con conseguente esterno più croccante e mantenimento della tenerezza all'interno. È possibile posizionare una teglia da forno facoltativamente a L1 per raccogliere succhi o impanature.

Piatto acqua per cottura a vapore (solo se presente)



Il recipiente per il vapore è un accessorio utile da riempire d'acqua per generare vapore durante la cottura, migliorando sapore, consistenza e umidità per pasti più gustosi.

Descrizione del display (A seconda del modello del forno.)



Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione
Consumo energetico del prodotto in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 0,8 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità Standby con visualizzazione di informazioni o dello stato: 20 min

1. Timer/Modalità automatica
2. Impostazione dell'ora
3. Tempo di cottura
4. Sicurezza bambini
5. Visualizza la temperatura o l'orologio
6. Pulsanti di regolazione
7. Manopola della temperatura
8. Manopola delle funzioni

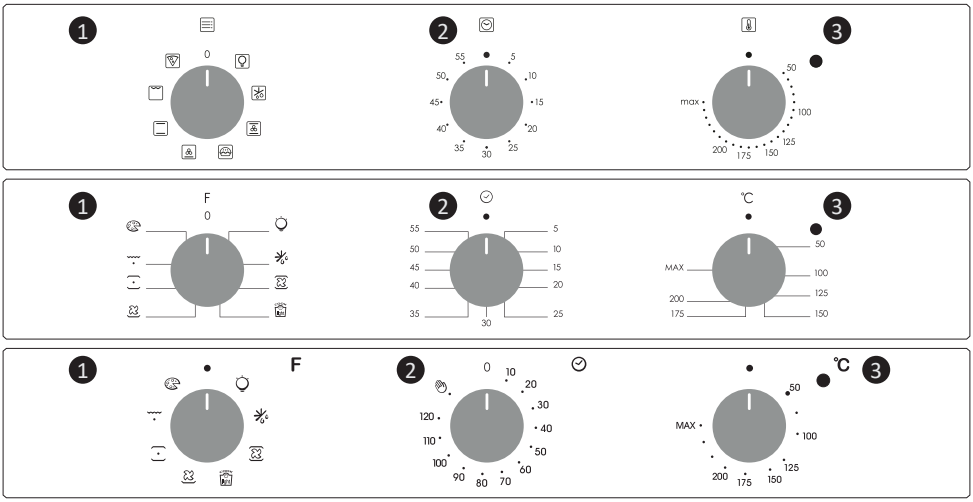
ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

•Premere il tasto centrale 4 volte.
•Imposta l'ora con i tasti "- " "+".
•Lasciare i tasti.

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

Uso del Programmatore Orologio a Controllo Touch (A seconda del modello del forno.)

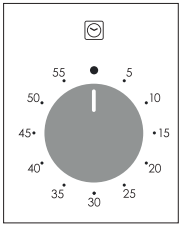
FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI DISATTIVA	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO	• Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente “STOP” e il tempo preimpostato. Da questo momento tutte le altre funzioni sono bloccate, il LED Sicurezza bambini si accende, sul display lampeggia la scritta STOP e l’ora corrente.	• Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutle le funzioni sono riabilitate. Da questo momento il LED Sicurezza bambini si spegne ed è nuovamente possibile selezionare tutte le funzioni.		
CONTA-MINUTI	• Premere il tasto centrale 1 volta. • Premere i tasti “- “ “+” per regolare la durata • Lasciare i tasti	• Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	• Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito • Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	• Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
DURATA COTTURA	• Premere il tasto centrale 2 volte • Premere i tasti “- “ “+”per regolare la durata , • Lasciare i tasti • Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore.	• Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e “- “ “+”)	• Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno • Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. • Per modificare il tempo rimanente premere tasto SELECT +”- “ “+”	• Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.



1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Tempo di cottura
3. Manopola di selezione del termostato

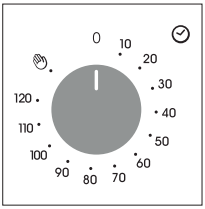
Dati sul basso consumo energetico secondo il regolamento (UE) 2023/826 della Commissione
Consumo energetico del prodotto in modalità OFF: 0,5 W
Tempo al termine del quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità off: 20 min

Utilizzo del timer dei minuti



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

Utilizzo del timer di fine cottura



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down fromthe set time return to the 0 position and switch off automatically.
For normal use of oven set the timer to the position.
To set the oven ensure the timer is not on the 0 position

Modalità di cottura (A seconda del modello del forno.)

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione
			LAMPADA: Accende la luce del forno.
			SCONGELAMENTO: Quando la manopola è impostata su questa posizione, la ventola fa circolare aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti congelati, consentendo lo scongelamento senza alterare o modificare il contenuto proteico degli alimenti.
	180	50 ÷ MAX	MULTILIVELLO: Si consiglia di utilizzare questo metodo per pollame, pasticceria, pesce e verdure. Il calore penetra meglio negli alimenti, riducendo i tempi di cottura e preriscaldamento. È possibile cucinare diversi alimenti contemporaneamente, con o senza la stessa preparazione, su uno o più livelli. Questo metodo di cottura garantisce una distribuzione uniforme del calore e gli odori non si mescolano. Consentire circa dieci minuti in più quando si cucinano alimenti contemporaneamente.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Questa funzione consente di cucinare in modo più sano, riducendo la quantità di grassi o olio necessari. La combinazione degli elementi riscaldanti con un ciclo pulsante d'aria garantisce un risultato di cottura perfetto.
	210	50 ÷ MAX	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA: L'elemento riscaldante inferiore viene utilizzato insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta, torte salate, quiche, pizza e pâté. Previene l'asciugatura delle superfici anteriori degli alimenti.
	220	50 ÷ MAX	GRILL + TURNSPIT: the turnspit is used with the door closed. The heating temperature can be modified as needed. It is best to cook only medium-sized pieces on the turnspit. Ideal for rediscovering all the flavors of old-fashioned rotisserie. Preheating is not done for turnspit cooking.
	220	50 ÷ MAX	NATURAL CONVECTION WITH TURNSPIT: The bottom and top heaters of the oven are in operation. It's cooking traditional suitable for roasts and poultry, and not requiring the addition of fat.

	210	50 ÷ MAX	RISCALDAMENTO INFERIORE + VENTOLA + VAPORE: L'elemento riscaldante inferiore viene utilizzato insieme alla ventola che fa circolare l'aria all'interno del forno. Questo metodo è ideale per crostate di frutta succose, torte salate, quiche, pizza e pâté. Previene l'asciugatura delle superfici interiori degli alimenti. Questa funzione può essere utilizzata per pulire il forno con la funzione Aquactiva. La funzione Aquactiva è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e offrire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno grazie al potere del vapore.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENZIONALE: Vengono utilizzati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le preparazioni tradizionali di arrosti e prodotti da forno. Posizionare il cibo e il relativo recipiente su una griglia a metà altezza.
	220	50 ÷ MAX	CONVENZIONALE + VAPORE: Vengono utilizzati sia l'elemento riscaldante superiore che quello inferiore. Preriscaldare il forno per circa dieci minuti. Questo metodo è ideale per tutte le tradizionali cotture al forno e arrosti. Posizionare il cibo e il suo contenitore su una griglia a metà altezza. Questa funzione offre anche la cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di acqua nella cavità/vaschetta (se presente) quando il forno è freddo e la selezione di questa funzione tramite la manopola. Non utilizzare il preriscaldamento per questa modalità. La modalità vapore può essere utilizzata per ottenere una crosta più croccante e una superficie più lucida.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideale per grandi quantità di salsicce, bistecche e pane tostato. L'intera area sotto l'elemento grill diventa calda. Utilizzare con la porta chiusa. Girare il cibo a due terzi della cottura (se necessario). Per grigliare il pane tostato, utilizzare la temperatura massima nella posizione della griglia 5 senza preriscaldamento.
	210	50 ÷ MAX	CONVENZIONALE + VENTOLA: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore lavorano insieme alla ventola per garantire una cottura uniforme su tutti i livelli. Questo metodo di cottura è ideale per arrosti, stufati, verdure o torte con ripieni umidi.
	210	50 ÷ MAX	CONVENZIONALE + VENTILATO + VAPORE: Selezionando questa funzione, gli elementi riscaldanti superiore e inferiore lavorano insieme alla ventola per una cottura uniforme su tutti i livelli. Questa funzione offre anche la cottura assistita dal vapore, che richiede l'aggiunta di acqua nella cavità/vaschetta (se presente) e la selezione di questa funzione tramite la manopola. Non utilizzare il preriscaldamento per questa modalità. Questo metodo di cottura aumenta la tenerezza e il sapore di ogni piatto, in particolare degli arrosti e delle carni rosse.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Con questa funzione l'aria calda viene fatta circolare nel forno per garantire un risultato perfetto per piatti come pizza o torte.
	200	200	Questa funzione è ideale per la cottura con friggitrice ad aria e, combinata con l'accessorio, garantisce che l'aria calda raggiunga il cibo in modo uniforme e tridimensionale, permettendo un risultato più croccante. Ideale per la preparazione di alimenti surgelati o impanati precotti. Per risultati ottimali, utilizzare il vassoio/griglia per friggitrice ad aria al livello 4 a 200°C senza preriscaldamento. Il tempo di cottura varierà in base al tipo e alla quantità di alimenti. Si prega di posizionare il vassoio raccogligocce al livello 1 per raccogliere succhi o impanature.



Scansiona il codice QR e scopri come utilizzarlo al meglio per preparare le tue ricette preferite.

*Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica

TABELLA DI COTTURA A VAPORE FACILE

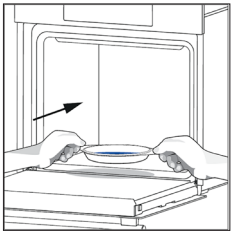
È possibile utilizzare la modalità Easy Steam nelle funzioni che prevedono la cottura assistita a vapore. Utilizzare la modalità Easy Steam per un solo livello di cottura e non preriscaldare. Aggiungere la quantità d'acqua indicata nella tabella seguente sul fondo della cavità o nell'apposito contenitore (se presente*). Quindi inserire gli alimenti nel forno quando è freddo e attivare la funzione. I valori nella tabella seguente sono parametri medi per ogni gruppo alimentare. Possono essere modificati in base alle preferenze.

Funzione	Categoria Di Alimenti	Preriscaldare	Posizione Della Griglia	Volume Di Acqua Nella Cavità/Nel Contenitore	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo (min)	Descrizione
	Pane	NO	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Per le pagnotte di pane
	Carne	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Per arrosti di manzo, vitello e maiale, pollame e tagli di carne
	Verdura	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Per verdure e patate arrosto
	Pesce	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Per pesci interi e filetti

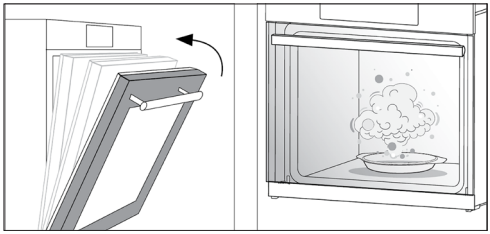
***COME UTILIZZARE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE**



1. Aggiungere la quantità consigliata di acqua al contenitore per la cottura a vapore dal lavandino o con una brocca.



2. Posizionare il contenitore sul fondo della cavità.



3. Assicurarsi Di Chiudere La Porta Del Forno.

Dopo aver utilizzato la modalità vapore facile

A seconda della frequenza di utilizzo e della durezza dell'acqua, potrebbero rimanere macchie di calcare sul fondo della cavità o nel contenitore, se presente. Dopo aver utilizzato la modalità vapore facile, lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia. Per rimuovere le macchie di calcare, versare una miscela di 100 ml di aceto e 50 ml di acqua sul fondo della cavità o nel contenitore. Dopo aver aspettato circa 10 minuti, pulirlo con un panno morbido.

Pulizia e manutenzione del forno

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per lapulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

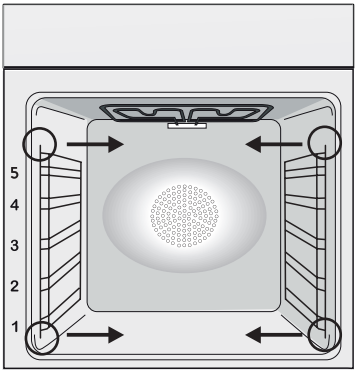
PARTI IN VETRO
E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO
Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli : evitare di usare detergenti abrasivi.

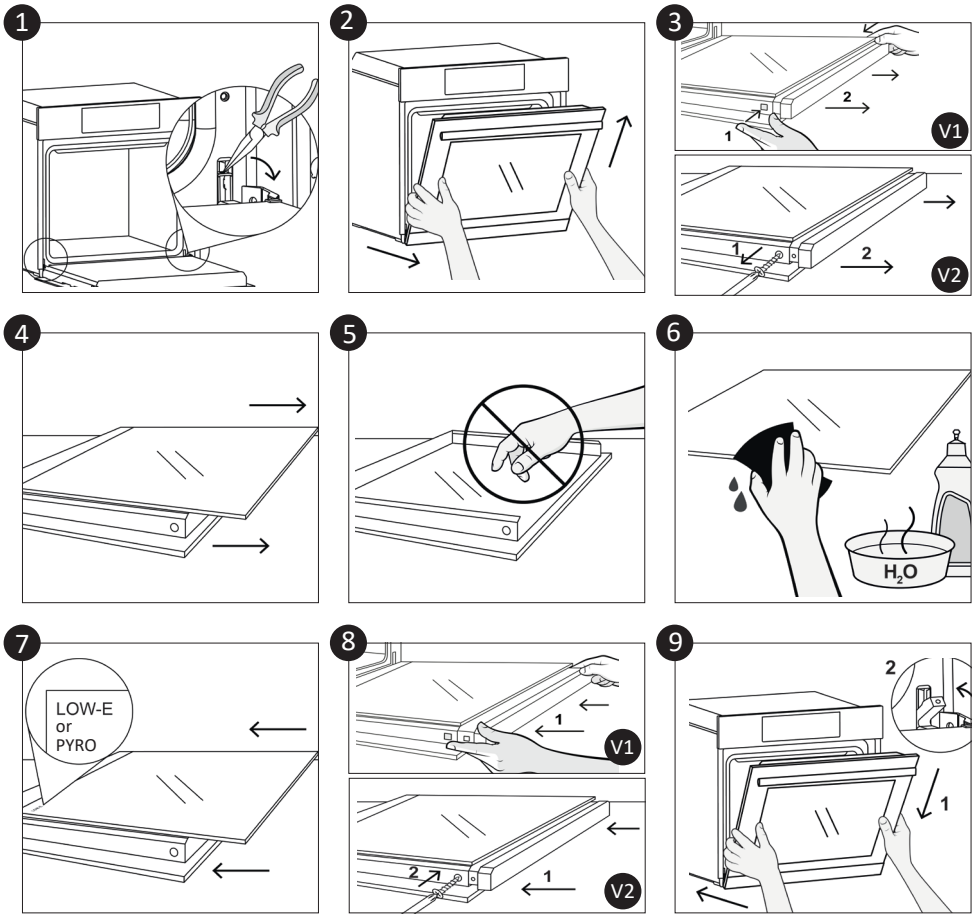
VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.
Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

Manutenzione (A seconda del modello del forno.)



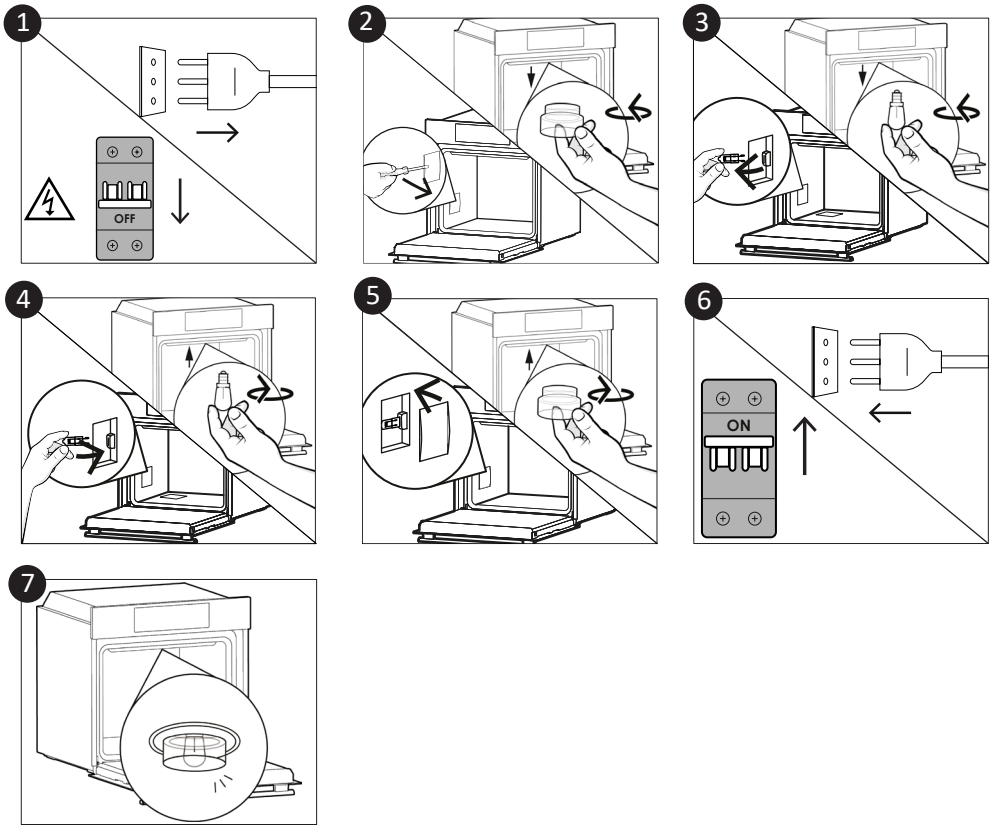
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO
1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso.

Rimozione e Pulizia della Porta in Vetro (A seconda del modello del forno.)



Changing the Bulb (A seconda del modello del forno.)

1.Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso tipo.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riposizionare il coperchio in vetro.



Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose di classe di efficienza energetica G (Lampada). * In caso di problemi con questa lampada, contattare il servizio clienti.

Funzione Aquactiva

La procedura Aquactiva utilizza il vapore per aiutare a rimuovere i residui di grasso e particelle di cibo dal forno.
1.Versare 100 ml di acqua nel contenitore Aquactiva situato sul fondo del forno.
2.Impostare la funzione del forno su Riscaldamento Inferiore + Ventola ( ).
3.Impostare la temperatura sull'icona Aquactiva ( ).
4.Lasciare che il programma funzioni per 20 minuti.
5.Dopo 20 minuti, spegnere il programma e lasciare raffreddare il forno.
6.Quando l'apparecchio è freddo, pulire le superfici interne del forno con un panno.
Avvertenza: Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di toccarlo.
Prestare attenzione a tutte le superfici calde, poiché c'è il rischio di ustioni.
Utilizzare acqua distillata o potabile.





Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà suffciente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

Risoluzione dei Problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

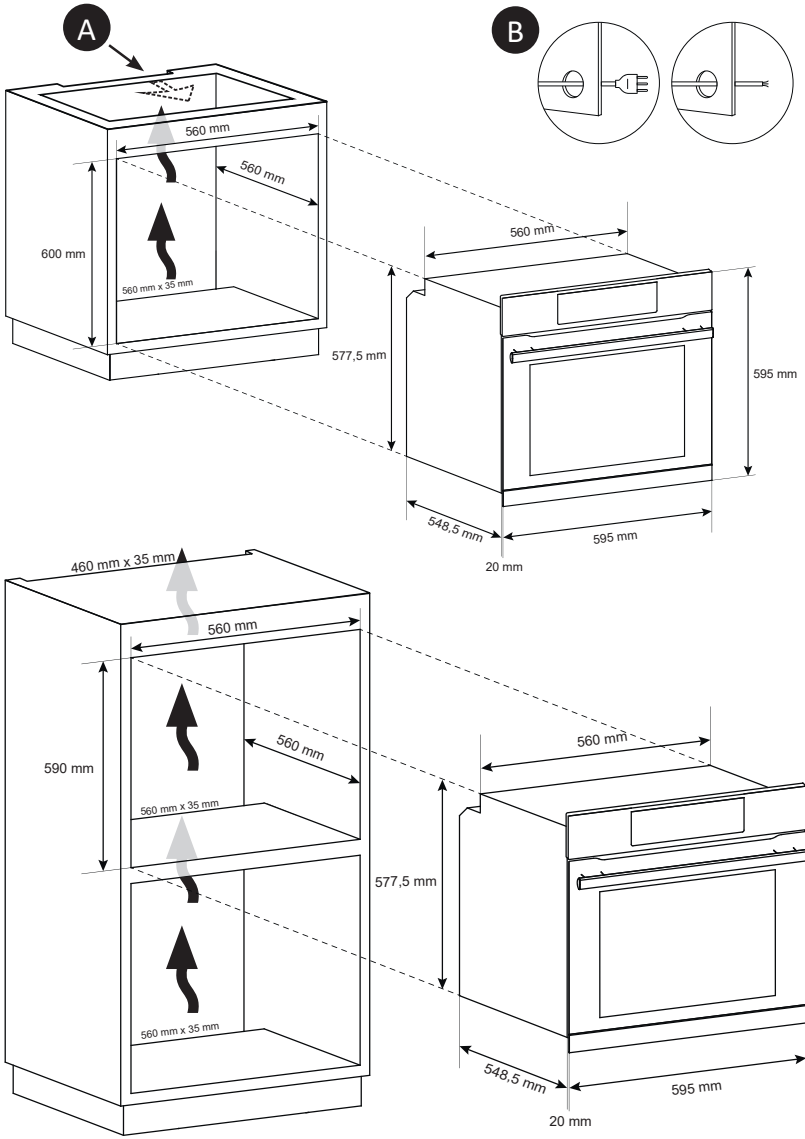
Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Installazione

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm.

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.



IT Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

Resumo

65 Instruções de segurança

69 Indicações De Carácter Geral

71 Descrição do produto

74 Descrição do visor

76 Modos de cozedura

79 Limpeza e manutenção do forno

79 Manutenção

83 Resolução de problemas

84 Installation

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma distância segura.
- AVISO: Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização acidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças

não supervisionadas.

- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:
  O ELETRODOMÉSTICO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o eletrodoméstico e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão pode ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha:
  TA tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional com qualificação adequada.

No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A tomada e a ficha devem estar em conformidade com as normas atuais do país instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou disjuntor omnipolar utilizados para a conexão deve ser facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo- verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o

batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.
- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.
- AVISO: Não coloque alimentos em contacto direto com as grelhas do forno. Utilize utensílios de cozinha adequados ou papel vegetal.
AVISOS (*PARA RECIPIENTE PARA VAPOR)
- AVISO: Risco de queimadura e danos no aparelho: ao usar a função de vapor, a libertação de vapor pode causar queimaduras: Abra a porta cuidadosamente para evitar lesões depois de usar uma função de cozedura com vapor
- AVISO: Após a utilização, a água residual no recipiente pode ainda estar quente. Manuseie com cuidado.
- Tenha em atenção que o recipiente para vapor se destina a ser utilizado apenas no interior de um forno. Não utilize o recipiente para vapor sobre a placa de fogão ou sobre uma chama aberta.
- Não é recomendável colocar o recipiente na máquina de lavar loiça. Lave-o à mão com um detergente normal.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores de metal afiados no Recipiente para vapor.

Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:
Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.
Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.
Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.
Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:
- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
- Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
- Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

Electrical Safety

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.
Aalimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO
O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:
- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.
O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Recomendações

Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo. Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

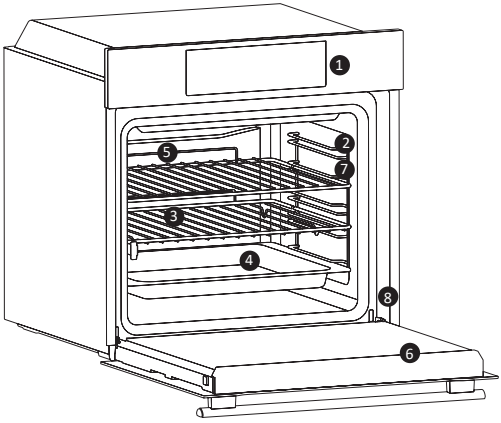
Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.
O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR
Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

Descrição do produto

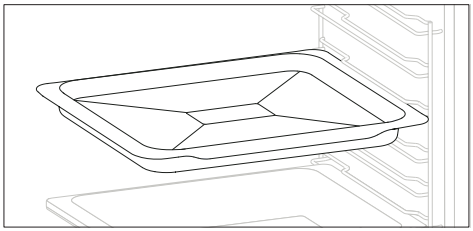


1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Ventilador (se presente)
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série

Escreva aqui o seu número de série para referência futura

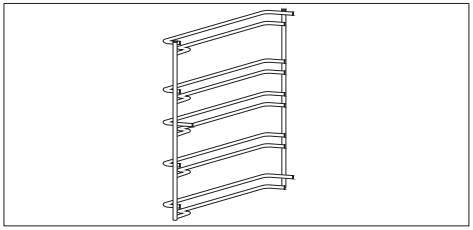
ACESSÓRIOS (Dependendo do modelo do forno.)

Bandeja mais funda



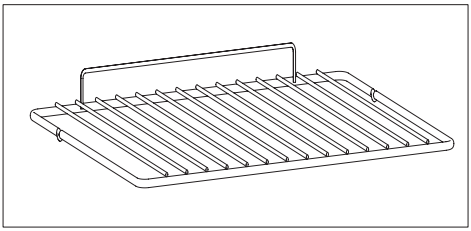
Uma bandeja mais funda é ideal para dourar uniformemente, sendo perfeita para bolachas, doces, guisados ou assados. Além disso, colocá-lo sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e a evitar sujeira no forno.

Grades de arame laterais (apenas se presentes)



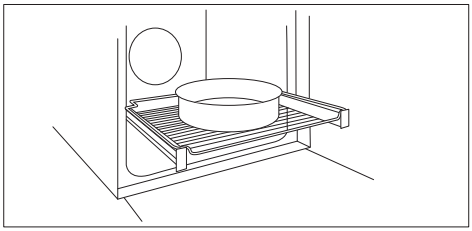
Localizado em ambos os lados da cavidade do forno, possui grelhas metálicas e bandejas para pingos.

Grade metálica



Suporta assadeiras e pratos. Não coloque alimentos em contacto direto com a grelha metálica.

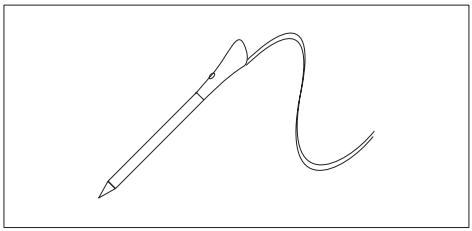
Guias telescópicos (apenas se presentes)



Duas calhas guia que facilitam a verificação do estado de cozedura, pois permitem facilmente a extração e reposicionamento de bandejas e grades dentro da cavidade do forno.

NOTA: As grelhas do forno não são adequadas para contato direto com os alimentos. Utilize tabuleiros próprios ou papel vegetal.

Sonda de carne (apenas se presente)

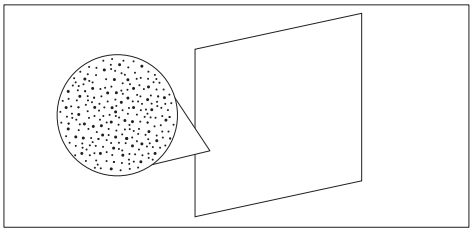


Mede a temperatura interna dos alimentos durante a cozedura. Insira no orifício na parte superior da cavidade. Deve ser inserido enquanto o forno está frio.

AVISOS:

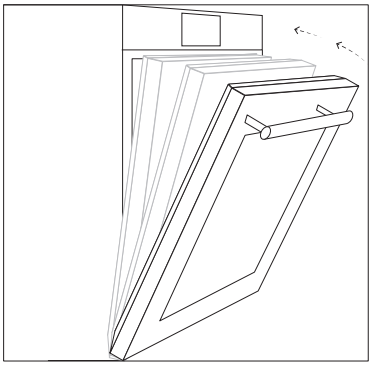
- Não pré-aqueça nem comece a cozinhar antes de inserir corretamente a sonda de carne.
- Não tente inserir a sonda de carne em alimentos congelados..

Painéis catalíticos (apenas se presentes)



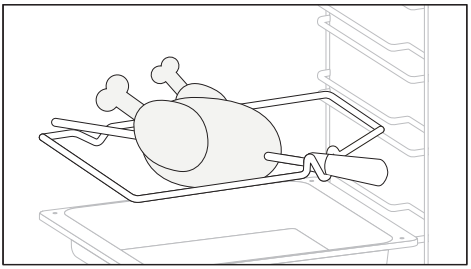
Painéis especiais revestidos com esmalte, feitos com uma estrutura microporosa para transformar a gordura em elementos gasosos que são fáceis de remover. Substituir após 3 anos de utilização (a 2/3 ciclos de cozedura por semana).

Fecho suave (apenas se presente)



Dobradiças que garantem um movimento automático suave durante a fase de fecho da porta do forno.

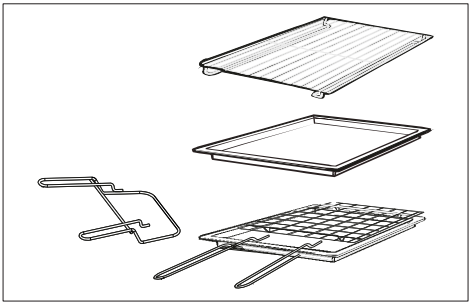
Turnspit (apenas se presente)



Não é necessário pré-aquecimento para cozinhar no espeto rotativo. Cozinhar com a porta fechada.

- Desaperte os ganchos
- Introduza o espeto na carne a cozinhar
- Fixe a carne com os ganchos
- Aperte os parafusos
- Insira o veio no furo onde se encontra o motor.
- Retire a pega e utilize-a no final da cozedura para evitar queimaduras ao retirar o alimento do forno

Trem de panelas para grelhar (apenas se presente)



A prateleira simples pode acomodar moldes e pratos.

A prateleira do suporte da bandeja é especialmente boa para grelhar coisas.

Utilize-o com a bandeja de recolha.

O perfil especial das prateleiras faz com que estas permaneçam na horizontal mesmo quando puxadas para fora. Não há risco de o prato escorregar ou entornar.

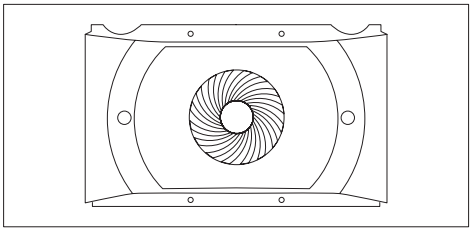
A bandeja de recolha recolhe os sucos dos alimentos grelhados. Só é utilizado com Grill, Rotisserie ou Grill Ventilado; retire do forno para outros métodos de confeção.

Nunca utilize o tabuleiro de recolha como assadeira, pois isso cria fumo e salpicos de gordura no forno, deixando-o sujo.

O suporte da bandeja

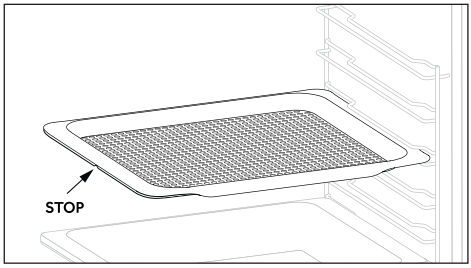
A prateleira porta-tabuleiros é ideal para grelhar. Utilize-o em conjunto com a bandeja de recolha. Uma pega está incluída para ajudar a mover ambos os acessórios em segurança. Não deixe a pega dentro do forno.

Painel do Chef (apenas se presente)



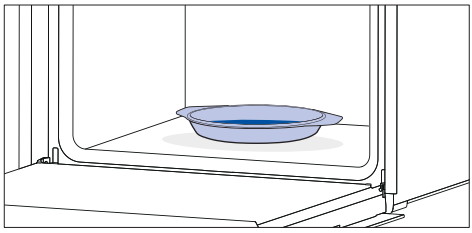
Um transportador de ar que aumenta a circulação de ar no interior do forno. Isto permite um melhor desempenho de cozedura, uma cozedura mais uniforme dos alimentos a todas as temperaturas, tempos de cozedura mais curtos e, por último, uma distribuição uniforme da temperatura no interior do forno.

Airfry Tray (only if present)



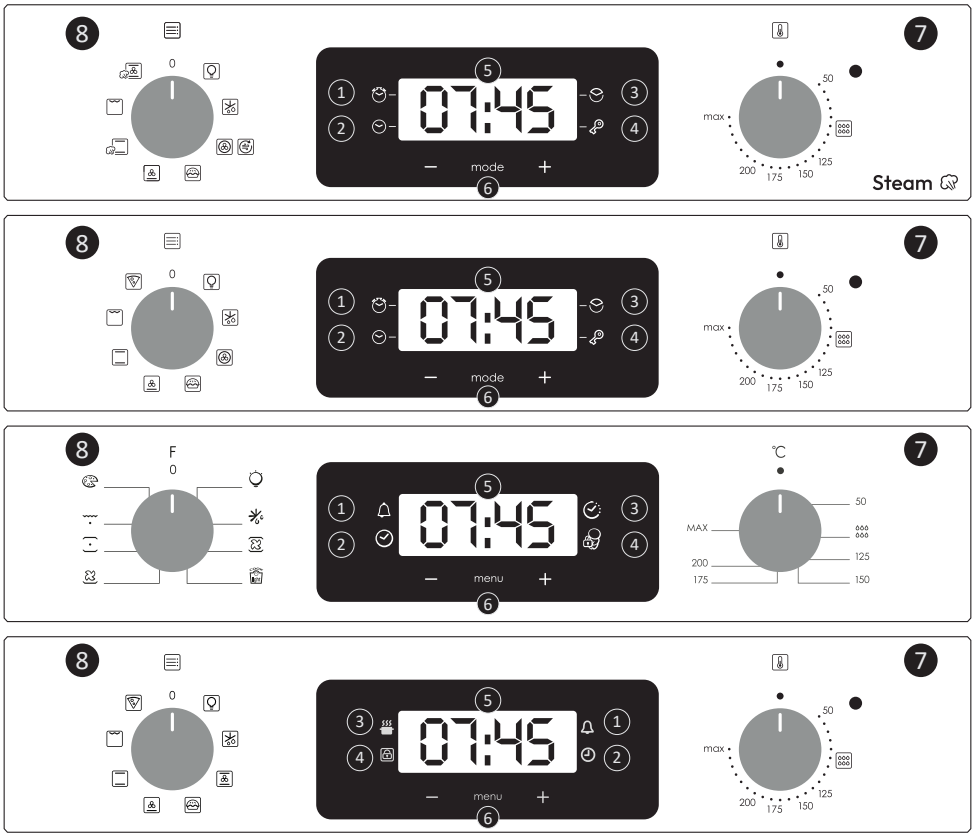
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

Recipiente para vapor (apenas se presente)



Parná nádoba je užitočné príslušenstvo, ktoré sa naplní vodou na vytváranie pary počas varenia, čím sa zlepšuje chuť, štruktúra a vlhkosť jedál.

Descrição do visor (depends on model)



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão
Consumo de energia do produto em modo de standby com visualização de informações ou de estado: 0,8 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o modo de standby com visualização de informações ou de estado: 20 min

1. Minder minuto
2. Ajuste do Relógio
3. tempo de cozimento
4. Trinco para crianças
5. Temperatura ou relógio
6. Controles de ajuste da tela LCD
7. Botão seletor do termostato
8. Botão seletor de funções

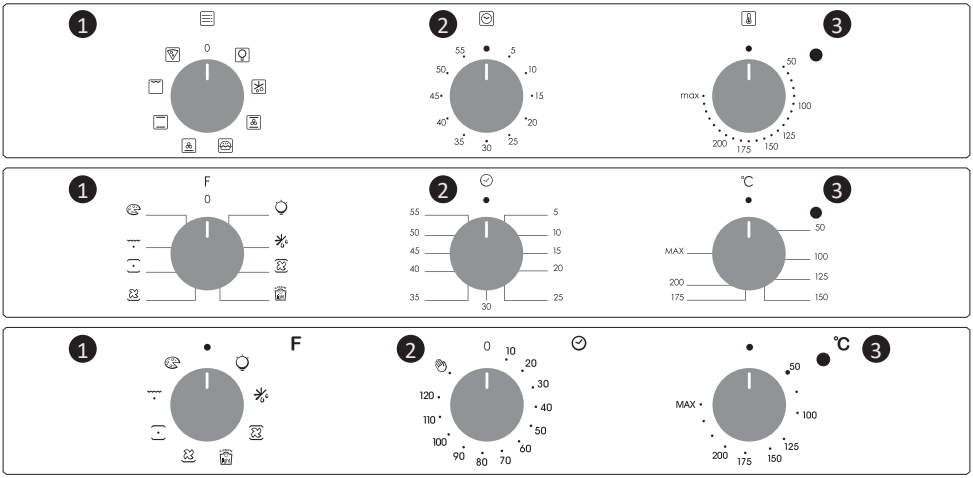
ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.

•Pressione 1 vez o botão central.
•Ajustar a hora com os botões "-" "+"
•Solte todos os botões.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

Use of touch control clock programmer (depends on model)

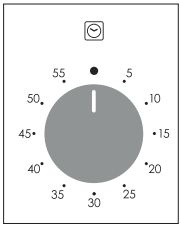
FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
BLOQUEIO DE CHAVE	• A função Bloqueio para crianças é ativada tocando em Definir (+) durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento todas as outras funções são bloqueadas, o LED de bloqueio para crianças acende, o visor pisca STOP e apresenta a hora intermitentemente	• A função Bloqueio para crianças é desativada tocando novamente no botão Set (+) do touchpad durante um mínimo de 5 segundos. A partir deste momento o LED de bloqueio para crianças desliga-se e todas as funções podem ser novamente selecionadas.		
MINUTO CUIDADO	• Pressione o botão central 1 vez • Press the buttons “+” e “-” para definir o tempo • Large os botões	• Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT.	• Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.	• Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZIMENTO	• Pressione o botão central 2 vezes. • Pressione os botões “-” or “+” para definir a duração de cozedura pretendida. • Deixe de pressionar os botões. • Seleccione a função de cozedura com o selector.	• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.	• Permite programar o tempo de cozedura desejado • Para verificar quanto tempo falta , pressione o botão SELECT 2 vezes. • Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas “-” e “+”	• Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente • Se desejar parar a cozedura antes do tempo programdo, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (seleccione com as teclas “-” e “+”)



Dados de baixo consumo de energia de acordo com o Regulamento (UE) 2023/826 da Comissão
Consumo de energia do produto no estado desligado: 0,5 W
Período após o qual o equipamento atinge automaticamente o estado do modo desligado: 20 min

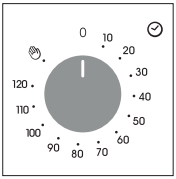
1. Botão seletor de funções
2. Tempo de cozedura
3. Botão seletor do termóstato

Usando o cronómetro de minutos



Para definir o tempo de cozedura, rode o seletor uma volta completa e, em seguida, posicione o índice no tempo desejado. Quando o tempo tiver decorrido, o sinal tocará durante alguns segundos.

Utilizando o temporizador de fim de cozedura



Este controlo permite definir o tempo de cozedura pretendido (máx. 120 min.). O forno desligar-se-á automaticamente no final do tempo definido.
O temporizador fará a contagem decrescente a partir do tempo definido, voltará à posição 0 e desligará automaticamente.
Para uma utilização normal do forno, ajuste o temporizador para a posição .
Para programar o forno, certifique-se de que o temporizador não se encontra na posição

Modos de cozedura (Dependendo do modelo do forno.)

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função
			LÂMPADA: Liga a luz do forno.
			DESCONGELAR: Quando o botão está ajustado para esta posição, o ventilador circula ar em temperatura ambiente ao redor dos alimentos congelados, para que descongelem em poucos minutos sem alterar ou modificar o conteúdo proteico dos alimentos.
	180	50 ÷ MAX	MULTINÍVEL: Recomendamos o uso deste método para aves, massas, peixes e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos, reduzindo tanto o tempo de cozimento quanto o pré-aquecimento. É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo, com ou sem o mesmo preparo, em uma ou mais posições. Este método de cozimento distribui o calor de forma uniforme e os cheiros não se misturam. Adicione cerca de dez minutos extras ao cozinhar alimentos ao mesmo tempo.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Esta função permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura ou óleo necessária. A combinação dos elementos de aquecimento com um ciclo pulsante de ar garante um resultado perfeito para assados. AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR: O elemento
	210	50 ÷ MAX	AQUECIMENTO INFERIOR + VENTILADOR: O elemento de aquecimento inferior é usado com o ventilador que circula o ar dentro do forno. Este método é ideal para tortas de frutas suculentas, quiches e patês. Evita que os alimentos sequem e favorece o crescimento de bolos, massas de pão e outros alimentos cozidos na parte inferior. Coloque a grade na posição inferior.
	210	50 ÷ MAX	AQUECIMENTO INFERIOR + VENTOINHA + VAPOR: O elemento de aquecimento inferior é utilizado com a ventoinha que circula o ar dentro do forno. Este método é ideal para tortas de frutas suculentas, quiches, pizzas e pâté. Evita que as superfícies frontais dos alimentos sequem. Esta função também pode ser usada para limpar o forno com o recurso Aquactiva. A função Aquactiva foi projetada para lidar facilmente com sujeiras leves e oferece uma solução rápida e ecológica para limpar o interior do forno usando o poder do vapor.

	220	50 ÷ MAX	* CONVENCIONAL: Ambos os elementos de aquecimento superior e inferior são usados. Pré-aqueça o forno por cerca de dez minutos. Este método é ideal para todos os assados e cozimentos tradicionais. Para selar carnes vermelhas, rosbife, perna de cordeiro, caça, pão, alimentos embrulhados em papel alumínio (papillotes) e massas folhadas. Coloque o alimento e o recipiente em uma grade na posição intermediária.
	220	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VAPOR: Os elementos de aquecimento superior e inferior são utilizados. Pré-aqueça o forno por cerca de dez minutos. Este método é ideal para todos os tipos tradicionais de assados e bolos. Coloque o alimento e seu recipiente em uma prateleira na posição intermediária. Esta função também fornece cozimento assistido por vapor, o que requer a adição de água na cavidade/recipiente (se presente) quando o forno estiver frio e girar o seletor para esta função. Não utilize pré-aquecimento para este recurso. O modo vapor pode ser usado para obter uma crosta mais crocante e uma superfície mais brilhante.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Use o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é usado sozinho e a temperatura pode ser ajustada. É necessário pré-aquecer por cinco minutos para que os elementos fiquem avermelhados. O sucesso é garantido para grelhados, espetinhos e pratos gratinados. Carnes brancas devem ser colocadas a uma distância do grill; o tempo de cozimento será maior, mas a carne ficará mais saborosa. Carnes vermelhas e filés de peixe podem ser colocados na grade com a bandeja coletora de gordura por baixo.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Recomendamos o uso deste método para aves, massas, peixes e vegetais. O calor penetra melhor nos alimentos, reduzindo tanto o tempo de cozimento quanto o pré-aquecimento. É possível cozinhar diferentes alimentos ao mesmo tempo, com ou sem o mesmo preparo, em uma ou mais posições. Este método de cozimento distribui o calor de forma uniforme e os cheiros não se misturam. Adicione cerca de dez minutos extras ao cozinhar alimentos ao mesmo tempo.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTOINHA + VAPOR: Selecionando esta função, os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam juntamente com a ventoinha para um cozimento uniforme em todos os níveis. Esta função também oferece cozimento assistido por vapor, o que requer adicionar água na cavidade/recipiente (se presente) e girar o seletor para esta função. Não utilize pré-aquecimento para este recurso. Este método de cozimento aumenta a maciez e o sabor de cada prato, especialmente assados e carnes vermelhas.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Com esta função, o ar quente circula no forno para garantir um resultado perfeito para pratos como pizza ou bolo.
	200	200	AIR FRY: Esta função é ideal para cozinhar com ar quente e, combinada com o acessório, garante que o ar quente atinja os alimentos de forma uniforme e tridimensional, proporcionando um resultado mais crocante. Por favor, coloque a bandeja de pingos no nível 1 para recolher os sucos ou empanados.

* Testado de acordo com a norma EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e classe energética.

Escaneie o código QR e descubra como usá-lo da melhor forma para preparar suas receitas favoritas.

TABELA DE COZEDURA A VAPOR FÁCIL

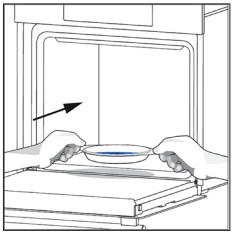
Pode utilizar o modo Easy Steam nas funções que oferecem cozedura assistida a vapor. Utilize o modo Easy Steam para um único nível de cozedura e não pré-aqueça. Adicione a quantidade de água indicada na tabela seguinte no fundo da cavidade ou no recipiente dedicado (se existente*). Em seguida, coloque os alimentos no forno quando estiver frio e ative a função. Os valores na tabela a seguir são parâmetros médios para cada grupo alimentar. Podem ser alterados de acordo com as preferências.

Função	Categoria De Alimentos	Pré-aquecer	Posição Da Prateleira	Volume De Água Na Cavidade/ Recipiente	Faixa de temperatura	Intervalo de tempo (min)	Descrição
	Pão	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Para pães
	Carne	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Para assados de carne bovina, vitela e porco, aves e cortes de carne
	Legume	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Para legumes assados e batatas
	Peixe	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Para peixes inteiros e filés

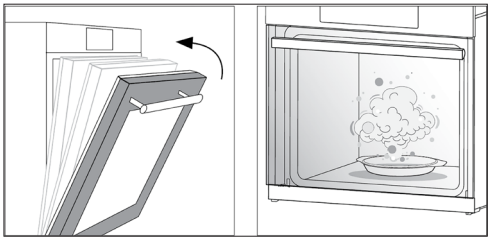
***COMO USAR O RECIPIENTE DE VAPOR PARA FUNÇÕES DE COZIMENTO A VAPOR**



1. Adicione a quantidade recomendada de água ao recipiente de vapor a partir da torneira ou com um jarro.



2. Coloque o recipiente no fundo da cavidade.



3. Certifique-Se De Fechar A Porta Do Forno.

Após usar o modo de vapor fácil

Dependendo da frequência de uso e da dureza da água, manchas de calcário podem permanecer no fundo da cavidade ou no recipiente, se presente. Após usar o modo de vapor fácil, deixe o aparelho esfriar antes da limpeza. Para remover manchas de calcário, despeje uma mistura de 100 ml de vinagre e 50 ml de água no fundo da cavidade ou no recipiente. Depois de esperar cerca de 10 minutos, limpe com um pano macio.

Limpeza e manutenção do forno

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoníaco).

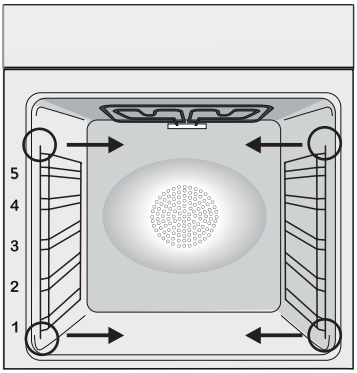
PARTES EM VIDRO
É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO
Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS
Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

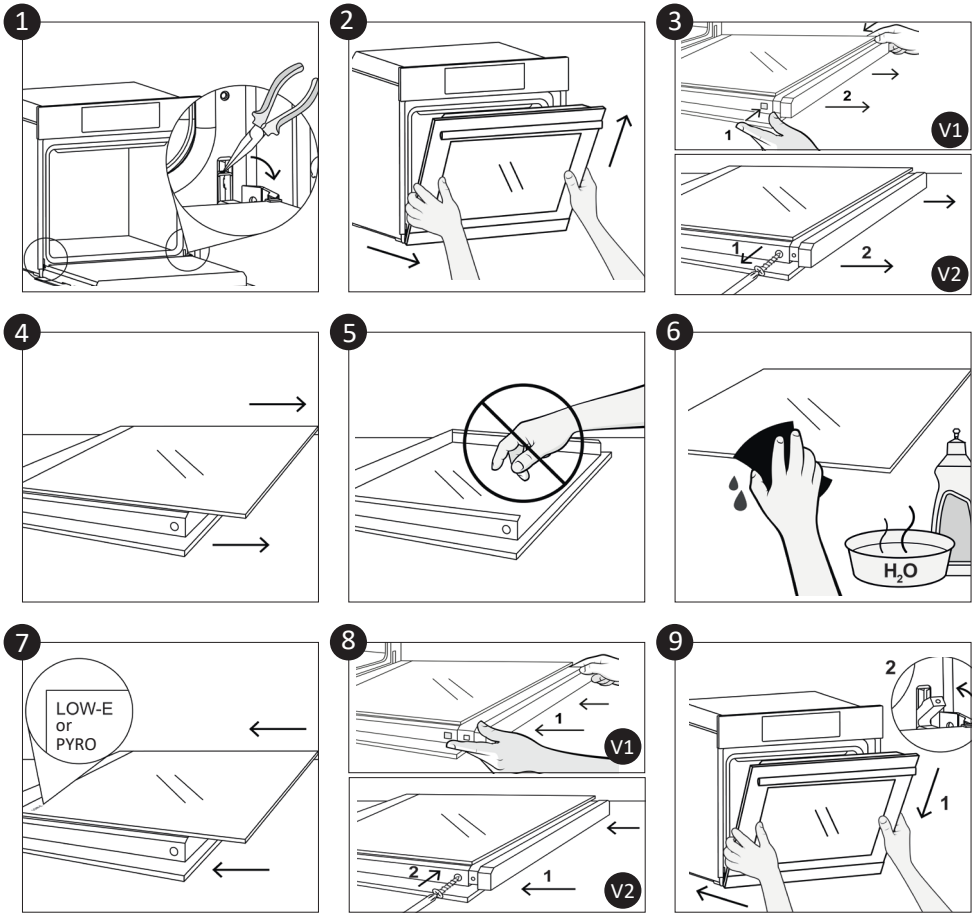
TABULEIRO DE MOLHO
Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.
Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

Manutenção (Dependendo do modelo do forno.)



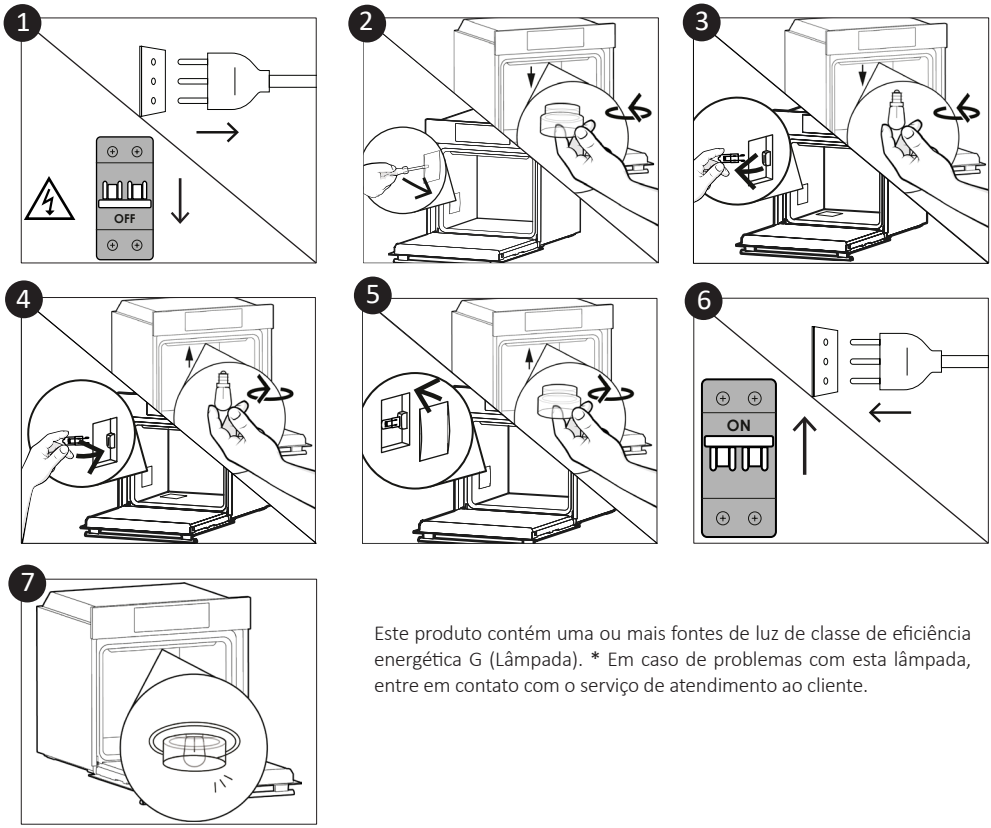
REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS
1-Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
2-Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.

Remoção e Limpeza da Porta de Vidro (Dependendo do modelo do forno.)



Substituir a Lâmpada (Dependendo do modelo do forno.)

1. Desconecte o forno da fonte de alimentação.
2. Desparafuse a tampa de vidro, retire a lâmpada queimada e substitua-a por uma nova do mesmo tipo.
3. Após substituir a lâmpada defeituosa, recoloque a tampa de vidro.



Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada). * Em caso de problemas com esta lâmpada, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.

Aquactiva Function (Dependendo do modelo do forno.)

O procedimento Aquactiva utiliza vapor para ajudar a remover restos de gordura e partículas de alimentos do forno.

1. Despeje 100 ml de água no recipiente Aquactiva localizado na parte inferior do forno.
2. Ajuste a função do forno para Aquecimento Inferior + Ventilador ( ).
3. Defina a temperatura para o ícone Aquactiva.
4. Deixe o programa funcionar por 20 minutos.
5. Após 20 minutos, desligue o programa e deixe o forno esfriar.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

Aviso: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de tocá-lo.
Tome cuidado com todas as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras.
Use água destilada ou potável.





Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.

• Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.

• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

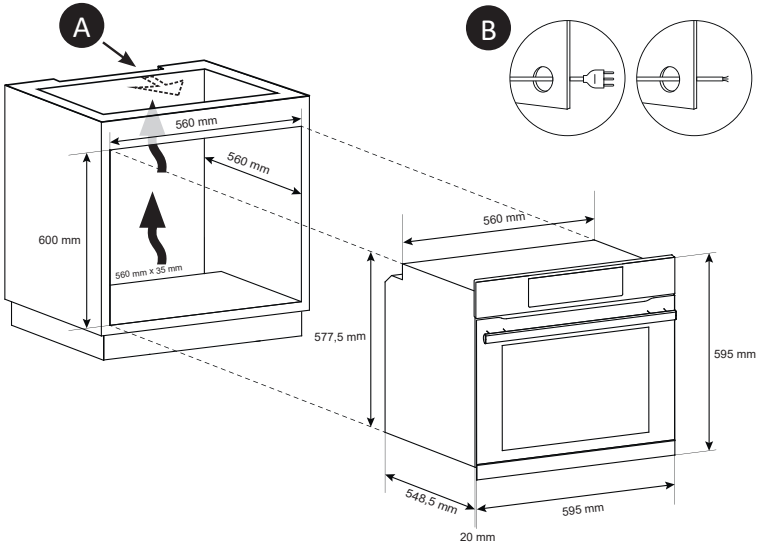
Resolução de problemas

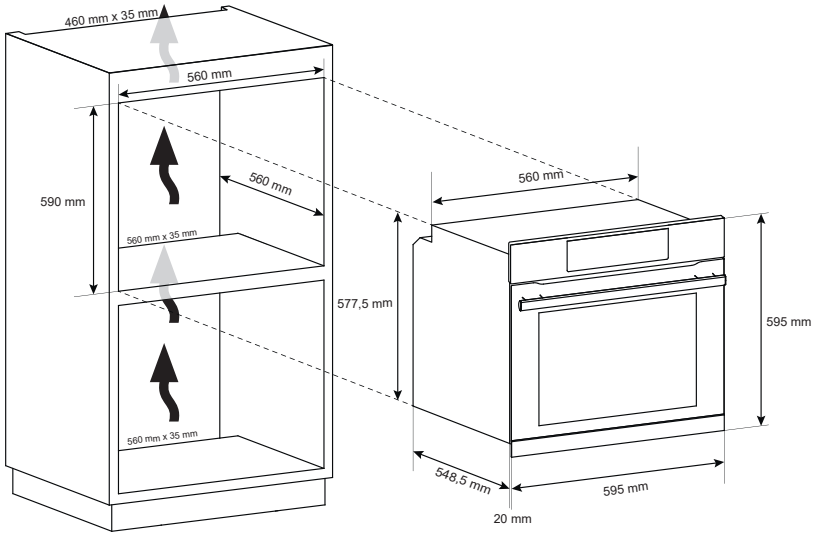
Problema	Possível Causa	Solução
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas

Instalacja

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.





PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/ tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

Índice

86 Indicaciones de seguridad

90 Advertencias Generales

92 Descripción del producto

95 Descripción general

97 Modalidades de cocción

100 Limpieza y mantenimiento del horno

100 Mantenimiento

104 Solución de problemas

105 Installation

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- ATENCIÓN: Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas

afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:
  EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe:
  La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado

que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de r las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.
- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad

- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- ADVERTENCIA: No ponga alimentos en contacto directo con las rejillas del horno. Utilice utensilios de cocina o papel de horno adecuados.

ADVERTENCIAS (*PARA EL RECIPIENTE PARA EL AGUA)

- ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras y daños al electrodoméstico: el vapor liberado al usar la función vapor puede causar quemaduras: abra la puerta con cuidado para evitar lesiones después de utilizar una función de cocción con vapor.
- ADVERTENCIA: Tras su uso, es posible que el agua residual del recipiente aún esté caliente. Manéjelo con cuidado.
- Tenga en cuenta que el recipiente para el agua está destinado a ser utilizado únicamente dentro de un horno. No utilice el recipiente para el agua sobre placas de cocción ni sobre una llama abierta.
- No se recomienda meter el recipiente en el lavavajillas. Lávelo a mano con un jabón normal para vajilla.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados en el recipiente para el agua.

Advertencias Generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.
NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.
El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:
- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.
La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN
El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:
- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.
El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal

de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN
Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

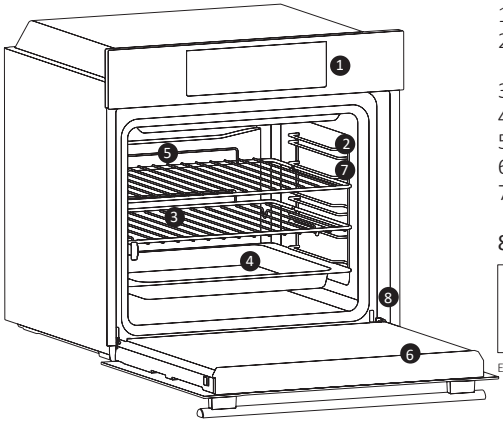
Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.
Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR: Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.
Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

Descripción del producto

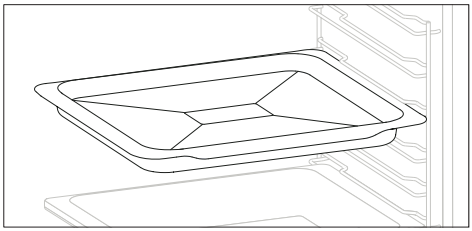


1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

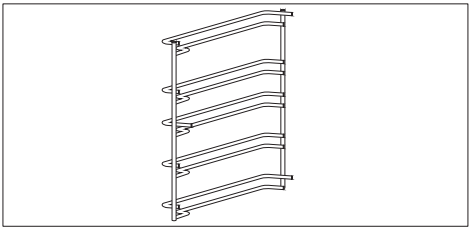
ACCESORIOS (Según el modelo de horno.)

Bandeja más profunda



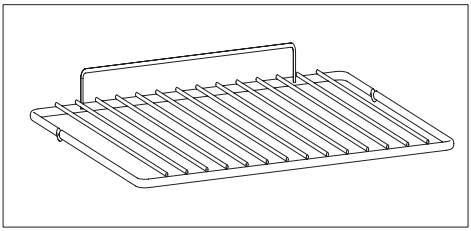
Una bandeja más profunda es ideal para lograr un dorado uniforme, lo que la hace perfecta para galletas, pasteles, guisos o asados. Además, colocarlo debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar desórdenes en el horno.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



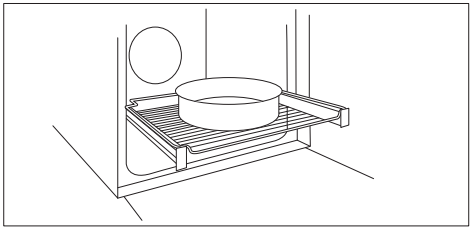
Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Rejilla metálica



Sostiene bandejas y platos para hornear. No coloque alimentos en contacto directo con la rejilla metálica.

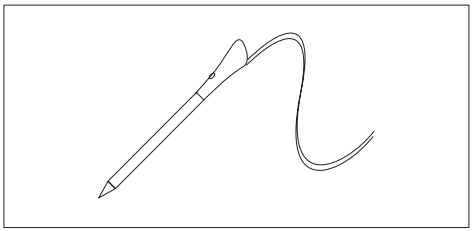
Guías telescópicas (solo si están presentes)



Dos guías que facilitan la comprobación del estado de cocción, ya que permiten la extracción y el reposicionamiento de bandejas y rejillas dentro de la cavidad del horno.

NOTA: Las rejillas del horno no son aptas para el contacto directo con los alimentos. Utilice bandejas apropiadas o papel de horno.

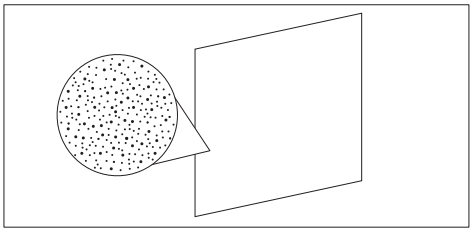
Termómetro para carne (solo si está presente)



Mide la temperatura interior de la comida durante la cocción. Introdúzcalo en el orificio superior de la cavidad. Debe introducirse mientras el horno está frío.
ADVERTENCIAS:

- No precalentar ni empezar a cocinar antes de introducir correctamente el termómetro para carne.
- No intente introducir el termómetro para carne en alimentos congelados...

Paneles catalíticos (solo si están presentes)



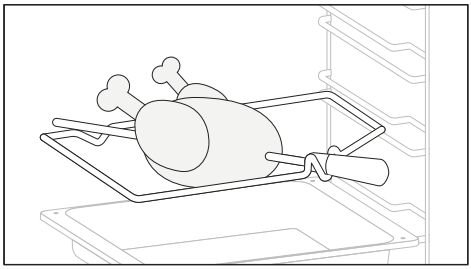
Paneles especiales revestidos con esmalte, fabricados con una estructura microporosa para convertir la grasa en elementos gaseosos fáciles de eliminar. Sustitúyalos después de 3 años de uso (a 2/3 ciclos de cocción por semana).

Sistema de cierre suave (solo si está presente)



Bisagras que garantizan un movimiento suave y automático durante la fase de cierre de la puerta del horno.

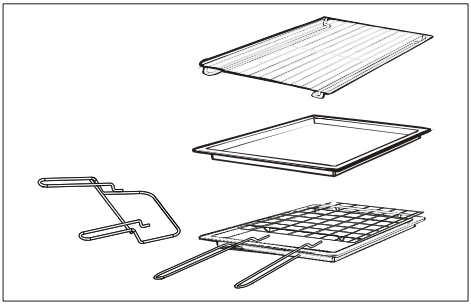
Turnspit (solo si está presente)



No se requiere precalentamiento para cocinar en el asador. Cocine con la puerta cerrada.

- Desenrosque los ganchos.
- Inserte el espetón en la carne que se va a cocinar.
- Asegure la carne con los ganchos.
- Apriete los tornillos.
- Inserte el eje en el orificio donde se encuentra el motor.
- Retire el mango y utilícelo al final de la cocción para evitar quemaduras al sacar la comida del horno.

Grill pan set (solo si está presente)

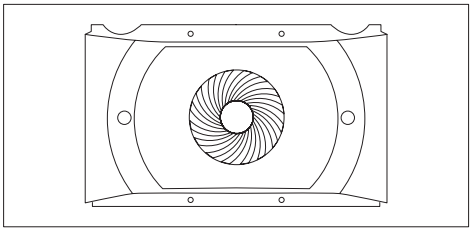


La repisa simple puede contener moldes y platos. La bandeja portadora es especialmente buena para asar alimentos a la parrilla. Úsela junto con la bandeja recogedora de jugos. El perfil especial de las repisas garantiza que se mantengan horizontales incluso cuando se extraen completamente. No hay riesgo de que un plato se deslice o se derrame. La bandeja recogedora de jugos atrapa los jugos de los alimentos asados. Solo se utiliza con la función Grill, Asador o Grill con ventilador; retírela del horno para otros métodos de cocción. Nunca use la bandeja recogedora de jugos como bandeja para asar, ya que esto produce humo y las grasas salpicarán, ensuciando su horno.

El soporte para bandejas

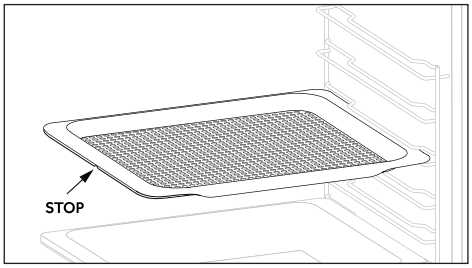
El estante portabandejas es ideal para asar a la parrilla. Úselo en conjunto con la bandeja recogedora de jugos. Se incluye un mango para mover ambos accesorios de manera segura. No deje el mango dentro del horno.

Panel chef (solo si está presente)



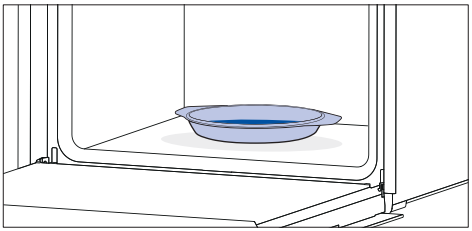
Un transportador de aire, que aumenta la circulación del aire en el interior del horno. Eso permite un mejor rendimiento, una cocción más homogénea de los alimentos a todas las temperaturas, tiempos de cocción más cortos y, por último, una distribución uniforme de la temperatura dentro del horno.

Airfry Tray (solo si está presente)



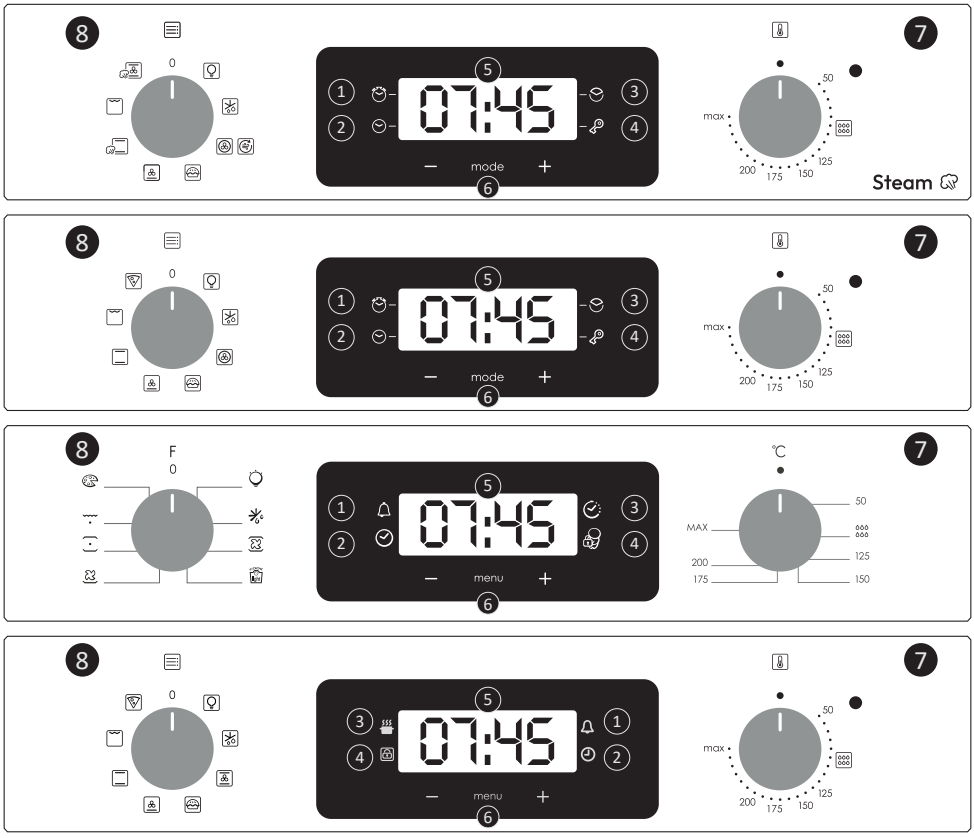
La bandeja de aire frito asegura que el aire caliente llegue a los alimentos de manera uniforme y tridimensional, logrando un exterior más crujiente mientras se mantiene la ternura en el interior.
Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horneado en el nivel L1 para recoger jugos o rebozados.

Recipiente para el agua (solo si está presente)



El recipiente de vapor es un accesorio útil que se llena con agua para generar vapor durante la cocción, mejorando el sabor, la textura y la humedad de las comidas.

Descripción general (Según el modelo de horno.)



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión
Consumo eléctrico del producto en condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 0,8 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo de espera con visualización de información o de estado: 20 min

1- Temporizador
2- Configuración del reloj
3- Tiempo de cocción
4- Fin de la cocción
5- Display para temperatura o tiempo
6- Teclas para pulsar
7- Selección de temperatura
8- Selección de función

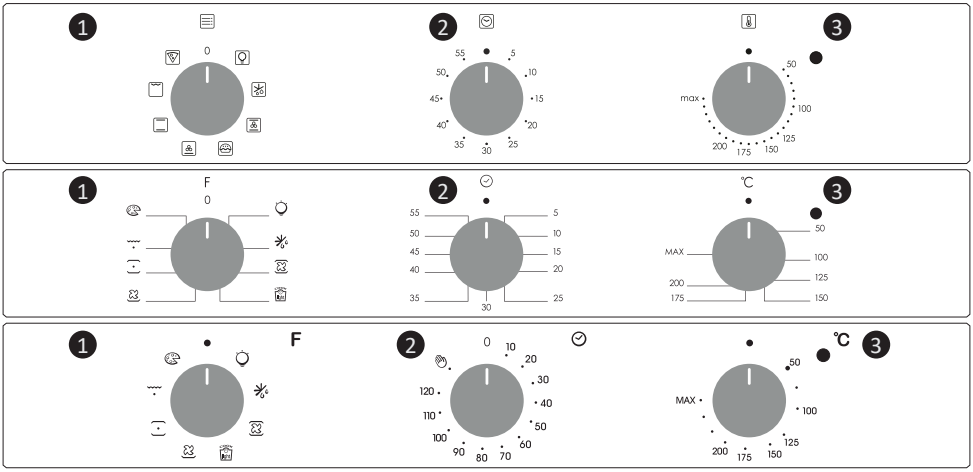
ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:

- Pulse el botón central 4 vez.
- Ajustar la hora con los botones "-" "+".
- Suelte las teclas.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

Uso del programador de reloj de control táctil (Según el modelo de horno.)

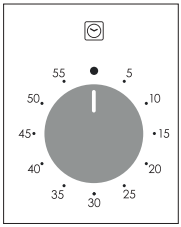
FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCO-NEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	• La función de bloqueo para niños se activa tocando el botón Set (+) durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las demás funciones se bloquean, el LED de bloqueo para niños se enciende y la pantalla parpadea de forma intermitente con la palabra STOP y la hora actual.	• La función de bloqueo para niños se desactiva tocando nuevamente el botón Set (+) del panel táctil durante un mínimo de 5 segundos. A partir de ese momento, el LED de bloqueo para niños se apaga y todas las funciones se pueden seleccionar nuevamente.		
MINUTERO	• Pulse el botón central 1 vez • Pulse las teclas"-" "+" para ajustar la duración • Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	• Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido • Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	• Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN	• Pulse el botón central 2 veces • Pulse las teclas "-" "+" para el ajuste de la duración • Suelte las teclas • Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	• Pulse cualquier botón para detener la señal. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.	• Permite preestablecer el tiempo de cocción requerido para la receta elegida. • Para verificar el tiempo restante de cocción, presione el botón SELECT 2 veces. • Para alterar/cambiar el tiempo preestablecido, presione los botones SELECT y "-" "+".	• Una vez transcurrido el tiempo, el horno se apagará automáticamente. Si desea detener la cocción antes, gire el selector de funciones a 0 o configure el tiempo a 0:00 (botones SELECT y "-" "+")



Datos de bajo consumo según el Reglamento (UE) 2023/826 de la Comisión
Consumo eléctrico del producto en condición de modo apagado: 0,5 W
Periodo tras el cual el equipo alcanza automáticamente la condición de modo apagado: 20 min.

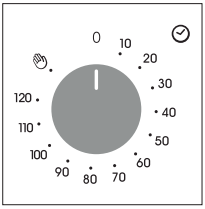
1. Selector de funciones / 2. Tiempo de cocción / 3. Selector de termostato

Uso del temporizador de minutos



Para configurar el tiempo de cocción, gire el dial una revolución completa y luego coloque el índice en el tiempo requerido. Cuando el tiempo haya transcurrido, sonará una señal durante unos segundos.

Uso del temporizador de fin de cocción



Este control permite configurar el tiempo de cocción deseado (máx. 120 min.). El horno se apagará automáticamente al final del tiempo establecido.
El temporizador contará regresivamente desde el tiempo configurado hasta volver a la posición 0 y se apagará automáticamente.
Para el uso normal del horno, configure el temporizador en la posición .
Para configurar el horno, asegúrese de que el temporizador no esté en la posición 0.

Modalidades de cocción (Según el modelo de horno.)

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	FUNCIÓN
			LÁMPARA: Enciende la luz del horno.
			DESCONGELAR: Cuando el dial está en esta posición, el ventilador circula aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados para descongelarlos sin alterar su contenido de proteínas.
	180	50 ÷ MAX	MULTINIVEL: Recomendamos usar este método para aves, pasteles, pescado y verduras. El calor penetra mejor en los alimentos, reduciendo tanto el tiempo de cocción como el de precalentamiento. Puedes cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo, con o sin la misma preparación, en una o más posiciones. Este método garantiza una distribución uniforme del calor y evita que los olores se mezclen. Añade aproximadamente diez minutos extra al cocinar varios alimentos simultáneamente.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Esta función permite cocinar de una manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. La combinación de elementos de calentamiento con un ciclo de aire pulsante asegura un resultado perfecto de horneado.
	210	50 ÷ MAX	CALOR INFERIOR + VENTILADOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador que circula aire dentro del horno. Este método es ideal para tartas de frutas jugosas, quiches y patés. Evita que los alimentos se sequen y fomenta el crecimiento en pasteles, masas de pan y otros alimentos cocidos desde abajo.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENCIONAL: Se utilizan los elementos de calentamiento superior e inferior. Precalienta el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todo tipo de asados y horneados tradicionales. Coloca los alimentos y su recipiente en una repisa en posición media.

	210	50 ÷ MAX	CALOR INFERIOR + VENTILADOR + VAPOR: El elemento de calentamiento inferior se utiliza con el ventilador que circula aire dentro del horno. Este método es ideal para tartas de frutas jugosas, quiches y patés. Evita que los alimentos se sequen y fomenta el crecimiento en pasteles, masas de pan y otros alimentos cocidos desde abajo. Esta función también puede usarse para limpiar el horno con la función Aquactiva. La función Aquactiva está diseñada para combatir fácilmente la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad del horno utilizando el poder del vapor.
	220	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VAPOR: Se utilizan los elementos calefactores superior e inferior. Precaliente el horno durante unos diez minutos. Este método es ideal para todos los asados y horneados tradicionales. Coloque el alimento y su recipiente en una bandeja en la posición central. Esta función también proporciona cocción asistida por vapor, lo que requiere agregar agua en la cavidad o recipiente (si está presente) cuando el horno está frío y girar el selector a esta función. No se debe utilizar precalentamiento para esta función. El modo de vapor puede usarse para obtener una corteza más crujiente y una superficie más brillante.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideal para grandes cantidades de salchichas, filetes y tostadas. Toda el área debajo del elemento grill se calienta. Usa con la puerta cerrada. Gira los alimentos dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario). Al asar tostadas, usa la temperatura máxima en la posición 5 del estante sin precalentamiento.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTILADOR: Al seleccionar esta función, los elementos de calentamiento inferior y superior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Este método aumenta la ternura y el sabor de cada plato, especialmente asados y carnes rojas.
	210	50 ÷ MAX	CONVENCIONAL + VENTILADOR + VAPOR: Al seleccionar esta función, los elementos calefactores superior e inferior trabajan junto con el ventilador para una cocción uniforme en todos los niveles. Esta función también proporciona cocción asistida por vapor, lo que requiere agregar agua en la cavidad o recipiente (si está presente) y girar el selector a esta función. No se debe utilizar precalentamiento para esta función. Este método de cocción mejora la ternura y el sabor de cada plato, especialmente asados y carnes rojas.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Con esta función, el aire caliente circula en el horno para garantizar un resultado perfecto en platos como pizza o pasteles.
	200	200	Esta función es ideal para cocinar con aire caliente y, combinada con el accesorio, asegura que el aire caliente llegue a los alimentos de manera uniforme y tridimensional, logrando un resultado más crujiente. Por favor, coloque la bandeja recogegotas en el nivel 1 para recoger jugos o empanados.

* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

Escanea el código QR y descubre cómo usarlo de la mejor manera para preparar tus recetas favoritas.

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR FÁCIL

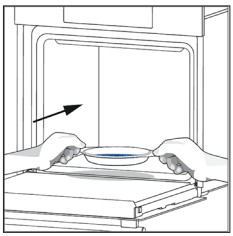
Puede utilizar el modo Easy Steam en las funciones que ofrecen cocción asistida por vapor. Use el modo Easy Steam para un solo nivel de cocción y no precaliente. Añada la cantidad de agua indicada en la siguiente tabla en el fondo de la cavidad o en el recipiente específico (si lo hay*). Luego, coloque los alimentos en el horno cuando esté frío y active la función. Los valores en la siguiente tabla son parámetros promedio para cada grupo de alimentos. Se pueden cambiar según las preferencias.

Función	Categoría De Alimentos	Precalentar	Posición De Bandeja	Volumen De Agua En La Cavidad/Recipiente	Rango de temperatura	Rango de tiempo (min)	Descripción
	Pan	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Para panes
	Carne	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Para asados de ternera, ternero y cerdo, aves y cortes de carne
	Verdura	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Para verduras asadas y patatas
	Pescado	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Para pescados enteros y filetes

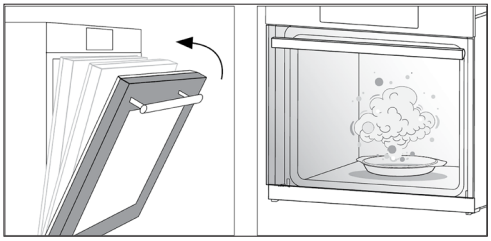
***CÓMO UTILIZAR EL RECIPIENTE DE VAPOR PARA FUNCIONES DE COCCIÓN AL VAPOR**



1. Añada la cantidad recomendada de agua al recipiente de vapor desde el fregadero o con una jarra.



2. Coloque el recipiente en el fondo de la cavidad.



3. Asegúrese De Cerrar La Puerta Del Horno.

Después de usar el modo de vapor fácil

Dependiendo de la frecuencia de uso y de la dureza del agua, pueden quedar manchas de cal en el fondo de la cavidad o en el recipiente, si está presente. Después de usar el modo de vapor fácil, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Después de usar el modo de vapor fácil, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Después de esperar aproximadamente 10 minutos, límpielo con un paño suave.

Limpieza y mantenimiento del horno

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoniaco.

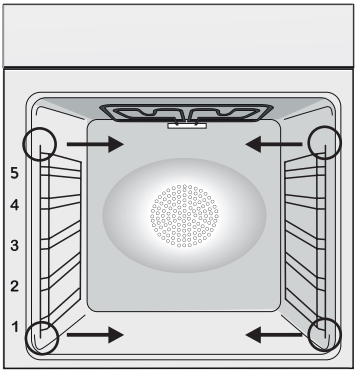
PIEZAS DE VIDRIO
Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO
Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS
Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

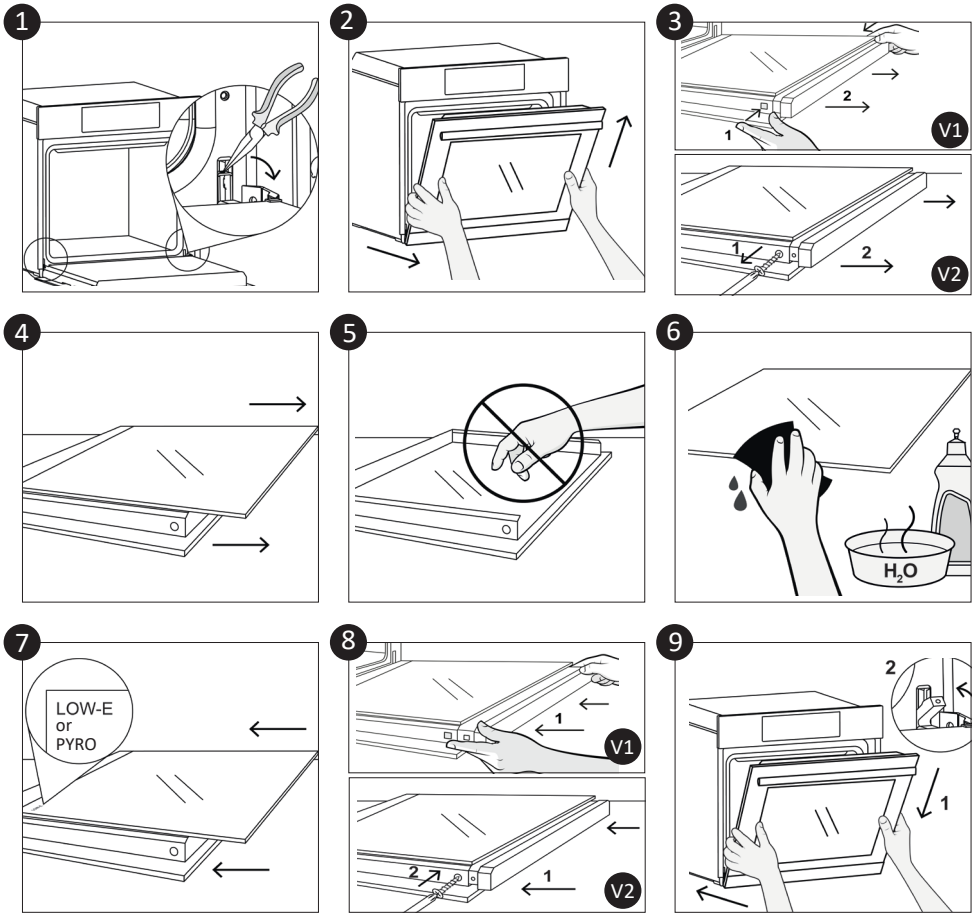
FUENTE DE GOTEO
Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas.
Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

Mantenimiento (Según el modelo de horno.)



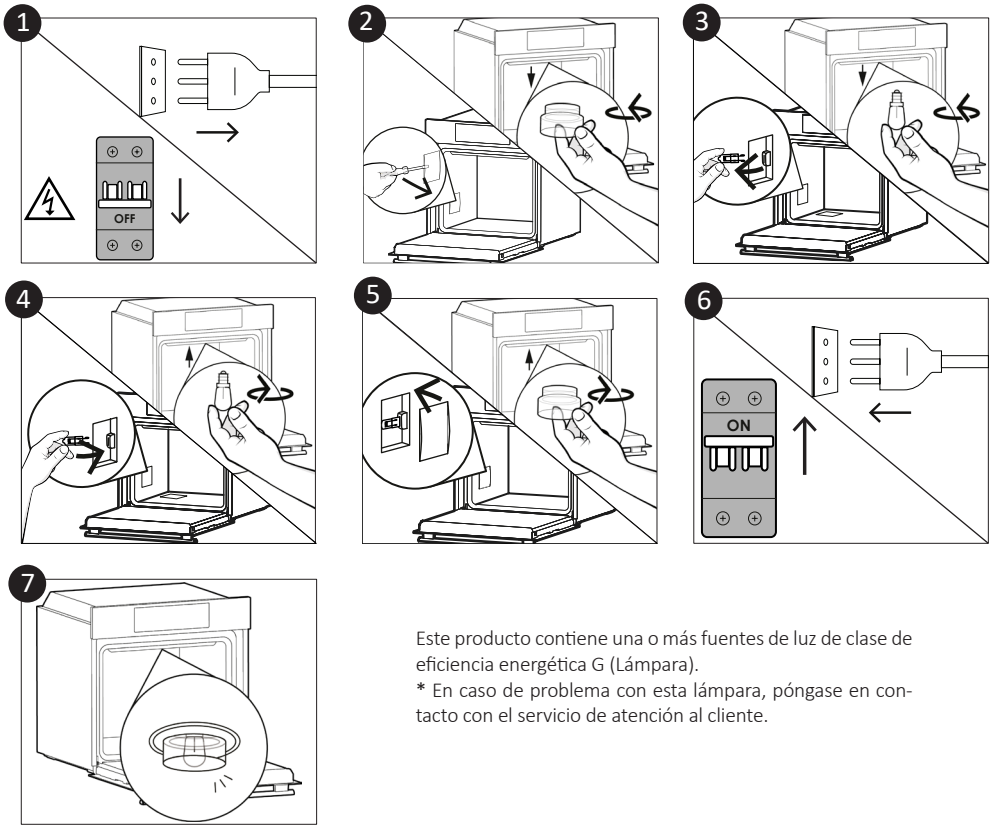
EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS SOPORTES LATERALES
1. Retire las rejillas de alambre tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver abajo).
2. Para limpiar las rejillas de alambre, colóquelas en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de que estén secas después.
3. Después del proceso de limpieza, instale las rejillas de alambre en el orden inverso.

Extracción y Limpieza de puerta de vidrio (Según el modelo de horno.)



Cambio de la Bombilla (Según el modelo de horno.)

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (Lámpara).
* En caso de problema con esta lámpara, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Aquactiva Function (Según el modelo de horno.)

El procedimiento Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar restos de grasa y partículas de alimentos del horno.

1. Vierta 100 ml de agua en el recipiente Aquactiva ubicado en la parte inferior del horno.
2. Configure la función del horno en Calor Inferior + Ventilador ( ).
3. Ajuste la temperatura al icono de Aquactiva.
4. Permita que el programa funcione durante 20 minutos.
5. Después de 20 minutos, apague el programa y deje que el horno se enfríe.
6. Cuando el electrodoméstico esté frío, limpie las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia:

Asegúrese de que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo.

Tenga cuidado con todas las superficies calientes, ya que existe riesgo de quemaduras.

Use agua destilada o potable.





Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:
- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada.
En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servicio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

RECUPERACIÓN DE ENVASES



Para Argentina: Este producto está certificado. La certificación puede verificarse mediante el escaneo del código QR ubicado en el embalaje. En caso de extravío u otras circunstancias similares, la misma información está disponible escaneando el código QR proporcionado a continuación.



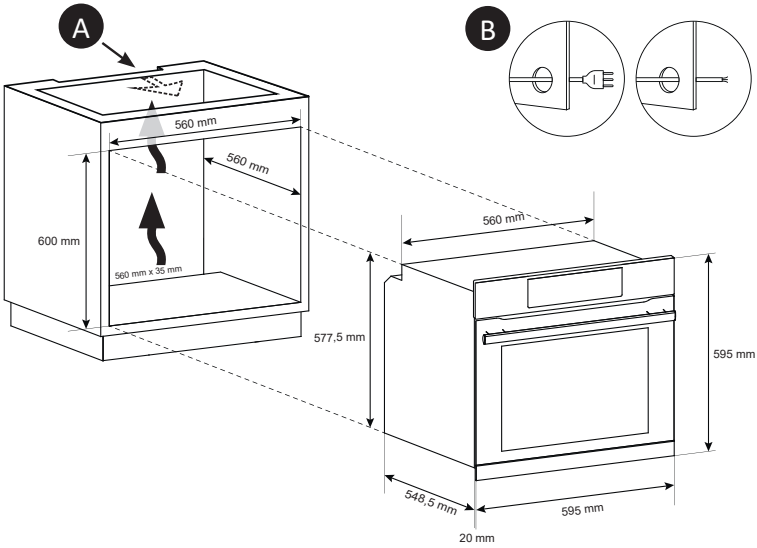
Solución de problemas

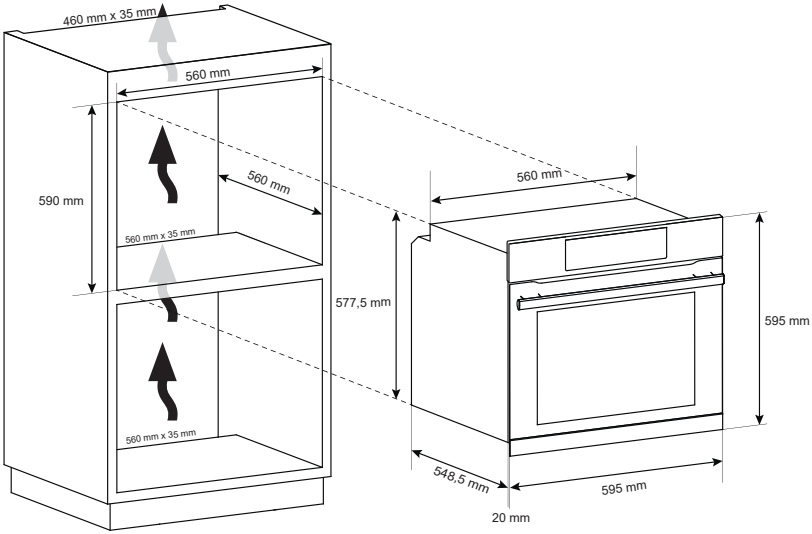
Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

Instalacja

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.





ES El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

Rezumat

107 Atenţionări generale

111 Instrucţiuni generale

113 Descrierea produsului

116 Descrierea afişajului

118 Moduri de gătit

121 Note generale privind curăţarea

121 Întreţinere

125 Curăţarea şi întreţinerea cuptorului

126 Installation

Atenţionări generale

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- AVERTISMENT: aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuți la o distanță sigură.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- AVERTISMENT: pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuți la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate părțile detașabile. După

curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.

- Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
- ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR:

  APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE UTILIZÂND ȘTECĂRUL SAU PRIZE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător. Pentru a avea o instalație conformă cu legislația actuală în materie de siguranță, cuptorul trebuie conectat numai prin amplasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare. Disjunctorul omnipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil atunci când aparatul este instalat.

  Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată către de un profesionist calificat în mod corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și a sursei de alimentare.

  Deconectarea trebuie realizată încorporând un întrerupător în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.
- ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:

  Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare galben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează in-

stalarea. Conectarea la sursa de alimentare se poate face și prin plasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care respectă legislația în vigoare. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat. Deconectarea se poate realiza dacă ștecărul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.
- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.
- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.
- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus.
- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de alumin-

iu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.

- AVERTISMENT: Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.
- ATENȚIE: Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Cuptorul poate fi amplasat într-o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fiting.
- AVERTISMENT: Nu puneți alimentele în contact direct cu grătarele cuptorului. Vă rugăm să folosiți vase de gătit sau hârtie de copt adecvate.

AVERTISMENTE (*PENTRU VASUL CU ABURI)

- AVERTISMENT: Risc de arsuri și de deteriorare a aparatului: la utilizarea funcției aburul eliberat poate provoca arsuri: Deschideți ușa cu atenție pentru a evita vătămarea după utilizarea funcției de gătit cu abur.
- Utilizați numai apă potabilă pentru a umple vasul în timpul funcției de abur.
- AVERTISMENT: După utilizare, apa reziduală din vas poate fi încă fierbinte. Vă rugăm să manipulați cu grijă.
- Vă rugăm să rețineți că vasul cu aburi este destinat utilizării numai în interiorul unui cuptor. Nu utilizați vasul cu aburi pe plite sau pe o flacără deschisă.
- Nu este recomandat să puneți vasul în mașina de spălat vase. Spălați-l manual cu un detergent de vase obișnuit.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive dure sau raclete de metal ascuțite pentru a curăța vasul cu aburi.

Instrucţiuni generale

Vă mulţumim că aţi ales unul dintre produsele noastre. Pentru obţinerea celor mai bune rezultate cu cuptorul dvs., trebuie să citiţi acest manual cu atenţie şi să îl păstraţi pentru o referinţă viitoare. Înainte de a instala cuptorul, notaţi numărul de serie pe care îl puteţi da personalului din cadrul departamentului de serviciu clienţi dacă sunt necesare reparaţii. După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificaţi să nu fi fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveţi îndoieli, nu utilizaţi cuptorul şi consultaţi un tehnician calificat pentru sfaturi. Nu lăsaţi materialele din ambalaje (pungi de plastic, polistiren, cuie) la îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, poate apărea un miros puternic de fum, cauzat de lipiciul de pe panourile de izolare care înconjoară cuptorul ce se încălzeşte pentru prima dată. Acest lucru este absolut normal, şi dacă are loc, trebuie să aşteptaţi ca fumul să dispară înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu îşi asumă nicio responsabilitate în cazul în care instrucţiunile incluse în acest document nu sunt respectate.
NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicaţii privind siguranţa

Utilizaţi cuptoril numai în scopul pentru care a fost destinat, şi anume pentru gătirea alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu ca sursă de căldură, se consideră a fi necorespunzătoare şi prin urmare periculoasă. Producătorul nu pot fi considerat răspunzător pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nejustificată.
Utilizarea aparatelor electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
- nu trageţi de cablul de alimentare pentru a scoate ştecherul din priză;
- nu atingeţi aparatul dacă aveţi mâinile sau picioarele umede;
- în general, nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple şi a prelungitoarelor;
- În caz de funcţionare defectuoasă şi/sau funcţionare deficitară, opriţi aparatul şi nu îl forţaţi.

Siguranţa electrică

ASIGURAŢI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE. Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legislaţia în vigoare în ţara în care acesta este instalat. Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru nicio daună provocată de nerespectarea acestor instrucţiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de alimentare cu o priză de perete cu împământqre sau la un disjunctor cu poli multipli, în funcţie de legislaţia în vigoare în ţara în care acesta este instalat. Alimentarea electrică trebuie protejată prin siguranţe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secţiune transversală care poate asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONEXIUNEA
Cuptorul este furnizat împreună cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de alimentare cu o putere de 220 - 240 VCA 50 Hz între faze sau între fază şi nul. Înainte de a conecta cuptorul la o sursă de alimentare, este important să verificaţi:
- tensiunea indicată pe cuplu;
- reglajul disjunctorului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie legat la împământarea sursei de alimentare.

AVERTISMENT
Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, solicitaţi unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de alimentare. Producătorul nu îşi asumă răspunderea pentru accidentele sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o împământare care prezintă continuitate defectă.

NOTĂ: deoarece cuptorul ar putea necesita lucrări de întreținere, este recomandabil să se păstreze o altă priză de perete disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la acesta dacă este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de curent trebuie înlocuit numai de către personalului departamentului de servicii tehnice sau de către tehnicieni cu o calificare echivalentă.

Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curăţare minimă va ajuta la păstrarea cuptorului în perfectă de curăţare.
Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecţie, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească şi să deterioreze emailul din interior. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului care duce la mirosuri puternice de fum, vă recomandăm să nu utilizaţi cuptorul la o temperatură foarte mare. Este mai bine să prelungiţi durata coacerii şi să coborâţi puţin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să utilizaţi vase şi forme de coacere rezistente la temperaturi foarte mari.

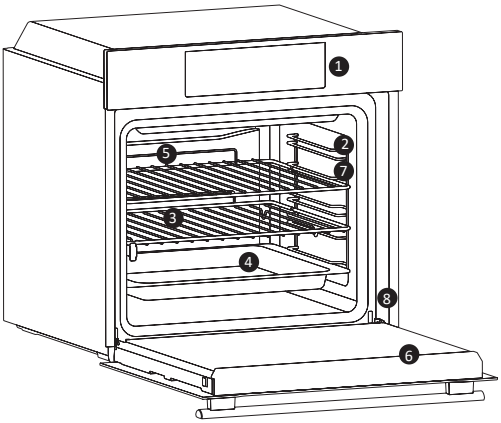
Instalarea

Producătorii nu au nicio obligaţie să presteze acest serviciu. Dacă este necesară asistenţa producătorului pentru a rectifica defecte ce decurg din instalarea incorectă, această asistenţă nu este acoperită de garanţie. Trebuie urmate instrucţiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate duce la vătămarea sau rănirea persoanelor şi animalelor sau la deteriorarea bunurilor. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru astfel de vătămări sau deteriorări.
Cuptorul poate fi amplasat înalt într-o coloană sau sub un blat de lucru. Înainte de fixare, asiguraţi o ventilare bună în spaţiul cuptorului pentru a permite o circulare corespunzătoare a aerului proaspăt pentru răcirea şi protejarea pieselor interne. Realizaţi deschiderile specificate la ultima pagină, conform tipului de montaj.

Prima utilizare

CURĂŢARE PRELIMINARĂ :Curăţaţi cuptorul înainte de a îl utiliza pentru prima dată. Ştergeţi suprafeţele externe cu o lavetă moale umedă. Spălaţi toate accesoriile şi ştergeţi partea interioară a cuptorului cu o soluţie din apă fierbinte şi detergent de vase lichid. Reglaţi cuptorul gol la temperatura maximă şi lăsaţi-l pornit timp de aproximativ 1 oră, astfel vor fi eliminate mirosurile prelungite tipice unui produs nou.

Descrierea produsului

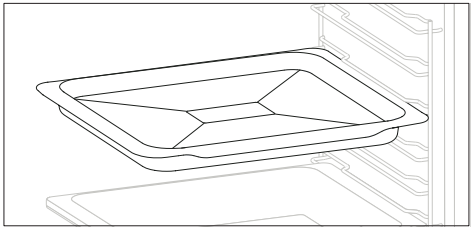


1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Număr de serie

Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

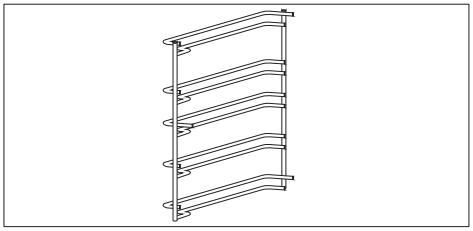
ACCESORII (În funcție de modelul cuptorului.)

Tavă mai adâncă



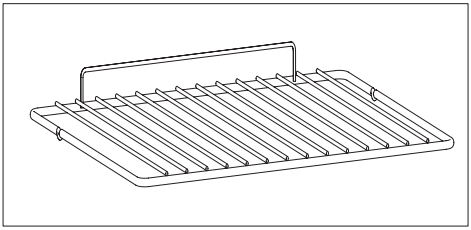
Tava mai adâncă este ideală pentru o rumenire uniformă, fiind perfectă pentru fursecuri, produse de patiserie, caserole sau fripturi. În plus, plasarea acesteia sub un grătar de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



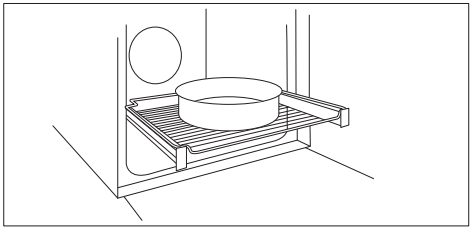
Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, ține grătare metalice și farfurii de picurare.

Grilaj metalic



Susține tăvi și farfurii de copt. Nu așezați alimentele în contact direct cu grătarul metalic.

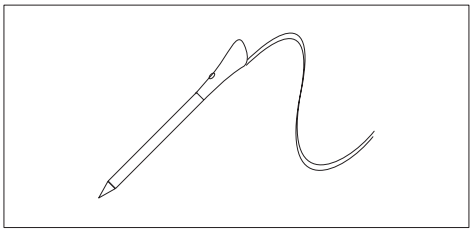
Ghidaje telescopice (doar dacă există)



Două șine de ghidare care facilitează verificarea stării de gătire, deoarece permit extragerea și repoziționarea cu ușurință a tăvilor și a grătarelor în interiorul cavității cuptorului.

NOTĂ: Grătarele cuptorului nu sunt potrivite pentru contact direct cu alimentele. Vă rugăm să utilizați tăvi adecvate sau hârtie de copt.

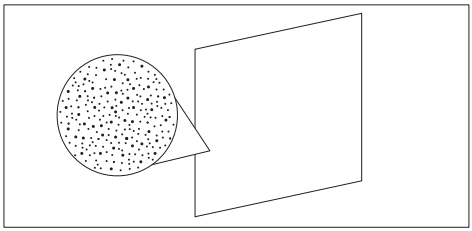
Sondă pentru carne (doar dacă este prezentă)



Măsoară temperatura internă a alimentelor în timpul gătirii. Introduceți în orificiul din partea superioară a cavității. Trebuie introdus în timp ce cuptorul este răcit.
AVERTISMENTE:

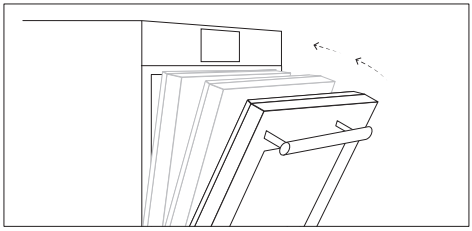
- Nu preîncălziți și nu începeți să gătiți înainte de a introduce corect sonda pentru carne.
- Nu încercați să introduceți sonda pentru carne în alimente congelate.

Panouri catalitice (doar dacă sunt prezente)



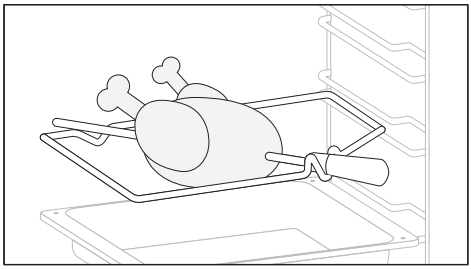
Panouri speciale acoperite cu email, realizate cu o structura microporoasa pentru a transforma grăsimea ţn elemente gazoase uşor de îndepărtat. Înlocuiți după 3 ani de utilizare (la 2/3 cicluri de gătit pe săptămână).

Capac Softclose (doar dacă sunt prezente)



Balamale care asigură o mișcare automată moale și lină în timpul fazei de închidere a ușii cuptorului.

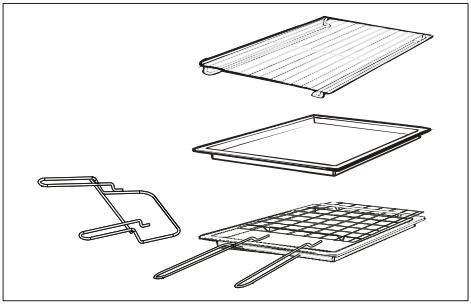
Turnspit (doar dacă sunt prezente)



Nu este necesară preîncălzirea pentru gătitul la rotisor. Gătitul se face cu ușa închisă.

- Deșurubați cârligele.
- Introduceți țepușa în carnea care urmează să fie gătită.
- Asigurați carnea cu cârligele.
- Strângeți șuruburile.
- Introduceți axul în gaura unde este amplasat motorul.
- Scoateți mânerul și folosiți-l la sfârșitul gătitului pentru a evita arsurile când scoateți mâncarea din cuptor.

Set tavă pentru grill (doar dacă sunt prezente)

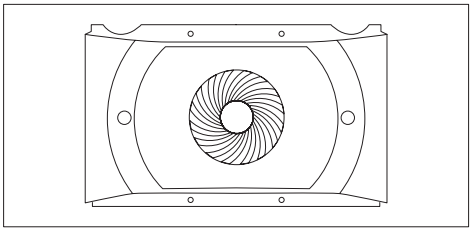


Polița simplă poate susține forme și vase. Polița suport pentru tăvi este ideală pentru grill. Folosiți-o împreună cu tava de scurgere. Profilul special al polițelor asigură că acestea rămân orizontale chiar și atunci când sunt complet trase. Nu există riscul ca un vas să alunece sau să se verse. Tava de scurgere colectează sucurile alimentelor gătite la grill. Aceasta se folosește doar cu funcțiile Grill, Rotisor sau Grill cu ventilație; scoateți tava din cuptor pentru alte metode de gătit. Nu folosiți niciodată tava de scurgere ca tavă de friptură, deoarece aceasta va genera fum și grăsimea va stropi cuptorul, murdărindu-l.

Suportul pentru tăvi

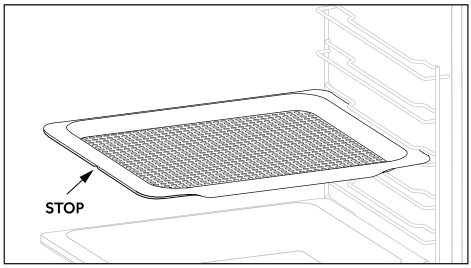
Polița suport pentru tăvi este ideală pentru grill. Folosiți-o împreună cu tava de scurgere. Este inclus un mâner pentru a vă ajuta să mutați în siguranță ambele accesorii. Nu lăsați mânerul în interiorul cuptorului.

Panou bucătar (doar dacă este prezent)



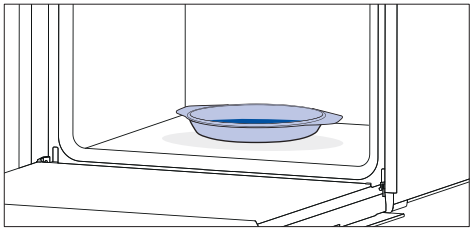
Un transportor de aer care mărește circulațiaaerului în interiorul cuptorului. Acest lucru permite o performanță îmbunătățită de gătit, o gătire mai uniformă a alimentelor la toate
temperaturile, timpi de gătire mai scurți și, în sfârșit, o distribuție uniformă a temperaturii în interiorul cuptorului.

Tavă Airfry (doar dacă sunt prezente)



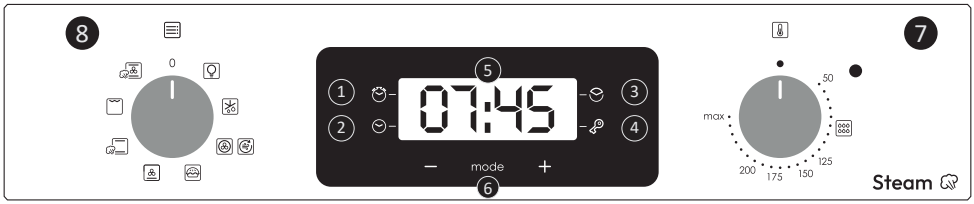
The airfry tray ensures that hot air reaches the food evenly and tridimensionally, resulting in a crispier exterior while maintaining tenderness inside. A baking tray can be optionally placed at L1 to collect juices or breadings.

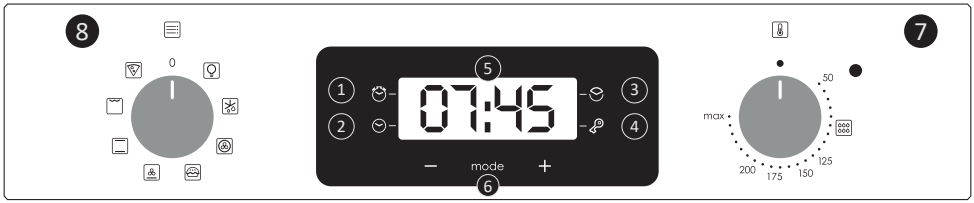
Vas cu aburi (odoar dacă sunt prezente)

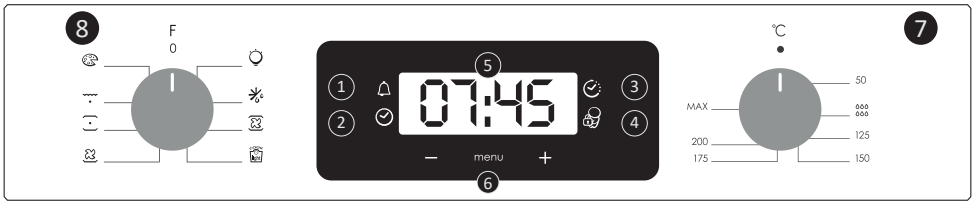


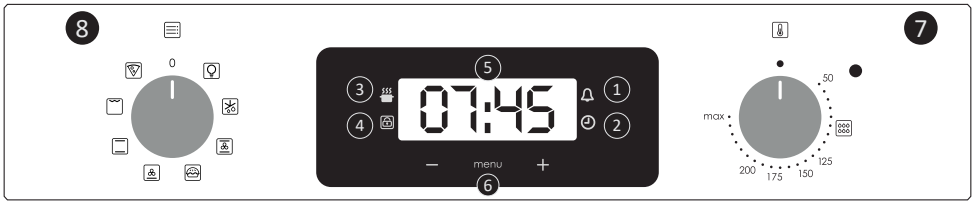
Recipientul de abur este un accesoriu util care se umple cu apă pentru a produce abur în timpul gătitului, îmbunătățind aroma, textura și umiditatea preparatelor.

Descrierea afişajului (În funcție de modelul cuptorului.)









Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826

Consumul de energie al produsului în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 0,8 W

Perioada după care echipamentul ajunge automat în starea modului de așteptare (standby), cu afișare a informațiilor sau a stării: 20 min

1. Minute
2. Setarea ceasului
3. Timp de preparare
4. Blocare pentru copii
5. Afișare temperatură sau ceas
6. Comenzi de reglare a afișajului LCD
7. Buton selector de funcții
8. Buton selector al termostatului

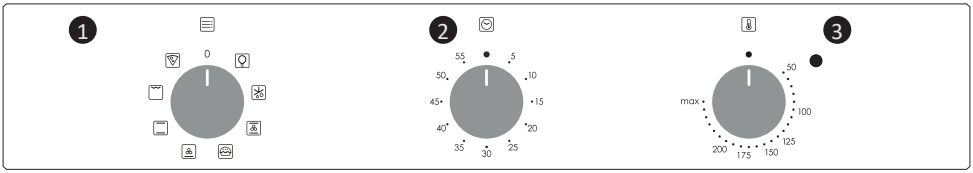
ATENȚIE: prima operațiune care trebuie efectuată după ce cuptorul a fost instalat sau după întreruperea alimentării cu energie electrică (aceasta se poate recunoaște pe afișaj care pulsa și indică 12:00) este setarea orei corecte. Acest lucru se realizează după cum urmează.

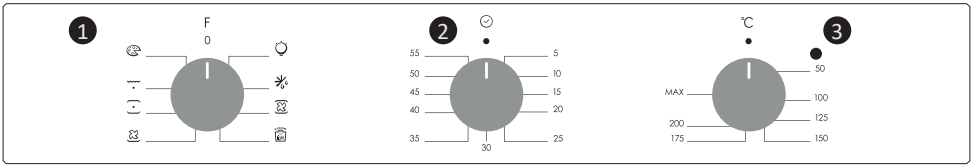
- Apăsați butonul central de 4 ori
- Setați ora cu butoanele „-” „+”.
- Eliberați toate butoanele.

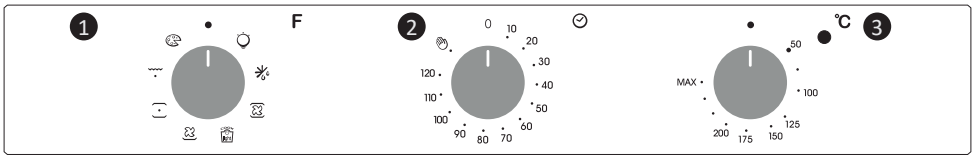
ATENȚIE: Cuptorul va funcționa numai dacă ceasul este setat.

Utilizarea programatorului de ceas cu control tactil (În funcție de modelul cuptorului.)

FUNCȚIE	MOD DE UTILIZARE	CUM SE DEZACTIVEAZĂ	CE FACE	NOTĂ
BLOCARE TASTE	• Funcția de Blocare pentru Copii se activează prin atingerea butonului Set (+) timp de minimum 5 secunde. Din acest moment, toate celelalte funcții sunt blocate, LED-ul pentru blocarea copiilor se aprinde, iar afișajul va alterna între STOP și ora curentă.	• Funcția de Blocare pentru Copii se dezactivează prin atingerea butonului tactil Set (+) din nou, timp de minimum 5 secunde. Din acest moment, LED-ul pentru blocarea copiilor se stinge, iar toate funcțiile devin din nou accesibile.		
PROCES VERBAL	• Apăsați butonul central o dată. • Apăsați butoanele „-” și „+” pentru a seta timpul dorit. • Eliberați toate butoanele.	• Când timpul setat a expirat, se activează o alarmă sonoră (această alarmă se va opri singură, însă poate fi oprită imediat prin apăsarea butonului SELECT).	• Emite o alarmă la sfârșitul timpului setat. • Pe parcursul procesului, afișajul arată timpul rămas.	• Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă (poate fi activată fie în timpul utilizării cuptorului, fie fără utilizarea acestuia).
TIMP DE PREPARARE	• Apăsați butonul central de 2 ori. • Apăsați butoanele „-” sau „+” pentru a seta durata de gătire dorită. • Eliberați toate butoanele. • Setați funcția de gătire folosind selectorul de funcții al cuptorului.	• Apăsați orice buton pentru a opri semnalul. Apăsați butonul central pentru a reveni la funcția de ceas.	• Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă. • Pentru a verifica cât timp a rămas, apăsați butonul SELECT de 2 ori. • Pentru a modifica/schimba timpul presetat, apăsați butonul SELECT și butoanele „-” și „+”.	• Când timpul setat a expirat, cuptorul se va opri automat. Dacă doriți să opriți gătitul mai devreme, fie rotiți selectorul de funcții la 0, fie setați timpul la 0:00 (butonul SELECT și butoanele „-” și „+”).



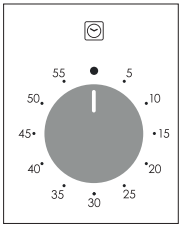




Date privind consumul scăzut de energie conform Regulamentului Comisiei (UE) 2023/826
Consumul de energie al produsului în starea modului oprit: 0,5 W
Perioada după care echipamentul ajunge automat la starea modului oprit: 20 min

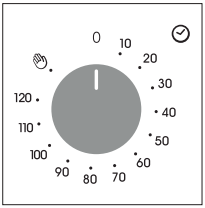
1. Selector de funcții
2. Durata de gătire
3. Selector de termostat

Folosind cronometrul minutelor



Pentru a seta timpul de gătire, rotiți cadranul cu o rotație completă și apoi poziționați indexul la timpul dorit. Când timpul a trecut, semnalul va suna pentru câteva secunde.

Utilizarea cronometrului de sfârșit de gătit



Acest control permite setarea timpului de gătire dorit (maxim 120 de minute). Cuptorul se va opri automat la sfârșitul timpului setat. Temporizatorul va număra invers de la timpul setat, revenind la poziția 0 și se va opri automat. Pentru utilizarea normală a cuptorului, setați temporizatorul în poziția . Pentru a seta cuptorul, asigurați-vă că temporizatorul nu este în poziția 0.

Moduri de gătit (În funcție de modelul cuptorului.)

Simbol	T °C implicit	Intervalul T °C	Funcţie
			LAMPĂ: Aprinde lumina cuptorului.
			DECONGELARE: Când selectorul este setat pe această poziție, ventilatorul circulă aer la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, astfel încât acestea să se decongeleze fără ca proteinele din alimente să fie afectate sau modificate.
	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: Recomandăm utilizarea acestei metode pentru carne de pasăre, produse de patiserie, pește și legume. Căldura pătrunde mai bine în alimente, iar timpii de gătire și de preîncălzire sunt reduși. Puteți găti alimente diferite simultan, cu sau fără aceeași preparare, pe una sau mai multe poziții. Această metodă de gătit oferă o distribuție uniformă a căldurii, fără amestecarea mirosurilor. Permiteți aproximativ zece minute suplimentare pentru gătirea alimentelor în același timp.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Această funcție permite gătitul într-un mod mai sănătos, reducând cantitatea de grăsime sau ulei necesară. Combinația de elemente de încălzire și ciclul pulsatoriu de aer asigură un rezultat perfect de coacere.
	210	50 ÷ MAX	CONVENȚIONAL + VENTILATOR: Selectând această funcție, elementele de încălzire inferioare și superioare funcționează împreună cu ventilatorul pentru o gătire uniformă pe toate nivelurile. Această metodă de gătit sporește frăgezimea și aroma fiecărui preparat, în special pentru fripturi și carne roșie.

	210	50 ÷ MAX	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ + VENTILATOR: Elementul de încălzire inferior este utilizat împreună cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru tarte cu fructe zemoase, quiche-uri și pâté. Previne uscarea alimentelor și încurajează creșterea în prăjituri, aluaturi și alte preparate coapte.
	210	50 ÷ MAX	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ + VENTILATOR + ABURI: Elementul de încălzire inferior este utilizat împreună cu ventilatorul care circulă aerul în interiorul cuptorului. Această metodă este ideală pentru tarte cu fructe zemoase, quicheuri, pizza și pateuri. Previne uscarea suprafețelor frontale ale alimentelor. Această funcție poate fi folosită și pentru curățarea cuptorului folosind funcția Aquactiva. Funcția Aquactiva este concepută pentru a îndepărta ușor murdăria ușoară și oferă o soluție rapidă și ecologică pentru curățarea cavității cuptorului cu ajutorul puterii aburului.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENȚIONAL: Atât elementele de încălzire superioare, cât și inferioare sunt utilizate. Preîncălziți cuptorul aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru prăjire și coacere tradițională. Plasați mâncarea și vasul său pe un raft în poziția mijlocie.
	220	50 ÷ MAX	CONVENȚIONAL + ABURI: Sunt utilizate elementele de încălzire superioare și inferioare. Preîncălziți cuptorul timp de aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile tradiționale de coacere și fripturi. Așezați mâncarea și vasul pe un raft la mijloc. Această funcție oferă și gătit asistat cu aburi, ceea ce presupune adăugarea de apă în cavitate/recipient (dacă este prezent) atunci când cuptorul este rece și rotirea selectorului la această funcție. Nu folosiți preîncălzirea pentru această funcție. Modul cu aburi poate fi utilizat pentru a obține o crustă mai crocantă și o suprafață mai lucioasă.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideal pentru cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub elementul de grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți alimentele după două treimi din timpul de gătire (dacă este necesar). Pentru pâinea prăjită, utilizați temperatura maximă pe poziția 5 a raftului, fără preîncălzire.
	210	50 ÷ MAX	CONVENȚIONAL + VENTILATOR + ABURI: Prin selectarea acestei funcții, elementele de încălzire superioare și inferioare funcționează împreună cu ventilatorul pentru o gătire uniformă pe toate nivelurile. Această funcție oferă și gătit asistat cu aburi, necesitând adăugarea de apă în cavitate/recipient (dacă este prezent) și rotirea selectorului la această funcție. Nu folosiți preîncălzirea pentru această funcție. Această metodă de gătit sporește frăgezimea și aroma fiecărui preparat, în special fripturile și carnea roșie.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Cu această funcție, aerul cald circulă în cuptor pentru a asigura rezultate perfecte pentru preparate precum pizza sau prăjituri.
	200	200	AIRFRY: Această funcție este ideală pentru coacere cu efect de friteuză cu aer și, combinată cu accesoriul potrivit, asigură circulația uniformă și tridimensională a aerului fierbinte în jurul alimentelor, obținând un rezultat mai crocant. Ideal pentru prepararea alimentelor congelate sau a celor pre-prajite și panetate. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați tava sau grătarul pentru air fryer la nivelul 4 și la 200°C, fără preîncălzire. Timpul de gătire va varia în funcție de tipul și cantitatea alimentelor. Vă rugăm să plasați tava colectoare la nivelul 1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

*Testat în conformitate cu standardul EN 60350-1 în scopul declarației de consum de energie și a clasei energetice



Scanează codul QR și descoperă cum să-l utilizezi cel mai bine pentru a pregăti rețetele tale preferate.

TABEL DE GĂTIT LA ABUR UȘOR

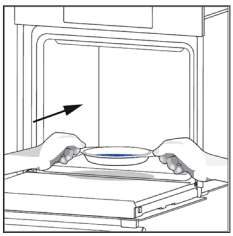
Puteți folosi modul Easy Steam în funcțiile care oferă gătit asistat cu abur. Folosiți modul Easy Steam pentru un singur nivel de gătit și nu preîncălziți. Adăugați cantitatea de apă indicată în tabelul următor pe fundul cavității sau în vasul dedicat (dacă este prezent*). Apoi puneți mâncarea în cuptor când este rece și activați funcția. Valorile din tabelul următor sunt parametri medii pentru fiecare grupă alimentară. Pot fi modificate în funcție de preferințe.

Funcție	Categoria De Alimente	Preîncălzi	Poziție Raft	Volumul De Apă În Cavitate/Recipient	Interval de temperatură	Interval de timp (min)	Descriere
	Pâine	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Pentru pâini
	Carne	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Pentru fripturi de vită, vițel și porc, păsări și bucăți de carne
	Legumă	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Pentru legume și cartofi copți
	Pește	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Pentru pești întregi și fileuri

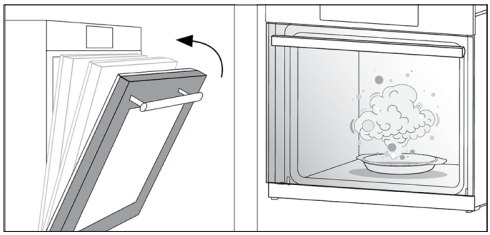
***CUM SĂ FOLOSIȚI VASELUL DE ABURI PENTRU FUNCȚIILE DE GĂTIT CU ABUR**



1. Adăugați cantitatea recomandată de apă în vasul de abur de la chiuvetă sau cu ajutorul unei căni.



2. Așezați vasul în partea de jos a cavității.



3. Asigurați-Vă Că Ușa Cuptorului Este Închisă.

După utilizarea modului Easy Steam

În funcție de frecvența utilizării și de duritatea apei, pot rămâne pete de calcar pe fundul cavității sau în vas, dacă este prezent. După utilizarea modului Easy Steam, lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare. Pentru a îndepărta petele de calcar, turnați un amestec de 100 ml oțet și 50 ml apă pe fundul cavității sau în vas. După aproximativ 10 minute, ștergeți cu o cârpă moale.

Note generale privind curăţarea

Ciclul de viaţă al aparatului poate fi prelungit printr-o curăţare regulată. Aşteptaţi ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operaţiunile de curăţare manuală. Nu utilizaţi niciodată detergeţi abrazivi, bureţi de sârmă sau obiecte ascuţite pentru curăţare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizaţi numai apă, săpun sau detergenţi pe bază de înălbitor (amoniu).

PIESE DIN STICLĂ

Se recomandă să curăţaţi fereastra din sticlă cu un prosop de bucătărie absorbent după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a îndepărta petele mai dificile, puteţi utiliza un burete îmbibat în detergent, frecând bine şi apoi clătind cu apă.

ETANŞAREA FERESTREI CUPTORULUI

Dacă este murdară, etanşarea poate fi curăţată cu un burete uşor umed.

ACCESORII

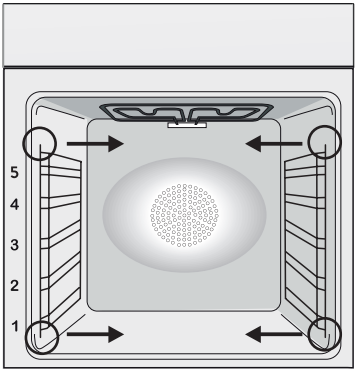
Curăţaţi accesoriile cu un burete umed, îmbibat în detergent înainte de a le clăti şi usca: evitaţi utilizarea detergenţilor abrazivi.

TAVĂ

După utilizarea grillului, scoateţi tava din cuptor. Turnaţi grăsimile fierbinţi într-un recipient şi spălaţi tava cu apă fierbinte, utilizând un burete şi detergent lichid de vase.

Dacă rămân reziduuri de grăsime, scufundaţi tava în apă cu detergent. Alternativ, puteţi spăla tava în maşina de spălat vase sau puteţi utiliza un detergent din comerţ pentru cuptoare. Nu puneţi niciodată o tavă murdară înapoi în cuptor.

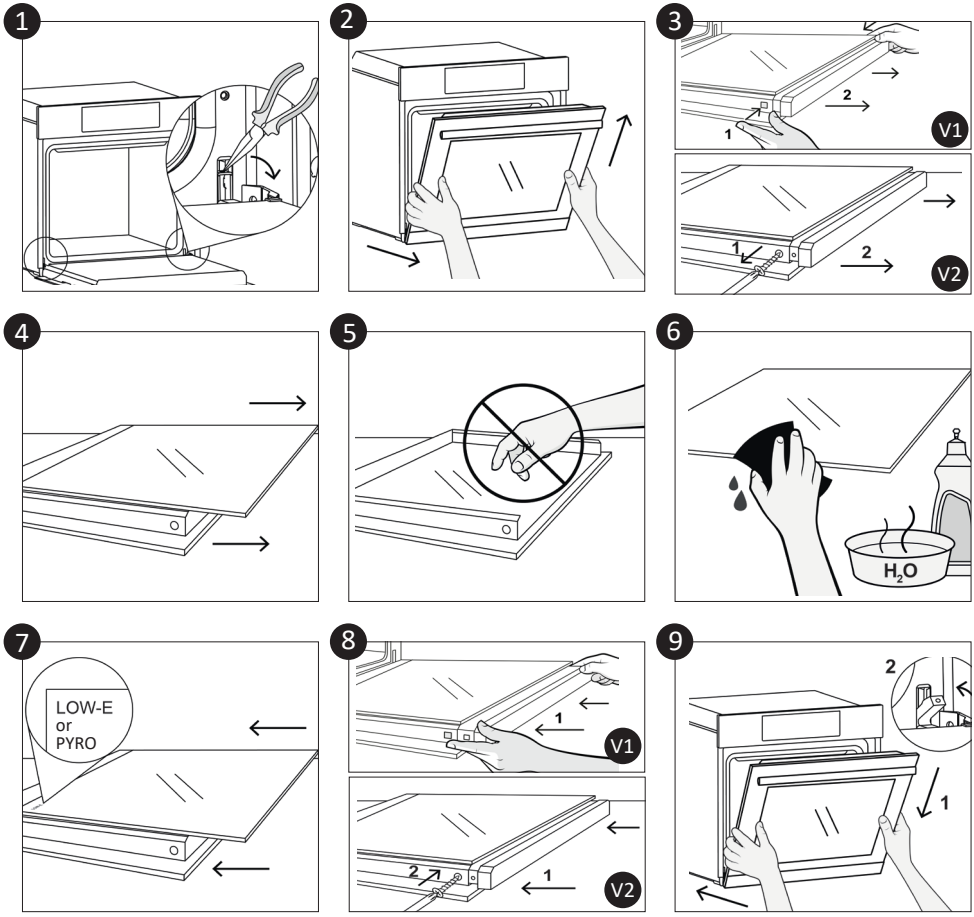
Întreţinere (În funcție de modelul cuptorului.)



INSTRUCȚIUNI PENTRU ÎNALĂTAREA ȘI CURĂȚAREA RACCURILOR LATRICE

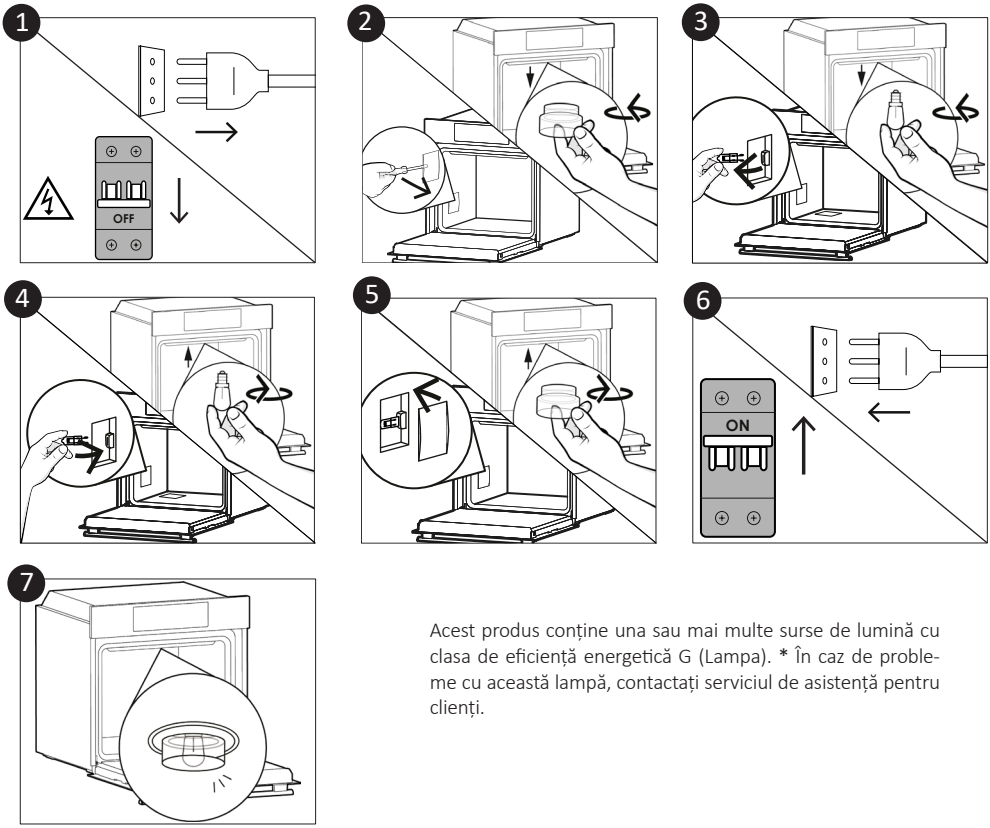
1. Scoateți suporturile de sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos)
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, fie le puneți în mașina de spălat vase, fie utilizați un burete umed, asigurându-vă că sunt apoi uscate.
3. După încheierea procesului de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.

Demontarea Și Curățarea Ușii De Sticlă (În funcție de modelul cuptorului.)



Schimbarea Becului (În funcție de modelul cuptorului.)

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou de același tip.
3. După ce becul defect a fost înlocuit, puneți la loc capacul de sticlă.



Acest produs conține una sau mai multe surse de lumină cu clasa de eficiență energetică G (Lampa). * În caz de probleme cu această lampă, contactați serviciul de asistență pentru clienți.

Funcţia Aquactiva (În funcție de modelul cuptorului.)

Procedura Aquactiva folosește aburul pentru a ajuta la îndepărtarea grăsimilor și particulelor de mâncare rămase în cuptor.

1. Turnați 100 ml de apă în recipientul Aquactiva aflat la baza cuptorului.
2. Setați funcția cuptorului pe Încălzire inferioară + Ventilator ( ).
3. Setați temperatura pe pictograma Aquactiva ( ).
4. Lăsați programul să funcționeze timp de 20 de minute.
5. După 20 de minute, opriți programul și lăsați cuptorul să se răcească.
6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

Avertisment: Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge.
Trebuie să aveți grijă cu toate suprafețele fierbinți, deoarece există risc de arsuri.
Utilizați apă distilată sau potabilă.





Gestionarea deşeurilor şi protecţia mediului



Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind echipamentele electrice şi electronice (DEEE). DEEE conţin atât substanţe poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) cât şi elemente de bază (care pot fi refolosite). Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice pentru a îndepărta şi elimina corect elementele poluante şi pentru a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în asigurarea faptului că DEEE nu devin problemă de mediu; este esențial să se respecte câteva norme de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deşeuri menajere;
- DEE trebuie duse în spaţii de colectare speciale, administrate de către consiliul local sau o companie înregistrată.

În numeroase ţări, colectarea deşeurilor de la domiciliu poate fi disponibilă pentru DEEE mari. Atunci când cumpăraţi un aparat electrocasnic nou, cel vechi poate fi returnat vânzătorului care trebuie să îl accepte gratuit la schimb, în măsura în care acesta este de tip similar şi are aceleaşi funcţii cu aparatul cumpărat.

SALVAREA ŞI PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Acolo unde este posibil, evitaţi supraîncălzirea cuptorului şi încercaţi întotdeauna să îl umpleţi. Deschideţi uşa cuptorului cât de rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează de fiecare dacă când este deschisă. Pentru o economisire semnificativă de energie, opriţi cuptorul cu aproximativ 5-10 minute înainte de încheierea ciclului de preparare planificat şi folosiţi căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Menţineţi sistemele de etanşare curate şi în stare bună pentru a evita dispersarea căldurii în afara cavităţii. Dacă aveţi un abonament la curent cu tarif orar, programul „preparare întârziată“ facilitează economisirea de energie, făcând ca procesul de preparare să înceapă în intervalul de timp cu tarif redus

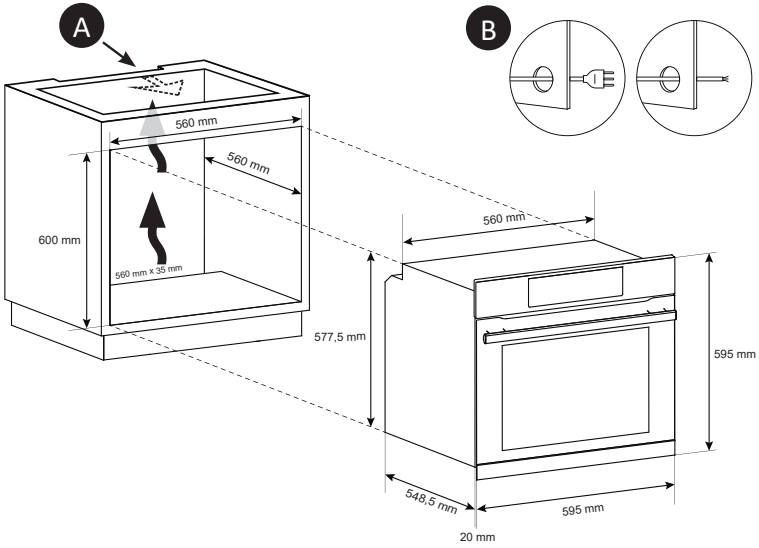
Curăţarea şi întreţinerea cuptorului

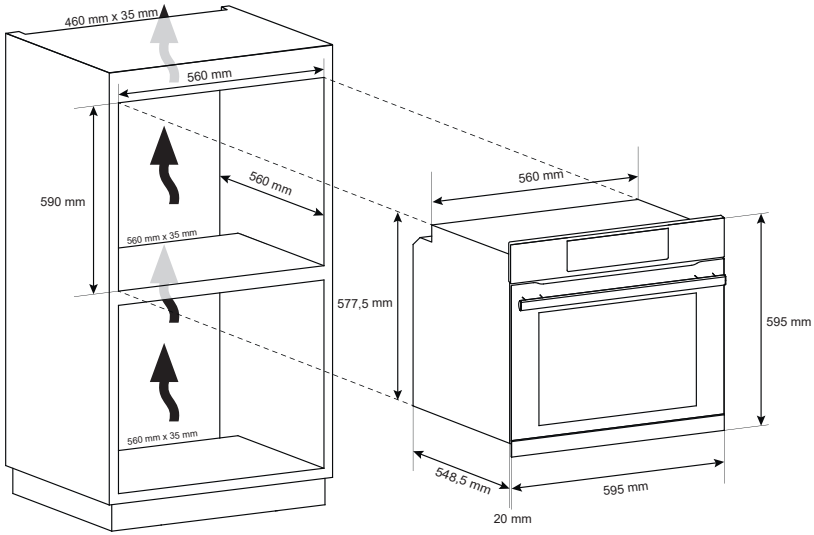
PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	O funcție de gătire și temperatura nu au fost setate	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Nicio reacție a interfeței cu utilizatorul tactil	Abur și condens pe panoul interfeței cu utilizatorul	Curățați cu o cârpă din microfibră panoul interfeței cu utilizatorul pentru a îndepărta stratul de condens

Instalacja

RO Dacă cuptorul nu are ventilator de răcire, creați o deschidere de 460 mm x 15 mm

RO Dacă mobilierul este echipat cu un fund în partea din spate, asigurați o deschidere pentru cablul de alimentare.





RO Producătorul nu va fi răspunzător pentru nicio inexactitate ce decurge din imprimarea sau erorile de transcriere cuprinse în prezenta broşură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influenţa caracteristicile referitoare la siguranţă sau funcţionare.

Sadržaj

128 Bezbednosne Napomene

132 Opšta upozorenja

134 Opis proizvoda

137 Opis komandne table

139 Programi pečenja

142 Generalne napomene o čišćenju

142 Održavanje

146 Troubleshooting

147 Installation

Bezbednosne Napomene

- Tokom kuvanja može da se kondenzuje vlaga unutar rerne ili na staklenim vratima. To je normalno stanje. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre stavljanja hrane u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rerna dostigne temperaturu kuvanja.
- Kuvajte povrće u posudi sa poklopcem umesto u otvorenoj posudi.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja više od 15/20 minuta.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.
- UPOZORENJE: delovi kojima se može pristupiti mogu postati vreli pri upotrebi rerne. Držite malu decu na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Isključite uređaj sa mrežnog napajanja električnom energijom pre nego što počnete sa nekom popravkom ili održavanjem.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan načini ako razumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako

možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

- Pre uklanjanja odvojivih delova rerna mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.
- Koristite isključivo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.
- Za čišćenje nemojte koristiti paročistač ili sprej pod visokim pritiskom.
- UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU BEZ UTIKAČA:
  UREĐAJ NE SME BITI PRIKLJUČEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI DIREKTNO PRIKLJUČEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalifikovani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, rerna mora biti povezana samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Omnipolarni prekidač koji se koristi za priključivanje na električnu mrežu mora biti lako dostupan nakon što je rerna ugrađena.
  Priključak na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja.
  Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja
- UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU SA UTIKAČEM: Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi. Priključivanje na električnu mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kat-

egoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena. Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

- Ako se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.
- Tip kabla za napajanje H05V2V2-F. Ovu radnju treba da izvrši stručnjak sa odgovarajućim kvalifikacijama. Kabl za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih delova.
- Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
- Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
- Duži prekid napajanja električnom energijom tokom aktuelne faze kuvanja može dovesti do kvara monitora. U tom slučaju obratite se službi za kupce.
- Uređaj ne sme da bude postavljen iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada postavite policu unutra, vodite računa da graničnici budu okrenuti nagore i unazad u unutrašnjosti rerne. Polica mora u potpunosti da bude ubačena u otvor rerne.
- Kada ubacujete rešetku, obratite pažnju na to da neklizajuća ivica bude postavljena unazad i naviše.
- UPOZORENJE: Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu upotrebu koje su dostupne u prodavnicama. U direktnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla sa unutrašnje strane.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte uklanjati zaptivku vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati spremnik na dnu rerne vodom tokom kuvanja niti dok je rerna zagrejana.
- Nije potreban dodatan rad/postavke da biste koristili uređaj na nominalnim frekvencijama.
- Rerna se može postaviti visoko na stub ili ispod radne ploče. Pre nego što fiksirate rernu, morate se postarati da prostor za nju ima dobru ventilaciju koja će omogućiti odgovarajuću cirkulaciju svežeg vazduha neophodnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore kao što je navedeno na poslednjoj strani u skladu sa vrstom uređaja.
- Za pravilno korišćenje rerne ne preporučuje se stavljanje hrane direktno na rešetke i plehove već korišćenje papira za pečenje i/ili posebnih posuda. UPOZORENJE: Ne stavljajte hranu u direktan kontakt s rešetkama pećnice. Molimo koristite odgovarajuće posuđe ili papir za pečenje.

UPOZORENJA (*ZA POSUDU ZA PARU)

- UPOZORENJE: Opasnost od opekotina i oštećenja uređaja: prilikom korišćenja funkcije kuvanja parom, ispuštena para može izazvati opekotine: Nakon korišćenja funkcije kuvanja parom, pažljivo otvorite vrata kako biste izbegli povrede
- Koristite samo vodu za piće za punjenje posude tokom funkcije kuvanja na pari.
- UPOZORENJE: Nakon upotrebe, sva preostala voda u posudi može i dalje biti vruća. Rukujte pažljivo.
- Imajte na umu da je posuda za paru namenjena samo za upotrebu u rerni. Nemojte koristiti posudu za paru na ploči za kuvanje ili na otvorenom plamenu.
- Ne preporučuje se stavljanje posude u mašinu za pranje sudova. Operite je ručno običnim deterdžentom za posuđe.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače na posudu za paru.

Opšta upozorenja

Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.
Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.

Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazummnom upotrebom.
Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila:
- nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice;
- ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;
- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.
Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonima države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.
POVEZIVANJE NA MREŽU
Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 VAC, snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:
- napon naznačen na merilo
- podešavanje diskonektora.
Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.
UPOZORENJE
Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proveri ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode

ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.
NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

Preporuke

Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.
Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

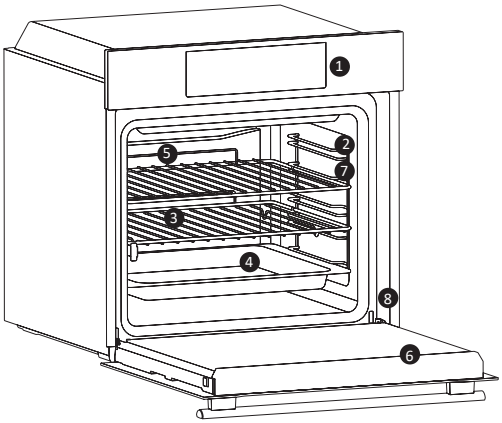
Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog servisera, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti propraćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu. Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C. Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE; Očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljašnje površine sa vlažnom mekom krpom. Operite sve dodatke i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom vode i malo deterdženta za ručno pranje sudova, a potom isperite. Potom uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko sat vremena, kako bi se sagoreli industrijski ostaci.

Opis proizvoda

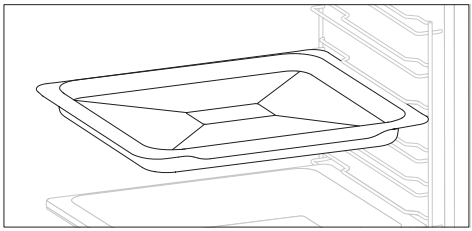


1. Kontrolna tabla
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Posude
5. Ventilator (ako je prisutan)
6. Vrata rerne
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu unutrašnjost)
8. Serijski broj

Ovde napišite svoj serijski broj za buduću referencu.

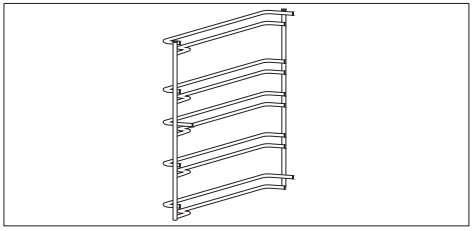
DODATNI PRIBOR (U zavisnosti od modela rerne.)

Dublja posuda



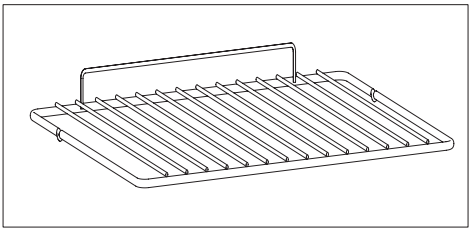
Dublji pleh je idealan za postizanje ravnomjernog porumenjenja, što ga čini savršenim za kolačiće, peciva i složence ili pečenja. Takođe, postavljanje ispod rešetke za pečenje može pomoći u skupljanju kapljica i sprečavanju nereda u rerni.

Bočne žičane rešetke (samo ako postoje)



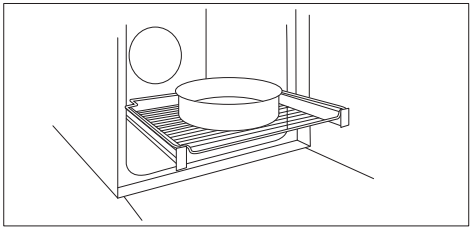
Nalazi se sa obe strane unutrašnjosti rerne, sadrži metalne rešetke i posude za kapanje

Metalna rešetka



Drži plehove za pečenje i tanjire. Ne stavljajte hranu u direktan kontakt sa metalnom rešetkom.

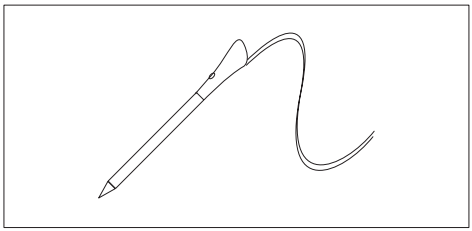
Teleskopske vodilice (samo ako postoje)



Dve vođice koje olakšavaju proveru statusa pečenja, jer omogućavaju lako vađenje i premeštanje tacni i rešetki u unutrašnjosti rerne.

NAPOMENA: Rešetke rerne nisu pogodne za direktan kontakt sa hranom. Molimo koristite odgovarajuće plehove ili papir za pečenje.

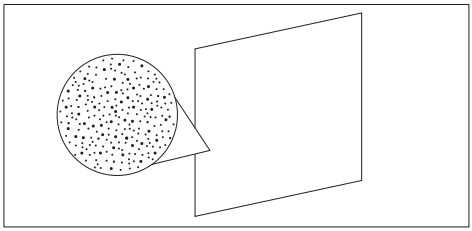
Sonda za meso (samo ako postoje)



Meri unutrašnju temperaturu hrane tokom pečenja. Stavite u rupu na vrhu unutrašnjosti.
Treba se staviti unutra dok je rerna hladna.
UPOZORENJA:

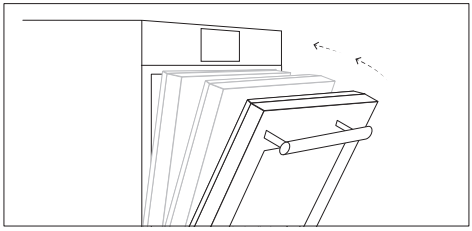
- Ne zagrevajte i ne započinjite pečenje pre nego što pravilno stavite sondu za meso.
- • Ne pokušavajte da sondu za meso ubacite u smrznutu hranu.

Katalitički paneli (samo ako postoje)



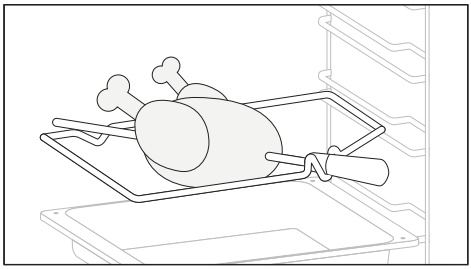
Posebni paneli obloženi emajlom, napravljeni sa mikroporoznom strukturom kako bi masnoću pretvorili u gasovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamenite nakon 3 godine upotrebe (pri 2/3 ciklusa pečenja nedeljno).

Funkcija Softclose za lagano zatvaranje (samo ako postoje)



Šarke koje obezbeđuju automatsko meko i glatko kretanje tokom faze zatvaranja vrata rerne.

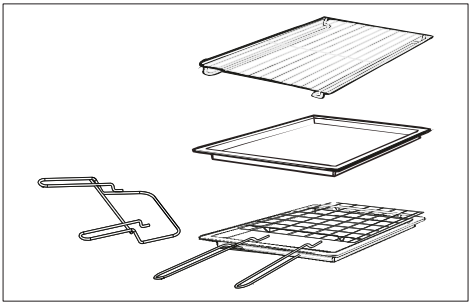
Ražanj (samo ako postoje)



Nije potrebno prethodno zagrevanje za kuvanje na ražnju. Kuvanje se vrši sa zatvorenim vratima.

- Odvijte kukice
- Ubacite ražanj u meso koje želite da kuvate
- Osigurajte meso kukicama
- Zategnite šrafove
- Ubacite osovinu u rupu gde se nalazi motor
- Skinite ručku i koristite je na kraju kuvanja kako biste izbegli opekotine prilikom vađenja hrane iz rerne

Set za grill tiganj (samo ako postoje)

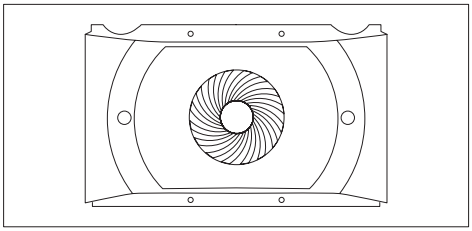


Jednostavna polica može da drži modle i posude. Polica sa držačem za pleh je posebno pogodna za grilovanje.
Koristite je zajedno sa posudom za kapanje.
Poseban profil polica omogućava da ostanu horizontalne čak i kada su potpuno izvučene. Nema rizika od klizanja ili prosipanja jela. Posuda za kapanje skuplja sokove od grilovane hrane. Koristi se samo sa funkcijama Gril, Ražanj ili Ventilatorski gril; uklonite je iz rerne za druge metode kuvanja.
Nikada ne koristite posudu za kapanje kao pleh za pečenje jer to stvara dim i masnoća će prskati po rerni, čineći je prljavom.

Držač za pleh

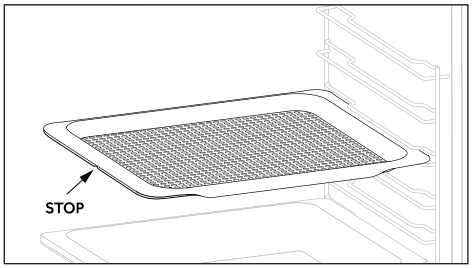
Polica sa držačem za pleh je idealna za grilovanje. Koristite je zajedno sa posudom za kapanje. U kompletu je uključena i ručka koja pomaže u sigurnom pomeranju oba dodatka. Nemojte ostavljati ručku unutar rerne.

Ploča kuvara (samo ako postoje)



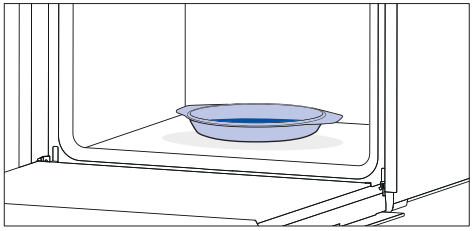
Vazdušni transporter koji povećava cirkulaciju vazduha pored rerne. To omogućava poboljšane performanse pečenja, ravnomernije pečenje hrane na svim temperaturama, kraće vreme pečenja i, na kraju, ravnomernu raspodelu temperature unutar rerne.

Rešetka za Airfry (samo ako postoje)



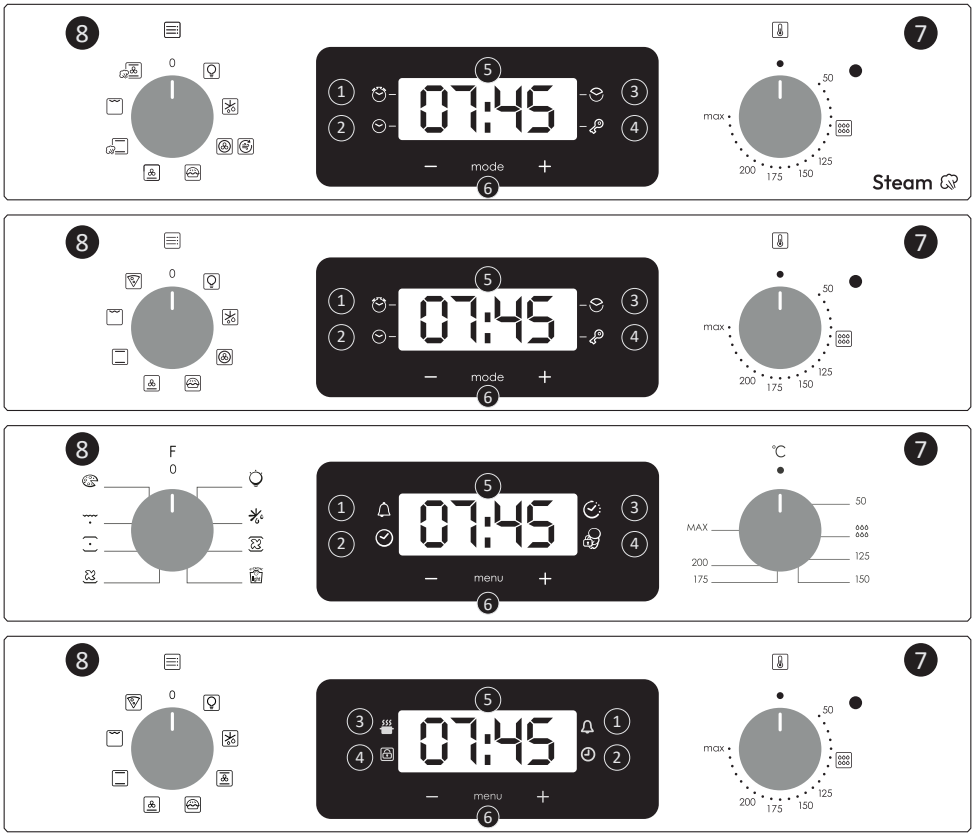
Posuda za vazdušno prženje osigurava da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dopire do hrane, što rezultira hrskavom spoljašnjošću, dok unutrašnjost ostaje sočna i mekana. Po želji, pleh za pečenje može se postaviti na nivo L1 kako bi prikupio sokove ili mrvice.

Posuda za paru (samo ako postoje)



Посуда за пару је користан додатак који се пуни водом ради стварања паре током кувања, побољшавајући укус, текстуру и влагу јела.

Opis komandne table (U zavisnosti od modela rerne.)



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826
Potrošnja energije proizvoda u režimu pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje pripravnosti sa prikazom informacija ili statusa: 20 min

1. Zapisnik minuta
2. Podešavanje sata
3. Vrijeme kuhanja
4. Zaključano za decu
5. Prikaz temperature ili sata
6. Kontrole za podešavanje LCD ekrana
7. Gumb za odabir funkcije
8. Gumb za odabir termostata

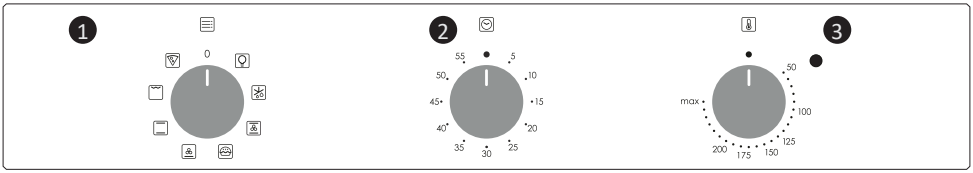
UPOZORENJE: prva operacija koju treba izvršiti nakon što je peć instalirana ili nakon prekida napajanja (ovo je prepoznatljivo na displeju koji pulsira i prikazuje 12:00) postavlja tačno vrijeme. To se postiže na sljedeći način.

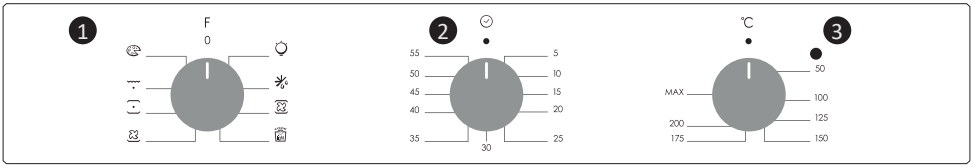
- Pritisnite centralno dugme.
- Postavite vrijeme tipkama “-” “+”.
- Otpustite sve tipke.

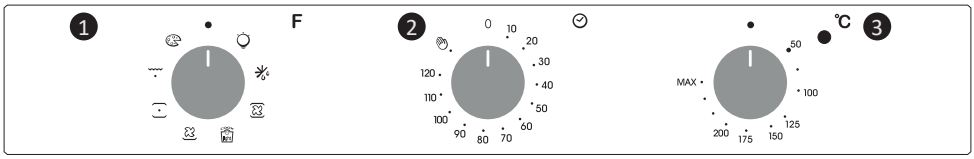
PAŽNJA: Pećnica će raditi samo ako je sat podešen.

Korišćenje programatora sata sa ekranom na dodir
(U zavisnosti od modela rerne.)

FUNKCIJA	KAKO KORISTITI	KAKO DEAKTIVATI	ŠTA JE	BILJEŠKA
ZAKLJUČAVANJE	• Funkcija zaključavanja za decu (Child Lock) aktivira se dodirom na Set (+) najmanje 5 sekundi. Od tog trenutka, sve ostale funkcije su zaključane, LED indikator zaključavanja za decu će se upaliti, a ekran će naizmenično prikazivati STOP i trenutno vreme.	• Funkcija zaključavanja za decu (Child Lock) se deaktivira ponovnim dodirom na touchpad Set (+) najmanje 5 sekundi. Od tog trenutka, LED indikator zaključavanja za decu će se ugasiti i sve funkcije će ponovo biti dostupne.		
MINUTNI POSETNIK	• Pritisnite centralno dugme jednom • Pritisnite dugmiće „-" i „+" da biste podesili željeno vreme • Otpustite sva dugmića	• Kada istekne podešeno vreme, aktivira se zvučni alarm (ovaj alarm će se automatski zaustaviti, ali se može odmah isključiti pritiskom na dugme SELECT).	• Aktivira se alarm na kraju podešenog vremena. • Tokom procesa, ekran prikazuje preostalo vreme.	• Omogućava korišćenje rerne kao budilnika (može se aktivirati bilo dok rerna radi, bilo dok nije u upotrebi).
VREME KUVANJA	• Pritisnite centralno dugme dva puta • Pritisnite dugmiće „-" ili „+" da biste podesili željeno trajanje kuvanja • Otpustite sva dugmića • Podesite funkciju kuvanja pomoću selektora funkcija rerne	• Pritisnite bilo koje dugme da zaustavite signal. Pritisnite centralno dugme da se vratite na funkciju sata.	• Omogućava prethodno podešavanje vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept. • Da biste proverili koliko je vremena preostalo, pritisnite dugme SELECT dva puta. • Da biste promenili prethodno podešeno vreme, pritisnite dugme SELECT i dugmiće „-" ili „+".	• Kada vreme istekne, rerna će se automatski isključiti. Ako želite da prekinete kuvanje ranije, okrenite selektor funkcija na 0, ili podesite vreme na 0:00 (pomoću dugmića SELECT i „-" ili „+").



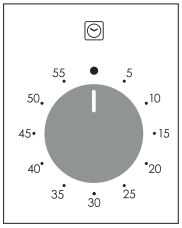




Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu sa Uredbom Komisije (EU) 2023/826
Potrošnja energije proizvoda u režimu isključenosti: 0,5 W
Period nakon kog oprema automatski dostiže stanje režima isključenosti: 20 min.

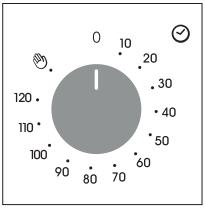
1. Dugme za izbor funkcije
2. Vrijeme kuhanja
3. Dugme za izbor termostata

Korišćenje tajmera za minute



Da biste podesili vreme kuvanja, okrenite dugme jedan ceo krug, a zatim postavite indikator na željeno vreme. Kada istekne podešeno vreme, signal će se oglasiti nekoliko sekundi.

Korišćenje tajmera za kraj kuvanja



Ova kontrola omogućava podešavanje željenog vremena kuvanja (maks. 120 minuta).
Rerna će se automatski isključiti na kraju podešenog vremena. Tajmer će odbrojavati od podešenog vremena, vratiti se na poziciju 0 i automatski isključiti rernu.
Za normalno korišćenje rerne, podesite tajmer na poziciju .

Da biste podesili rernu, proverite da tajmer nije na poziciji 0.

Programi pečenja (U zavisnosti od modela rerne.)

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	Funkcija
			LAMPA: Uključuje svetlo u rerni.
			ODMRZAVANJE: Kada je regulator postavljen na ovu poziciju, ventilator cirkuliše vazduh na sobnoj temperaturi oko zamrznute hrane, omogućavajući odmrzavanje bez promene ili narušavanja proteinskog sadržaja hrane.
	180	50 ÷ MAX	VIŠE NIVOA: Preporučujemo ovaj način za pripremu živinskog mesa, peciva, ribe i povrća. Toplota bolje prodire u hranu, a vreme kuvanja i prethodnog zagrevanja se smanjuje. Možete pripremati različite vrste hrane istovremeno, sa ili bez iste pripreme, na jednom ili više nivoa. Ova metoda kuvanja omogućava ravnomernu raspodelu toplote, bez mešanja mirisa. Dodajte oko deset minuta više kada pripremate različite vrste hrane u isto vreme.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ova funkcija omogućava zdravije kuvanje smanjenjem količine potrebne masti ili ulja. Kombinacija grejnih elemenata i cikličnog pulsirajućeg vazduha osigurava savršene rezultate pečenja.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GREJANJE + VENTILATOR: Donji grejni element se koristi zajedno sa ventilatorom koji cirkuliše vazduh unutar rerne. Ova metoda je idealna za voćne pite, tartove, kiševe i paštete. Sprečava isušivanje hrane i podstiče rast testo u kolačima, hlebu i drugim jelima koja se peku na dnu.

	210	50 ÷ MAX	DONJE GREJANJE + VENTILATOR + PARA: Donji grejač se koristi zajedno sa ventilatorom koji cirkuliše vazduh unutar rerne. Ova metoda je idealna za voćne kolače, torte, kiš (quiche), picu i paštete. Sprečava isušivanje prednje strane hrane. Ova funkcija se takođe može koristiti za čišćenje rerne pomoću Aquactiva funkcije. Aquactiva funkcija je osmišljena da lako ukloni blagu prljavštinu i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti rerne pomoću pare.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONALNO: Gornji i donji grejni elementi se koriste. Rernu zagrejte oko deset minuta. Ova metoda je idealna za tradicionalno pečenje i prženje. Postavite hranu i posudu na srednji nivo rerne.
	220	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + PARA: Koriste se i gornji i donji grejači. Rernu je potrebno prethodno zagrejati oko deset minuta. Ova metoda je idealna za sve tradicionalne vrste pečenja i pripremu hleba i kolača. Hranu i posudu postavite na srednju policu. Ova funkcija uključuje i kuvanje uz pomoć pare, što zahteva dodavanje vode u posudu/kavitaciju (ako postoji) kada je rerna hladna, a zatim okretanje dugmeta na ovu funkciju. Ne koristi se prethodno zagrevanje za ovu funkciju. Režim sa parom omogućava hrskaviju koricu i sjajniju površinu jela.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: Idealno za veće količine kobasica, šnicli i tost hleba. Cela površina ispod grejnog elementa se zagreva. Koristite sa zatvorenim vratima. Okrenite hranu na dve trećine kuvanja (ako je potrebno). Za tost koristite maksimalnu temperaturu na poziciji 5 bez prethodnog zagrevanja.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR: Ovom funkcijom gornji i donji grejni elementi rade zajedno sa ventilatorom za ravnomerno kuvanje na svim nivoima. Ova metoda povećava sočnost i ukus svakog jela, posebno pečenja i crvenog mesa.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR + PARA: Odabirom ove funkcije, gornji i donji grejač rade zajedno sa ventilatorom, što omogućava ravnomerno pečenje na svim nivoima. Ova funkcija takođe pruža kuvanje uz pomoć pare, što zahteva dodavanje vode u posudu/kavitaciju (ako postoji) i okretanje dugmeta na ovu funkciju. Prethodno zagrevanje se ne koristi za ovu funkciju. Ovaj način kuvanja poboljšava sočnost i ukus svakog jela, naročito pečenja i crvenog mesa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Ova funkcija omogućava cirkulaciju vrućeg vazduha u rerni za savršene rezultate kod jela poput pice ili kolača.
	200	200	AIRFRY: Funkcija je idealna za pripremu hrane u stilu friteze na vruć vazduh, a u kombinaciji sa odgovarajućim dodatkom omogućava da vreo vazduh ravnomerno dopre do hrane sa svih strana, čime se postiže hrskaviji rezultat. Idealno za pripremu smrznute hrane ili pohovanih, delimično kuvanih jela. Za najbolje rezultate koristite rešetku ili tacnu za fritezu na nivou 4 na 200°C bez prethodnog zagrevanja. Vreme kuvanja zavisiće od vrste i količine hrane. Molimo postavite posudu za skupljanje sokova ili mrvica na nivo 1..



Skenirajte QR kod i otkrijte kako da ga najbolje iskoristite za pripremu svojih omiljenih recepata.

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

TABELA ZA LAKO KUVANJE NA PARI

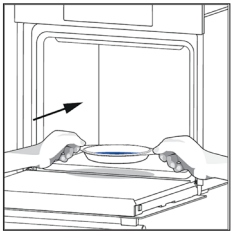
Možete koristiti Easy Steam režim u funkcijama koje omogućavaju kuvanje uz pomoć pare. Koristite Easy Steam režim za jedan nivo kuvanja i nemojte prethodno zagrevati. Dodajte količinu vode iz sledeće tabele na dno rerne ili u posebnu posudu (ako postoji*). Zatim stavite hranu u hladnu rernu i aktivirajte funkciju. Vrednosti u sledećoj tabeli su prosečni parametri za svaku grupu hrane. Могу се променити у складу са жељама.

Функција	Категорија Хране	Предг-ревање	Положај Решетке	Запремина Воде У Комори/Суду	Опсег температуре	Временски опсег (мин)	Опис
	Хлеб	No	2-3	100 ml	190 ° C-220 ° C	30-60	За векне хлеба
	Месо	NO	2-3	100 ml	200 ° C-220 ° C	20-80	За говедину, телећу и свињску печенку, пилеће месо и комаде меса
	Поврће	NO	2-3	150 ml	200 ° C-220 ° C	30-60	За печено поврће и кромпир
	Риба	NO	2-3	75 ml	170 ° C-190 ° C	15-45	За целе рибе и филете

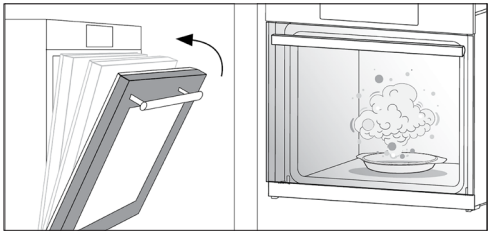
***КАКО КОРИСТИТИ ПОСУДУ ЗА ПАРЕЊЕ**



1. Додајте препоручену количину воде у посуду за пару из чесме или користећи бокал.



2. Поставите посуду на дно шупљине.



3. Уверите Се Да Су Врата Рерне Затворена.

Након коришћења режима лаке паре

У зависности од учесталости коришћења и тврдоће воде, на дну рерне или у посуди (ако постоји) могу остати мрље од каменца. Након коришћења режима лаке паре, пустите уређај да се охлади пре чишћења. За уклањање каменца, сипајте смешу од 100 мл сирћета и 50 мл воде на дно рерне или у посуду. Након око 10 минута обришите га меком крпом.

Generalne napomene o čišćenju

Životni vek aparata može biti produžen regularnim čišćenjem. Sačekajte da se rerna ohladni pre nego što krenete sa ručnim čišćenjem. Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

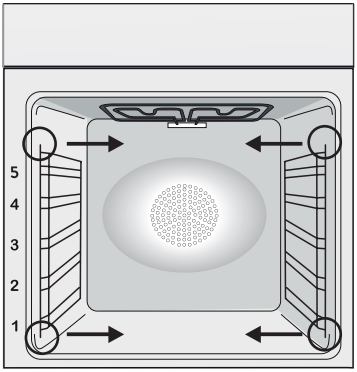
STAKLENI DELOVI
Preporučujemo da staklo rerne očistite sa debelom kućnom krpom nakon svakog korišćenja rerne. Kako bi uklonili skorelije fleke, možete koristiti sunđer natopljen deterdžentom (dobro isceđen), a potom isprati vodom..

GUMA RERNE
U slučaju da je prljava, gumu lako možete obrisati vlažnim sunđerom.

DODACI
Očistite dodatke sa mokrim sunđerom i deterdžentom za sudove. Dobro isperite i osušite; nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

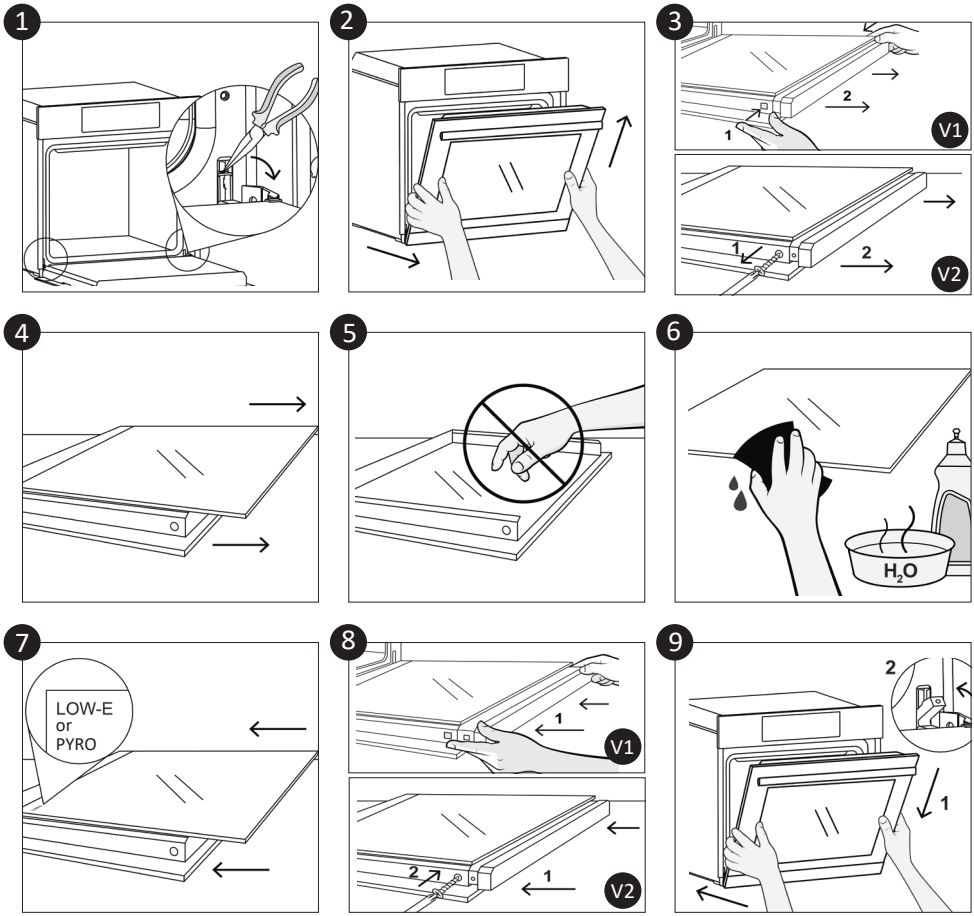
PLEH ZA SAKUPLJANJE MASTI
Nakon grillovanja (roštiljanja), izvucite pleh iz rerne. Toplu mast i tečnosti izručite i operite pleh u toploj vodi, korišćenjem sunđera i deterdženta za sudove. U slučaju da masni ostaci ostanu, potopite pleh u vodu i deterdžent. Takođe, pleh možete oprati u mašini za sudove ili profesionalnim sredstvom za čišćenje rerne. Nikada nemojte vraćati prljav pleh u rernu.

Održavanje (U zavisnosti od modela rerne.)



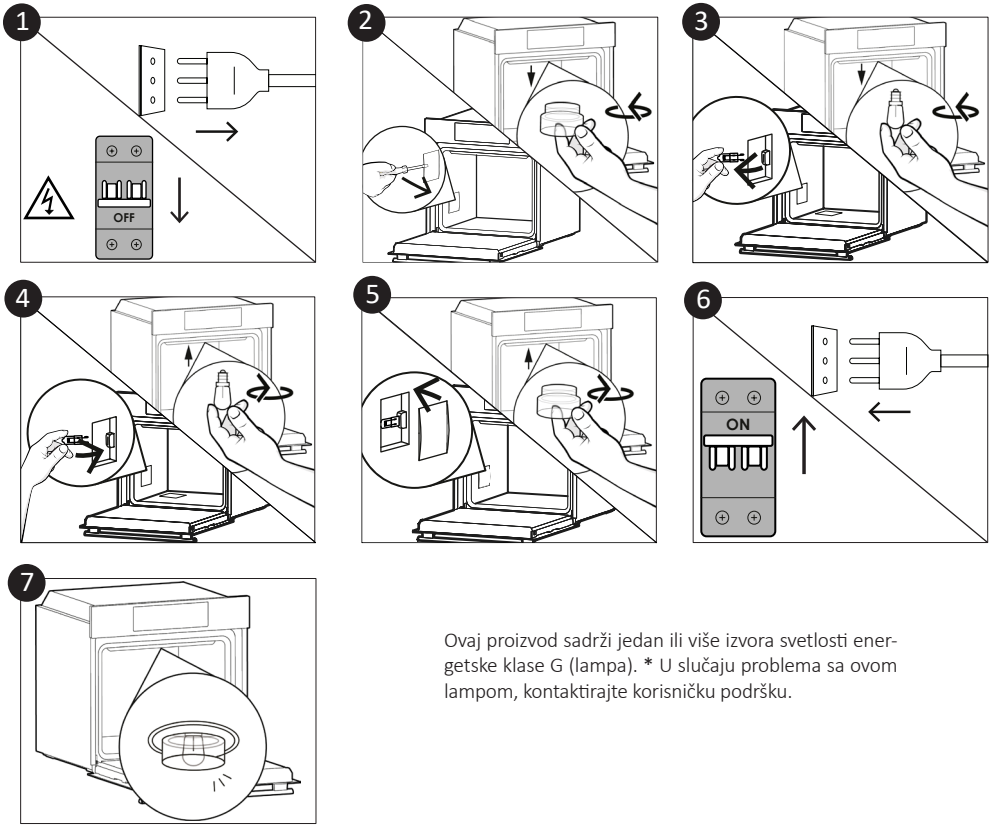
UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH ŠINA
1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi dole).
2. Da biste očistili žičane rešetke, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili ih očistite vlažnim sunđerom, a potom ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja, vratite žičane rešetke u rernu obrnutim redosledom.

Skidanje I Čišćenje Staklenih Vrata (U zavisnosti od modela rerne.)



Zamena sijalice (U zavisnosti od modela rerne.)

1. Isključite rernu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom iste vrste.
3. Kada zamenite neispravnu sijalicu, vratite stakleni poklopac na mesto.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske klase G (lampa). * U slučaju problema sa ovom lampom, kontaktirajte korisničku podršku.

Aquactiva Function (U zavisnosti od modela rerne.)

Procedura Aquactiva koristi paru za uklanjanje preostalih masnoća i ostataka hrane iz rerne.

Sipajte 100 ml vode u Aquactiva posudu na dnu rerne.

1. Podesite funkciju rerne na Donje grejanje + ventilator ( ).
2. Podesite temperaturu na ikonu Aquactiva.
3. Ostavite program da radi 20 minuta.
4. Nakon 20 minuta, isključite program i sačekajte da se rerna ohladi.
5. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine rerne krpom.

Upozorenje:
Uverite se da je uređaj hladan pre nego što ga dodirnete.
Pazite na sve tople površine jer postoji rizik od opekotina.
Koristite destilovanu ili pitku vodu.





Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i povratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno
važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:
- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;
- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu. U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. avoid preheating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

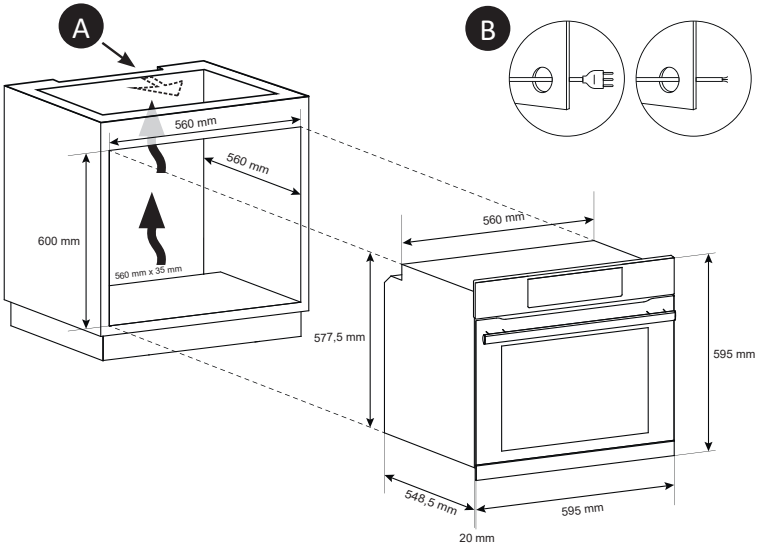
Troubleshooting

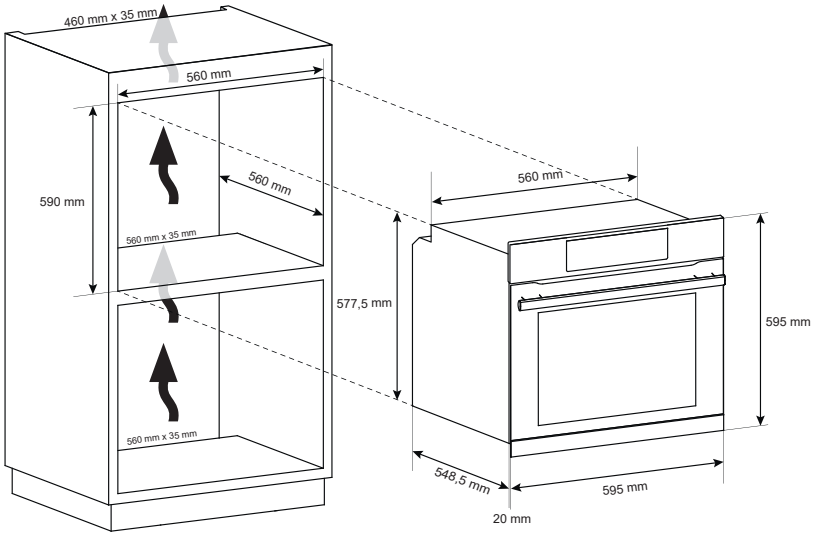
Problem	Mogući Razlog	Rešenje
Rerna ne greje	Sat nije podešen.	Podesite tačno vreme.
Rerna ne greje	Zaštita ekrana je aktivna.	Deaktivirajte blokadu.
Rerna ne greje	Funkcija ili temperatura nisu dobro podešene.	Pobrinite se da je rerna pravilno podešena.

Instalacja

SR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor 460 mm x 15 mm.

SR Ukoliko taj deo nameštaja ima dno sa zadnje strane, napravite otvor za kabl za napajanje.





SR Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne štamparske greške u ovom katalogu. Proizvodna politika Candy-ja bazira se na stalnimunapređivanjimproizvoda, zbog toga zadržavamo pravo damenjamo podatke i proizvode iz ovog kataloga bez prethodne najave.

Shrnutí

149 Bezpečnostní pokyny

153 Obecné pokyny

155 Popis výrobku

158 Popis displeje

160 Režimy vaření

163 Čištění a údržba trouby

163 Údržba

167 Řešení potíží

168 Installation

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní

prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:
  SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
  Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na max-

imální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obracejte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.
- VAROVÁNÍ: Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.

- POZOR: Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- VAROVÁNÍ: Nevkládejte jídlo do přímého kontaktu s rošty trouby. Použijte prosím vhodné nádobí nebo pečicí papír.

VAROVÁNÍ (*PRO PARNÍ NÁDOBU)

- VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení a poškození spotřebiče: unikající pára při pečení v páře může způsobit popáleniny: Po použití funkce pečení v páře otvírejte dvířka opatrně, abyste předešli zranění.
- K plnění nádoby během pečení v páře používejte pouze pitnou vodu.
- VAROVÁNÍ: Po použití může být zbylá voda v nádobě stále horká. Při manipulaci buďte opatrní.
- Upozorňujeme, že parní nádoba je určena pouze k používání uvnitř trouby. Nepoužívejte parní nádobu na varných deskách ani otevřeném plameni.
- Nedoporučuje se vkládat nádobu do myčky. Myjte ji ručně běžným prostředkem na mytí nádobí.
- Na parní nádobu nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky.

Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechen obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmy. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.
POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.
Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:
- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

Sécurité électrique

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.
Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržením těchto pokynů.
Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více póly, v závislosti na právních
předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musístit správné napájení trouby.

ZAPOJENÍ
Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:
- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.
Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnící svorce napájecího zdroje.
VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnící svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací. Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě.
Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.
U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.
Vedle příslušenství dodávaného s troubou dop oručujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

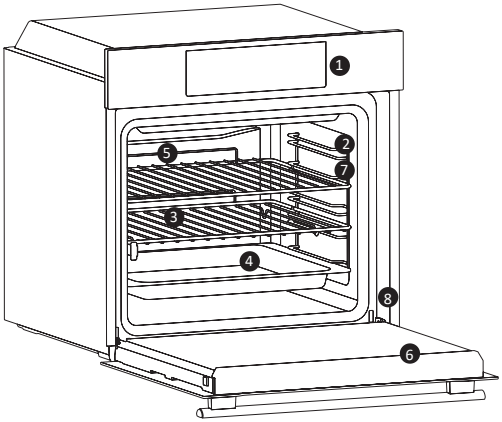
Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ; Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

Popis výrobku

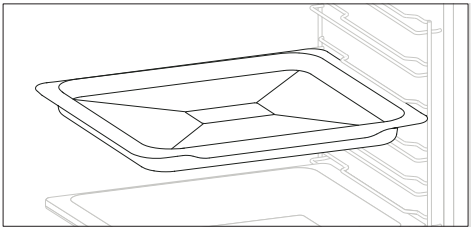


1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

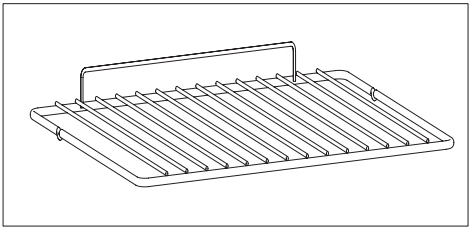
PŘÍSLUŠENSTVÍ (Závisí na modelu trouby.)

Hlubší plech



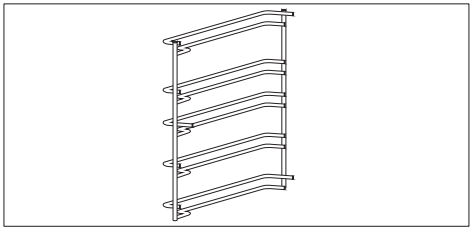
Hlubší plech je ideální pro dosažení rovnoměrného zhnědnutí, takže se perfektně hodí na sušenky, pečivo a zapékané pokrmy nebo pečeně. Navíc umístění pod rošt na pečení může pomoci zachytit kapky a zabránit znečištění trouby.

Kovový rošt



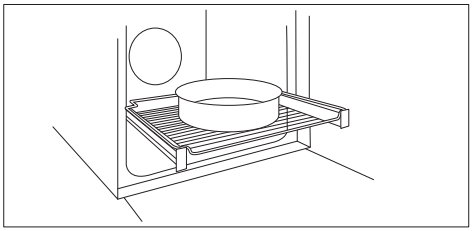
Udrží plechy na pečení a talíře. Nepokládejte jídlo do přímého kontaktu s kovovým roštem.

Boční drátěné rošty (pouze pokud se používají)



Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

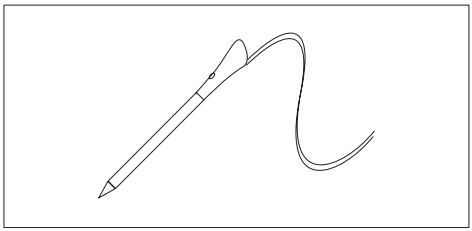
Teleskopické vodicí lišty (pouze pokud se používají)



Dvě vodicí lišty, které usnadňují kontrolu stavu pečení, protože umožňují snadné vytažení a přemístění plechů a roštů uvnitř vnitřního prostoru.

POZNÁMKA: Rošty trouby nejsou vhodné pro přímý kontakt s potravinami. Použijte prosím vhodné plechy nebo pečicí papír.

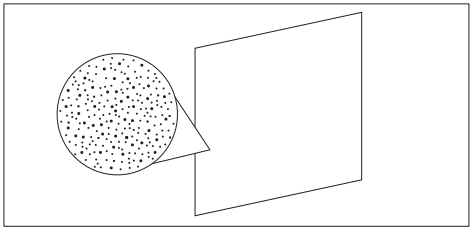
Sonda do masa (pouze pokud je ve výbavě)



Měří vnitřní teplotu pokrmu během pečení. Zapojte ji do otvoru na horní straně vnitřního prostoru. Měla by se zasunovat, když je trouba chladná.
VAROVÁNÍ:

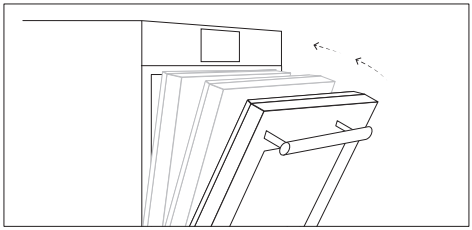
- Nepředehřívejte troubu, ani nezahajujte pečení před správným zasunutím sondy do masa.
- Nepokoušejte se zasunovat sondu do masa do zmražených potravin...

Katalytické panely (pouze pokud jsou ve výbavě)



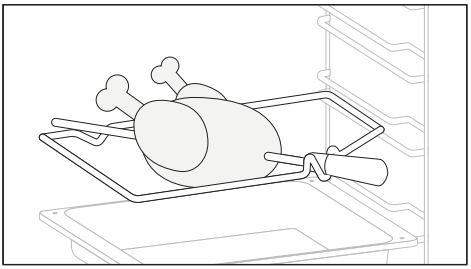
Speciální panely potažené smaltem s mikroporézní strukturou přeměňující tuk na plynné prvky, které se snadno odstraňují. Vyměňte je po 3 letech používání (při 2/3 cyklech pečení za týden).

Tlumené zavírání (pouze pokud je ve výbavě)



Závěsy, které zaručují automatický tlumený a vyrovnaný pohyb dvířek během zavírání.

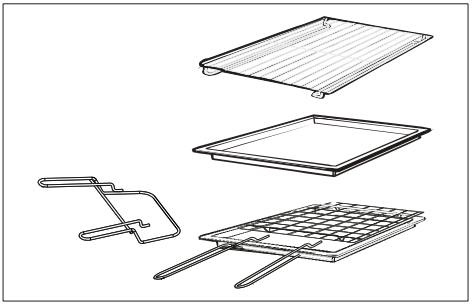
Ropovač (pouze pokud je ve výbavě)



Pro vaření na grilu není potřeba žádné předehřívání. Vaření se zavřenými dvířky.

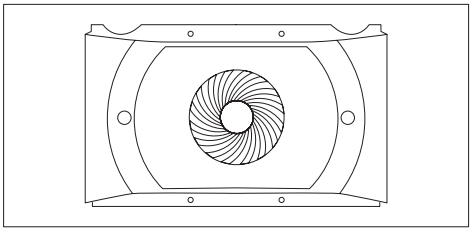
- Odšroubujte háčky
- Vložte rožeň do masa, které chcete vařit
- Zajistěte maso háky
- Utáhněte šrouby
- Vložte vřeteno do otvoru, kde je umístěn motor.
- Odstraňte rukojeť a použijte ji na konci pečení, abyste zabránili popálení při vyjímání jídla z trouby

Sada grilovacích pánví (pouze pokud je ve výbavě)



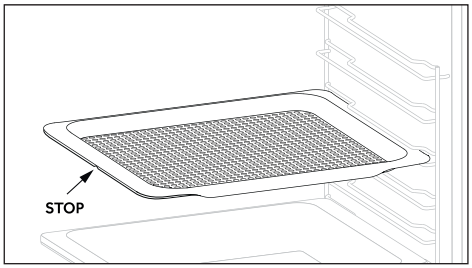
Jednoduchá police pojme formy a nádobí.
Polička držáku tácu je vhodná zejména pro grilování věcí.
Použijte jej s odkapávací miskou.
Speciální profil polic znamená, že zůstanou vodorovně i po vytažení. Nehrozí žádné sklouznutí nebo vylití nádobí.
Odkapávací miska zachycuje šťávu z grilovaných potravin. Používá se pouze u grilu, rotisserie nebo grilu s ventilátorem; vyjměte jej z trouby pro jiné způsoby pečení.
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako plech na pečení, protože to vytváří kouř a tuk rozstříkne vaši troubu a zašpiní ji.
Držák podnosu
Polička držáku tácu je ideální pro grilování. Používejte jej ve spojení s odkapávací miskou. Součástí je rukojeť, která pomáhá při bezpečném přemisťování obou příslušenství. Nenechávejte rukojeť uvnitř trouby.

Panel šéfkuchaře (pouze pokud je ve výbavě)



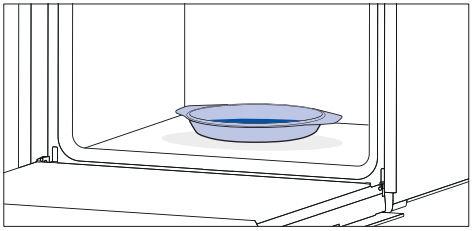
Vzduchový dopravník, který zvyšuje cirkulaci vzduchu uvnitř trouby. To umožňuje zvýšení účinnosti pečení, rovnoměrnější propečení pokrmu při všech teplotách, kratší dobu pečení a konečně rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby.

Airfry Tray (pouze pokud je ve výbavě)



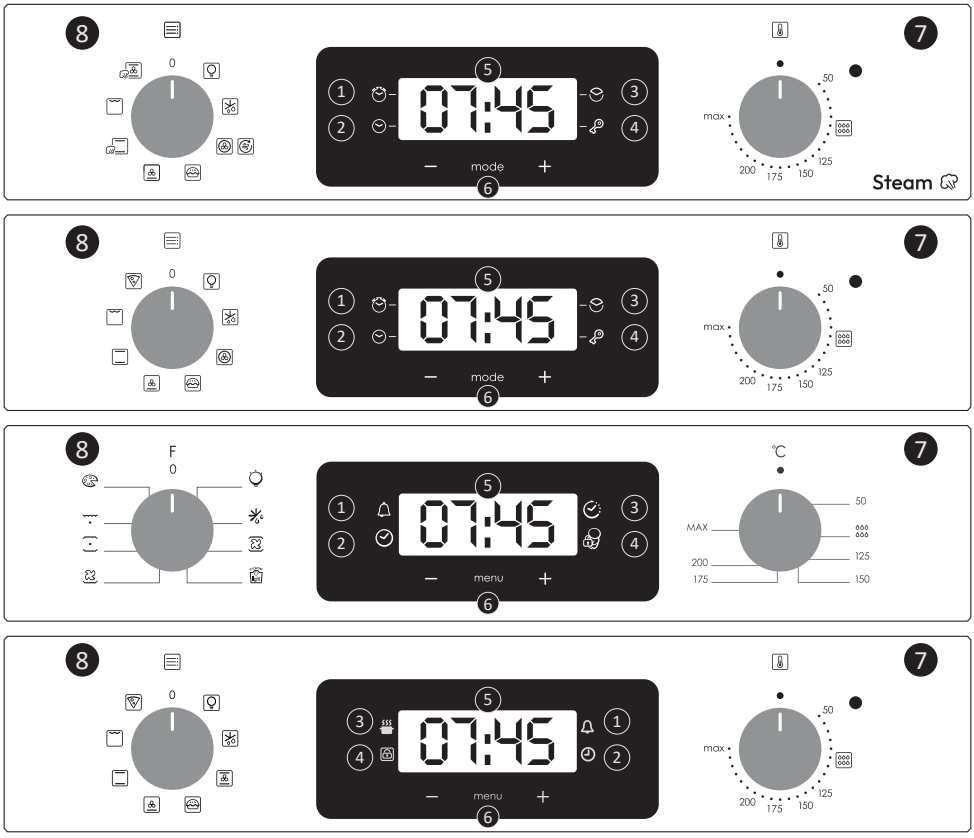
Fritovací tác zajišťuje, že horký vzduch se dostane k pokrmu rovnoměrně a trojrozměrně, což má za následek křupavější vnější povrch při zachování měkkosti uvnitř. Na L1 lze volitelně umístit plech na pečení pro sběr šťáv nebo pečiva.

Parní nádoba (pouze pokud je ve výbavě)



Parní nádoba je užitečné příslušenství, které se naplní vodou pro tvorbu páry během vaření, čímž se zlepšuje chuť, textura a vlhkost jídel.

Popis displeje (Závisí na modelu trouby.)



Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826
Příkon výrobku v pohotovostním režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 0,8 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu se zobrazováním informací nebo stavu: 20 min

1- Doba pečení
2- Nastavení hodin
3- Časovač
4. Dětský zámek
5- Zobrazení teploty nebo času
6- Tlačítka nastavení
7- Volič teploty
8- Volič funkcí

VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

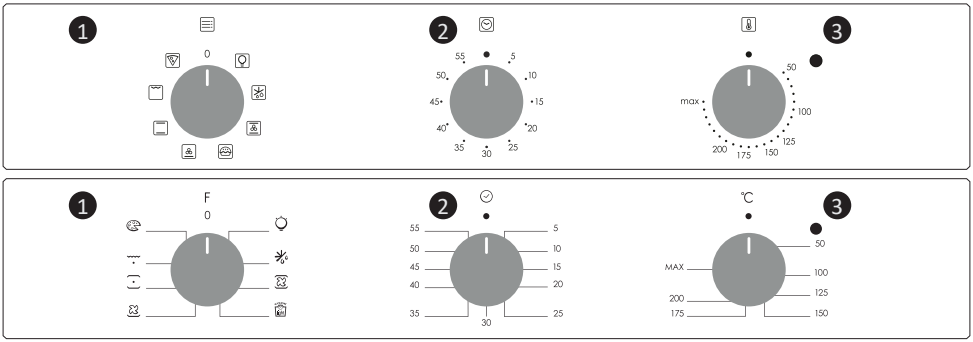
•Stiskněte centrální tlačítko 4 krát
•Nastavte čas “-” “tlačítek +”.
• Uvolněte všechna tlačítka.

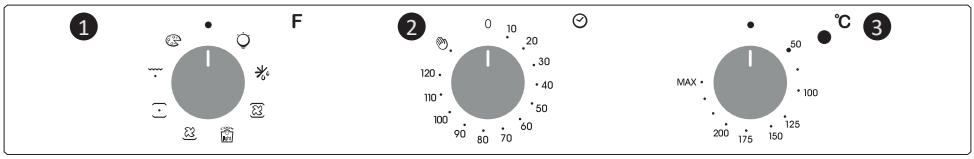
UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu’après réglage de l’heure.

Použití dotykového ovládání programátoru hodin

(Závisí na modelu trouby.)

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
DĚTSKÁ POJISTKA	• Funkce dětské pojistky se aktivuje podržením tlačítka Nastavení (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku jsou všechny ostatní funkce zablokovány, LED kontrolka dětské pojistky se rozsvítí, displej střídavě bliká nápisem STOP a aktuálním časem.	• Funkce dětské pojistky se deaktivuje opětovným podržením dotykového tlačítka Nastavení (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku kontrolka LED dětské pojistky zhasne a všechny funkce jsou opět dostupné.		
MINUTKA	• Stiskněte centrální tlačítko 1krát • Stiskněte tlačítka „-“ a „+“ pro nastavení požadovaného času • Uvolněte všechna tlačítka	• Po uplynutí nastaveného času se aktivuje zvukový alarm (tento alarm se automaticky zastaví, lze jej však okamžitě vypnout stisknutím tlačítka VYBRAT).	• Na konci nastaveného času zazní alarm. • Během procesu displej zobrazuje zbývající čas.	• Umožňuje používat troubu jako budík (lze aktivovat buď při používání trouby, nebo bez jejího používání).
DOBA PEČENÍ	• Stiskněte centrální tlačítko 2krát • Stiskněte tlačítka „-“ nebo „+“ pro nastavení požadované doby vaření • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci vaření pomocí voliče funkcí trouby	• Stiskněte libovolné tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální tlačítko pro návrat k funkci hodin.	• Umožňuje přednastavit dobu vaření potřebnou pro zvolený recept. • Chcete-li zkontrolovat, kolik času zbývá, stiskněte tlačítko VYBRAT 2krát. • Chcete-li změnit/přenastavit přednastavený čas, stiskněte tlačítko VYBRAT a tlačítka „-“ „+“.	• Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne. Pokud si přejete ukončit vaření dříve, otočte volič funkcí na 0 nebo nastavte čas na 0:00 (tlačítka VYBRAT a „-“ „+“).

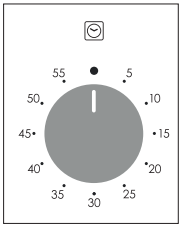




Údaje o nízké spotřebě energie podle nařízení Komise (EU) 2023/826
Příkon výrobku v režimu vypnuto: 0,5 W
Doba, po které spotřebič automaticky přejde do režimu vypnuto: 20 min

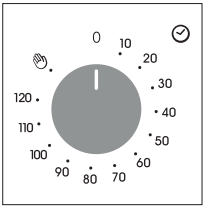
1. Volicí knoflík funkcí
2. Doba vaření
3. Volicí knoflík termostatu

Použití minutového časovače



Chcete-li nastavit dobu vaření, otočte voličem o jednu celou otáčku a poté nastavte index na požadovaný čas. Po uplynutí času zazvoní signál na několik sekund.

Pomocí časovače konce vaření



Tento ovladač umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení (max. 120 min.), trouba se po uplynutí nastavené doby automaticky vypne.
Časovač bude odpočítávat od nastaveného času, vrátí se do polohy 0 a automaticky se vypne.
Při běžném používání trouby nastavte časovač do polohy .
Chcete-li nastavit troubu, ujistěte se, že časovač není v poloze 0

Režimy vaření (Závisí na modelu trouby.)

Volič funkc	T °C výchozí	T °C ozmezí	Funkce
			LAMP: Zapíná světlo v troubě.
			ODMRZAVANJE: Když je volič nastaven na tuto pozici, ventilátor cirkuluje vzduch při pokojové teplotě kolem zmraženého jídla, takže se rozmrazí, aniž by došlo ke změně nebo poškození bílkovin v potravině.
	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: Tento režim doporučujeme používat pro drůbež, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do jídla, čímž se zkracuje doba vaření a předehřívání. Můžete připravovat různé pokrmy současně, s podobnou nebo rozdílnou přípravou, a to na jedné nebo více úrovních. Tento způsob vaření zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla a nedochází k mísení vůní. Přidejte přibližně deset minut k době přípravy, pokud vaříte více jídel najednou.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Tato funkce umožňuje zdravější vaření, protože snižuje množství tuku nebo oleje potřebného při přípravě. Kombinace topných těles s cyklickým prouděním vzduchu zajišťuje dokonalé výsledky pečení.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR: Spodní topné těleso je používáno spolu s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tento režim je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dorty, quiche a paštiky. Zabraňuje vysychání jídla a podporuje kynutí těsta na dorty, chleba a jiné spodně pečené pokrmy.

	210	50 ÷ MAX	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR + PÁRA: Spodní topné těleso se používá společně s ventilátorem, který cirkuluje vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro ovocné koláče, quiche, pizzu a paštiky. Zabraňuje vysušení přední části pokrmu. Tuto funkci lze také použít k čištění trouby pomocí funkce Aquactiva. Funkce Aquactiva je navržena tak, aby snadno odstranila lehké nečistoty a poskytla rychlé a ekologické řešení čištění vnitřního prostoru trouby pomocí síly páry.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONALNO: Používají se horní a spodní topná tělesa. Předehřejte troubu přibližně deset minut. Tento režim je ideální pro tradiční pečení a pečení. Jídlo a nádobu umístěte na střední pozici.
	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÍ OHŘEV + PÁRA: Používají se horní i dolní topné těleso. Troubu předehřejte asi deset minut. Tato metoda je ideální pro tradiční pečení a pečeně. Jídlo a nádobu umístěte na střední úroveň roštu. Tato funkce rovněž umožňuje vaření s pomocí páry – před zapnutím je třeba do dutiny nebo nádoby (pokud je přítomna) nalít vodu, a pak otočit ovladač na tuto funkci. Nepoužívejte předehřev. Režim s párou pomáhá dosáhnout křupavější kůrky a lesklejšího povrchu.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideální pro velké množství klobás, steaků a topinek. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřeje. Používejte s uzavřenými dvířky. Otočte jídlo přibližně ve dvou třetinách doby vaření (pokud je to nutné). Při grilování topinek použijte maximální teplotu na pozici roštu 5, bez předehřívání.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR: Při volbě této funkce pracují spodní a horní topná tělesa společně s ventilátorem, což zajišťuje rovnoměrné vaření na všech úrovních. Tento způsob přípravy zvyšuje šťavnatost a chuť všech pokrmů, zejména pečení a červeného masa.
	210	50 ÷ MAX	KONVENČNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR + PÁRA: Při zvolení této funkce pracují horní a dolní topné těleso společně s ventilátorem, což umožňuje rovnoměrné pečení na všech úrovních. Tato funkce také využívá páru – je třeba přidat vodu do dutiny nebo nádoby (pokud je přítomna) a otočit ovladačem na tuto funkci. Nepoužívejte předehřev. Tento způsob vaření zvyšuje křehkost a chuť pokrmů, zejména u pečeně a červeného masa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: S touto funkcí horký vzduch cirkuluje v troubě, což zajišťuje dokonalý výsledek pro pokrmy, jako je pizza nebo dorty.
	200	200	AIRFRY: Funkce je ideální pro pečení s efektem horkovzdušné fritézy – v kombinaci s příslušenstvím umožňuje, aby horký vzduch dosáhl potravin rovnoměrně a ze všech stran, což zajišťuje křupavější výsledek. Ideální pro přípravu mražených nebo obalovaných polotovarů. Pro nejlepší výsledky použijte fritovací mřížku na úrovni 4 a nastavte teplotu na 200 °C bez předehřevu. Doba vaření se liší podle typu a množství potravin. Umístěte odkapávací tác na úroveň 1, aby zachytil šťávy nebo drobky.



Naskenujte QR kód a objevte, jak ho co nejlépe využít k přípravě vašich oblíbených receptů.

*Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy

TABULKA PRO SNADNÉ VAŘENÍ V PÁŘE

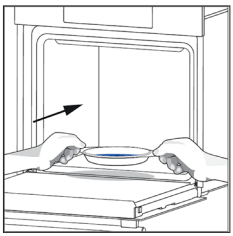
Režim Easy Steam můžete použít u funkcí, které nabízejí vaření s podporou páry. Použijte režim Easy Steam pro jednu úroveň vaření a nepředehřívejte. Přidejte množství vody uvedené v následující tabulce na dno trouby nebo do určené nádoby (pokud je k dispozici*). Poté vložte jídlo do studené trouby a aktivujte funkci. Hodnoty v následující tabulce jsou průměrné parametry pro každou skupinu potravin. Mohou být změněny podle preferencí.

Funkce	Kategorie Potravin	Před-ehřát	Poloha Roštu	Objem Vody V Dutine/Nádobě	Teplotní rozsah	Časový rozsah (min)	Popis
	Chléb	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Pro bochníky chleba
	Maso	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Pro hovězí, telecí a vepřové pečeně, drůbež a kusy masa
	Zelenina	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Pro pečenou zeleninu a brambory
	Ryba	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Pro celé ryby a filety

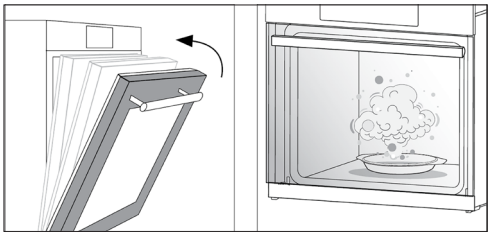
***JAK POUŽÍVAT PARNÍ NÁDOBU PRO FUNKCE PARNÍHO VAŘENÍ**



1. Přidejte doporučené množství vody do parní nádoby z kohoutku nebo pomocí džbánu.



2. Umístěte nádobu na dno dutiny.



3. Ujistěte Se, Že Jsou Dvířka Trouby Zavřená.

Po použití režimu Easy Steam

V závislosti na četnosti používání a tvrdosti vody mohou na dně trouby nebo v nádobě (pokud je přítomna) zůstat vodní kámen. Po použití režimu easy steam nechte spotřebič vychladnout před čištěním. Pro odstranění vodního kamene nalijte směs 100 ml octa a 50 ml vody na dno trouby nebo do nádoby. Po přibližně 10 minutách otřete měkkou látkou.

Čištění a údržba trouby

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

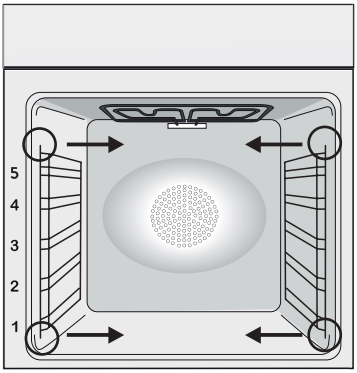
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí.
Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

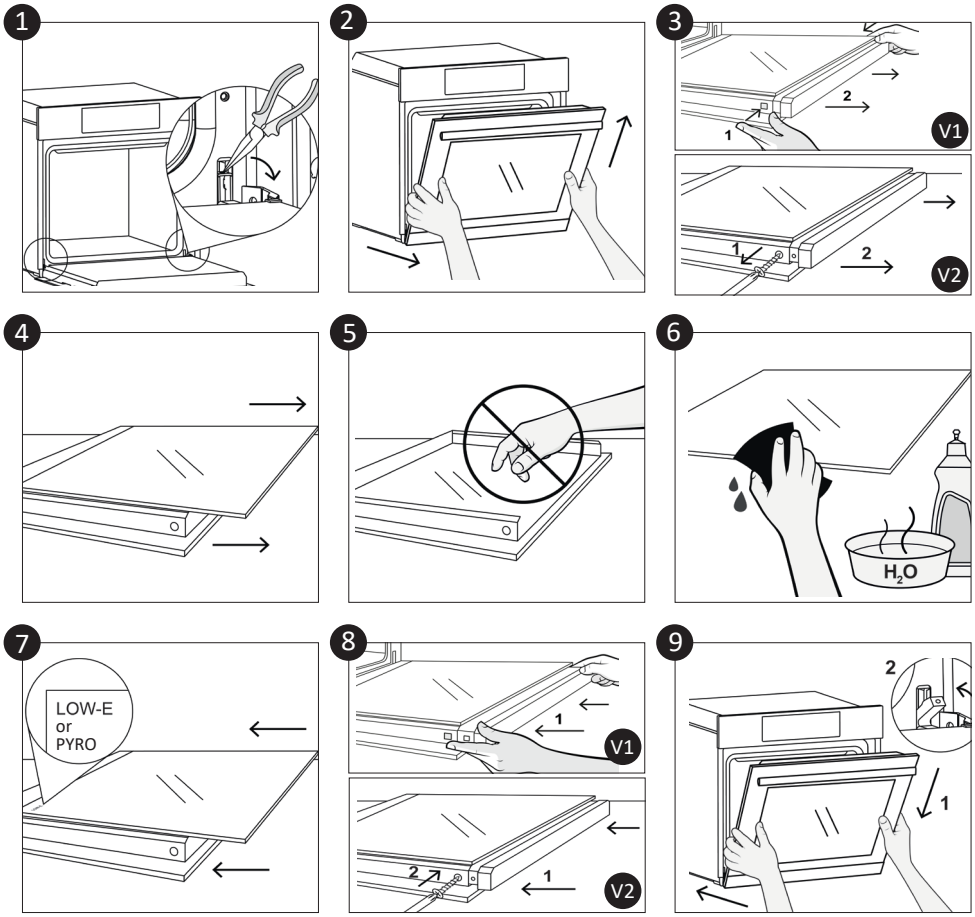
Údržba (Závisí na modelu trouby.)



DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

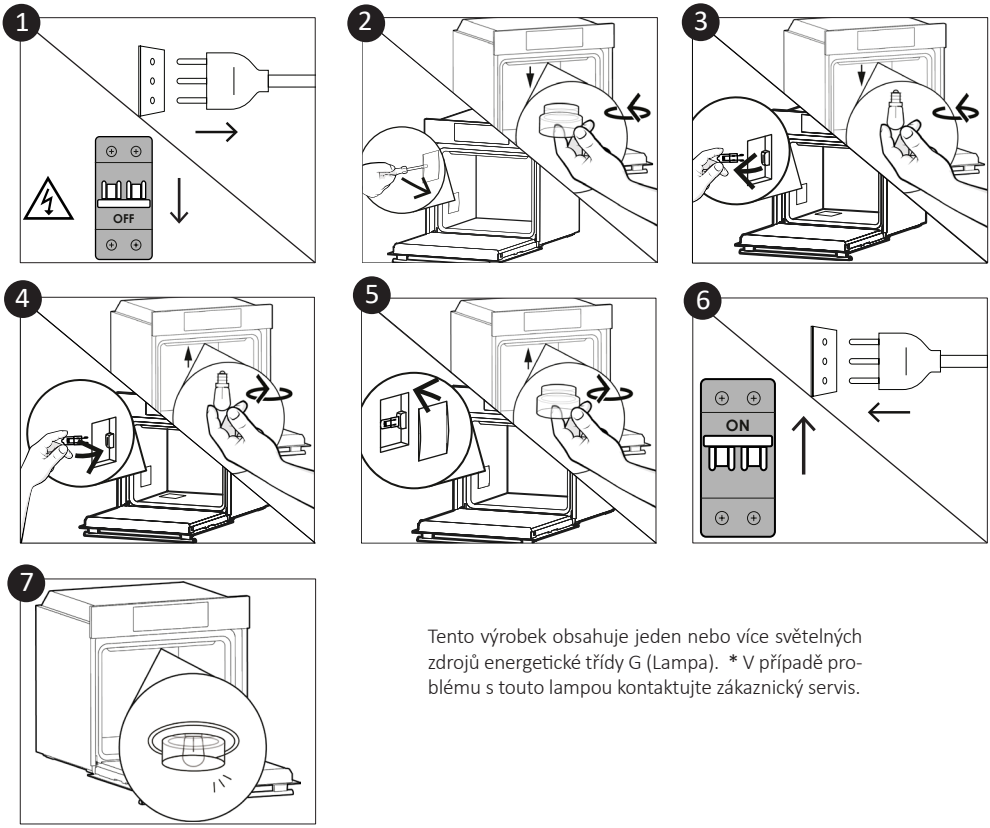
1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (vizníže).
2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.

Demontáž A Čištění Skleněných Dveří (Závisí na modelu trouby.)



Výměna žárovky (Závisí na modelu trouby.)

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žárovkou stejného typu.
3. Po výměně vadné žárovky znovu nasaďte skleněný kryt.



Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů energetické třídy G (Lampa). * V případě problému s touto lampou kontaktujte zákaznický servis.

Funkce Aquactiva (Závisí na modelu trouby.)

Postup Aquactiva využívá páru k odstranění zbytků tuku a potravin z trouby.

1. Nalijte 100 ml vody do nádoby Aquactiva na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Spodní ohřev + Ventilátor ( ).
3. Nastavte teplotu na ikonu Aquactiva.
4. Nechte program běžet 20 minut.
5. Po 20 minutách program vypněte a nechte troubu vychladnout.
6. Když je spotřebič chladný, očistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

Upozornění: Ujistěte se, že je spotřebič chladný, než se ho dotknete.
Je nutné dávat pozor na všechny horké povrchy, protože hrozí nebezpečí popálení.
Používejte destilovanou nebo pitnou vodu.





Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochranně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí

Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

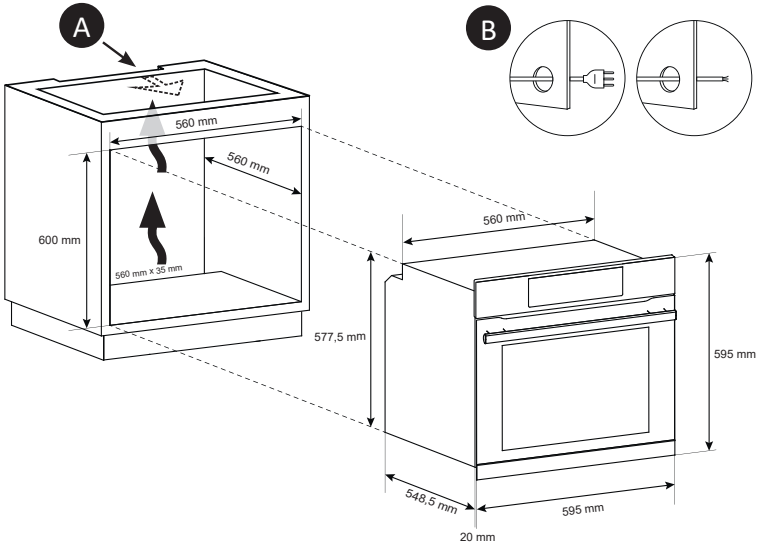
Řešení potíží

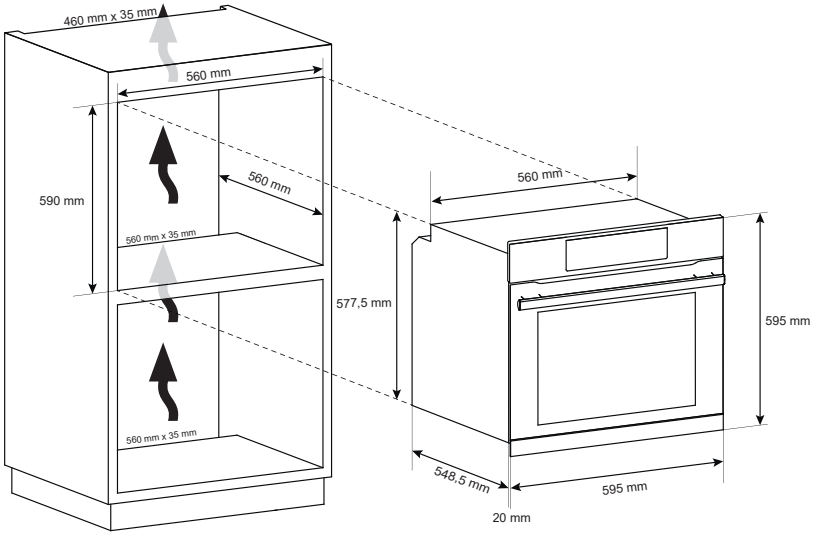
Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Instalacja

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.





CZ Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

Obsah

170 Bezpečnostné pokyny

174 Všeobecné pokyny

176 Popis produktu

179 Opis displeja

181 Prevádzkové pokyny

184 Všeobecné informácie o čistení

184 Údržba

188 Riešenie problémov

189 Installation

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry. V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.
- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- VAROVANIE: prístupné diely sa môžu počas používania rúry zohriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE:
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnete sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhe spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.
- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte čistič využívajúcu na čistenie paru ani prúd vody pod vysokým tlakom.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky: SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOU ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou: Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom.

Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou alebo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.
- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.

- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.
- Rúra môže byť umiestnená v skrinke kuchynskej linky alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiek.
- UPOZORNENIE: Nedávajte jedlo do priameho kontaktu s roštmi rúry. Použite vhodný riad alebo papier na pečenie.

UPOZORNENIA (*PRE PARNÚ NÁDOBU)

- VAROVANIE: Nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča: unikajúca para pri pečení v pare môže spôsobiť popáleniny: Po použití funkcie pečenia v pare otvárajte dvierka opatrne, aby ste predišli zraneniu
- Na plnenie nádoby na použitie počas funkcie pary používajte iba pitnú vodu.
- VAROVANIE: Po použití môže byť zvyšková voda v nádobe ešte horúca. Manipulujte s ňou opatrne.
- Upozorňujeme, že parná nádoba je určená na použitie iba v rúre. Parnú nádobu nepoužívajte na varných doskách ani na otvorenom plameni.
- Neodporúča sa vkladať nádobu do umývačky riadu. Umyte ju ručne bežným saponátom.
- Na parnú nádobu nepoužívajte drsné alebo abrazívne čističe ani ostré kovové škrabky.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákazníckym službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zapáchajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente
POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.
Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
- zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov;
v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

Elektrische Sicherheit

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PRÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmi, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priečny rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRIPOJENIE
Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:
- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.
Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE:
Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.
Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálneho hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehoďte napájacie svorky.

Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.
Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanesení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

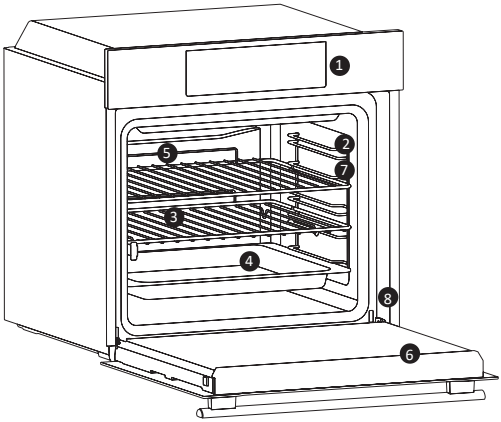
Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.
Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

Prvé použitie

PREDČISTENIE
Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

Popis produktu

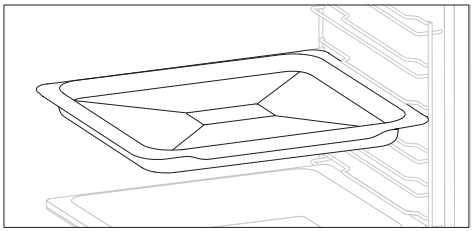


1. Ovládací panel
2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Mriežky
4. Plechy
5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
6. Dvierka rúry
7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo

Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti

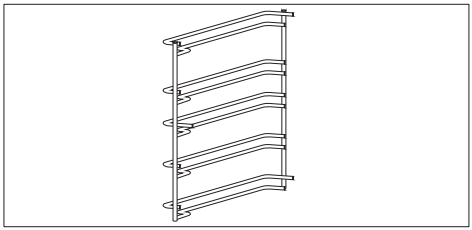
PRÍSLUŠENSTVO (Záleží od modelu rúry.)

Hlbší plech



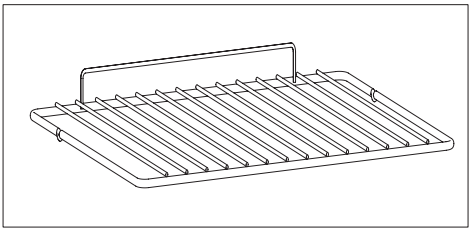
Hlbší plech je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zhnednutia, vďaka čomu je perfektný na sušienky, pečivo a zapekané jedlá alebo pečené pokrmy. Navyše, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytiť kvapky a predchádzať znečisteniu rúry.

Bočné mriežky (len ak sa tam nachádzajú)



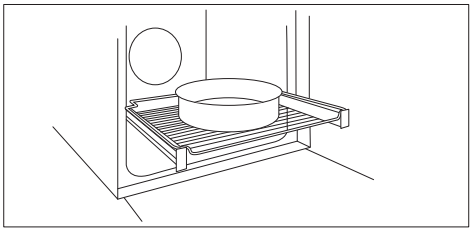
Nachádzajú sa na obidvoch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvapkávacie plechy.

Kovová mriežka



Drží plechy na pečenie a taniere. Neumiestňujte jedlo do priameho kontaktu s kovovým roštom.

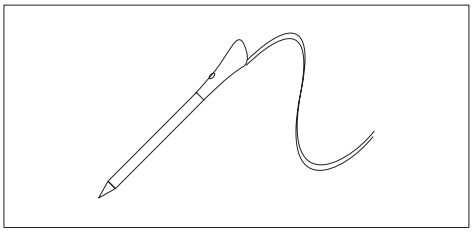
Výsuvné vodidlá (len ak sa tam nachádzajú)



Dve vodiace koľajnice, ktoré uľahčujú kontrolu stavu pečenia, pretože umožňujú ľahké vytiahnutie a premiestnenie plechov a mriežok vo vnútri rúry.

NOTA: Rúrové rošty nie sú vhodné na priamy kontakt s potravinami. Prosím, používajte vhodné plechy alebo papier na pečenie.

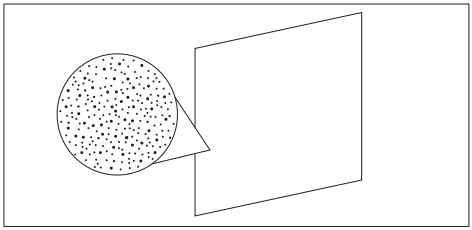
Sonda na mäso (len ak sa tam nachádza)



Meria vnútornú teplotu jedla počas pečenia. Vložte do otvoru v hornej časti vnútorného priestoru rúry. Vkladajte, keď je rúra vychladnutá.
VAROVANIA:

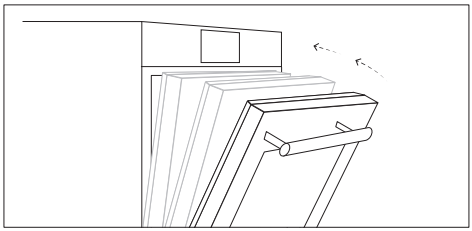
- Rúru nepredhrievajte ani nezačnite piecť, kým nemáte správne vloženú sondu na mäso.
- Sondu na mäso sa nepokúšajte vložiť do zamrznutého jedla.

Katalytický panel (iba ak sa tam nachádza)



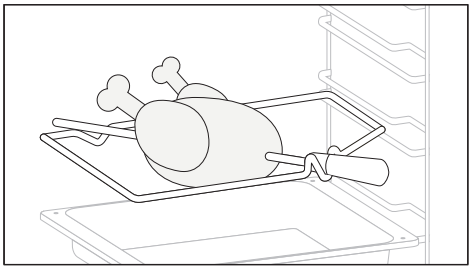
Špeciálne panely potiahnuté smaltom, vyrobené z mikroporéznej štruktúry na premenu tuku na plynné prvky, ktoré sa dajú ľahko odstrániť. Meňte po 3 rokoch používania (pri 2/3 cykloch pečenia za týždeň).

Mäkké zatvorenie (len ak sa tam nachádza)



Závesy, ktoré zabezpečujú automatický mäkký a plynulý pohyb počas fázy zatvárania dvierok rúry.

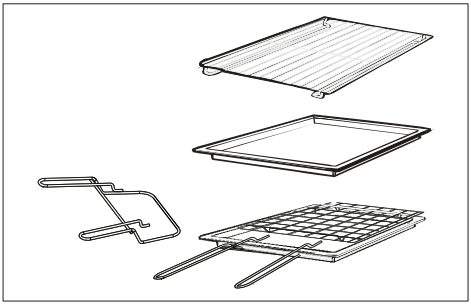
Otočná ražňa (len ak sa tam nachádza)



Na pečenie s rotačným grilom nie je potrebné predhrievanie. Pečenie prebieha so zatvorenými dvierkami.

- Odskrutkujte háky
- Zasuňte špíz do mäsa, ktoré chcete pripraviť
- Zafixujte mäso pomocou hákov
- Utiahnite skrutky
- Zasuňte vreteno do otvoru, kde sa nachádza motor
- Odstráňte rukoväť a použite ju na konci pečenia, aby ste sa pri vyberaní jedla z rúry nespálili

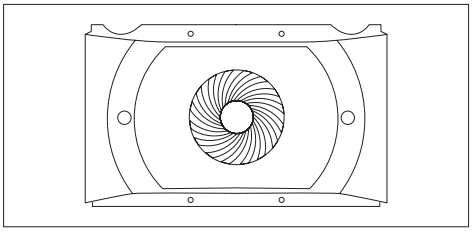
Sada grilovacích panvíc (len ak sa tam nachádza)



Jednoduchá polica je vhodná na formy a nádoby. Polica s držiakom na plech je obzvlášť vhodná na grilovanie. Používajte ju spolu s odkvapkávacím plechom.
Špeciálny profil políc zaisťuje, že zostanú vodorovné, aj keď sú úplne vysunuté. Neexistuje riziko, že by sa nádoba zošmykla alebo vyliala.
Odkvapkávací plech zachytáva šťavy z grilovaných jedál. Používa sa len s grilom, rotačným grilom alebo ventilátorovým grilom; pri iných spôsoboch varenia ho z rúry odstráňte.
Nikdy nepoužívajte odkvapkávací plech ako pekáč, pretože to spôsobí dym a rozstreknutie tuku, čo zašpiní rúru.

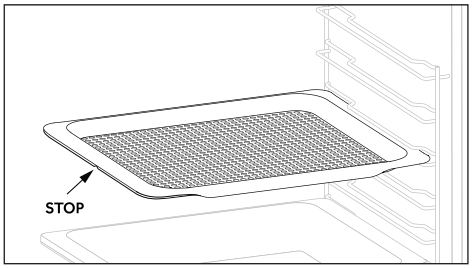
Držiak na plech
Polica s držiakom na plech je ideálna na grilovanie. Používajte ju v kombinácii s odkvapkávacím plechom. Súčasťou je rukoväť na bezpečné premiestňovanie oboch príslušenstiev. Rukoväť nenechávajte v rúre.

Hlavný panel (iba ak sa tam nachádza)



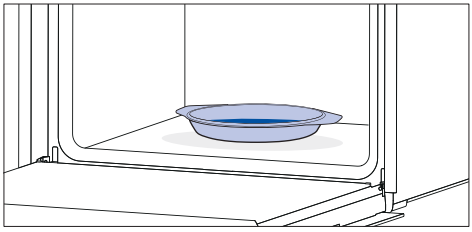
Vzduchový dopravník, ktorý zvyšuje cirkuláciu vzduchu vo vnútri rúry. To umožňuje zlepšený výkon pečenia, rovnomernejšie upečenie jedla pri všetkých teplotách, kratšie časy pečenia a rovnomernú distribúciu teploty vo vnútri rúry.

Airfry Tray (iba ak sa tam nachádza)



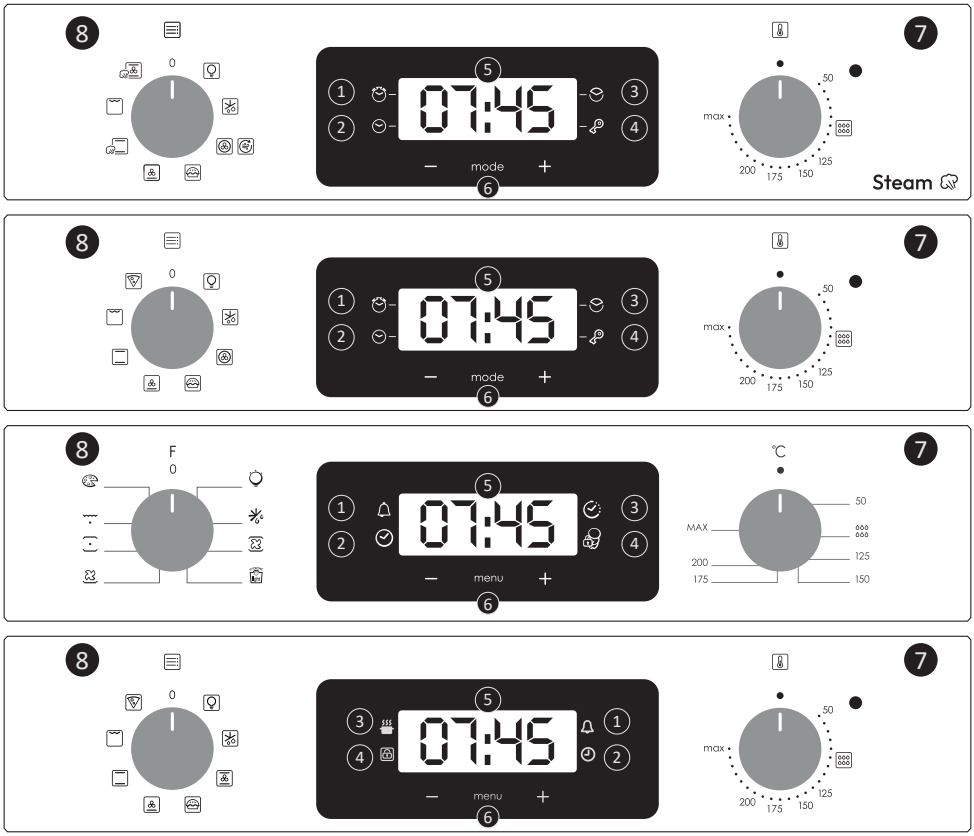
Opekacia tácka Airfry zabezpečuje, že horúci vzduch sa rovnomerne a trojrozmerne dostane k jedlu, čo vedie k chrumkavejšiemu povrchu a zároveň zachová šťavnatosť vo vnútri. Voliteľne je možné umiestniť plech na pečenie na úroveň L1 na zachytenie štiav alebo omrviniek.

Parná nádoba (iba ak sa tam nachádza)



Parná nádoba je užitočné príslušenstvo, ktoré sa naplní vodou na vytváranie pary počas varenia, čím sa zlepšuje chuť, štruktúra a vlhkosť jedál.

Opis displeja (Záleží od modelu rúry.)



Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826
Spotreba energie produktu v pohotovostnom režime s informáciami alebo stavovým displejom: 0,8 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automaticky prepne do pohotovostného režimu s informáciami alebo stavovým displejom: 20 min

1. Minute minder
2. Nastavenie hodín
3. Doba varenia
4. Detská poistka
5. Zobrazenie teploty alebo hodín
6. Ovládacie prvky nastavenia LCD displeja
7. Ovládací gombík funkcií
8. Ovládací gombík termostatu

UPOZORNENIE: prvú operáciu, ktorá sa má vykonať po inštalácii rúry alebo po prerušení napájania (je to rozpoznateľné, že pulzovanie displeja a zobrazenie 12:00) nastavuje správny čas. To sa dosiahlo nasledovne.

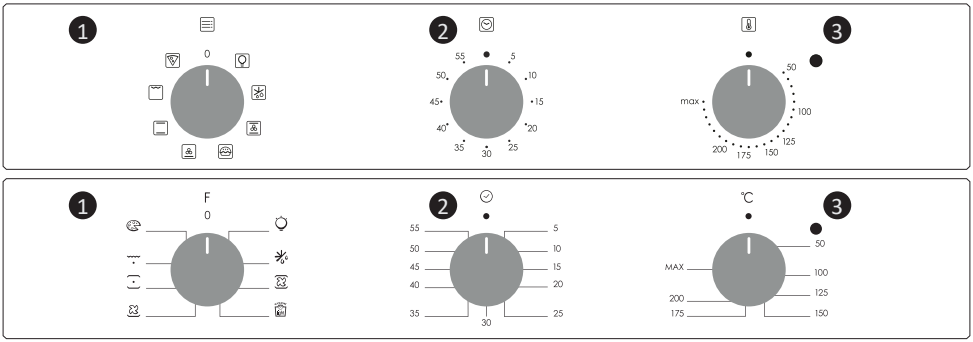
- Stlačte centrálne tlačidlo.
- Nastavte čas pomocou tlačidiel “-” “+”.
- Uvoľnite všetky tlačidlá.

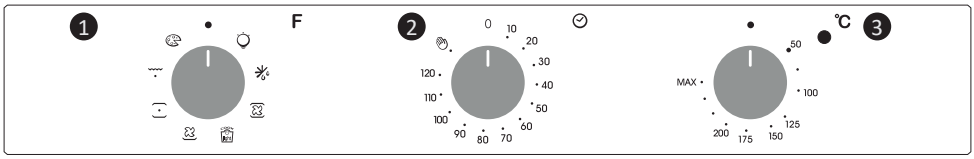
POZOR: Rúra bude pracovať len za predpokladu, že sú nastavené hodiny.

Použitie programátora hodín s dotykovým ovládaním

(Záleží od modelu rúry.)

FUNKCIJA	KAKO SE AKTIVIRA	KAKO SE ISKLJUČUJE	ŠTA OBAVLJA	ČEMU SLUŽI
ZAKLJU-ČAVANJE	• Funkcia detskej poistky sa aktivuje dotykom tlačidla Set (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto momentu sú všetky ostatné funkcie zablokované, LED kontrolka detskej poistky sa rozsvieti a displej bude striedavo blikať STOP a aktuálny čas.	• Funkcia detskej poistky sa deaktivuje opätovným dotykom tlačidla Set (+) na minimálne 5 sekúnd. Od tohto momentu sa LED kontrolka detskej poistky vypne a všetky funkcie sú opäť dostupné.		
MINUTNI PODSETNIK	• Stlačte stredné tlačidlo 1-krát. • Stlačením tlačidiel „-“ a „+“ nastavte požadovaný čas. • Uvoľnite všetky tlačidlá.	• Po uplynutí nastaveného času sa aktivuje zvukový alarm (tento alarm sa zastaví automaticky, avšak je možné ho okamžite zastaviť stlačením tlačidla SELECT).	• Po uplynutí nastaveného času sa ozve alarm. • Počas procesu displej zobrazuje zostávajúci čas.	• Umožňuje používať rúru ako budík (môže byť aktivovaná buď pri používaní rúry, alebo aj bez jej používania).
REME KUVANJA	• Stlačte stredné tlačidlo 2-krát. • Stlačením tlačidiel „-“ alebo „+“ nastavte požadovanú dĺžku pečenia. • Uvoľnite všetky tlačidlá. • Nastavte funkciu pečenia pomocou voliča funkcií rúry.	• Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte signál. • Stlačením stredného tlačidla sa vrátite k funkcii hodín.	• Umožňuje prednastaviť požadovaný čas pečenia pre zvolený recept. • Ak chcete skontrolovať, koľko času zostáva, stlačte tlačidlo SELECT 2-krát. • Ak chcete zmeniť prednastavený čas, stlačte tlačidlo SELECT a tlačidlá „-“ a „+“.	• Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne. Ak si želáte ukončiť pečenie skôr, otočte volič funkcie na 0 alebo nastavte čas na 0:00 (pomocou tlačidla SELECT a tlačidiel „-“ a „+“).

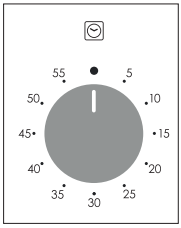




Údaje o nízkej spotrebe energie podľa nariadenia Komisie (EÚ) 2023/826
Spotreba energie produktu v režime vypnutia: 0,5 W
Doba, po ktorej sa zariadenie automatického vypne: 20 min

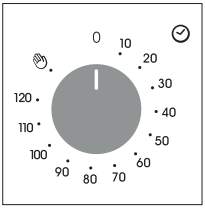
1. Function selector knob
2. Cooking time
3. Thermostat selector knob

Použitie minútového časovača



Ak chcete nastaviť čas pečenia, otočte otočný gombík o jednu úplnú otáčku a potom nastavte ukazovateľ na požadovaný čas. Po uplynutí nastaveného času sa ozve signál na niekoľko sekúnd.

Použitie časovača konca varenia



Tento ovládač umožňuje nastaviť požadovaný čas pečenia (max. 120 minút). Rúra sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Časovač bude odpočítavať od nastaveného času, vráti sa do polohy 0 a automaticky sa vypne.

Pre bežné používanie rúry nastavte časovač do polohy . Ak chcete rúru nastaviť, uistite sa, že časovač nie je v polohe 0.

Prevádzkové pokyny (Záleží od modelu rúry.)

Brojčanik funkcije	T ° C Navrhované	Brojčanik termostata	Funkcija
			LAMP: Zapne svetlo rúry.
			ROZMRAZOVANIE: Keď je ovládač nastavený na túto pozíciu, ventilátor cirkuluje vzduch pri izbovej teplote okolo zmrazeného jedla, aby sa rozmrazilo bez zmeny alebo ovplyvnenia obsahu bielkovín v jedle.
	180	50 ÷ MAX	VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE: Tento spôsob odporúčame na hydinu, pečivo, ryby a zeleninu. Teplo lepšie preniká do jedla a časy pečenia aj predhrievania sú kratšie. Môžete variť rôzne jedlá súčasne, s rovnakou alebo rozdielnou prípravou, na jednej alebo viacerých úrovniach. Tento spôsob pečenia zabezpečuje rovnomerné rozloženie tepla bez miešania vôní. Pri súčasnom pečení viacerých jedál počítajte s približne desiatimi minútami navyše.
	190	50 ÷ MAX	* SVETLÉ PEČENIE: Táto funkcia umožňuje zdravšie varenie, keďže znižuje množstvo potrebného tuku alebo oleja. Kombinácia vykurovacích telies s pulzujúcim cyklom vzduchu zaisťuje dokonalý výsledok pečenia.
	210	50 ÷ MAX	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR: Spodné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na ovocné koláče, tarty, quiche a paštéty. Zabraňuje vysušeniu jedla a podporuje kysnutie koláčov, cesta na chlieb a iných spodne pečených jedál.

	210	50 ÷ MAX	SPODNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARA: Spodný výhrevný článok sa používa spolu s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Táto metóda je ideálna na ovocné koláče, quiche, pizzu a paštéty. Zabraňuje vysychaniu prednej časti jedla. Táto funkcia sa dá použiť aj na čistenie rúry pomocou funkcie Aquactiva. Funkcia Aquactiva je navrhnutá tak, aby si jednoducho poradila s ľahkými nečistotami a poskytla rýchle a ekologické riešenie čistenia rúry pomocou pary.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENČNÝ OHREV + PARNÁ FUNKCIA: Spodné vykurovacie teleso sa používa s ventilátorom, ktorý cirkuluje vzduch vo vnútri rúry. Tento spôsob je ideálny na ovocné koláče, tarty, quiche a paštéty. Táto funkcia môže byť použitá na čistenie rúry pomocou Aquactiva.
	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÝ OHREV + PARA: Používajú sa horný aj dolný výhrevný článok. Rúru predhrejte približne desať minút. Táto metóda je ideálna na tradičné pečenie a prípravu mäsa. Jedlo a nádobu umiestnite na strednú úroveň. Táto funkcia tiež umožňuje varenie s pomocou pary – je potrebné pridať vodu do nádoby/kavity (ak je prítomná), keď je rúra studená, a otočiť ovládač na túto funkciu. Pri tejto funkcii sa nepoužíva predhrev. Režim s parou pomáha dosiahnuť chrumkavejšiu kôrku a lesklejší povrch.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: Ideálny na väčšie množstvá klobás, steakov a toastov. Celá oblasť pod grilovacím telesom sa zohreje. Používajte s uzavretými dvierkami. Jedlo otočte približne v dvoch tretinách pečenia (ak je potrebné). Pri grilovaní toastov používajte maximálnu teplotu na piatej úrovni bez predhrievania.
	210	50 ÷ MAX	KONVENČNÝ OHREV + VENTILÁTOR: Pri výbere tejto funkcie pracujú horné a spodné vykurovacie telesá spolu s ventilátorom, čo zabezpečuje rovnomerné pečenie na všetkých úrovniach. Tento spôsob zvyšuje šťavnatosť a chuť jedla, najmä pečienok a červeného mäsa.
	210	50 ÷ MAX	KONVENČNÝ OHREV + VENTILÁTOR + PARA: Pri zvolení tejto funkcie pracujú horný aj dolný výhrevný článok spolu s ventilátorom, čo zaručuje rovnomerné pečenie na všetkých úrovniach. Táto funkcia tiež poskytuje varenie s pomocou pary – je potrebné pridať vodu do nádoby/kavity (ak je prítomná) a otočiť ovládač na túto funkciu. Nepoužívajte predhrev. Tento spôsob pečenia zvyšuje jemnosť a chuť každého jedla, najmä pri pečienkach a červenom mäse.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Táto funkcia zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre, čo zabezpečuje dokonalý výsledok pri pečení jedál, ako sú pizza alebo koláče.
	200	200	AIRFRY: Funkcia je ideálna na pečenie s efektom teplovzdušnej fritézy – v kombinácii s príslušným doplnkom zabezpečuje, že horúci vzduch rovnomerne a trojrozmerne obklopuje jedlo, čím sa dosahuje chrumkavejší výsledok. Ideálne na prípravu mrazených alebo obaľovaných predvarených jedál. Pre najlepšie výsledky použite fritovací rošt na úrovni 4 a nastavte 200 °C bez predhriatia. Čas pečenia sa líši v závislosti od typu a množstva jedla. Prosím, umiestnite odkvapkávaciu misku na úroveň 1, aby zachytila šťavy alebo omrvinky.

Naskenujte QR kód a objavte, ako ho čo najlepšie využiť na prípravu vašich obľúbených receptov.

* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

TABUĽKA JEDNODUCHEJ PARNÝCH ÚPRAV

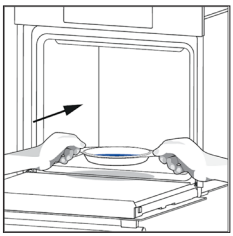
Režim Easy Steam môžete použiť pri funkciách, ktoré poskytujú varenie s podporou pary. Použite režim Easy Steam pre jednu úroveň varenia a nepredhrievajte. Pridajte množstvo vody uvedené v nasledujúcej tabuľke na dno rúry alebo do vyhradenej nádoby (ak je k dispozícii*). Potom vložte jedlo do studenej rúry a aktivujte funkciu. Hodnoty v nasledujúcej tabuľke sú priemerné parametre pre každú skupinu potravín. Môžu sa meniť podľa preferencií.

Funkcia	Kategória Potravín	Pre-dhriať	Pozícia Roštu	Objem Vody V Dutine/Nádobe	Teplotný rozsah	Časový rozsah (min)	Popis
	Chlieb	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Pre bochníky chleba
	Mäso	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Pre hovädzie, teľacie a bravčové pečenie, hydinu a kusy mäsa
	Zelenina	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Pre pečenú zeleninu a zemiaky
	Ryba	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Pre celé ryby a filety

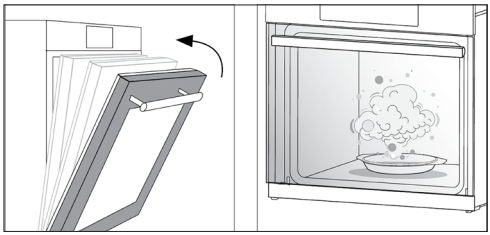
***AKO POUŽÍVAŤ PARNÝ HRNEC NA FUNKCIE VARENIA NA PARE**



1. Pridajte odporúčané množstvo vody do parného hrnca z kohútika alebo cez kanvicu.



2. Umiestnite nádobu na dno dutiny.



3. Uistite Sa, Že Sú Dvierka Rúry Zatvorené.

Po použití režimu Easy Steam

V závislosti od frekvencie používania a tvrdosti vody môžu na dne rúry alebo v nádobe (ak je prítomná) zostať vodný kameň. Po použití režimu Easy Steam nechajte spotrebič vychladnúť pred čistením. Na odstránenie vodného kameňa nalejte zmes 100 ml octu a 50 ml vody na dno rúry alebo do nádoby. Počkajte približne 10 minút, potom utrite jemnou handričkou.

Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

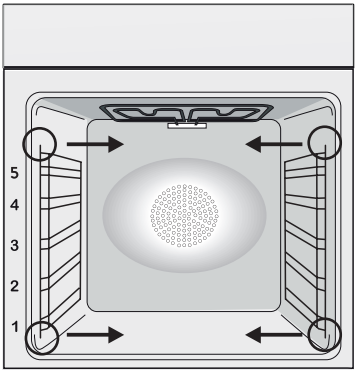
SKLENENÉ DIELY
Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvrny, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY
Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO
Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

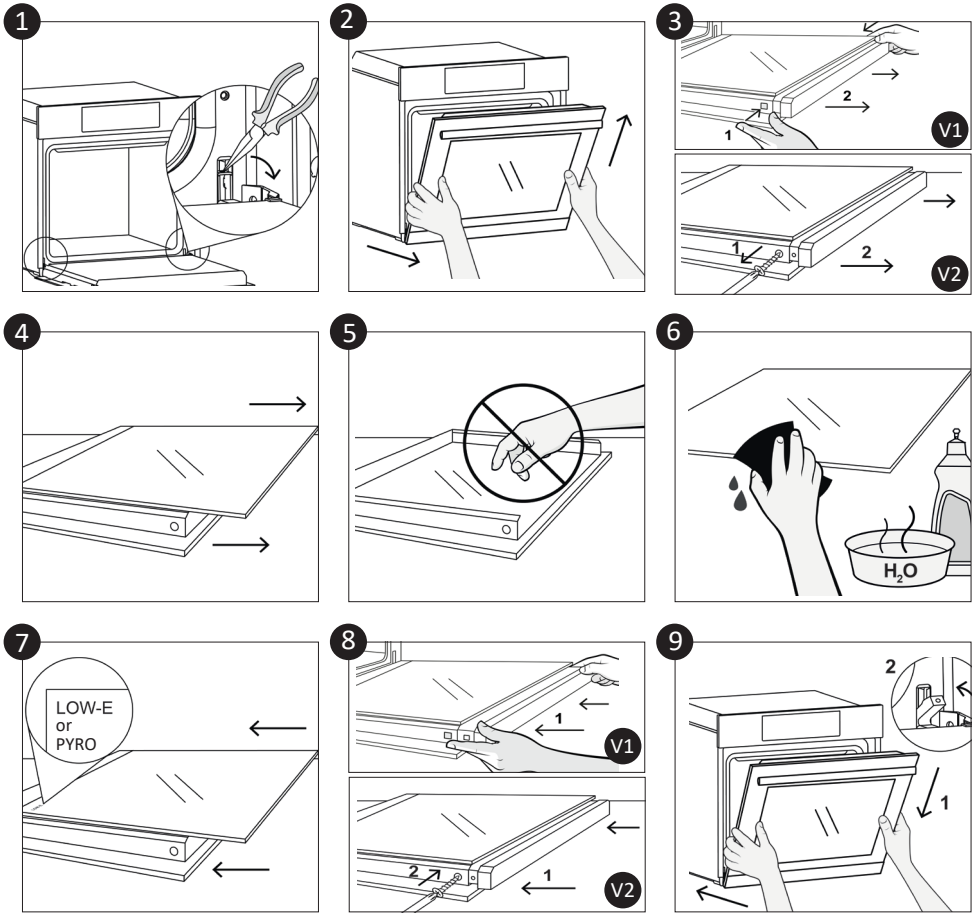
ODKVAPKÁVACÍ PLECH
Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.
Ak neviete umyť mastnotu, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

Údržba (Záleží od modelu rúry.)



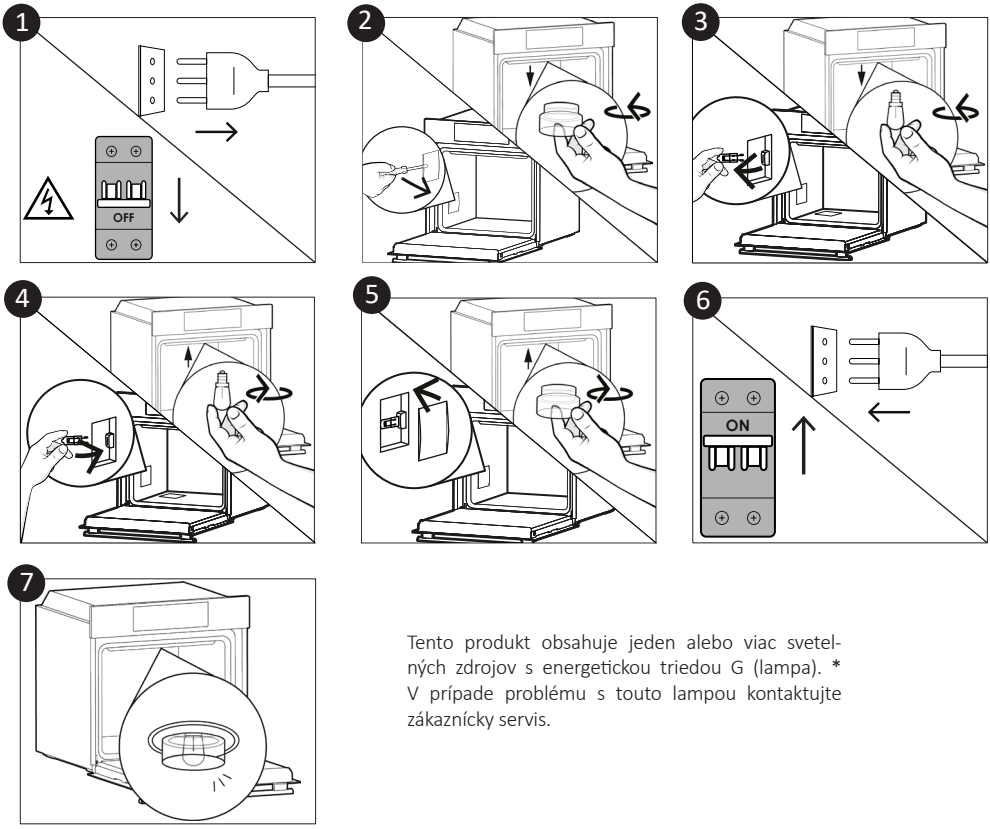
DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV
1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokrú špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.

Demontáž A Čistenie Sklenených Dverí (Záleží od modelu rúry.)



Výmena žiarovky (Záleží od modelu rúry.)

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.



Tento produkt obsahuje jeden alebo viac svetelných zdrojov s energetickou triedou G (lampa). * V prípade problému s touto lampou kontaktujte zákaznícky servis.

Funkcia Aquactiva (Záleží od modelu rúry.)

Funkcia Aquactiva používa paru na odstránenie zvyškov tuku a zvyškov jedla z rúry.

1. Nalejte 100 ml vody do nádoby Aquactiva na dne rúry.
2. Nastavte funkciu rúry na Spodný ohrev + Ventilátor ( ).
3. Nastavte teplotu na ikonu Aquactiva.
4. Nechajte program bežať 20 minút.
5. Po 20 minútach program vypnite a nechajte rúru vychladnúť.
6. Keď je spotrebič chladný, vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

Upozornenie:

Uistite sa, že je spotrebič chladný, skôr než sa ho dotknete.

Dbajte na opatrnosť pri manipulácii s horúcimi povrchmi, pretože hrozí riziko popálenia.

Používajte destilovanú alebo pitnú vodu.





Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchovávajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

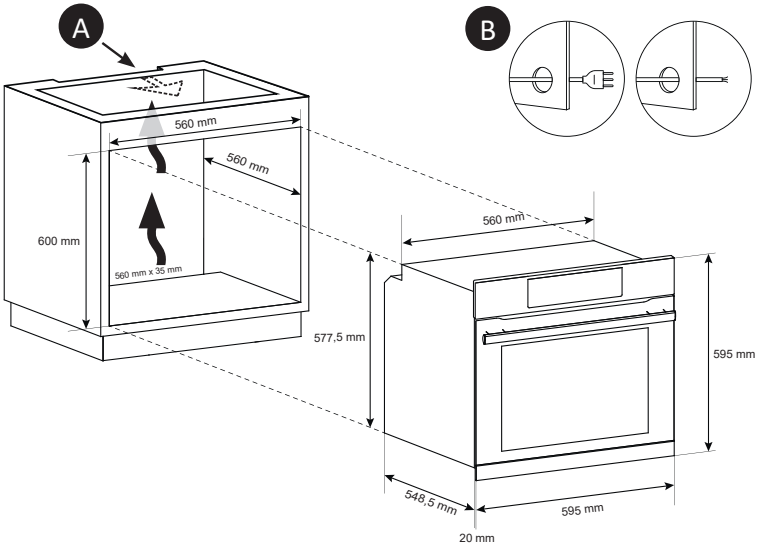
Riešenie problémov

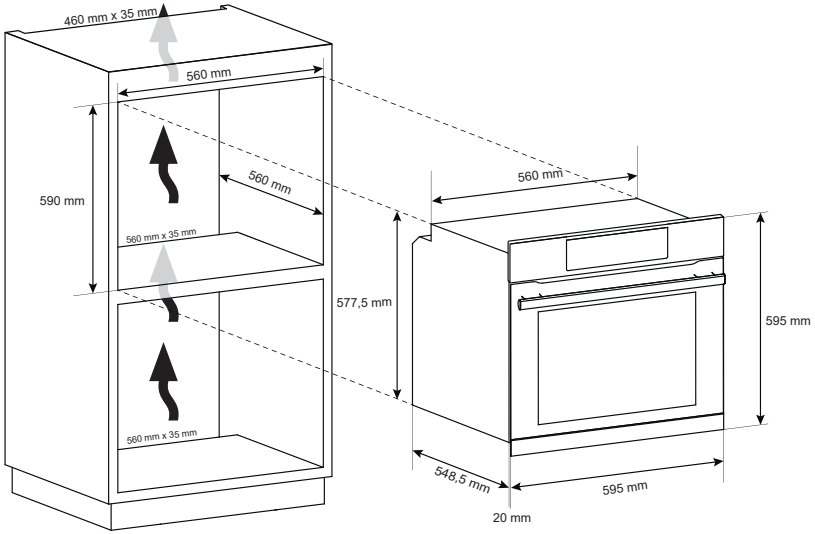
Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

Instalacja

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.





SK Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.

Povzetek

191 Varnostna Navodila

195 Splošna navodila

197 Opis izdelka

200 Opis zaslona

202 Načini kuhanja

205 Čiščenje in vzdrževanje pečice

205 Vzdrževanje

209 Odpravljanje težav

210 Vgradnja

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo pečice segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji.
- OPOZORILO: Pred izvajanjem kakršnega koli dela ali vzdrževanja napravo izklopite iz električnega omrežja.
- OPOZORILO: da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pokanje stekla.
- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico

treba izklopiti.

- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA: NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna.
  Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.
  Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA: Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdružljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni

odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni. Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice bodisi prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.
- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca.
- Pri vstavljanju rešetkastega pladnja pazite, da je protizdrsni rob nameščen nazaj in navzgor.
- OPOZORILO: Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.
- OPOZORILO: Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.
- POZOR: Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali

ko je pečica vroča.

- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.
- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.
- OPOZORILO: Hrane ne postavljajte v neposreden stik z rešetkami pečice. Uporabite primerno posodo ali peki papir.

OPOZORILA (*ZA PARNO POSODO)

- OPOZORILO: Nevarnost opeklin in poškodb aparata: ob uporabi parne funkcije lahko sproščena para povzroči opekline: Previdno odprite vrata, da preprečite morebitne poškodbe po uporabi funkcije kuhanja s paro.
- Za polnjenje posode med delovanjem pare uporabljajte samo pitno vodo.
- OPOZORILO: Po uporabi je lahko preostala voda v posodi še vedno vroča. Previdno ravnajte z njo.
- Upoštevajte, da je parna posoda namenjena samo za uporabo v pečici. Parne posode ne uporabljajte na kuhalnih ploščah ali na odprtem ognju.
- Posode ni priporočljivo vstaviti v pomivalni stroj. Operite jo ročno z navadno tekočino za pomivanje posode.
- Na parni posodi ne uporabljajte agresivnih abrazivnih čistilnih sredstev ali ostrih kovinskih strgal.

Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblje) hranite izven dosega otrok.
Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.
OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

Varnostne indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.
Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:
- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

Opozorila glede elektrike

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.
Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE
Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:
- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.
Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO
Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kontinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni prikl-

juček ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

Priporočila

•Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
•Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
•Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
•Tablica s podatki je ob strani pečice.
• V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

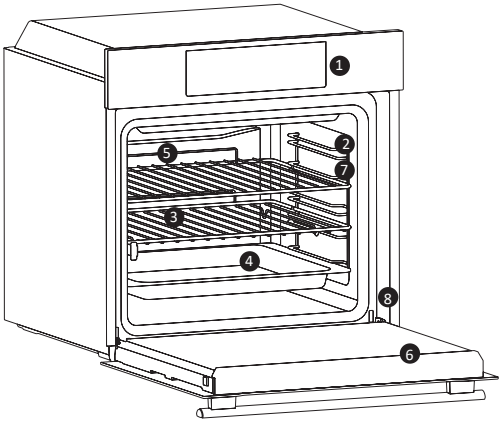
Vgradnja

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata. Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Prva uporaba

Pred prvo uporabo pečico očistite. Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo. Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode. Vklopite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

Opis izdelka

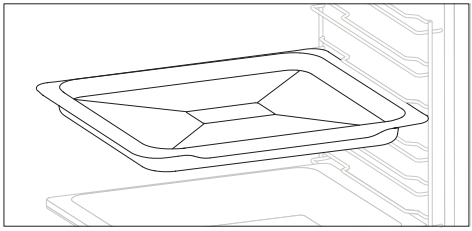


1. Upravljalna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Rešetke
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. Serijska številka

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

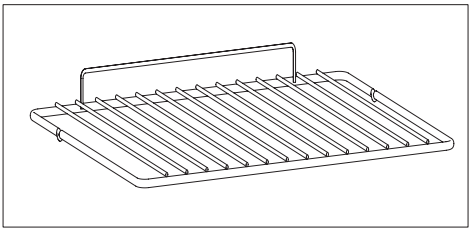
DODATKI (Odvisno od modela pečice.)

Globok pladenj



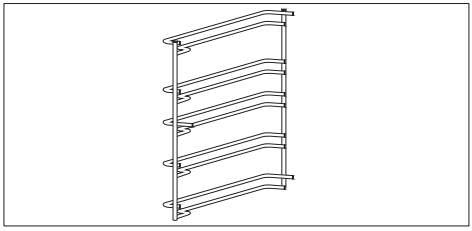
Zbira ostanke, ki kapljajo pri kuhanju hrane na rešetkah. Idealen je tudi za peko peciva ali pečenke.

Kovinska mreža



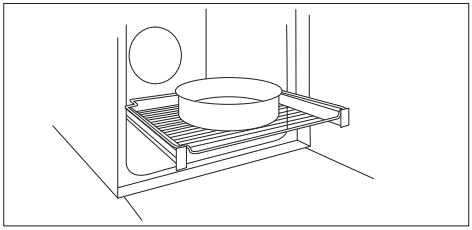
Drži pekače in krožnike.

Stranske rešetke (samo, če so prisotne)



Nahaja se na obeh straneh prostora za peko, drži kovinske žare in pladnje za kapljanje.

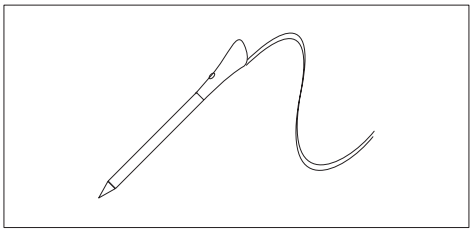
Teleskopska vodila (samo, če so prisotna)



Dve tirnici, ki olajšata preverjanje stanja peke ali kuhanja, saj omogočata enostavno izvlečenje ter premikanje pladnjev in rešetk v prostoru za peko.

OPOMBA: Rešetke pečice niso primerne za neposreden stik z živili. Prosimo, uporabite ustrezne pekače ali peki papir.

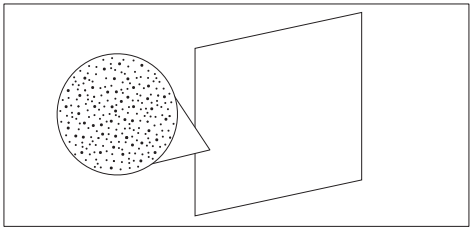
Sonda za meso (samo, če je prisotna)



Meri notranjo temperaturo hrane med kuhanjem. Vstavite jo v luknjo na vrhu prostora za peko. Vstavite jo, dokler je pečica hladna
OPOZORILA:

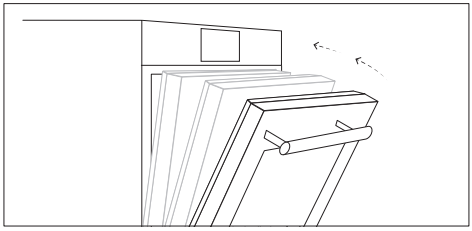
- Ne segrevajte pečice oziroma ne začnite kuhati, dokler pravilno ne vstavite sonde za meso.
- Sonde za meso ne poskušajte vstaviti v zamrznjeno hrano..

Katalitične plošče (samo, če so prisotne)



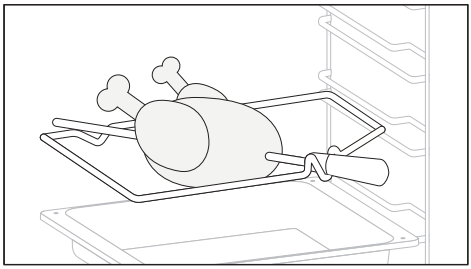
Posebne plošče, prevlečene z emajlom, izdelane z mikroporozno strukturo za pretvorbo maščobe v plinaste elemente, ki jih je enostavno odstraniti. Zamenjajte po 3 letih uporabe (pri 2/3 ciklih kuhanja na teden).

Mehko zapiranje (samo, če je prisotno))



Tečaji, ki zagotavljajo avtomatsko mehko in gladko zapiranje vrat pečice.

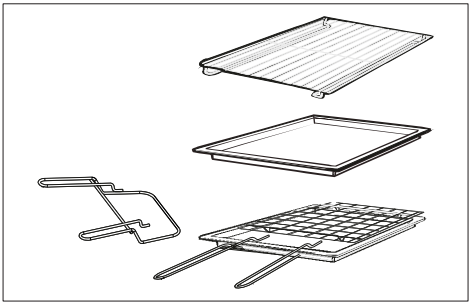
Raženj (samo, če je prisotna)



Za peko na ražnju predhodno segrevanje ni potrebno. Pečenje poteka z zaprtimi vrati.

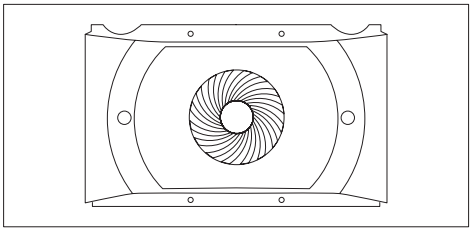
- Odvijte kljuke
- Vstavite raženj v meso, ki ga želite speči
- Zavarujte meso s kljukami
- Privijte vijake
- Vstavite vreteno v luknjo, kjer se nahaja motor
- Odstranite ročaj in ga uporabite na koncu kuhanja, da se izognete opeklinam pri odstranjevanju hrane iz pečice

Set ponev za žar (samo, če je prisotna)



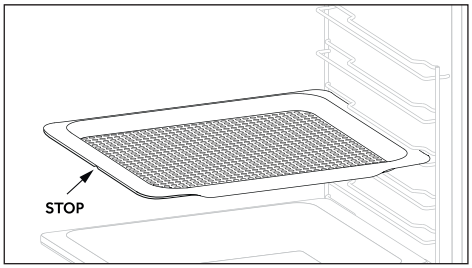
Enostavna polica je primerna za postavitev modelov in posod.
Polica s držalom za pladnje je še posebej uporabna za pečenje na žaru. Uporabljajte jo skupaj s pladnjem za kapljanje.
Poseben profil polic zagotavlja, da ostanejo vodoravne tudi, ko jih popolnoma izvlečete.
Posoda se ne bo premaknila ali prevrnila.
Pladenj za kapljanje ujame sokove iz hrane, pečene na žaru. Uporablja se samo z žarom, ražnjem ali ventilatorskim žarom; za druge načine kuhanja ga odstranite iz pečice.
Pladnja za kapljanje nikoli ne uporabljajte kot pekač, saj to povzroča dim, maščoba pa bo poškropila pečico in jo umazala.
Držalo za pladnje
Polica z držalom za pladnje je idealna za pečenje na žaru. Uporabljajte jo skupaj s pladnjem za kapljanje. Priložen je ročaj, ki olajša varno premikanje obeh pripomočkov. Ročaja ne puščajte v pečici.

Kuharska plošča (samo, če je prisotna)



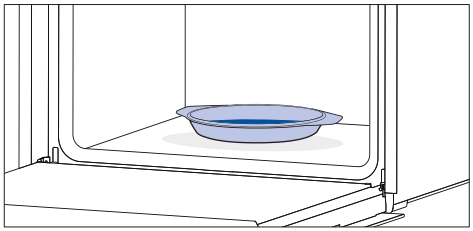
Zračni transporter, ki poveča kroženje zraka v pečici. Omogoča večjo učinkovitost kuhanja, bolj enakomerno kuhanje hrane pri vseh temperaturah, krajši čas kuhanja in nenazadnje enakomerno porazdelitev temperature v pečici.

Airfry pladenj - pladenj za cvrtje na vroči zrak



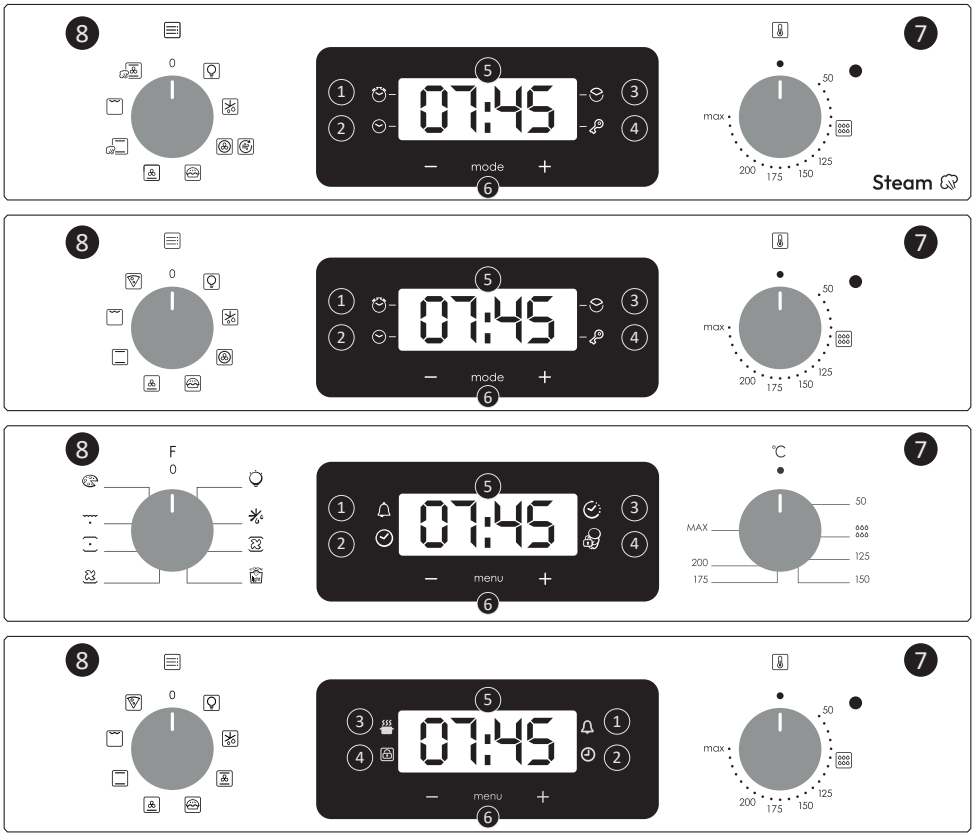
Pladenj za cvrtje z vročim zrakom zagotavlja, da vroč zrak enakomerno in tridimenzionalno doseže hrano, kar omogoča bolj hrustljavo zunanjost, medtem ko notranjost ostane mehka. Po želji lahko na nivo L1 postavite pekač za zbiranje sokov ali drobtin.

Posoda za paro (samo, če je prisotna)



Posoda za paro je uporaben pripomoček, ki se napolni z vodo za ustvarjanje pare med kuhanjem ter izboljša okus, teksturo in sočnost jedi.

Opis zaslona (Odvisno od modela pečice.)



Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826
Poraba energije izdelka v stanju pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 0,8 W
Obdobje, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti s prikazom informacij ali stanja: 20 min

1. Odštevalna ura
2. Nastavitev ure
3. Čas pečenja
4. Otroška ključavnica
5. Prikaz temperature ali ure
6. Kontrole za nastavljanje LCD zaslona
7. Izbirni gumb termostata
8. Izbirni gumb funkcije

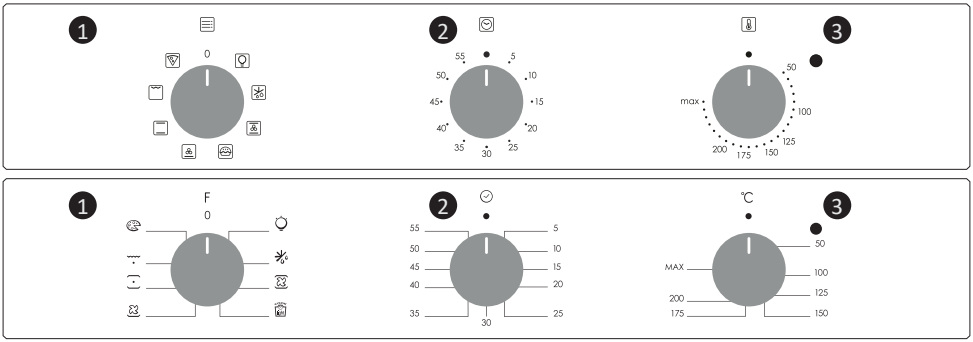
OPOZORILO: ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas.

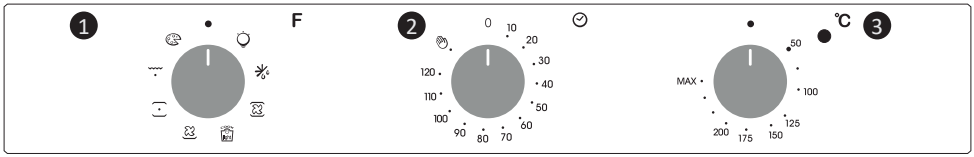
- 4-krat pritisnite na srednjo tipko
- S pomojčo tipko “-” “+” nastavite točen čas.
- Sprostite pritisk na vse tipke.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

Uporaba programatorja ure za upravljanje na dotik (Odvisno od modela pečice.)

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK	• Funkcija otroške ključavnice se aktivira s pritiskom na Set (+) za najmanj 5 sekund. Od tega trenutka so vse druge funkcije zaklenjene, prižge se LED lučka otroške ključavnice, na zaslonu pa izmenično utripata napis STOP in trenutni čas.	• Funkcija otroške ključavnice se deaktivira s ponovnim pritiskom na na dotik občutljivo ploščico Set (+) za najmanj 5 sekund. Od tega trenutka se LED lučka otroške ključavnice izklopi in vse funkcije so ponovno dostopne.		
ŠTEVEC MINUT	• Pritisnite osrednji gumb enkrat • Pritisnite gumba "-" in "+" za nastavitev zahtevanega časa • Spustite vse gumbe	• Ko nastavljeni čas poteče, se vklopi zvočni alarm (ta alarm se bo samodejno ustavil, vendar ga je mogoče takoj ustaviti s pritiskom na gumb SELECT).	• Ob koncu nastavljenega časa se oglasi alarm. • Med procesom zaslon prikazuje preostali čas.	• Omogoča uporabo pečice kot budilko (lahko se aktivira bodisi med delovanjem pečice bodisi, ko pečica ne deluje).
TRAJANJE PEČENJA	• Pritisnite osrednji gumb dvakrat • Pritisnite gumba "-" ali "+" za nastavitev želenega časa kuhanja • Spustite vse gumbe • Nastavite funkcijo kuhanja z izbirnikom funkcij pečice	• Pritisnite kateri koli gumb, da ustavite signal. Pritisnite osrednji gumb, da se vrnete na funkcijo ure.	• Omogoča vnaprejšnjo nastavitev časa kuhanja za izbrani recept. • Za preverjanje, koliko časa je še preostalo, pritisnite gumb SELECT dvakrat. • Za spremembo/nastavitev prednastavljenega časa pritisnite gumb SELECT in gumba "-" ter "+".	• Ko čas poteče, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite kuhanje ustaviti prej, obrnite izbirnik funkcij na 0 ali nastavite čas na 0:00 (gumba SELECT in "-" ter "+").

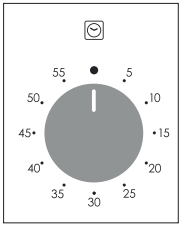




Podatki o nizki porabi energije v skladu z Uredbo Komisije (EU) 2023/826
Poraba energije izdelka v stanju izklopa: 0,5 W
Obdobje, po katerem oprema samodejno doseže stanje izklopa: 20 min

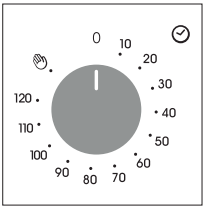
1. Gumb za izbiro funkcije
2. Čas kuhanja
3. Gumb za izbiro termostata

Uporaba minutnega časovnika



Za nastavitev časa kuhanja obrnite gumb en celoten obrat in nato postavite kazalec na želeni čas. Ko čas poteče, bo signal zazvonil za nekaj sekund.

Uporaba časovnika za konec kuhanja



Ta nadzor omogoča nastavitev želenega časa kuhanja (največ 120 minut). Pečica se bo ob koncu nastavljenega časa samodejno izklopila. Časovnik bo odšteval od nastavljenega časa do položaja 0 in se samodejno izklopil. Za običajno uporabo pečice nastavite časovnik na položaj .
Za nastavitev pečice poskrbite, da časovnik ni na položaju 0.

Načini kuhanja (Odvisno od modela pečice.)

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
			LUČKA: Vklopi luč v pečici.
			ODTAJANJE: Ko je gumb nastavljen na ta položaj, ventilator kroži zrak pri sobni temperaturi okoli zamrznjene hrane, da se ta odtaja brez spreminjanja vsebnosti beljakovin v hrani.
	180	50 ÷ MAX	VEČNIVOJSKO KUHANJE: To metodo priporočamo za perutnino, peciva, ribe in zelenjavo. Toplota prodira bolje v živila, čas kuhanja in predgrevanja pa je krajši. Različne jedi lahko kuhate hkrati, z enako ali različnimi pripravami, na enem ali več nivojih. Ta metoda omogoča enakomerno porazdelitev toplote, vonjave pa se ne mešajo. Pri kuhanju več jedi hkrati dodajte približno deset minut.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ta funkcija omogoča bolj zdravo kuhanje z zmanjšano uporabo maščob ali olja. Kombinacija grelnih elementov in cikličnega pretoka zraka zagotavlja popoln rezultat pečenja.
	210	50 ÷ MAX	SPODNJE GRETJE + VENTILATOR: Spodnji grelni element deluje skupaj z ventilatorjem, ki kroži zrak v pečici. Ta metoda je idealna za sadne pite, quiche, torte in paštete. Preprečuje sušenje hrane in omogoča vzhajanje v tortah, krušnem testu in drugih jedeh, pečenih s spodnje strani.

	210	50 ÷ MAX	SPODNJE GRETJE + VENTILATOR + PARA: Spodnje grelno telo deluje skupaj z ventilatorjem, ki kroži zrak v notranjosti pečice. Ta način je idealen za sadne pite, quiche, pico in paštete. Preprečuje izsušitev sprednjih delov hrane. To funkcijo lahko uporabite tudi za čiščenje pečice s funkcijo Aquactiva. Funkcija Aquactiva je zasnovana za enostavno odstranjevanje lažje umazanije in ponuja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice s pomočjo pare.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONALNO KUHANJE: Uporabljena sta zgornji in spodnji grelni element. Pečico predgrejte približno deset minut. Ta metoda je idealna za tradicionalno peko in praženje. Jed postavite na srednji nivo.
	220	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + PARA: Uporabljata se zgornje in spodnje grelno telo. Pečico predhodno segrejte približno deset minut. Ta način je primeren za tradicionalno peko in pečenje mesa. Hrano in pekač postavite na srednjo raven. Funkcija omogoča tudi kuhanje s pomočjo pare, kar zahteva dodajanje vode v posodo ali vdolbino (če je prisotna), ko je pečica hladna, nato pa obrnite gumb na to funkcijo. Predgretje ni potrebno. Parni način omogoča hrustljavo skorjico in boljsijočo površino jedi.
	230	50 ÷ MAX	ŽAR: Idealno za večje količine klobas, zrezkov in toasta. Celotno območje pod grelnim elementom postane vroče. Uporabljajte z zaprtimi vrati. Obrnite hrano približno dve tretjini časa kuhanja. Pri toastih uporabite najvišjo temperaturo na nivoju 5 brez predgrevanja.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR: Z izbiro te funkcije zgornji in spodnji grelni elementi delujejo skupaj z ventilatorjem, kar omogoča enakomerno kuhanje na vseh nivojih. Ta metoda poveča mehkobo in okus jedi, zlasti pečenk in rdečega mesa.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR + PARA: Z izbiro te funkcije delujeta zgornje in spodnje grelno telo skupaj z ventilatorjem za enakomerno pečenje na vseh ravneh. Ta funkcija prav tako omogoča kuhanje s pomočjo pare – treba je dodati vodo v posodo ali vdolbino (če je prisotna) in obrniti gumb na to funkcijo. Predhodno segrevanje ni potrebno. Ta način kuhanja izboljša mehkobo in okus jedi, zlasti pri pečenki in rdečem mesu.
	220	50 ÷ MAX	PICA: Ta funkcija zagotavlja popolne rezultate za jedi, kot so pica ali torte, z enakomerno krožečim vročim zrakom v pečici.
	200	200	CVRTJE Z VROČIM ZRAKOM (AIRFRY): Funkcija je idealna za peko s toplozračnim učinkom cvrtnika – v kombinaciji s posebnim dodatkom zagotavlja, da vroč zrak enakomerno obdaja hrano z vseh strani, kar prinese bolj hrustljav rezultat. Idealno za pripravo zamrznjene hrane ali paniranih polpripravljenih jedi. Za najboljše rezultate uporabite mrežo ali pladenj za air fryer na 4. ravni in 200 °C brez predgretja. Čas pečenja se razlikuje glede na vrsto in količino hrane. Pladenj za zbiranje soka ali drobtin postavite na 1. raven.



Slikajte QR kodo in odkrijte, kako jo najbolje uporabiti za pripravo svojih najljubših receptov

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

TABELA ZA PREPROSTO KUHANJE NA PARO

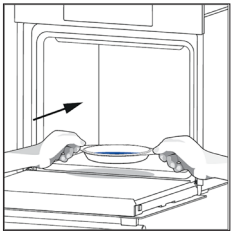
Način Easy Steam lahko uporabite pri funkcijah, ki omogočajo kuhanje s pomočjo pare. Uporabite način Easy Steam za eno raven kuhanja in ne predgrevajte. Dodajte količino vode iz spodnje tabele na dno pečice ali v za to namenjeno posodo (če obstaja*). Nato položite hrano v hladen pečico in vklopite funkcijo. Vrednosti v spodnji tabeli so povprečni parametri za vsako skupino živil. Lahko se prilagodijo glede na želje..

Funkcija	Kategorija Hrane	Pred-gretje	Položaj Rešetke	Količina Vode V Votlini/Posodi	Temperaturno območje	Časovni razpon (min)	Opis
	Kruh	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Za hlebe kruha
	Meso	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Za govedino, teletino in svinjino pečenko, perutnino in mesne kose
	Zelenjava	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Za pečeno zelenjavo in krompir
	Riba	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Za cele ribe in fileje

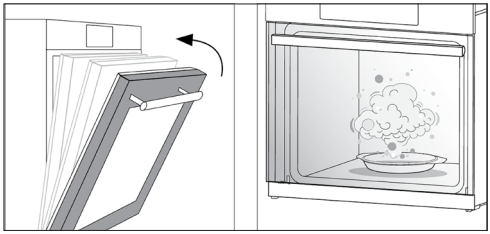
***KAKO UPORABITI POSODO ZA KUHANJE NA PARO**



1. Dodajte priporočeno količino vode v posodo za kuhanje na paro iz pipe ali s pomočjo vrčka.



2. Postavite posodo na dno votline.



3. Prepričajte Se, Da Je Pečica Zaprta.

Po uporabi načina Easy Steam

Glede na pogostost uporabe in trdoto vode se lahko na dnu pečice ali v posodi (če je prisotna) pojavijo madeži vodnega kamna. Po uporabi načina Easy Steam pustite napravo, da se ohladi pred čiščenjem. Za odstranitev vodnega kamna nalijte mešanico 100 ml kisa in 50 ml vode na dno pečice ali v posodo. Po približno 10 minutah obrišite z mehko krpo.

Čiščenje in vzdrževanje pečice

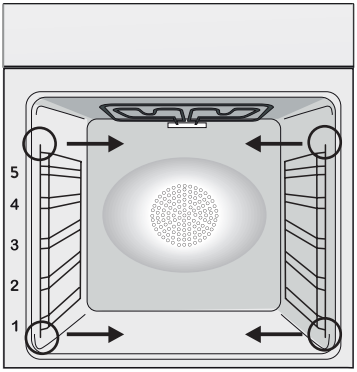
Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI
Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE
Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.
DODATNA OPREMA
Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

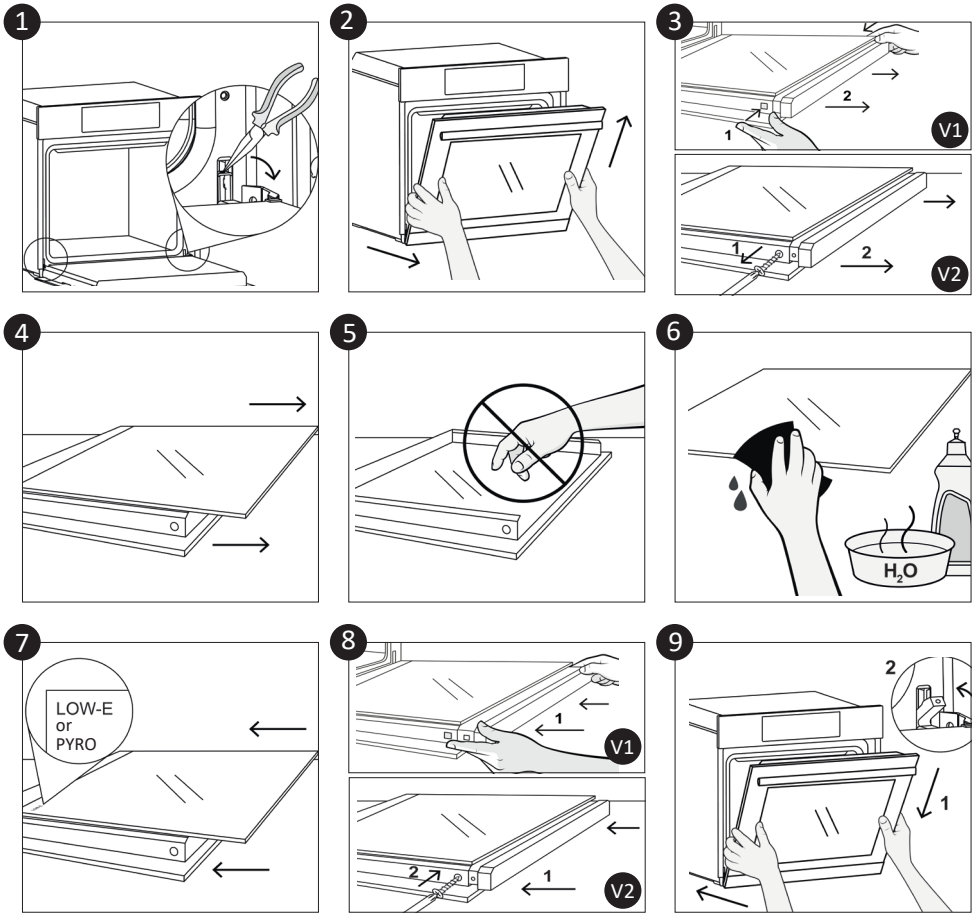
PONEV
Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

Vzdrževanje (Odvisno od modela pečice.)



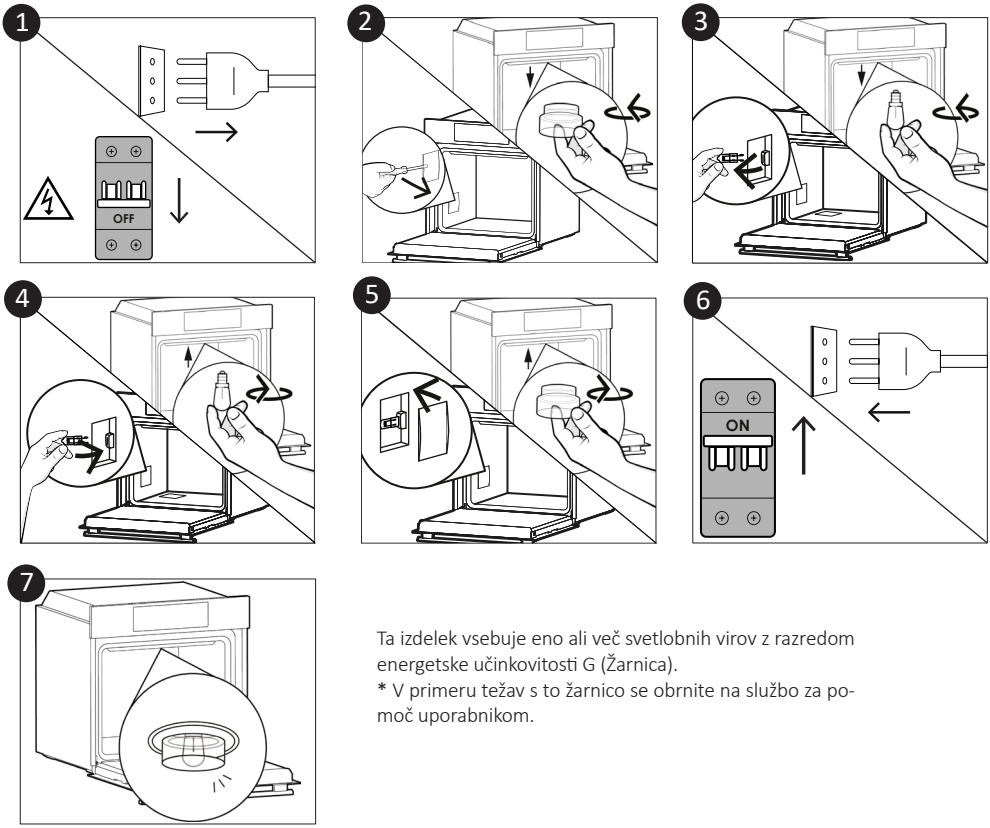
ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV
1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.

Odstranitev In Čiščenje Steklenih Vrat (Odvisno od modela pečice.)



Menjava žarnice (Odvisno od modela pečice.)

1. Odklopite pečico iz električnega omrežja.
2. Odstranite stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo zamenjajte z novo žarnico enakega tipa.
3. Ko zamenjate pokvarjeno žarnico, ponovno namestite stekleni pokrov.



Ta izdelek vsebuje eno ali več svetlobnih virov z razredom energetske učinkovitosti G (Žarnica).

* V primeru težav s to žarnico se obrnite na službo za pomoč uporabnikom.

Funkcija Aquactiva (Odvisno od modela pečice.)

Postopek Aquactiva uporablja paro za odstranjevanje preostale maščobe in delcev hrane iz pečice.

1. Nalijte 100 ml vode v posodo Aquactiva na dnu pečice.
2. Nastavite funkcijo pečice na Spodnje gretje + Ventilator ( ).
3. Nastavite temperaturo na ikono Aquactiva.
4. Pustite program delovati 20 minut.
5. Po 20 minutah izklopite program in pustite, da se pečica ohladi.
6. Ko je aparat hladen, očistite notranje površine pečice s krpo.

Opozorilo: Prepričajte se, da je aparat hladen, preden ga dotaknete.
Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja tveganje za opekline.
Uporabljajte destilirano ali pitno vodo.





Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

• Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.

• OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.

• Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

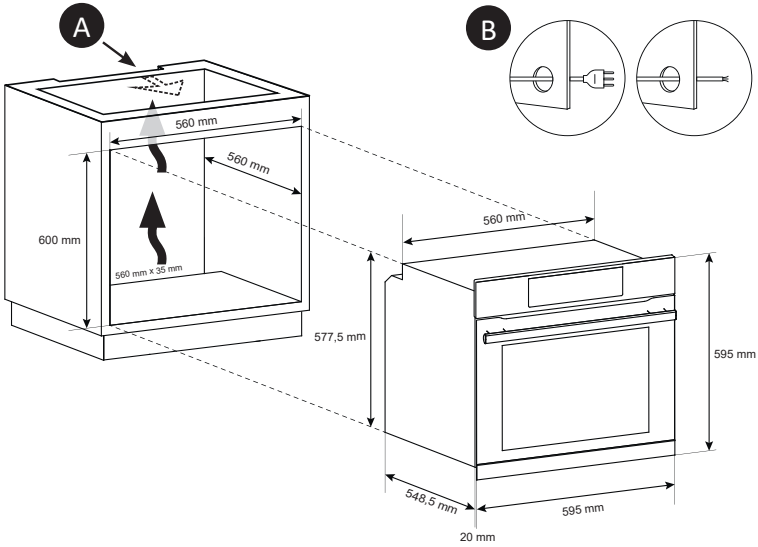
Odpravljanje težav

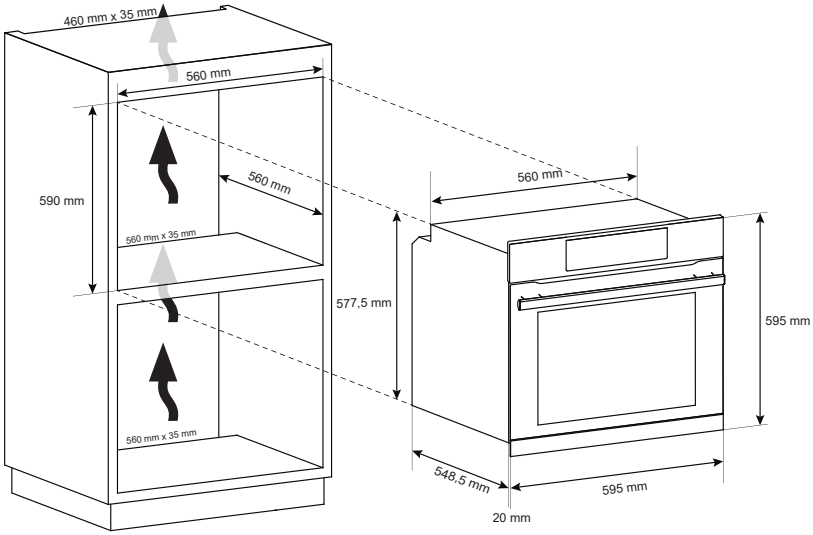
TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.

Vgradnja

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.





SL Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

Обобщение

211 Техника на безопасност

216 Общи Мерки За Безопасност

218 Описание на продукта

221 Описание на дисплея

223 режими на готвене

226 Общи бележки по почистването

226 Поддръжка

229 Отстраняване на проблеми

230 Инсталация

Техника на безопасност

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и достъпните части стават горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещят, когато се използва фурната. Малките деца трябва да се държат на безопасно разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи или поддръжка по него.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Не допускайте деца да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за тази фурна.
- Не използвайте почистващ уред с пара или уред за пръскане под високо налягане за почистване.
- Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:

УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕ С КУПЛУНГ ИЛИ ГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

- Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг: Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В случай на несъвместимост между гнездото о куплунга на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени гнездото с друг, подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да

издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.
- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухината. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината
- Когато поставяте тавичката на решетките, обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба

от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
- ВНИМАНИЕ: Не допълвайте дъното на кухината с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.
- Фурната може да бъде разположена нависоко, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте храната в директен контакт с решетките на фурната. Моля, използвайте подходящи съдове за готвене или хартия за печене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ (*ЗА СЪД С ПАРА)
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от изгаряне и повреждане на уреда: използването на функцията за пара освобождава пара, която може да причини изгаряния: След използване на функция с пара отваряйте внимателно вратичката, за да избегнете нараняване
- Използвайте само питейна вода за пълнене на съда по време на функцията пара.
- Моля, обърнете внимание, че съдът с пара е предвиден да се използва само във фурна. Не използвайте съда с пара на котлони или с открит пламък.
- Не се препоръчва да поставяте съда в съдомиялна машина. Измийте го на ръка с обикновен препарат за съдове.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки на съда с пара.

Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.
Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внивайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.
Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.
Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:
- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не недобра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактно гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ
Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:
- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде

свързан към заземяващата клема на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.
Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

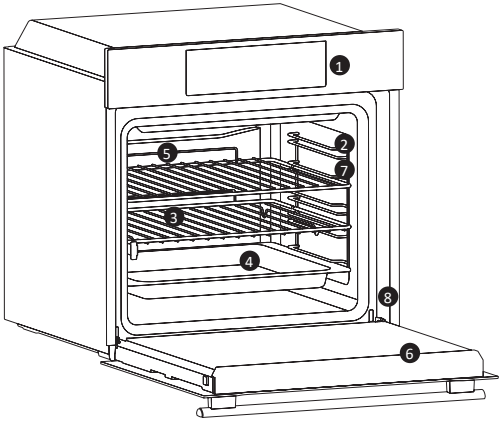
Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ
Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час- така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на “ново”.

Описание на продукта

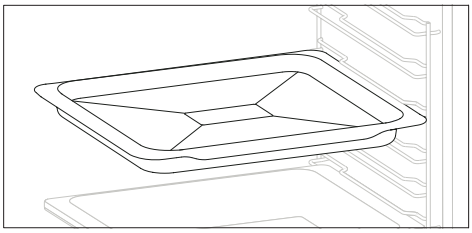


1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скари
4. Тави
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
8. Сериен номер

Напишете своя сериен номер тук за бъдещи справки.

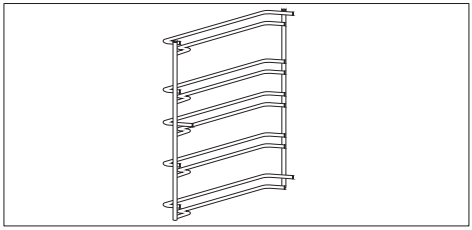
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (само ако е наличен)

По-дълбока тава



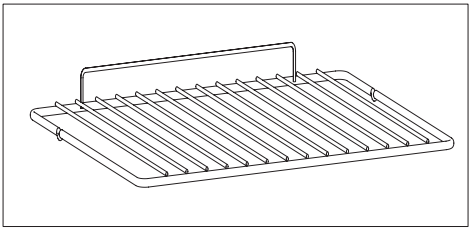
По-дълбоката тава е идеална за равномерно покафеняване, което я прави перфектна за бисквити, сладкиши, ястия на фурна или печено месо. Освен това, поставена под скара за готвене, тя може да събира капки и да предотвратява замърсяване във фурната.

Телена страница (само ако е наличен)



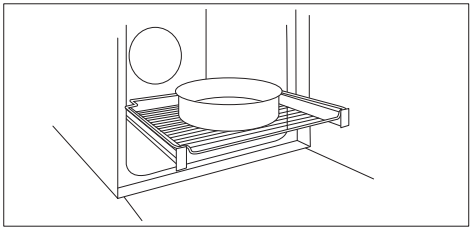
Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

Метална скара



Побира тави за печене и чинии. Не поставяйте храна в директен контакт с металната решетка.

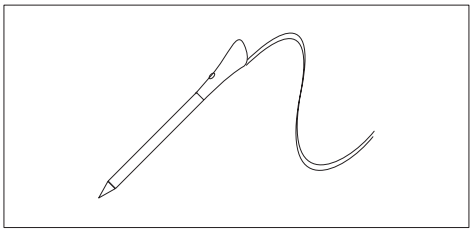
Телескопични водачи (само ако е наличен)



Две водещи релси, които улесняват проверката на състоянието на готвене, тъй като позволяват лесно изваждане и препозициониране на тави и решетки във вътрешността на фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Скарата на фурната не е подходяща за директен контакт с храни. Моля, използвайте подходящи тави или хартия за печене.

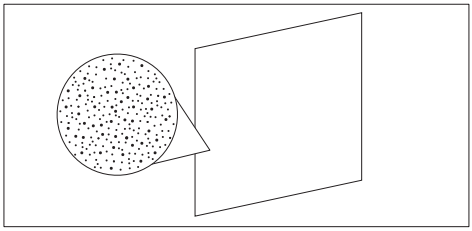
Сонда за месо (само ако е наличен)



Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Поставете в отвора в горната част на кухината. Трябва да се постави, докато фурната е охладена.

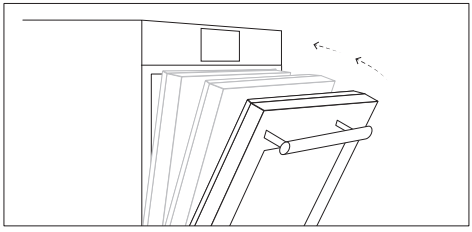
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:
- Не загрявайте предварително и не започвайте да готвите, преди правилно да поставите сондата за месо.
- Не се опитвайте да поставите сондата за месо в замразена храна.

Каталитични панели (само ако е наличен)



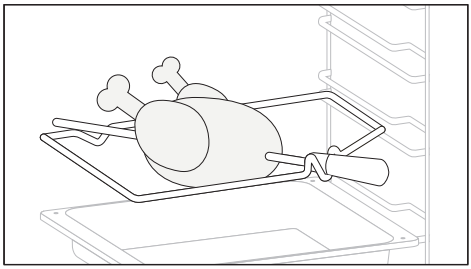
Специални панели, покрити с емайл, изработени с микропореста структура, за да превърнат мазнините в газообразни елементи, които лесно се отстраняват. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 цикъла на готвене на седмица).

Плавно затваряне (само ако е наличен)



Панти, които осигуряват автоматично меко и плавно движение по време на фазата на затваряне на вратата на фурната.

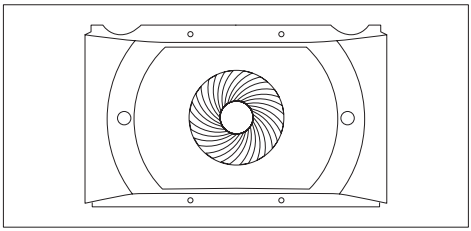
Въртящ шиш (само ако е наличен)



Не е необходимо предварително загряване за готвене на скара. Готвене със затворена врата.

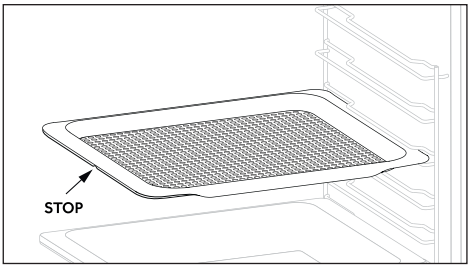
- Развийте куките
- Пъхнете шиша в месото, което ще печете
- Закрепете месото с куките
- Затегнете винтовете
- Поставете шпиндела в отвора, където се намира двигателят.
- Отстранете дръжката и я използвайте в края на готвенето, за да избегнете изгаряне при изваждане на храната от фурната

Главен готвач панел (само ако е наличен)



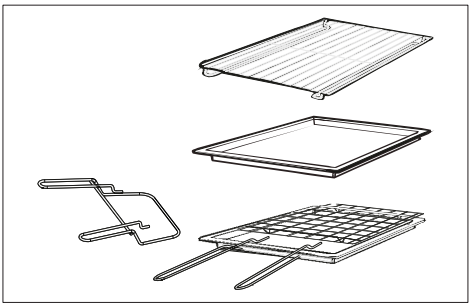
Въздушен конвейер, който увеличава циркулацията на въздуха във фурната. Това позволява подобрена производителност на готвене, по-равномерно готвене на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене и, накрая, равномерно разпределение на температурата във фурната.

Тава Airfry (само ако е наличен)



Тавата за въздушно пържене гарантира, че горещият въздух достига до
храна равномерно и триизмерно, което води до по-хрупкава външност, като същевременно запазва нежност отвътре. По желание може да се постави тава за печене
L1 за събиране на сокове или панировка.

Комплект грил тиган (само ако е наличен)

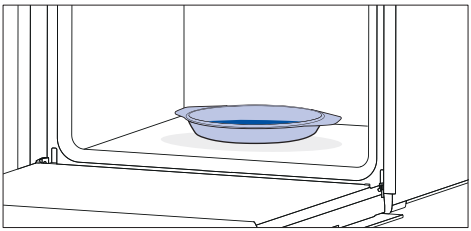


Обикновеният рафт може да поеме форми и съдове.
Рафтът за държач на тава е особено подходящ за печене на неща на скара.
Използвайте го с ваничката за отцеждане.
Специалният профил на рафтовете означава, че те остават хоризонтални дори когато са издърпани направо. Няма риск съдът да се плъзне или разлее.
Тавата за събиране на соковете от печени на скара храни. Използва се само с грил, грил или грил с вентилатор; извадете го от фурната за други методи на готвене.
Никога не използвайте тавата за отцеждане като тава за печене, тъй като това създава дим и мазнина ще опръска фурната ви, правейки я мръсна.

Държачът на таблата

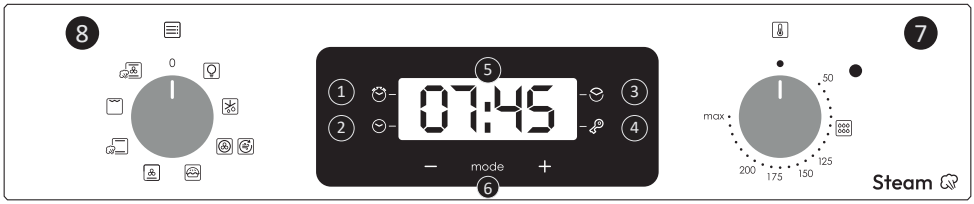
Рафтът за държач на тава е идеален за печене на скара. Използвайте го заедно с ваничката за отцеждане. Включена е дръжка за подпомагане на безопасното преместване на двата аксесоара. Не оставяйте дръжката във фурната.

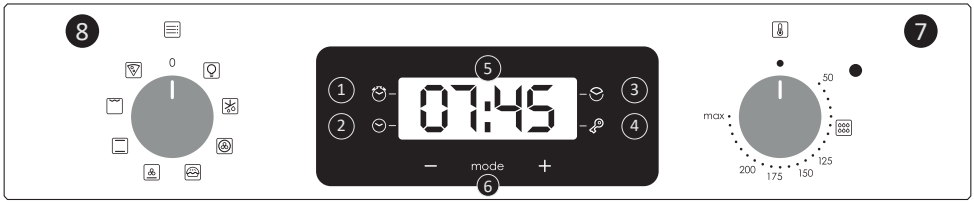
Съд с пара (само ако е наличен)

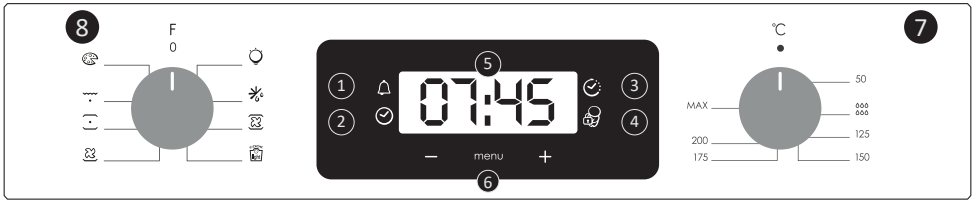


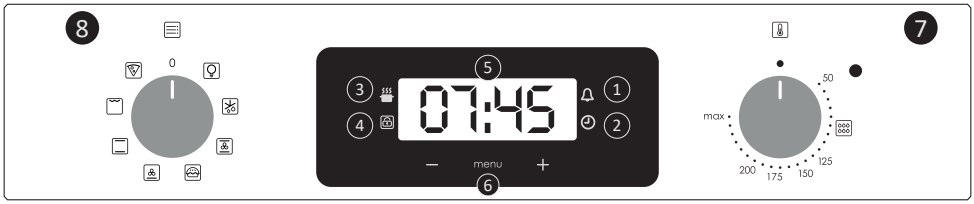
Съдът за пара е полезен аксесоар, който се пълни с вода, за да създава пара по време на готвене, като подобрява вкуса, текстурата и влагата на ястията.

Описание на дисплея (зависи от модела)









Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията
Консумирана мощност на продукта в състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 0,8 W
Период, след който оборудването автоматично достига състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 20 мин

1. Таймер
2. Настройка на часовника
3. Продължителност на готвенето
4. Заключване срещу деца
5. Показване на температурата или часовника
6. Управление на настройките на LCD дисплея
7. Копче за регулиране на термостата
8. Копче за избор на функция

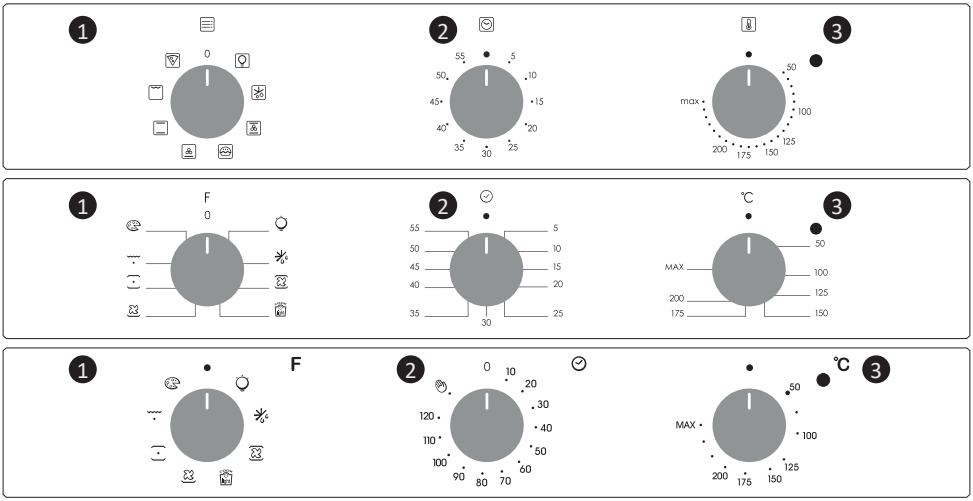
ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:

- Натиснете централния бутон 4 пъти
- Задайте времето с “-” “+” б утони.
- Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

Използване на часовников програматор за сензорно управление (зависи от модела)

ФУНКЦИЯ	КАК ДА АКТИВИРАМЕ	КАК ДА ИЗКЛЮЧИТЕ	КАКВО ПРАВИ	ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА
ЗАКЛЮЧВАНЕ	Функцията за заключване за деца се активира с натискане на Set (Настройване) (+) за минимум 5 секунди. От този момент нататък всички други функции ще са заключени, светодиодът за „Заключване срещу деца“ се включва, на дисплея ще примигва „STOP“ и ще се показва времето на прекъсвания.	Функцията за заключване за деца се дезактивира чрез натискане на тъчпада Set (Настойване) (+) отново за минимум 5 секунди. От този момент светодиодите на “Заключване срещу деца“ се изключват и всички функции могат да бъдат избрани отново.		
МИНУТЕН ТАЙМЕР	Натиснете централния бутон 1 пъти Натиснете бутоните “-” “+”, за да настроите нужното време. Освободете всички бутони	Когато зададеното време изтече, звукова аларма сигнализира край. След като се активира, тази аларма ще спре самостоятелно, но можете да я спрете веднага чрез натискане на някой от бутоните.	В края на зададеното време прозвучава аларма. По време на процеса дисплеят показва оставащото време.	Позволява използването на фурната като будилник (може да се активира както по време на работа на фурната, така и при изключена фурна)
COOKING TIME	• Натиснете централния бутон 2 пъти • Натиснете бутоните “-” или “+”, за да зададете необходимата продължителност на готвене • Освободете всички бутони • Задайте функцията за готвене със селектора на функцията на фурната	• Натиснете бутона, за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон, за да се върнете към ключалката функция.	• Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. • За да проверите колко време остава да работи, натиснете бутона ИЗБОР 2 пъти. • За да промените предварително зададеното време, натиснете бутоните ИЗБОР и “-” “+”.	• Когато времето изтече, фурната ще се изключи автоматично. Ако желаете да спрете готвенето по-рано или завъртете селектора на функции на 0, или задайте време на 0:00 (Бутони ИЗБОР и “-” “+”)

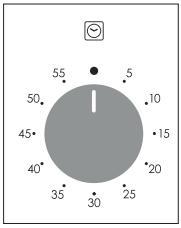


Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията

Консумирана мощност на продукта в състояние на изключен режим: 0,5 W

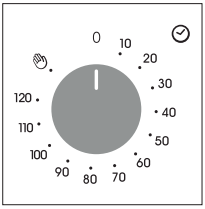
Период, след който оборудването автоматично изключва състоянието: 20 мин

Използване на минутния таймер



За да зададете времето за готвене, завъртете диска с един пълен оборот и след това поставете индекса на желаното време. Когато времето изтече, сигналът ще звъни за няколко секунди.

Използване на таймер за край на готвенето



Този контрол позволява да зададете желаното време за готвене (макс. 120 мин.), фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.

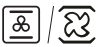
Таймерът ще отброи обратното време от връщането на зададеното време до позиция 0 и ще се изключи автоматично.

За нормално използване на фурната, настройте таймера на позиция ✋.

За да настроите фурната, се уверете, че таймерът не е на позиция 0

Режими на готвене (зависи от модела)

Селектор нас функции	Термостат селектор	Диапазон на T ° C	Функции
			LAMP: включва светлината на интериора.
			РАЗМРАЗЯВАНЕ: Когато дискът е настроен на тази позиция. Вентилаторът циркулира въздух със стайна температура около замразената храна, така че тя да се размрази, без съдържанието на протеин в храната да се променя или променя.
	180	50 ÷ MAX	МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ: Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна подобре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да приготвяте различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Тази функция позволява готвене по един по-здравословен начин чрез намаляване необходимото количество мазнина. Съчетанието от нагреватели с пулсиращ въздушен цикъл гарантира перфектен резултат от печенето.
	210	50 ÷ MAX	ДОЛНО НАГРЯВАНЕ + ВЕНТИЛАТОР: Долният нагревателен елемент се използва с вентилатора, който циркулира въздуха във фурната. Този метод е идеален за плодови сладкиши, тарти, кишове, пица и пастет. Предпазва предните повърхности на храните от изсъхване.
	210	50 ÷ MAX	ДОЛНО НАГРЯВАНЕ + ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: Долният нагревателен елемент се използва заедно с вентилатор, който циркулира въздуха вътре във фурната. Този метод е идеален за плодови пайове, киш, пица и пастети. Предотвратява изсъхването на предната част на храната. Тази функция може да се използва и за почистване на фурната с помощта на функцията Aquactiva. Aquactiva е предназначена да отстранява леките замърсявания лесно и предлага бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на фурната с помощта на пара.

Селектор нас функции	Термостат селектор	Диапазон на T ° C	Функции
	220	50 ÷ MAX	* КОНВЕКЦИЯ : Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	220	50 ÷ MAX	КОНВЕНЦИОНАЛНО + ПАРА: Използват се както горният, така и долният нагревателен елемент. Предварително загрейте фурната за около десет минути. Този метод е подходящ за традиционно печене и готвене. Поставете храната и съда по средата на фурната. Функцията предлага и готвене с пара, което изисква добавяне на вода в съда/резервоара (ако има такъв), когато фурната е студена, и завъртане на копчето на тази функция. Не използвайте предварително загряване. Режимът с пара спомага за по-хрупкава коричка и по-лъскава повърхност на ястието.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛ : Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
	210	50 ÷ MAX	КОНВЕНЦИОНАЛЕН+ ВЕНТИЛАТОР: Избирайки тази функция, долният и горният нагревателни елементи работят заедно с вентилатора за равномерно готвене на всички нива. Този метод на готвене е идеален за печено, гювеч, зеленчуци или пайове с влажен пълнеж.
	210	50 ÷ MAX	КОНВЕНЦИОНАЛНО + ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: При избиране на тази функция горният и долният нагревател работят заедно с вентилатора, което осигурява равномерно готвене на всички нива. Тази функция също така включва готвене с пара — необходимо е да се добави вода в съда/резервоара (ако има такъв) и да се завърти копчето на тази програма. Не използвайте предварително загряване. Този начин на готвене подобрява крехкостта и вкуса на ястията, особено при печено и червено месо.
	220	50 ÷ MAX	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез цуркулиране на горещ въздух във фурната.
	200	200	AIRFRY: Функцията е идеална за печене с ефект на горещовъздушен фритюрник и в комбинация със съответния аксесоар гарантира, че горещият въздух достига равномерно до храната от всички страни, осигурявайки по-хрупкав резултат. Подходяща е за приготвяне на замразени или панирани полуготови продукти. За най-добри резултати използвайте тавата или решетката за air fryer на ниво 4 и 200°C без предварително загряване. Времето за готвене ще варира в зависимост от типа и количеството храна. Моля, поставете тавата за събиране на сокове или трохи на ниво 1.



Сканирайте QR кода и открийте как да го използвате по най-добрия начин за приготвяне на любимите си рецепти.

* Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

ТАБЛИЦА ЗА ЛЕСНО ГОТВЕНЕ НА ПАРА

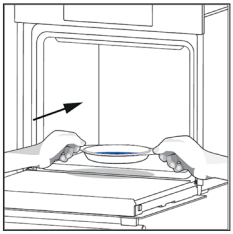
Можете да използвате режима Easy Steam във функции, които предлагат готвене с пара. Използвайте режима Easy Steam за едно ниво на готвене и не загрявайте предварително. Добавете количеството вода от следващата таблица на дъното на фурната или в специален съд (ако е наличен*). След това поставете храната в студената фурна и активирайте функцията. Стойностите в следващата таблица са средни параметри за всяка група храни. Те могат да бъдат променени според предпочитанията.

Функция	Категория Храни	Загряване	Позиция На Скарата	Обем На Водата В Кухината/Съда	Температурен диапазон	Времеви диапазон (мин)	Описание
	Хляб	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	За хлябове
	Месо	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	За говеждо, телешко и свинско печено, птиче месо и месни парчета
	Зелен-чук	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	За печени зеленчуци и картофи
	Риба	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	За цели риби и филета

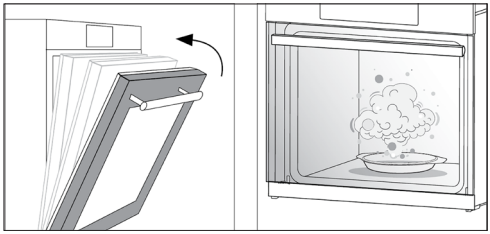
***КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ СЪДА ЗА ПАРЕНЕ ЗА ФУНКЦИИ ЗА ПАРНО ГОТВЕНЕ**



1. Добавете препоръчителното количество вода в съда за пара от чешмата или с кана.



2. Поставете съда на дъното на кухината.



3. Уверете Се, Че Вратата На Фурната Е Затворена.

След използване на режима Easy Steam

В зависимост от честотата на употреба и твърдостта на водата, могат да останат петна от котлен камък на дъното на фурната или в съда, ако има такъв. След използване на режима Easy Steam оставете уреда да се охлади преди почистване. За премахване на котлен камък изсипете смес от 100 мл оцет и 50 мл вода на дъното на фурната или в съда. След около 10 минути изчакайте и избършете с мека кърпа.

Общи бележки по почистването

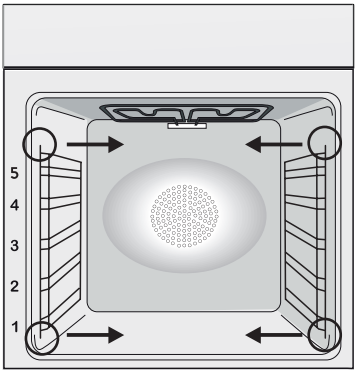
Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почиствате, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ
Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА
Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ
Почиствайте приспособленията с мокра насапунисана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

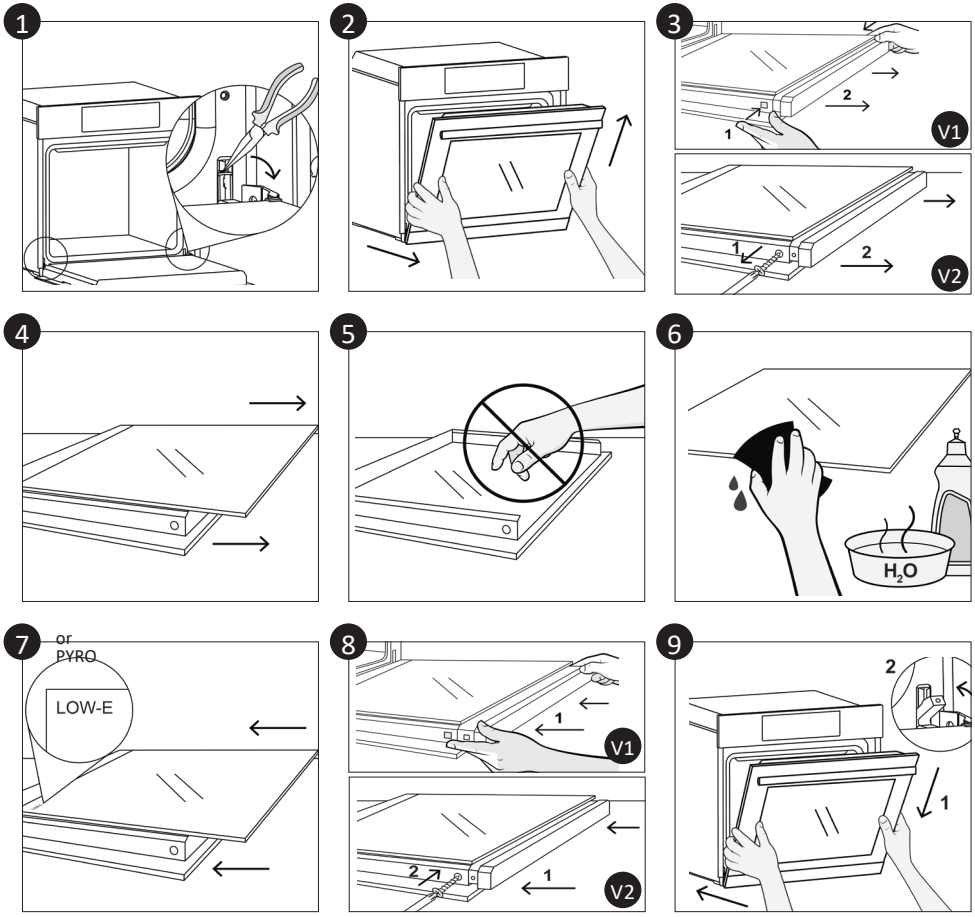
ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ
След като използвате грила, свалете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в контейнер и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и течност за почистване.
Ако останат мазни остатъци, потопете тавата във вода и детергент. Друга възможност е да измиете тавата в съдомиялната машина или да използвате обикновен детергент. Никога не поставяйте мръсна тава обратно във фурната.

Поддръжка (зависи от модела)



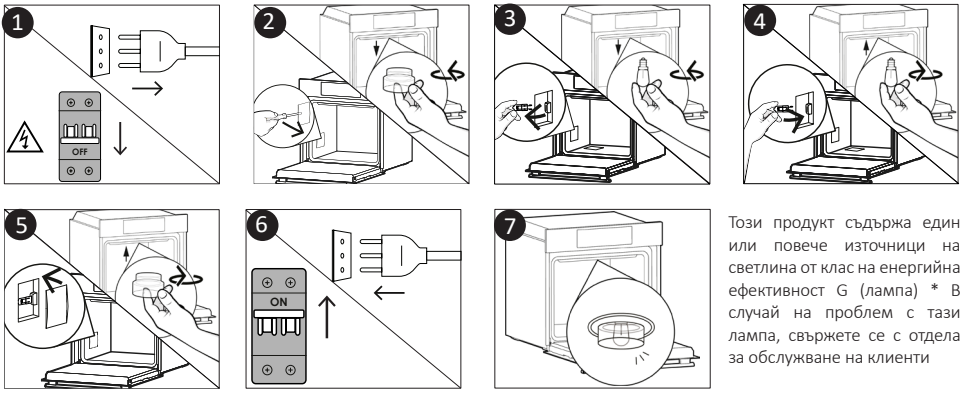
Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки
1. Извадете металните скари, като ги издърпате по посока на стрелките (виж по-долу).
2. За да почистите металните скари ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, а след това се уверете, че са подсушени.
3. След почистване поставете металните скари в обратния ред.

Сваляне И Почистване На Стъклена Врата (зависи от модела)



Смяна на крушката (зависи от модела)

1. Изключете фурната от електрическата мрежа.
2. Развийте стъкления капак, развийте крушката и я сменете с нова крушка от същия тип.
3. След като смените дефектната крушка, сменете стъкления капак.



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина от клас на енергийна ефективност G (лампа) * В случай на проблем с тази лампа, свържете се с отдела за обслужване на клиенти

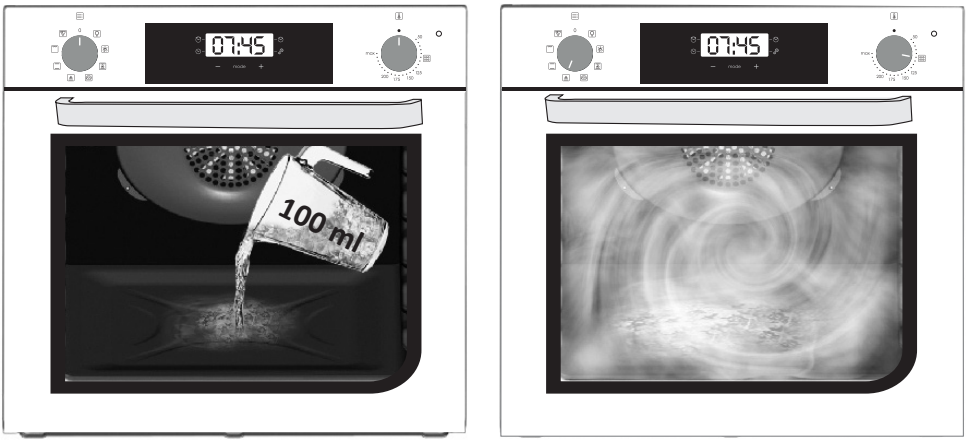
Aquactiva функция (зависи от модела)

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1.Излейте 100 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.

2. Задайте функцията на фурната на Долен + Вентилатор ( )
3. Настройте температурата Aquactiva icon.
4. Оставете програмата да работи 20 минути.
5. След 20 минути изключете програмата и оставете фурната да изстине.
6. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете.
Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с огрлед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

• WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

• WEEE трябва да бъдат предавани в съответнтие събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

• когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

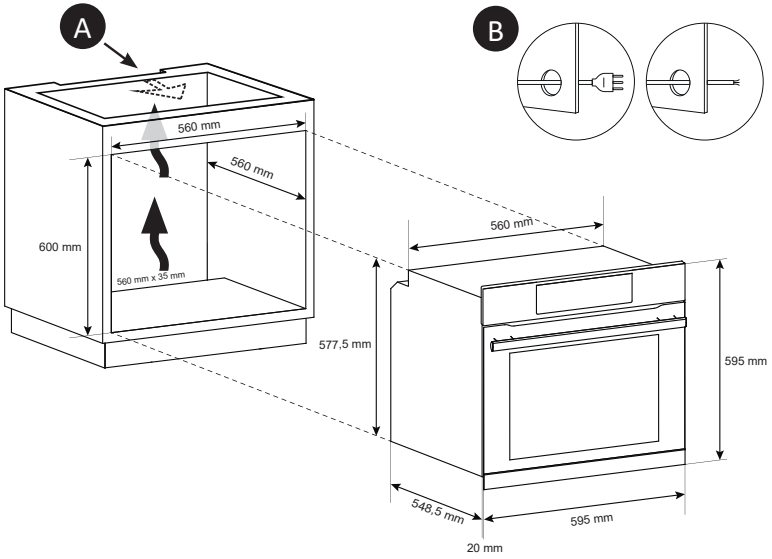
Отстраняване на проблеми

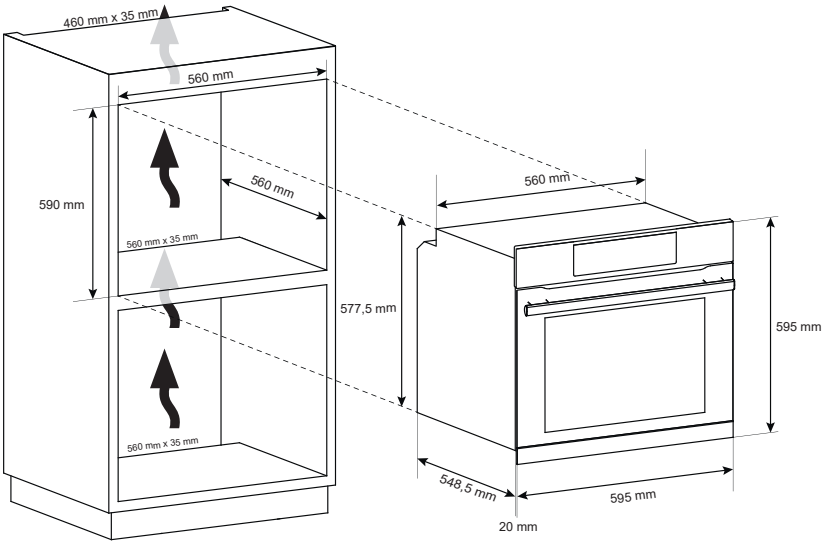
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки

Инсталация

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.





BG Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .

Sažetak

232 Sigurnosne upute

236 Opće upute

238 Opis proizvoda

241 Opis zaslona

243 Načini kuhanja

246 Opće napomene o čišćenju

246 Održavanje

249 Rješavanje problema

250 Montaža

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Uređaj odspojite s mrežnog napajanja prije obavljanja radova na uređaju ili održavanja.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu

izgrebati površinu i uništiti staklo.

- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
- Upotrebljavajte isključivo termometar za meso koji je preporučen za ovaj uređaj.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA:
  UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.
  Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.
  Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja
- AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:
  Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor napajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese

maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladno sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni. Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.

- Ako se kabel za napajanje oštetio, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak prolivenog materijala.
- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.,
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti. Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice. • UPOZORENJE: Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može dovesti do otapanja ili propadanja emajla.
- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri

nominalnim frekvencijama.

- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.
- UPOZORENJE: Ne stavljajte hranu u izravan kontakt s rešetkama pećnice. Koristite prikladno posuđe ili papir za pečenje.

UPOZORENJA (*ZA POSUDU ZA PARU)

- UPOZORENJE: opasnost od opeklina i oštećenja uređaja: prilikom upotrebe funkcije za paru ona može uzrokovati opekline: Pažljivo otvorite vrata kako biste izbjegli ozljede nakon upotrebe funkcije kuhanja s parom
- Za punjenje posude tijekom funkcije pare koristite samo pitku vodu.
- UPOZORENJE: Nakon uporabe, preostala voda u posudi može i dalje biti vruća. Postupajte pažljivo s njom.
- Imajte na umu da je posuda za paru namijenjena samo za uporabu u pećnici. Posudu za paru nemojte koristiti na pločama za kuhanje ili na otvorenom plamenu.
- Ne preporučuje se stavljanje posude u perilicu posuđa. Operite ju ručno običnim deterdžentom za posuđe.
- Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače na posudi za paru.

Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremiti ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.
Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepilom na izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim raziđe prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovale upute sadržane u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.

Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.
Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:
- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.
Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje.
Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.
Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

PRIKLJUČAK
Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220- 240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:
- Napon napajanja naveden na mjeraču,
- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode
Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE
Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri konti-

nuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

NAPOMENA: Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

Preporuke

Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.
Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.
Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.
Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

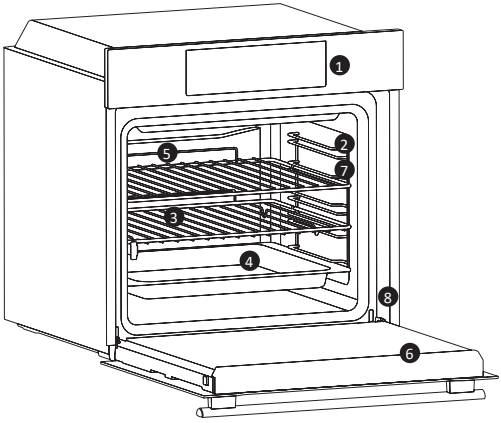
Instalacija

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obvezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.
Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.
Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.
Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.
Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

Prvo Korištenja

PRETHODNO ČIŠĆENJE
Očistite pećnicu prije prvog korištenja:
Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetravanje prostorije.

Opis proizvoda

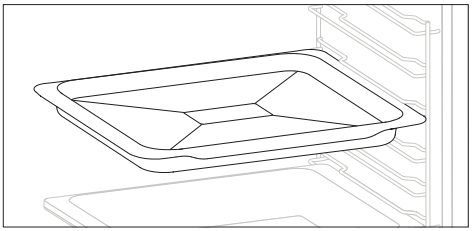


1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj

Ovdje upišite svoj serijski broj za buduću upotrebu.

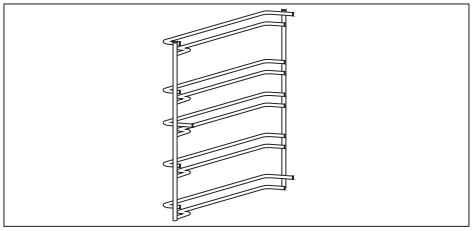
PRIBOR (ovisi o modelu)

Dublji pladanj



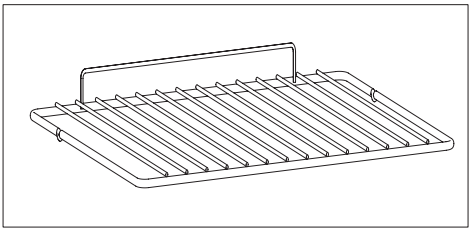
Dublja tepsija idealna je za ravnomjerno pečenje, što je čini savršenom za kolačiće, peciva, složence ili pečenja. Osim toga, ako se postavi ispod rešetke za pečenje, može skupljati kapljice i spriječiti nered u pećnici.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



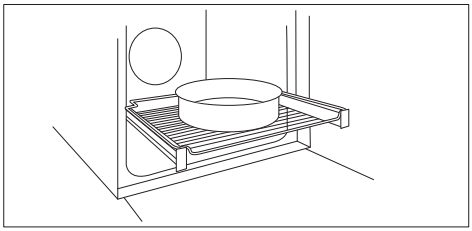
Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Metalna rešetka



Drži limove za pečenje i tanjure. Ne stavljajte hranu u izravan kontakt s metalnom rešetkom.

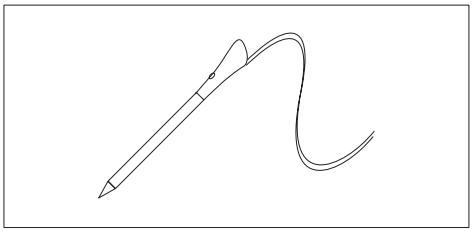
Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen)



Dvije vodilice koje olakšavaju provjeru statusa kuhanja jer omogućuju jednostavno vađenje i premještanje posuda i rešetki unutar pećnice.

BILJEŠKA: Rešetke pećnice nisu prikladne za izravan kontakt s hranom. Molimo koristite odgovarajuće limove za pečenje ili papir za pečenje.

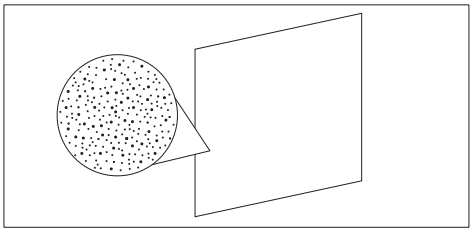
Sonda za meso (samo ako je uređaj opremljen)



Mjeri unutarnju temperaturu hrane tijekom kuhanja. Umetnite u rupu na vrhu šupljine. Treba ga staviti dok je pećnica hladna.
UPOZORENJA:

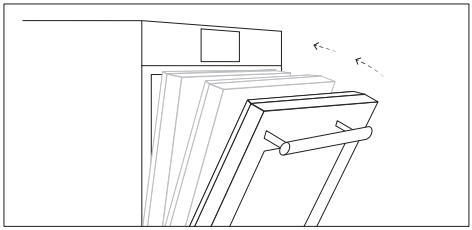
- Nemojte prethodno zagrijavati ili započeti kuhanje prije nego što ispravno umetnete sondu za meso.
- Ne pokušavajte umetnuti sondu za meso u smrznutu hranu.

Katalitički paneli (samo ako je uređaj opremljen)



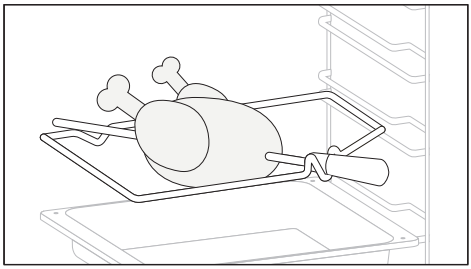
Posebne ploče presvučene caklinom, izrađene s mikroporoznom strukturom za pretvaranje masti u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine korištenja (pri 2/3 ciklusa kuhanja tjedno).

Meko zatvaranje (samo ako je uređaj opremljen)



Šarke koje osiguravaju automatsko meko i glatko kretanje tijekom faze zatvaranja vrata pećnice.

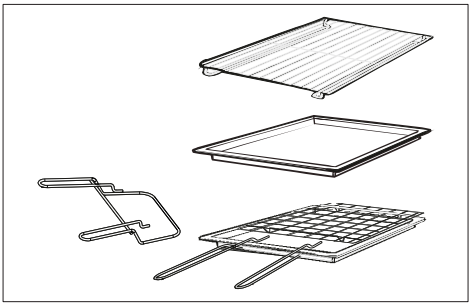
Pečenje na ražnju (samo ako je uređaj opremljen)



Za kuhanje na žaru nije potrebno prethodno zagrijavanje. Kuhanje sa zatvorenim vratima.

- Odvijte kuke
- Ražanj zabodite u meso koje se peče
- Pričvrstite meso kukicama
- Zategnite vijke
- Umetnite vreteno u rupu u kojoj se nalazi motor.
- Uklonite ručku i upotrijebite je na kraju pečenja kako biste izbjegli opekline prilikom vađenja hrane iz pećnice.

Set tava za roštilj (samo ako je uređaj opremljen)

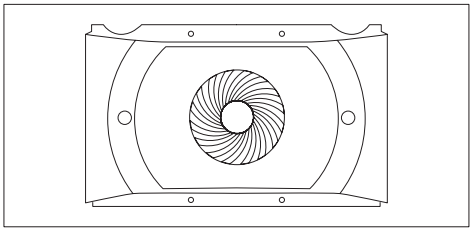


Jednostavna polica može primiti kalupe i posude.
Polica za držač pladnja posebno je dobra za pečenje stvari na roštilju.
Koristite ga s pladnjem za skupljanje tekućine.
Poseban profil polica znači da ostaju vodoravne čak i kada se odmah izvuku. Nema opasnosti od klizanja ili prolijevanja posude.
Posuda za skupljanje sokova iz hrane pečene na žaru. Koristi se samo s roštiljem, roštiljem ili roštiljem s ventilatorom; izvadite ga iz pećnice za druge načine kuhanja.
Nikada nemojte koristiti posudu za skupljanje tekućine kao posudu za pečenje jer se na taj način stvara dim, a mast će poprskati pećnicu i zaprljati je.

Držač pladnja

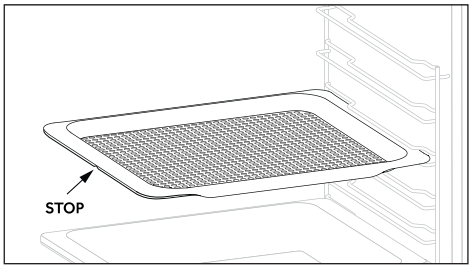
Polica za držač pladnja idealna je za roštiljanje. Koristite ga zajedno s ladicom za skupljanje tekućine. Uključena je ručka koja pomaže u sigurnom premještanju oba pribora. Ne ostavljajte ručku unutar pećnice.

Panel kuhara (samo ako je uređaj opremljen)



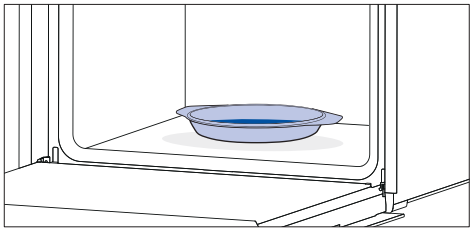
Zračni transporter koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšane performanse kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, konačno, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

Poslužavnik Airfryer (samo ako je uređaj opremljen)



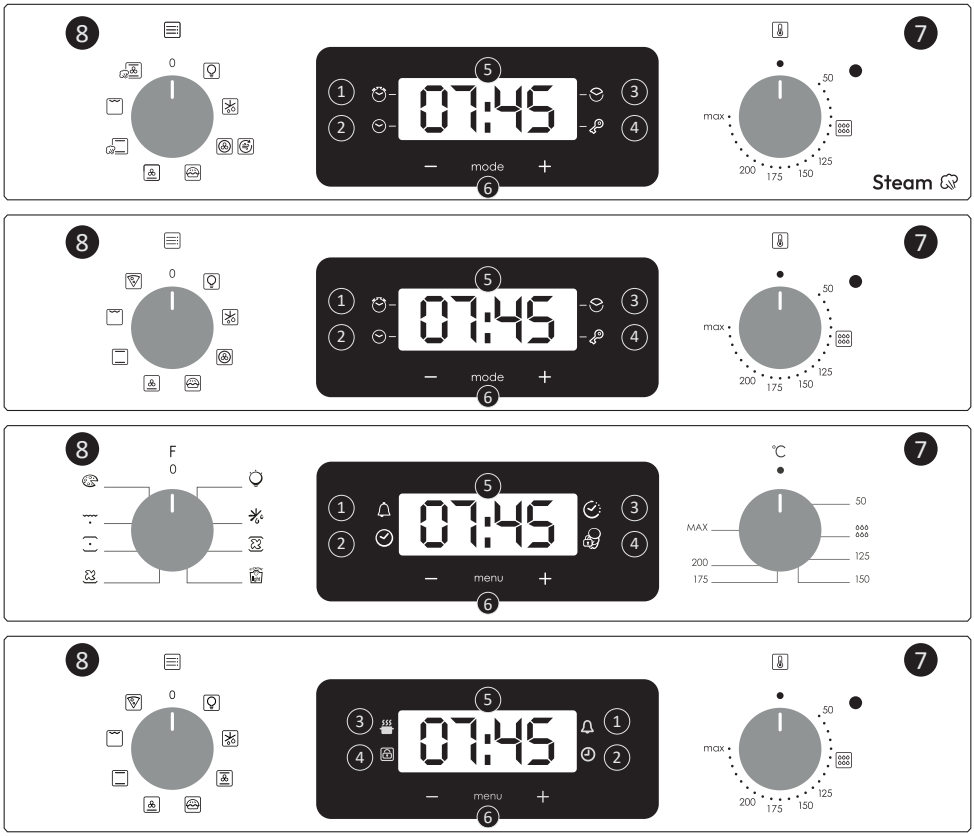
Ladica za prženje na zraku osigurava da vrući zrak dopre do hranu ravnomjerno i trodimenzionalno, što rezultira hrskavijom vanjštinom, a istovremeno zadržava nježnost iznutra. Opciono se može staviti pleh za pečenje L1 za skupljanje sokova ili pohanja.

Posuda za paru (samo ako je uređaj opremljen)



Posuda za paru je koristan dodatak koji se puni vodom kako bi stvarala paru tijekom kuhanja, poboljšavajući okus, teksturu i sočnost jela.

Opis zaslona (ovisi o modelu)



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826
Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min

1. Zapisnik minuta
2. Postavljanje sata
3. Vrijeme kuhanja
4. Sigurnosna blokada za djecu
5. Prikaz temperature ili sata
6. Kontrole za podešavanje LCD zaslona
7. Gumb za odabir termostata
8. Gumb za odabir funkcije

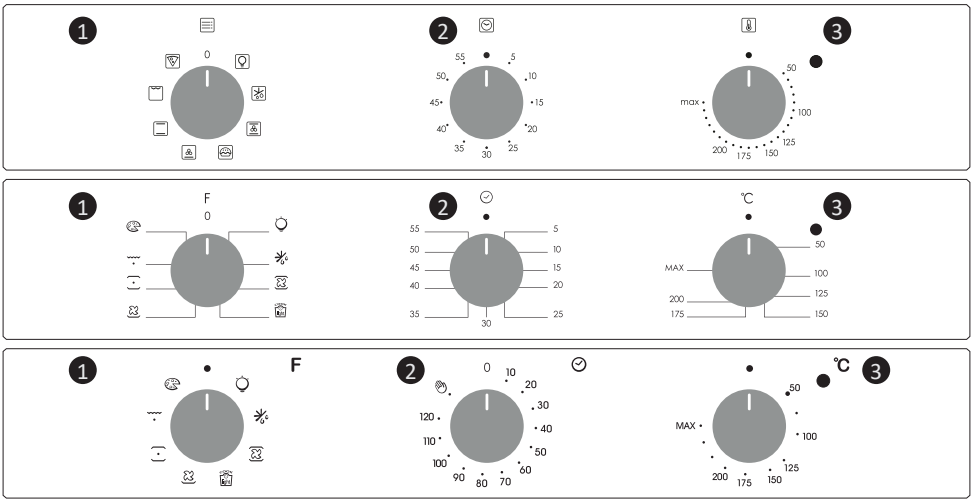
UPOZORENJE: prva operacija koja se izvrši nakon što je pećnica instalirana ili nakon prekida napajanja (ovo je prepoznatljivo na zaslonu koji pulsira i prikazuje 12:00) postavlja točno vrijeme. To se postiže na sljedeći način.

- Pritisnite središnji gumb.
- Postavite vrijeme tipkama "-" "+".
- Otpustite sve tipke.

PAŽNJA: Pećnica će raditi samo ako je postavljen sat.

Korištenje programatora sata za upravljanje dodirom (ovisi o modelu)

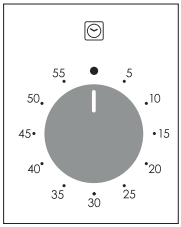
FUNKCIJA	KAKO KORISTITI	KAKO DEAKTIVIRATI	ŠTO TO RADI	BILJEŠKA
BRAVA KLJUČ	Funkcija Zaštita za djecu aktivira se kada dodirnete gumb Set(+) i zadržite najmanje pet sekundi. Od ovog trenutka pa nadalje sve se ostale funkcije blokiraju, uključuje se lampica LED sigurnosne blokade za djecu, a na zaslonu isprekidano treperi STOP i trenutačno vrijeme.	Funkcija Child Lock isključena je isključivanjem pećnice dodirivanjem Touchpad Set (+) ponovo najmanje pet sekundi. Od ovog trenutka pa nadalje isključuje se lampica LED sigurnosne blokade za djecu i sve su funkcije ponovno dostupne za odabir.		
ZAPISNIK MINUTA	Pritisnite središnji gumb 1 puta Pritisnite tipke "-" "+" za podešavanje vremena Otpustite sve tipke	Kada istekne zadano vrijeme, aktivira se zvučni alarm. Taj se alarm zaustavlja sam od sebe, ali možete ga zaustaviti odmah ako pritisnete bilo koji gumb.	Zvali alarm na kraju zadanog vremena. Tijekom postupka na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.	Omogućuje korištenje pećnice kao budilica (može se aktivirati ili s radom u pećnici ili bez korištenja peći)
VRIJEME KUHANJA	• Pritisnite središnju tipku 2 puta • Pritisnite tipke "-" ili "+" za podešavanje potrebne duljine kuhanja • Otpustite sve tipke • Funkciju kuhanja postavite biračem funkcija pećnice	Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala. Pritisnite središnji gumb za povratak na funkciju sata.	• Omogućuje unaprijed postavljanje vremena kuhanja potrebnog za odabrani recept. • Da biste provjerili koliko je vremena preostalo za rad, pritisnite tipku ODABIR 2 puta. • Za izmjenu unaprijed postavljenog vremena pritisnite tipke ODABIR i "-" "+".	• Po isteku vremena pećnica će se automatski isključiti. Ako želite ranije prekinuti kuhanje, okrenite birač funkcija na 0 ili postavite vrijeme na 0:00 (tipke SELECT i "-" "+")



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826
Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W
Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min

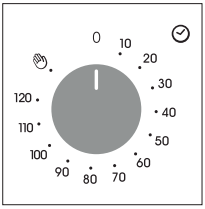
1. Gumb za odabir funkcija
2. Vrijeme kuhanja
3. Gumb za odabir termostata

Korištenje minutnog mjerača vremena



Kako biste podesili vrijeme kuhanja, okrenite kotačić za jedan puni krug i zatim postavite indeks na željeno vrijeme. Kada vrijeme istekne, signal će zvoniti nekoliko sekundi.

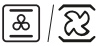
Korištenje mjerača vremena za kraj kuhanja



Ova kontrola omogućuje postavljanje željenog vremena kuhanja (maks. 120 min.) pećnica će se automatski isključiti na kraju postavljenog vremena.
Tajmer će odbrojavati od postavljenog vremena do povratka na 0 položaj i automatski se isključiti.
Za normalnu upotrebu pećnice postavite tajmer na položaj .
Za postavljanje pećnice osigurajte da mjerač vremena nije na položaju 0

Načini kuhanja (ovisi o modelu)

Regulator funkcije	Regulator termostata	T ° C opseg	Funkcija
			SVJETILJKA: Uključuje svjetlo u unutrašnjosti pećnice.
			ODLEĐIVANJE: Kada je gumb za funkcije podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen.
	180	50 ÷ MAX	KUHANJE VENTILATOROM: Preporučujemo ovaj način pečenja za perad, peciva, ribe i povrće. Toplina bolje prodire u hranu te je vrijeme predzagrijavanja i pečenja kraće. Također možete peći različitu hranu u isto vrijeme sa ili bez iste pripreme u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja pruža ujednačenu raspodjelu topline a mirisi različite hrane se ne miješaju. Omogućite oko deset dodatnih minuta kuhanja kada kuhate različitu hranu u isto vrijeme.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ova funkcija omogućava kuvanje na zdraviji način, s obzirom da je potrebna manja količina masti i ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim kruženjem vazduha garantuje savršene rezultate pečenja.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR: Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Ova je metoda idealna za voćne kolače, torte, quicheve, pizze i paštete. Sprječava isušivanje prednjih površina hrane.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA: Donji grijaći element koristi se zajedno s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Ova metoda idealna je za sočne voćne pite, quicheve, pizzu i paštete. Sprječava isušivanje prednje strane hrane. Ova funkcija također se može koristiti za čišćenje pećnice pomoću funkcije Aquactiva. Aquactiva je osmišljena kako bi bez napora uklonila laganu prljavštinu i pružila brzo i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću pare.

Regulator funkcije	Regulator termostata	T ° C opseg	Funkcija
	220	50 ÷ MAX	* PRIRODNO KRUŽENJE ZRAKA: Koriste se donji i gornji grijač. To je klasičan način pečenja. Savršen je za pečenje mesnih koljenica, divljači, keksa i jabuka. Jela su na kraju pečenja lijepo hrskava.
	220	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + PARA: Koriste se i gornji i donji grijaći elementi. Pećnicu prethodno zagrijte oko deset minuta. Ova metoda idealna je za tradicionalno pečenje i pripremu kolača. Hranu i posudu stavite na srednju razinu. Funkcija također omogućava kuhanje uz pomoć pare – potrebno je dodati vodu u posudu/rezervoar (ako postoji) dok je pećnica hladna i zatim okrenuti gumb na ovu funkciju. Nemojte koristiti prethodno zagrijavanje. Parni način pomaže postići hrskaviju koricu i sjajniju površinu jela.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: (koristi se s zatvorenim vratima) Gornji grijač koristi se samostalno uz podešavanje temperature. Potrebno je predzagrijavanje u trajanju od 5 minuta da grijač postane crven. Uspjeh je zajamčen za pripremu čevapčića, mesa i slične hrane. Bijelo meso treba biti udaljenije od grijača, vrijeme pečenja je duže ali je hrana ukusnija. Crveno meso i ribe možete staviti na policu ali ispod mora biti plitica za sakupljanje masnoće.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNI+ VENTILATOR: Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijač rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim razinama. Ovaj način kuhanja idealan je za pečenja, složence, povrće ili pite s vlažnim nadjevima.
	210	50 ÷ MAX	KONVENCIONALNO + VENTILATOR + PARA: Odabirom ove funkcije, gornji i donji grijaći elementi rade zajedno s ventilatorom, omogućujući ravnomjerno pečenje na svim razinama. Ova funkcija također koristi paru – potrebno je dodati vodu u posudu/rezervoar (ako postoji) i okrenuti gumb na ovu funkciju. Prethodno zagrijavanje se ne koristi. Ova metoda poboljšava sočnost i okus jela, osobito pečenja i crvenog mesa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza, foccacia.
	200	200	AIRFRY: Funkcija je idealna za pečenje u stilu friteze na vrući zrak – u kombinaciji s odgovarajućim dodatkom osigurava ravnomjernu cirkulaciju vrućeg zraka oko hrane, što rezultira hrskavijom koricom. Idealna je za pripremu smrznute hrane ili pohanih polugotovih proizvoda. Za najbolje rezultate koristite rešetku ili pladanj za fritezu na 4. razini i 200°C bez prethodnog zagrijavanja. Vrijeme pečenja ovisi o vrsti i količini hrane. Molimo stavite pladanj za skupljanje sokova ili mrvica na 1. razinu.



Skenirajte QR kod i otkrijte kako ga najbolje iskoristiti za pripremu svojih omiljenih recepata.

* Provjereno u suglasnosti s CENELEC EN 60350-1. korišteno za određivanje energetske klase.

TABLICA ZA JEDNOSTAVNO KUHANJE NA PARU

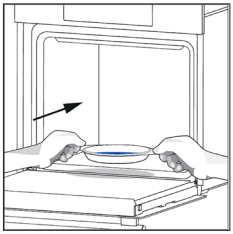
Način rada Easy Steam možete koristiti u funkcijama koje omogućuju kuhanje uz pomoć pare. Koristite način Easy Steam za jednu razinu kuhanja i nemojte prethodno zagrijavati. Dodajte količinu vode iz donje tablice na dno šupljine ili u za to predviđenu posudu (ako postoji*). Zatim stavite hranu u hladnu pećnicu i uključite funkciju. Vrijednosti u donjoj tablici su prosječni parametri za svaku skupinu hrane. Mogu se promijeniti prema željama.

Funkcija	Kategorija Hrane	Zagrija-vanje	Položaj Rešetke	Količina Vode U Šupljini/Posudi	Raspon tempe-rature	Vre-menski raspon (min)	Opis
	Kruh	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Za štruce kruha
	Meso	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Za pečenja od go-vedine, teletine i svinjetine, perad i mesne komade
	Povrće	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Za pečeno povrće i krumpir
	Riba	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Za cijele ribe i filete

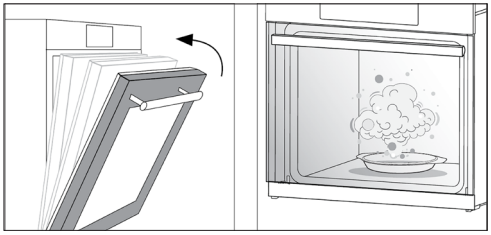
***KAKO KORISTITI POSUDU ZA KUHANJE NA PARI**



1. Dodajte preporučenu količinu vode u posudu za paru iz sudopera ili pomoću vrča.



2. Stavite posudu na dno komore.



3. Provjerite Je Li Vrata Pećnice Zatvorena.

Nakon korištenja Easy Steam načina

Ovisno o učestalosti korištenja i tvrdoći vode, mogu ostati mrlje od kamenca na dnu pećnice ili u posudi, ako je prisutna. Nakon korištenja Easy Steam načina, pustite uređaj da se ohladi prije čišćenja. Za uklanjanje kamenca ulijte smjesu od 100 ml octa i 50 ml vode na dno pećnice ili u posudu. Nakon otprilike 10 minuta obrišite ga mekanom krpom.

Opće napomene o čišćenju

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na osnovi bjelila (amonijak).

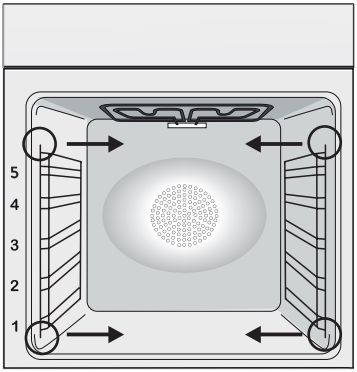
STAKLENI DIJELOVI
Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterdžentom i dobro iscijeđenu. Potom isperite vodom.

BRTVA PROZORA PEĆNICE
Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

PRIBOR
Pribor očistite mokrom spužvom i sapunicom prije nego ga isperete i osušite: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

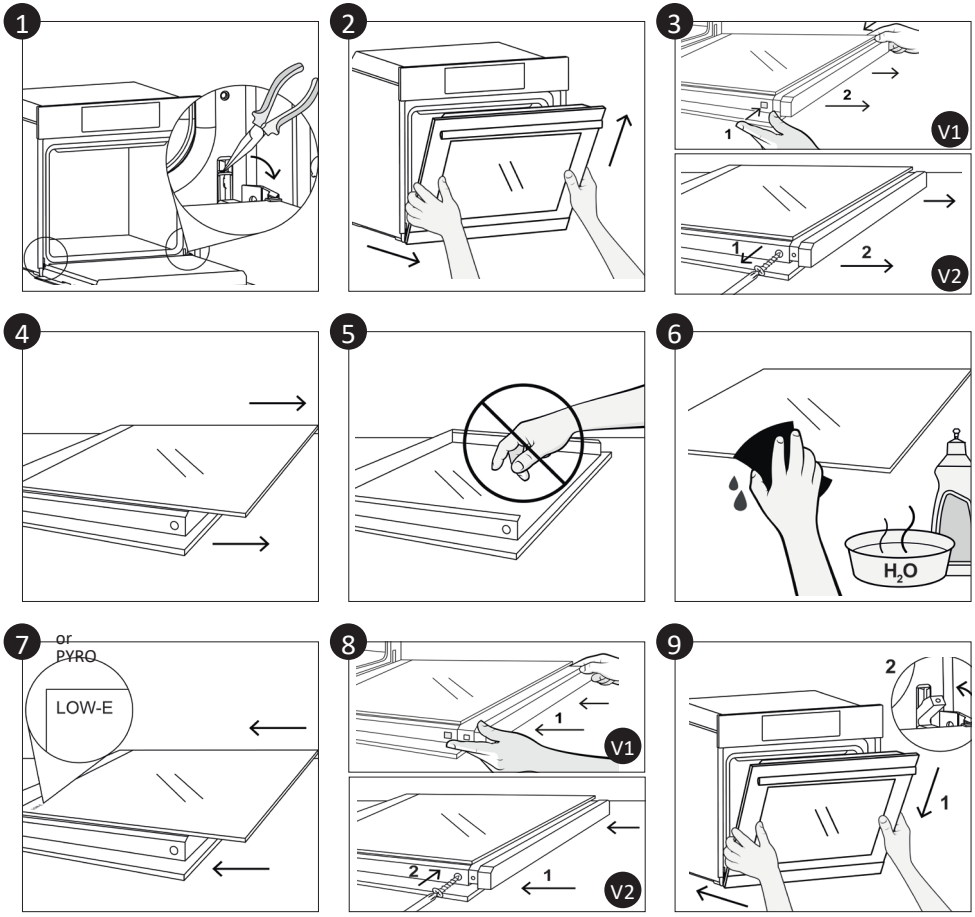
PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE
Nakon uporabe rešetke za pečenje, izvadite pliticu iz pećnice. Vruću masnoću ulijte u spremnik i operite pliticu vrućom vodom uz pomoć spužve i sredstva za pranje posuđa. Ako masne naslage ostanu, uronite pliticu u vodu i deterdžent. Alternativno možete pliticu oprati u perilici posuđa ili uporabiti komercijalno sredstvo za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu.

Održavanje (ovisi o modelu)



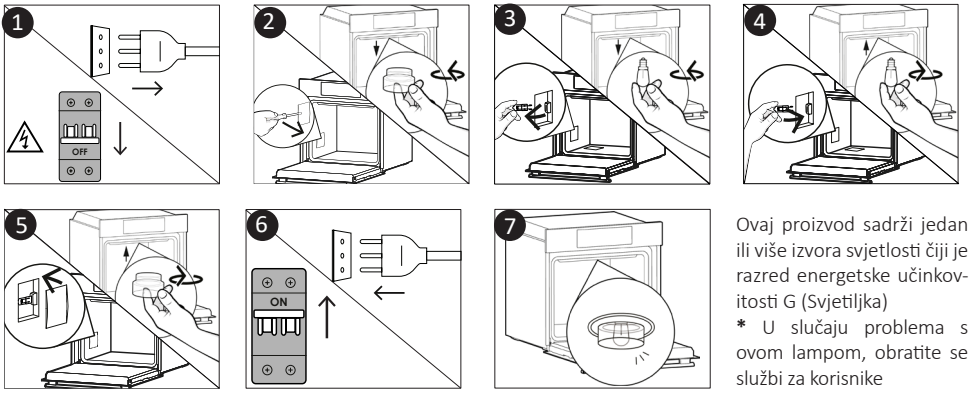
БҮЙІРЛІК СӨРЕЛЕРДІ АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ НҰСҚАУЫ
1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.

Uklanjanje I Čišćenje Staklenih Vrata (ovisi o modelu)



Promjena žarulje (ovisi o modelu)

1. Isključite pećnicu iz električne mreže.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite žarulju i zamijenite je novom žaruljom istog tipa.
3. Nakon što je neispravna žarulja zamijenjena, vratite stakleni poklopac.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (Svjetiljka)

***** U slučaju problema s ovom lampom, obratite se službi za korisnike

Funkcija “Aquactiva” (ovisi o modelu)

Postupak “Aquactiva” koristi paru za uklanjanje masnoca i drugih ostataka iz pecnice.

1. Nalijte 100 ml vode u spremnik “Aquactiva” na dnu pecnice.
2. Postavite funkciju pećnice na Donji dio + Ventilatorski grijač ( )
3. Postavite gumb za odabir funkcija pecnice na oznaku “Aquactiva”
4. Ostavite program da radi 20 minuta.
5. Nakon 20 minuta isključite program i ostavite pećnicu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

UPOZORENJE:

Prije brisanja unutarnjih površina provjerite da je pecnica potpuno ohladena. Budite oprezni I obratite posebnu pažnju na sve vruce površine jer postoji opasnost od opeklina.

Za ovaj postupak možete koristiti destiliranu ili pitku vodu.





Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

• Otpadna električna i elektronika oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.

• Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.

• Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

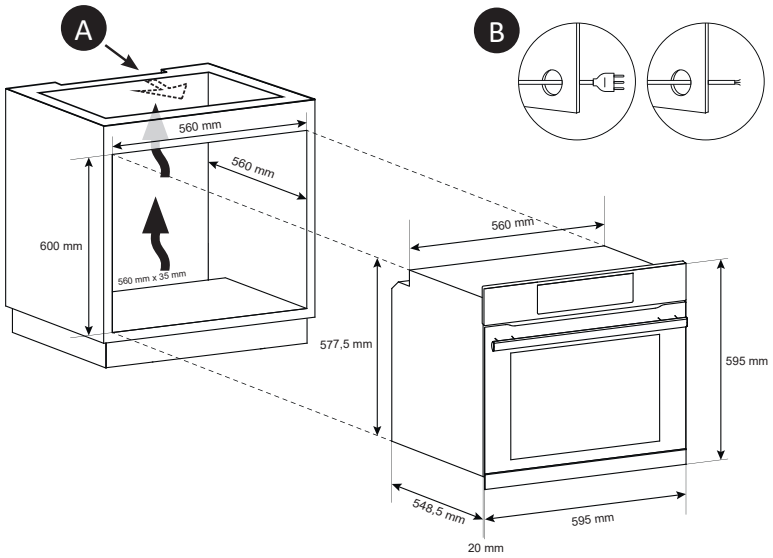
Rješavanje problema

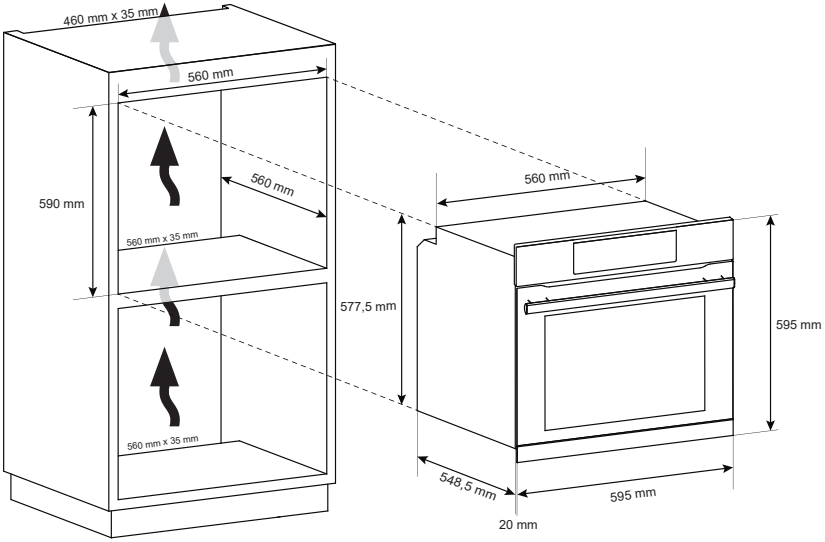
Problem	Mogući Uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljeni funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj

Montaža

HR Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz. 460 mm x 15 mm

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.





HR Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

Tartalom

252 Biztonsági javaslatok

256 Általános utasítások

258 Termékleírás

261 A sütö használata

263 Sütési módok

266 Általános tisztítási tudnivalók

266 Karbantartás

269 Hibaelhárítás

270 Montaža

Biztonsági javaslatok

- Sütés közben a pára lecsapódhat a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. Kevésbé fordul elő, ha a bekapcsolás után vár 10-15 percet, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a páralecsapódás mindig eltűnik.
- A zöldségeket fedeles edényben süsse nyitott tepsi helyett.
- Ne hagyja az ételt a sütőben, miután több mint 15/20 percig sütötte.
- FIGYELMZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
- FIGYELMEZTETÉS: • Bármilyen munkálat vagy karbantartás végrehajtása előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszközről, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- 8 éven aluli gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem tis títhatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
- Ne tisztítsa a sütő üvegajtaját durva felületű vagy súroló hatású anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.
- A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a sütőt, majd a tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.
- Kizárólag az ehhez a sütőtípushoz ajánlott maghőmérőt használja.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagyny-

omású permetezőt.

- HA A SÜTŐT A GYÁRTÓ DUGASZ NÉLKÜL BIZTOSÍTJA:
  A KÉSZÜLÉKET NEM SZABAD AZ ÁRAMFORRÁSHOZ DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A TÁPHÁLÓZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie. Annak érdekében, hogy a berendezés megfeleljen a hatályos biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak úgy szabad csatlakoztatni, hogy a készülék és az áramforrás között egy, a III. túlfeszültségkategóriára vonatkozó követelményeknek megfelelő többpólusú megszakító legyen elhelyezve. A többpólusú megszakító legyen képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és feleljen meg a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábelt a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt többpólusú megszakítónak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, amikor a készüléket beépítik.
  Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását.
  A szétkapcsolást úgy kell elérni, hogy a rögzített vezetékekbe be kell építeni egy kapcsolót a huzalozási szabályoknak megfelelően,
- HA A SÜTŐ A GYÁRTÓ ÁLTAL BIZTOSÍTOTT DUGÓVAL VAN ELLÁTVA:
  Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén jelzett terhelésnek, csatlakoztatott földelő érintkezővel kell rendelkeznie és üzemelnie kell. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. Ezt a műveletet csak megfelelően képzett szakembernek kell végrehajtania. Ha az aljzat és a készüléken lévő dugó nem kompatibilis egymással, szakképzett villanyszerelőtől kérje a cserét a megfelelő másik típusra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak. Az áramforráshoz történő csatlakoztatást egy többpólusú megszakító beszerelésével is meg lehet valósítani a készülék és az áramforrás között, melynek érintkezői közötti távolság a III. kategória túlfeszültségi követelményeit teljesíti, továbbá képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábelt a megszakítónak nem szabad megszakítania. A cs-

atlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanyszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.

- Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserélni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
- A tápkábel típusa H05V2V2-F. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárólag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészeket kérje.
- A fenti utasítások be nem tartsa esetén a készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.
- Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell távolítani.
- Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- A túlmelegedés veszélye miatt tilos a készüléket díszajtó mögé telepíteni.
- A rács behelyezésekor ügyelni kell, hogy annak ütközője felfelé és a sütőtér belseje felé nézzen.
- A rácsot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.
- A sütőrács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló szél hátra- és felfelé nézzen.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó tömítését.
- FIGYELEM: Sütés közben, ill. amikor forró a sütő, ne töltse újra a sütőtér alját vízzel.
- Ahhoz, hogy a készülék a névleges frekvencián működjön, nincs szükség további intézkedésre/beállításra.
- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rög-

zítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára.

- FIGYELEM: az automatikus tisztítási ciklus elindítása előtt:

- Tisztítsa meg a sütőajtót;
- Nedves szivacs segítségével távolítsa el a nagy méretű és makacs maradékokat a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószert;
- Távolítson el minden tartozékot és a csúszósín készletet (ha van);
- Ne tegyen rá konyharuhát.

- A maghőmérővel rendelkező sütők esetén a tisztítási ciklus előtt le kell zárni a nyílást a mellékelt anyával. Amikor nem használja a maghőmérőt, mindig zárja le a nyílást az anyával.
- A kiégetési folyamat alatt a felületek a szokásosnál jobban felmelegedhetnek, ezért a gyermekeket biztonságos távolságban kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.
- FIGYELMEZTETÉS: Ne tegye az ételt közvetlenül a sütőrácsra. Használjon megfelelő edényt vagy sütőpapírt.

FIGYELMEZTETÉSEK (*GŐZTARTÁLYHOZ)

- FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszélye és a készülék károsodása: a párolás funkció használata égési sérülést okozhat: a sütési funkció gőzzel, pároláshoz történő használata után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy ne forrázza le magát.
- A gőz funkció használata során csak ivóvizet használjon a tartály feltöltéséhez.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat után az edényben maradt víz még forró lehet. Kérjük, óvatosan kezelje.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a gőztartály csak sütőben való használatra készült. Ne használja a gőztartályt főzőlapon vagy nyílt lángon.
- A tartályt ne tegye mosogatógépbe. Mossa el kézzel hagyományos mosogatószerrel.
- A gőztartály tisztításához ne használjon durva, abrazív tisztítóeszközöket vagy hegyes fém kaparókat.

Általános utasítások

Köszönjük, hogy a termékünket választotta! A sütő hatékony használata érdekében alaposan olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg azt. A sütő beszerelése előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát. Az esetleges javítások előtt meg kell adnia a sorozatszámot az ügyfélszolgálatnak. Miután eltávolította a sütő csomagolását, ellenőrizze, hogy az nem sérült-e meg szállítás közben. Ha bármilyen problémát talál, akkor ne használja a sütőt, és kérje egy szakképzett szerelő segítségét. A csomagolóanyagokat (a műanyag zacskókat, a polisztirolt és a szegeket) tartsa távol a gyermekektől. A sütő első bekapcsolásakor erős füstszagot érezhet. Ezt a sütő első bemelegítésekor szigetelőpanelek ragasztóanyaga okozhatja. Ez teljesen normális. Ha ez történik, akkor várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt ételt tenne a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azokban az esetekben, amikor a felhasználó nem követte a kézikönyv utasításait.

MEGJEGYZÉS: az Ön által megvásárolt sütő funkciói, jellemzői és tartozékai eltérhetnek a jelen kézikönyvben megjelöltektől.

Biztonsági javaslatok

Kizárólag rendeltetés szerint használja a sütőt, tehát élelmiszerek sütéséhez. A sütő nem használható hőforrásként, és egyéb alkalmazási módokra sem alkalmas. Az ilyen használat nem megfelelőnek, így veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállalnak felelősséget a nem megfelelő, helytelen vagy indokolatlan használatból eredő károkért.
Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:
- Ne húzza meg a tápkábelt, hogy leválassza a terméket az áramforrásról
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy nyirkos kézzel, illetve lábbal.
- az adapterek, a többcsatlakozós aljzatok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;
- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁRÓLAG VILLANYSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐEN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.
Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólusú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforrásnak megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.

CSATLAKOZTATÁS
A sütő hálózati kábelét kizárólag 220-240 Vac 50 Hz teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:
- a mérőeszközön jelzett feszültség;
- a szakaszoló beállítása.
A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezetéket csatlakoztassa az áramforrás földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS
Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákért, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.

MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükségesé válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárólag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelő végezheti el.
A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.
Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen beszennyeződhet, ez pedig erős,kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használjanak.

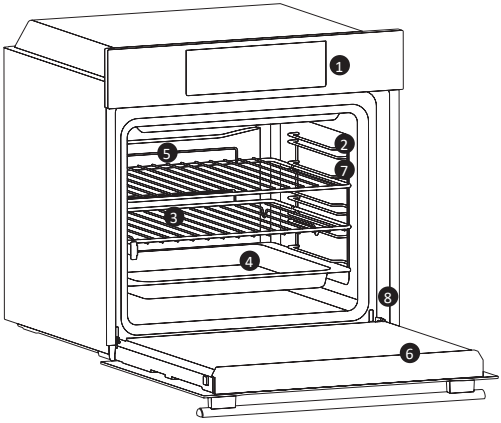
Beszerelés

A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítsége szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyakban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.
A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztés típusának megfelelően.

Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS: Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket egy benedvesített törlőruhával. Mossa ki az összes tartozékot, és törölje át a sütő belsejét tisztítószeres melegvízzel. Állítsa az üres sütőt a legmagasabb hőfokra, és hagyja úgy 1 órán át. Így megszabadulhat az új termékekre jellemző kellemetlen szagoktól.

Termékleírás

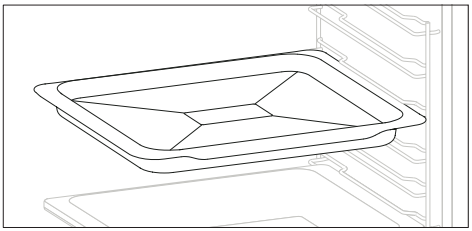


1. Vezérlőpult
2. Polcpozíciók (oldalsó huzalrács, ha van)
3. Rácsok
4. Tálcák
5. ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos üreghez)
8. **Sorozatszám**

Írja ide a sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

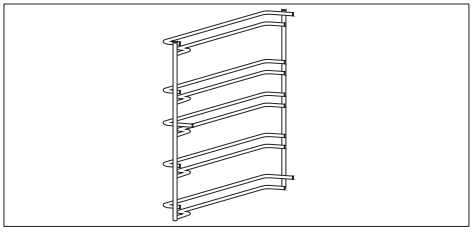
TARTOZÉKOK (modelltől függően)

Mélyebb tálca



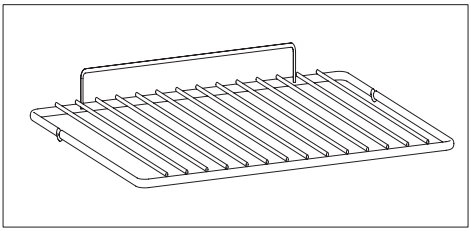
A mélyebb tepsi ideális az egyenletes barnulás eléréséhez, így tökéletes kekszek, péksütemények, rakott ételek vagy sültek készítéséhez. Emellett, ha egy sütőrács alá helyezzük, segít felfogni a lecsepegő szaftokat, és megakadályozza a sütő szennyeződését.

Oldalsó fémsínek (csak ha van)



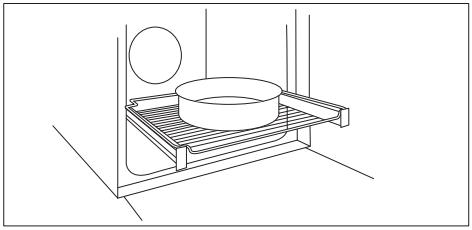
Ezek tartják a csepegtetőtálcát és a fémrácsot.

Fémrács



Sütőlapok és tányérok tárolására. Ne helyezzen ételt közvetlenül a fémrácsra.

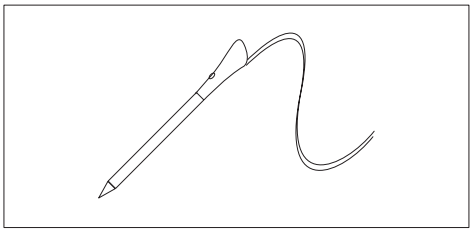
Teleszkópos vezetők (csak ha van)



Két vezetősín, amelyek megkönnyítik a sütési állapot ellenőrzését, mivel lehetővé teszik a tálcák és rácsok könnyű kihúzását és áthelyezését a sütőtérben.

JEGYZET: A sütőrácsok nem alkalmasak az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre. Kérjük, használjon megfelelő tepsit vagy sütőpapírt.

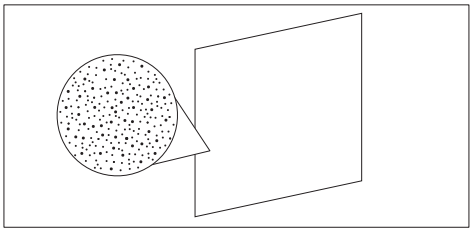
Hússzonda (csak ha van)



Méri az étel belső hőmérsékletét főzés közben. Helyezze be az üreg tetején lévő lyukba. Be kell helyezni, amíg a sütő kihűlt.
FIGYELMEZTETÉSEK:

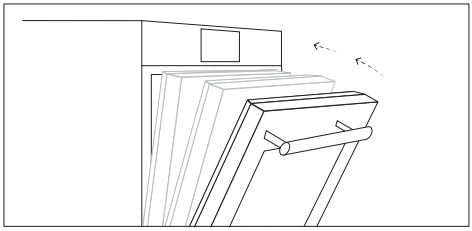
- Ne melegítse elő és ne kezdje el a főzést, mielőtt megfelelően behelyezte a hússzondát.
- Ne próbálja a hússzondát fagyasztott élelmiszerbe helyezni.

Katalitikus panelek (csak ha van)



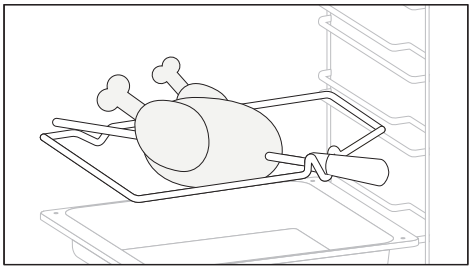
Speciális zománcozott panelek, amelyek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt gáznemű elemekké alakítsák, amelyek könnyen eltávolíthatók. Cserélje ki 3 év használat után (heti 2/3 főzési ciklussal).

Lágy záró (csak ha van)



Zsanérok, amelyek automatikus lágy és egyenletes mozgást biztosítanak a sütőajtó zárási fázisában.

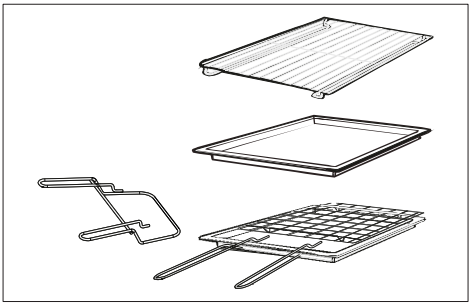
Rotisserie tartozék (csak ha van)



A forgósütéshez nincs szükség előmelegítésre. Főzés zárt ajtóval.

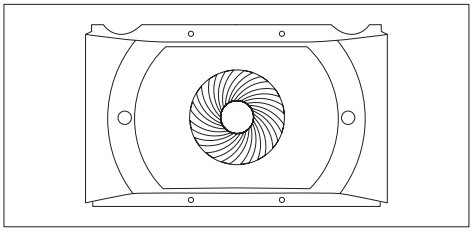
- Csavarja ki a horgokat
- Helyezze a nyársat a sütni kívánt húsba
- Rögzítse a húst a horgokkal
- Húzza meg a csavarokat
- Helyezze az orsót abba a furatba, ahol a motor található.
- Vegye le a fogantyút, és használja a sütés végén, hogy elkerülje az égési sérüléseket, amikor kiveszi az ételt a sütőből

Grill Serpenyő Készlet (csak ha van)



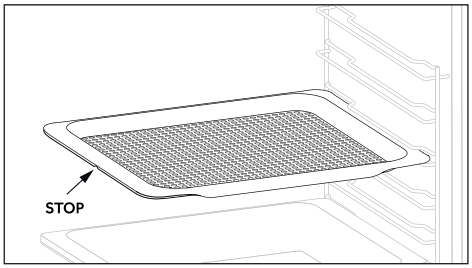
Az egyszerű polc formák és edények tárolására alkalmas.
A tálcatartó polc különösen jó grillezéshez.
Használja a csepptálcával együtt.
A polcok speciális profilja azt jelenti, hogy közvetlenül kihúzva is vízszintesek maradnak. Nem áll fenn annak a veszélye, hogy az edény elcsúszik vagy kiborul.
A csepegtetőtálca felfogja a grillezett ételek levét. Csak a Grill, Rotisserie vagy Fan Assisted Grill készülékekkel használható; vegye ki a sütőből a többi főzési módhoz.
Soha ne használja a csepegtetőtálcát sütőtálcaként, mert ez füstöt hoz létre, és a zsír kifröcsköli a sütőt, és piszkos lesz.
A tálcatartó
A tálcatartó polc ideális grillezéshez. Használja a csepptálcával együtt. Mindkét tartozék biztonságos mozgatását segíti a fogantyú. Ne hagyja a fogantyút a sütőben.

Szakács panel (csak ha van)



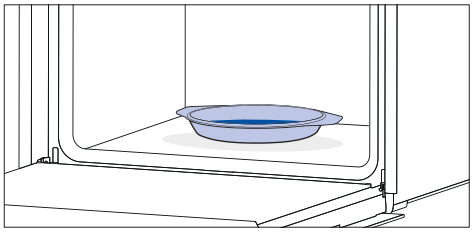
Légszállító, amely fokozza a levegő keringését a sütő belsejében. Ez lehetővé teszi a jobb főzési teljesítményt, az ételek egyenletesebb sütését minden hőmérsékleten, rövidebb sütési időt és végül egyenletes hőmérsékleteloszlást a sütőben.

Airfry tálca (csak ha van)



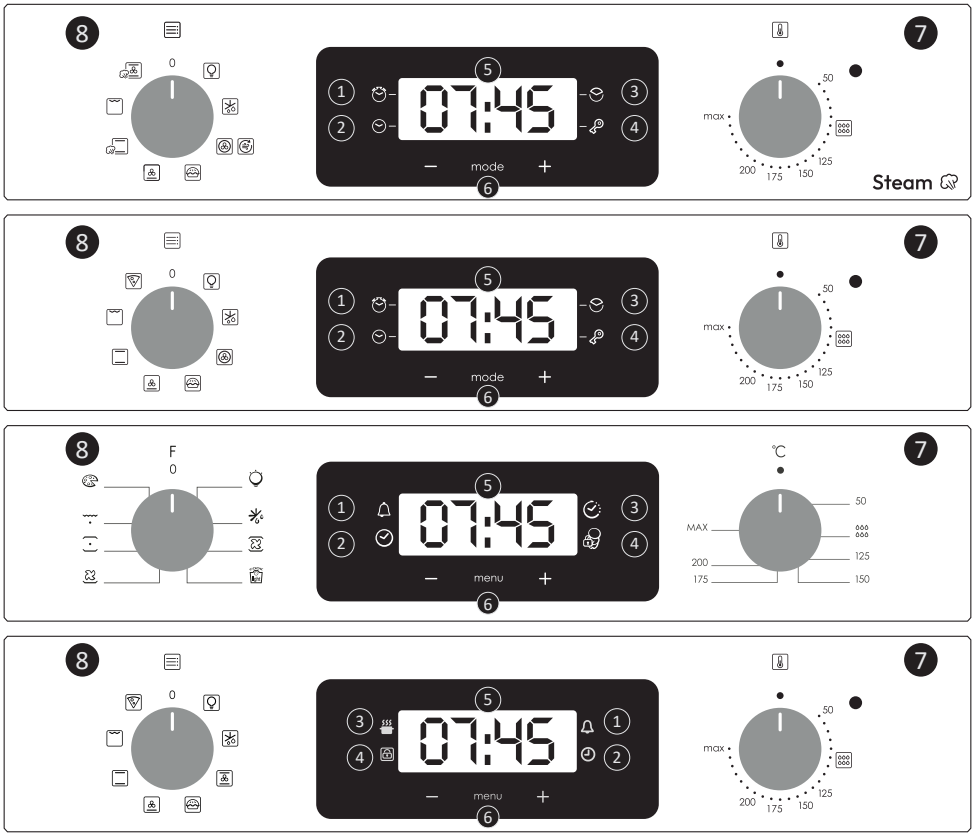
A légsütő tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi az érzékenységet. Opcionálisan egy tepsi is elhelyezhető az L1-hez, hogy összegyűjtse a gyümölcsleveket vagy a panírt.

Gőztartály (csak ha van)



A gőzedény egy hasznos kiegészítő, amelyet vízzel kell megtölteni a főzés közbeni gőztermeléshez, javítva az ételek ízét, állagát és nedvességtartalmát.

A sütö használata (modelltől függően)



Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően
A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W
Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc

1. Percszámláló
2. Órabeállítás
3. Főzési idő
4. Gyermekzár
5. Hőmérséklet vagy óra kijelzése
6. LCD kijelző beállítási vezérlők
7. A termosztát választó gombja
8. Funkcióválasztó gomb

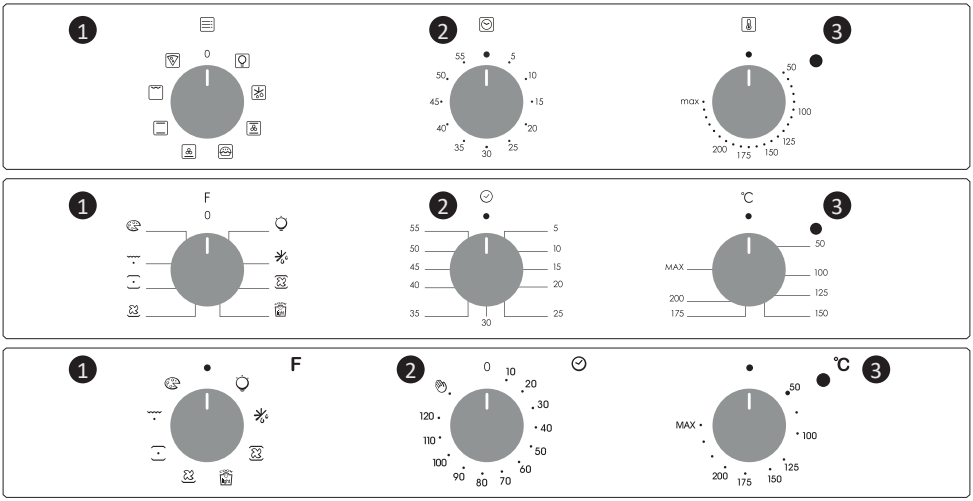
FIGYELMEZTETÉS: a sütő üzembe helyezése vagy az áramellátás megszakadása utáni első művelet (ez felismerhető a pulzáló kijelzőn és 12:00-at mutat) a pontos idő beállítása. Ezt a következőképpen érjük el.

- Nyomja meg négyszer a központi gombot
- Állítsa be az időt a „-" „+" gombokkal.
- Engedje el az összes gombot.

FIGYELEM: A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

Érintővezérlésű óra programozó használata (modelltől függően)

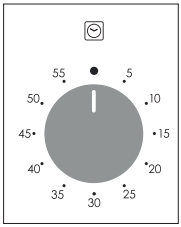
FUNCTION	HOGYAN KELL HASZNÁLNI	HOGYAN KIKAPCSOLNI	MIT CSINÁL	MEGJEGYZÉS
BILLENTYŰZÁR	A Gyerekzár funkció a Beállítás (+) legalább 5 másodpercig tartó megérintésével aktiválható. Ettől a pillanattól kezdve az összes többi funkció zárolva van, a gyerekzár LED-je bekapcsol, a kijelzőn a STOP és a pontos idő szakaszosan villog.	A gyermekzár funkció kikapcsolható, ha ismét megérinti az érintőpad Set (+) gombot legalább 5 másodpercre. Ettől a pillanattól kezdve a gyermekzár LED-je kialszik, és minden funkció újra kiválasztható.		
PERC MINDER	Nyomja meg 1-szer a központi gombot Nyomja meg a „-” „+” gombokat a kívánt idő beállításához Engedje el az összes gombot	A beállított idő elteltével hangos riasztás aktiválódik (ez a riasztás magától megszűnik, de a gomb megnyomásával azonnal leállítható) KIVÁLASZTÁS.	A beállított idő lejártakor riasztást ad. A folyamat során a kijelző mutatja a hátralévő időt.	Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát (akár a sütő működtetésével, akár a sütő működése nélkül is aktiválható)
FŐZÉS IDŐ	Nyomja meg 2-szer a központi gombot Nyomja meg a „-” vagy „+” gombot a kívánt főzési hossz beállításához Engedje el az összes gombot Állítsa be a sütési funkciót a sütő funkcióválasztójával	Nyomja meg bármelyik gombot a jel leállításához. Nyomja meg a központi gombot az óra funkcióhoz való visszatéréshez.	Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges főzési idő előre beállítását. A hátralévő futási idő ellenőrzéséhez nyomja meg kétszer a KIVÁLASZTÁS gombot. Az előre beállított idő módosításához nyomja meg a SELECT és a „-” „+” gombokat.	Az idő leteltével a sütő automatikusan kikapcsol. Ha korábban szeretné abbahagyni a főzést, fordítsa a funkcióválasztót 0-ra, vagy állítsa az időt 0:00-ra (SELECT és „-” „+” gombok)



Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően
A termék energiafogyasztása kikapcsolt üzemmódban: 0,5 W
Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan kikapcsolt módba kerül: 20 perc

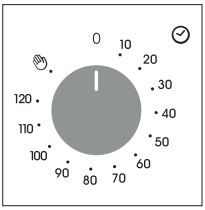
1. Funkcióválasztó gomb
2. Főzési idő
3. A termosztát választó gombja

A percidőzítő használata



A sütési idő beállításához forgassa el a tárcsát egy teljes fordulattal, majd állítsa az indexet a kívánt időre. Az idő letelte után a hangjelzés néhány másodpercig csörög.

A főzés vége időzítő használata



Ez a vezérlő lehetővé teszi a kívánt sütési idő beállítását (max. 120 perc), a sütő automatikusan kikapcsol a beállított idő végén.
Az időzítő visszaszámlál a beállított időtől a 0 helyzetbe, és automatikusan kikapcsol.
A sütő normál használatához állítsa az időzítőt állásba.
A sütő beállításához győződjön meg arról, hogy az időzítő nincs 0 állásban

Sütési módok (modelltől függően)

Funkció-választó	T °C javasolt	T ° C tartomány	Funkció
			LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását.
			KIOLVASZTÁS: Ha a tárcsa ebbe a pozícióba van állítva. A ventilátor szobahőmérsékletű levegőt keringet a fagyasztott élelmiszer körül, így az kiolvad anélkül, hogy az élelmiszer fehérjetartalma megváltozna vagy megváltozna.
	180	50 ÷ MAX	TÖBBSZINT: Ezt a módszert baromfihúshoz, süteményekhez, halhoz és zöldségekhez javasoljuk. A hő jobban behatol az ételbe, így a főzési és előmelegítési idő is csökken. Különböző ételeket készíthet egyidejűleg ugyanazzal az elkészítéssel vagy anélkül, egy vagy több pozícióban. Ez a főzési mód egyenletes hőeloszlást biztosít, és a szagok nem keverednek össze. Hagyjon körülbelül tíz percet pluszban, ha egyidejűleg főzi az ételeket.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a szükséges zsír vagy olaj mennyiségét csökkentve egészségesebben készítse el ételeit. A fűtőelemek és a pulzáló légkeverés kombinációja tökéletes sütési eredményt garantál.
	210	50 ÷ MAX	ALSÓ FŰTÉS + VENTILÁTOR: Az alsó fűtőelemet a ventilátorral használják, amely keringeti a levegőt a sütőben. Ez a módszer ideális gyümölcsfülekhez, tortákhoz, quiche-ekhez, pizzához és pástétomhoz. Megakadályozza az élelmiszerek elülső felületének kiszáradását.
	210	50 ÷ MAX	ALSÓ SÜTÉS + VENTILÁTOR + GŐZ: Az alsó fűtőelem működik együtt a ventilátorral, amely keringeti a levegőt a sütő belsejében. Ez a módszer ideális gyümölcsös pitékhez, quiche-hez, pizzához és pástétomhoz. Megakadályozza, hogy az étel elülső része kiszáradjon. Ez a funkció használható a sütő tisztítására is az Aquactiva funkcióval. Az Aquactiva célja a könnyebb szennyeződések egyszerű eltávolítása, és gyors, környezetbarát megoldást kínál a sütőtér megtisztítására gőz segítségével.

Symbol	T °C default	T °C range	Function
	220	50 ÷ MAX	* HAGYOMÁNYOS: Felső és alsó fűtőelemeket is használnak. Melegítse elő a sütőt körülbelül tíz percig. Ez a módszer ideális minden hagyományos pörköléshez és sütéshez. Helyezze az ételt és a hozzá tartozó edényt egy polcra középen.
	220	50 ÷ MAX	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS + GŐZ: A felső és az alsó fűtőelem is működik. Melegítse elő a sütőt körülbelül tíz percig. Ez a módszer minden hagyományos sütéshez és pirításhoz ideális. Helyezze az ételt és az edényt a sütőrács középső szintjére. A funkció gőzzel segített sütést is kínál – ehhez hideg sütő esetén vizet kell önteni a tartályba vagy az erre szolgáló mélyedésbe (ha van), majd a kapcsolót erre az üzemmódra kell fordítani. Előmelegítés nem szükséges. A gőzös mód ropogósabb kérget és fényesebb felületet eredményez
	230	50 ÷ MAX	GRILL: A grill funkciót zárt ajtóval használja. Ez a funkció egyedül a felső elemet veszi igénybe, a hőmérsékletet pedig Ön állíthatja be. Az elemek vörössé, illetve forróvá válásához 5 perc előmelegítés szükséges. Grillezett ételek, kebab és csőben sült ételek esetén a siker garantált! A fehér húsokat a grilltől távolabb helyezze el; a sütési idő ilyenkor hosszabb, de a hús még ízletesebb lesz. Ha az elvezetőtálcát alá teszi, akkor vörös húsokat és halfilét is helyezhet a rácsra.
	210	50 ÷ MAX	HAGYOMÁNYOS+ VENTILÁTOR: Ha ezt a funkciót választja, az alsó és felső fűtőelem a ventilátorral együtt működik az egyenletes főzés érdekében minden szinten. Ez a főzési mód ideális sültekhez, rakott ételekhez, zöldségekhez vagy nedves töltelékű pitékhez.
	210	50 ÷ MAX	HAGYOMÁNYOS + VENTILÁTOR + GŐZ: E funkció kiválasztásakor a felső és alsó fűtőelem együtt működik a ventilátorral, amely egyenletes sütést biztosít minden szinten. Ez a funkció szintén gőzt használ – vizet kell hozzáadni a sütőtérbe vagy tartályba (ha van), és a kapcsolót erre az üzemmódra kell állítani. Előmelegítés itt sem szükséges. Ez a módszer növeli az ételek puhaságát és ízét, különösen a sült húsok és vörös húsok esetében.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Ez a funkció meleg levegőt áramoltat a sütőben, így tökéletes az olyan ételek sütéséhez, mint amilyen például a pizza vagy a torta.
	200	200	AIRFRY: Ez a funkció ideális légsütéshez, és a tartozékkal kombinálva biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje el az ételt, így ropogósabb eredményt érhet el. Kérjük, helyezze a csepegtetőtálcát az 1. szintre, hogy összegyűjtse a gyümölcsleveket vagy panírt.

Olvassa be a QR-kódot, és fedezze fel, hogyan használhatja a legjobban kedvenc receptjei elkészítéséhez.

* Az EN 60350-1 szerint tesztelve energiafogyasztási nyilatkozat és energiaosztály céljából.

KÖNNYŰ GŐZFŐZÉSI TÁBLÁZAT

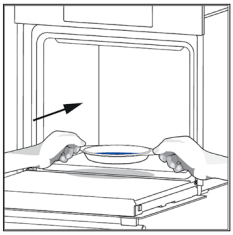
Az Easy Steam mód használható a gőzzel támogatott főzési funkciókban. Használja az Easy Steam módot egyetlen sütési szinthez, és ne melegítse elő a sütőt. Adja hozzá az alábbi táblázatban megadott vízmennyiséget az üreg aljára vagy a kijelölt tartályba (ha van*). Ezután helyezze az ételt a hideg sütőbe, és indítsa el a funkciót. Az alábbi táblázat értékei átlagos paraméterek az egyes élelmiszercsoportokhoz. Igény szerint módosíthatók.

Funkció	Élelmiszer-kategória	Előmelegítés	Polcszint	A Víz Mennyisége Az Üregben/ Edényben	Hőmérséklettartomány	Időtartomány (perc)	Leírás
	Kenyér	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Kenyércipókhoz
	Hús	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Marha-, borjú- és sertéssültekhez, szárnyasokhoz és húsdarabokhoz
	Zöldség	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Sült zöldségekhez és krumplihoz
	Hal	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Egész halakhoz és filékhez

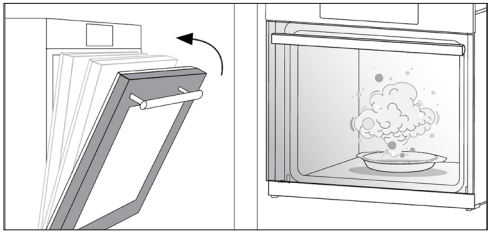
*HOGYAN HASZNÁLJUK A GŐZEDÉNYT A GŐZFŐZÉSI FUNKCIÓKHOZ



1. Adja hozzá az ajánlott mennyiségű vizet a gőzedénybe a csapból vagy egy kancsó segítségével.



2. Helyezze az edényt a kamra aljára.



3. Győződjön Meg Róla, Hogy A Sütőajtó Be Van Csukva.

Az Easy Steam mód használata után

A használat gyakoriságától és a víz keménységétől függően vízkőfoltok maradhatnak a sütőtér alján vagy az edényben, ha van. Az Easy Steam mód használata után hagyja kihűlni a készüléket a tisztítás előtt. A vízkőfoltok eltávolításához öntsön 100 ml ecet és 50 ml víz keverékét az edény aljára vagy a tartályba. Körülbelül 10 perc várakozás után törölje le puha ruhával.

Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsit vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerekkel takarítsa a sütőt.

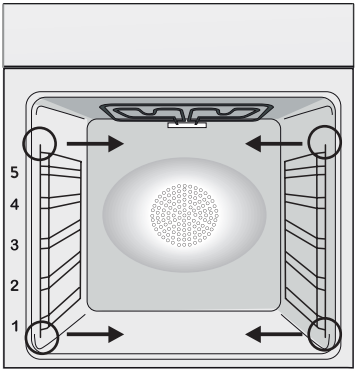
ÜVEGES RÉSZEK
Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üvegablakot egy nedvszívó papírtörlővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerbe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.

A SÜTŐABLAK TÖMÍTÉSE
A beszennyeződött tömítést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.

TARTOZÉKOK
Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és szárítsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.

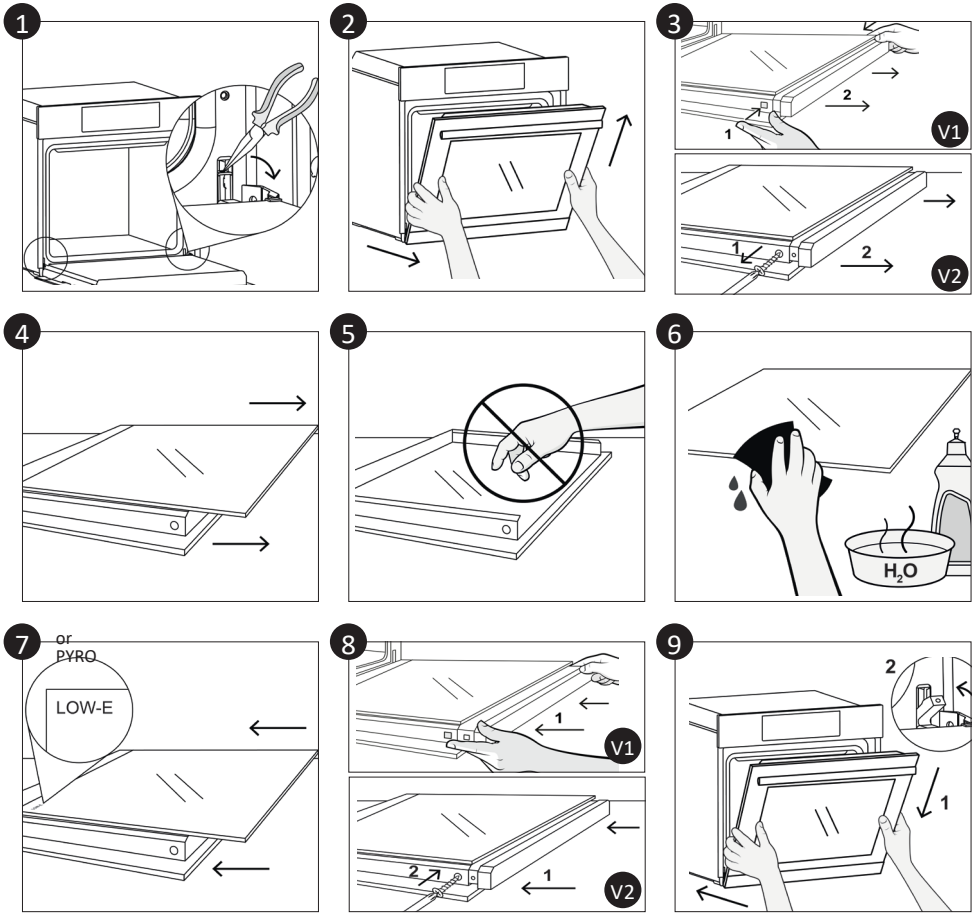
CSEPEGTETŐTÁLCA
A grill használata után vegye ki a tálcát a sütőből. A forró zsiradékot öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcát forró, mosószeres vízben.
Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcát. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcát, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcát a sütőbe.

Karbantartás (modelltől függően)



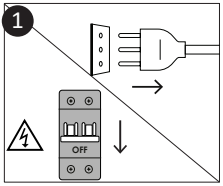
AZ OLDALSÓ KERETEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA
1. Vegye ki a tartókereteket úgy, hogy a nyilak irányába húzza azokat (lásd lent).
2. Mosogatógépben vagy nedves szivaccsal tisztíthatja meg a tartókereteket. Mindkét esetben alaposan szárítsa meg azokat.
3. A tisztítás után fordított sorrendben helyezze vissza a tartókereteket.

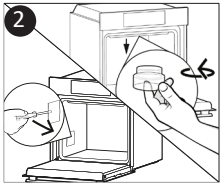
Az Üvegajtó Eltávolítása És Tisztítása (modelltől függően)

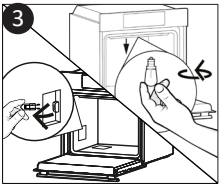


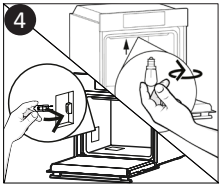
Izzócsere (modelltől függően)

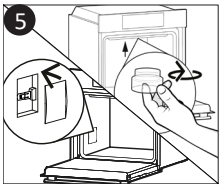
1. Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
3. Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegburkot.

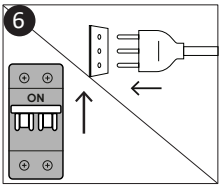


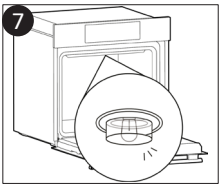












A brosúra a termékhez mellékelt felhasználói kézikönyv kiegészítése. A termék egy vagy több G (izzó) * A lámpával kapcsolatos probléma esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz

Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás gőz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.
1. Öntsön 100 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa a sütő funkciót Alsó + ventilátoros fűtésre ( )
3. Állítsa a hőfokszabályozót az íöa Aquactiva ikonra
4. Hagyja 20 percig hatni a programot.
5. 20 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törlőruhával.

Figyelmezetetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt.
Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak!
Desztillált- vagy ivóvizet használjon.





Hulladékkezelés és környezetvédelem



Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelőség alapján került felcímkézésre. Az elektromos és elektronikus berendezések szennyező hatású (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljék. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:

- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezéseket a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.

A nagyméretű elektromos és elektronikus berendezések esetén sok országban háztartási hulladékgyűjtő pontok állnak rendelkezésre. Új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, mennyiben a régi berendezés ugyanolyan típusú, mint az új és azzal megegyező funkciójú.

A TAKARÉKOS ÉS KÖRNYEZETBARÁT HASZNÁLAT

Lehetőség szerint kerülje a sütő előmelegítését, vagy használja fel sütésre ezt az időt is. A lehető legritkábban nyissa ki a sütő ajtaját, mert a sütő melege minden ilyen alkalommal szétoszlik. Jelentős energiamegtakarítást érhet el, ha a sütési idő tervezett vége előtt 5-10 perccel kikapcsolja a sütőt, és a bennmaradó hőt használja sütésre. Tartsa tisztán és rendezetten a tömítéseket, hogy a sütő melege ne juthasson ki a berendezésből. Amennyiben ön óránkénti tarifával kötött villamosenergia szerződést, akkor a „delayed cooking" (késleltetett sütés) program még egyszerűbbé teszi az energiatakarékosságot, mivel így a sütési folyamat csökkentett tarifával kezdődik.

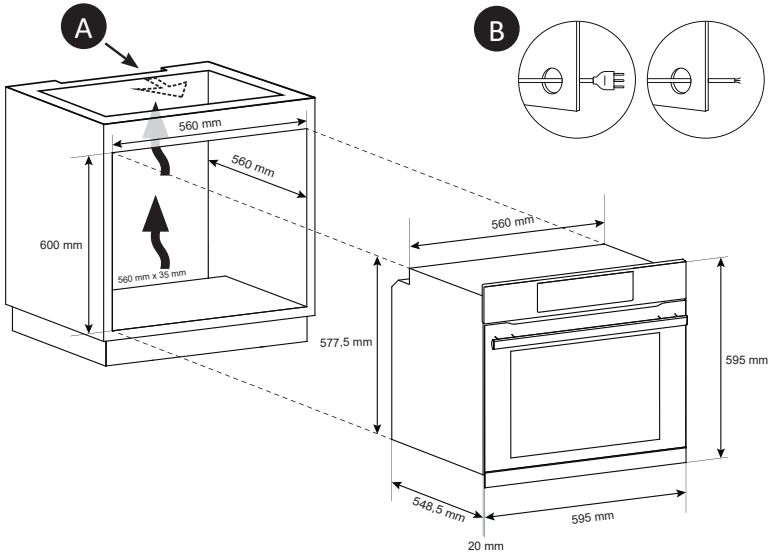
Hibaelhárítás

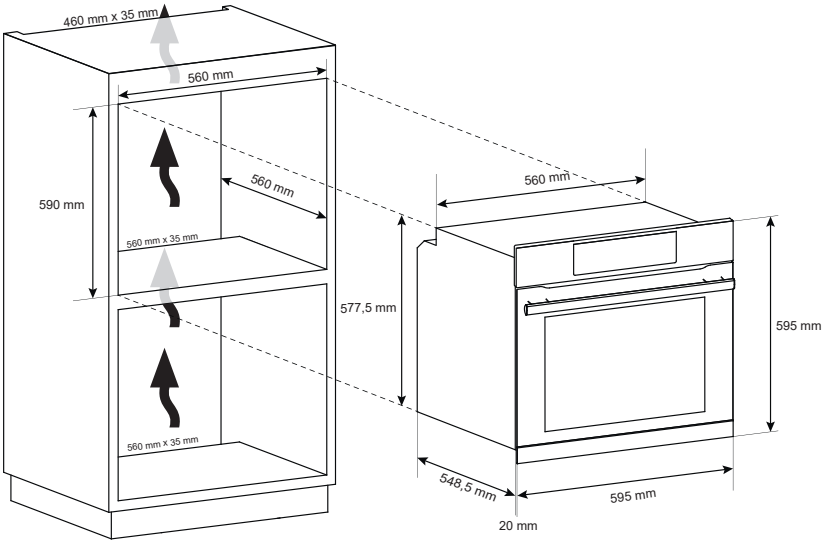
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A sütési funkció és a hőmérséklet nem lett beállítva	Győződjön meg róla, hogy a szükséges beállítások helyesek
Az érintőképernyős felhasználói felület nem reagál	Gőz és kondenzáció a felhasználói felületen	A kondenzációs réteg eltávolításához egy mikroszálas ronggyal tisztítsa meg a kezelőfelületet.

Montaža

HU Ha a sütőben nincs hűtőventilátor, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm nyílást

HU Ha a bútor hátul és alul is zárt, akkor biztosítson egy nyílást a hálózati csatlakozókábel számára.





HU Agyarto nem vallal felelősseget az ebben a kiadvanyban előfordulo nyomtatasi es elirasi hibakbol eredő pontatlansagokert. Abiztonsaggal vagy aműkodessel kapcsolatos jellemzők serelme nelkul fenntartjuk a jogot a termekek szukseg szerinti valtoztatasara.

Zusammenfassung

272 Sicherheitshinweise

276 Allgemeine Anweisungen

278 Produktbeschreibung

281 Betrieb des Backofens

283 Kochmodi

285 Reinigung und Wartung des Backofens

285 Allgemeine Reinigungshinweise

289 Häufig gestellte fragen

290 Installation

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- WARNUNG: Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- WARNUNG: Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch eine externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig einund ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
- Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die reinigung.
- Wenn der Bakofen vom Herstel er ohne Stecker ausgeliefert wird: DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird: Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelbgrün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zuein-

ander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter /gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen an.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reinigung entfernt werden.
- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden

- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- WARNUNG: Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
- WARNUNG: Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- VORSICHT: Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- WARNUNG: Lassen Sie Lebensmittel nicht direkt mit den Ofenrosten in Berührung kommen. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr oder Backpapier.

WARNHINWEISE (*FÜR DAMPFGARER)

- WARNUNG: Verbrennungsgefahr und Beschädigung des Geräts: Der freigesetzte Dampf der Dampffunktion kann zu Verbrennungen führen: Öffnen Sie die Türe vorsichtig, um Verletzungen nach dem Dampfgaren zu vermeiden.
- Den Kessel während der Dampffunktion nur mit Trinkwasser füllen.
- WARNUNG: Nach dem Gebrauch kann das Restwasser im Kessel noch heiß sein. Den Kessel daher vorsichtig handhaben.
- Der Dampfgarer ist nur für den Gebrauch in einem Ofen bestimmt. Den Dampfgarer nicht auf Kochfeldern oder offenem Feuer benutzen.
- Der Kessel ist nicht spülmaschinengeeignet. Den Kessel von Hand mit normalem Spülmittel reinigen.
- Den Dampfgarer nicht mit scharfen, scheuernden Reinigungsmitteln oder Metallbürsten reinigen.

Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.
Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.
HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.
Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.
Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des
Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS
Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel
darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.
Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

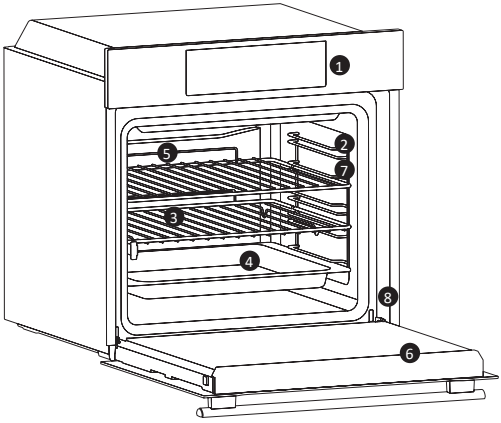
Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

Erste Verwendung

VORBEREITENDE REINIGUNG: Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Waschen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie das Innere des Backofens mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde lang eingeschaltet. Dadurch werden alle verbleibenden Neugeruchsspuren entfernt.

Produktbeschreibung

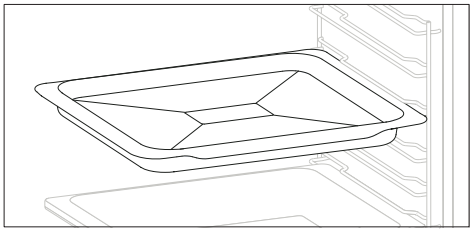


1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer zur späteren Verwendung.

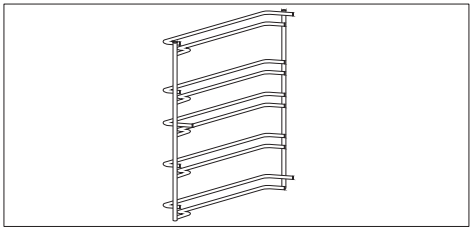
ZUBEHÖR (je nach Modell)

Tiefere Schale



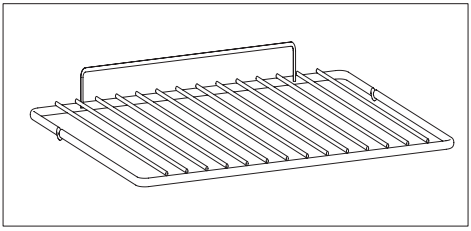
Ein tieferes Backblech ist ideal für eine gleichmäßige Bräunung und eignet sich perfekt für Kekse, Gebäck, Aufläufe oder Braten. Zudem kann es unter einem Grillrost platziert werden, um Tropfen aufzufangen und Verschmutzungen im Ofen zu vermeiden.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



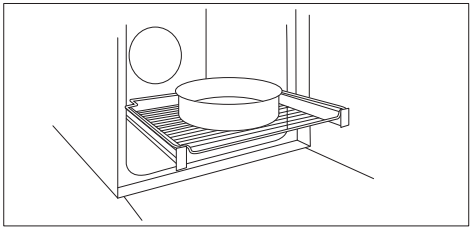
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Metallrost



Hält Backbleche und Teller. Legen Sie Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit dem Metallrost.

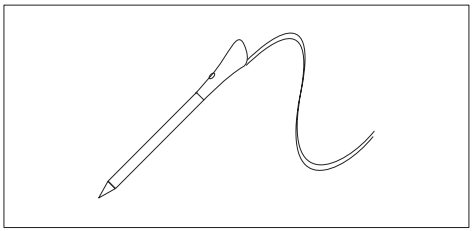
Teleskopführungen (nur falls vorhanden)



Zwei Führungsschienen erleichtern die Kontrolle des Garzustands, da sie das einfache Herausnehmen und Neupositionieren von Blechen und Rosten im Garraum ermöglichen.

NOTIZ: Die Ofengitter sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Bitte verwenden Sie geeignete Backbleche oder Backpapier.

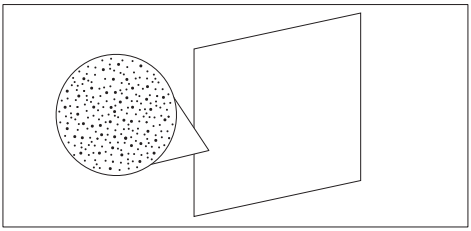
Fleischsonde (nur falls vorhanden)



Misst die Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens. In die Öffnung oben im Garraum einführen. Sollte eingesetzt werden, während der Ofen abgekühlt ist.
WARNHINWEISE:

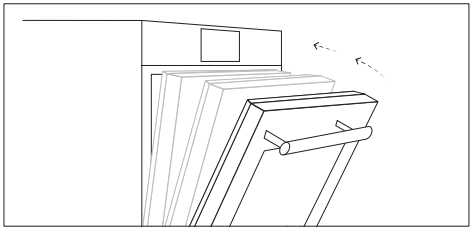
- Nicht vorheizen oder mit dem Garen beginnen, bevor der Fleischfühler richtig eingeführt wurde.
- Nicht versuchen, den Fleischfühler in gefrorene Lebensmittel einzuführen.

Katalytische Platten (nur falls vorhanden)



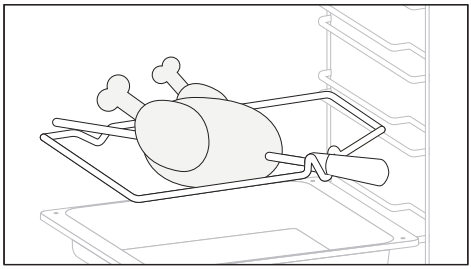
Spezielle emaillierte Platten mit mikroporöser Struktur, die Fett in gasförmige Elemente umwandelt, die sich leicht entfernen lassen. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochzyklen pro Woche).

Sanftes Schließen (nur falls vorhanden)



Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

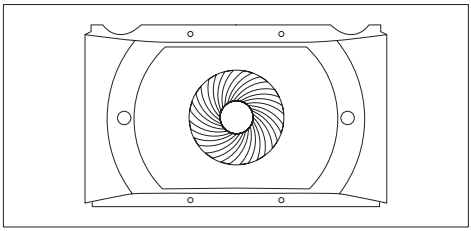
Drehspieß (nur falls vorhanden)



Für das Grillen am Drehspieß ist kein Vorheizen erforderlich. Grillen bei geschlossener Tür.

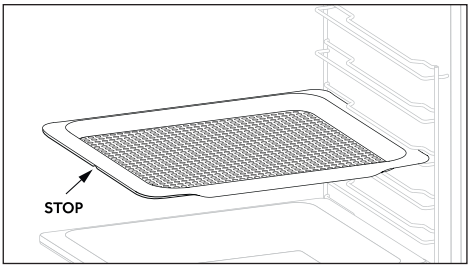
- Haken abschrauben
- Spieß in das zu garende Fleisch stecken
- Fleisch mit den Haken fixieren
- Schrauben festziehen
- Spindel in die Öffnung stecken, in der sich der Motor befindet.
- Griff abnehmen und am Ende des Garvorgangs verwenden, um Verbrennungen beim Herausnehmen des Grillguts aus dem Ofen zu vermeiden

Chef-Panel (nur falls vorhanden)



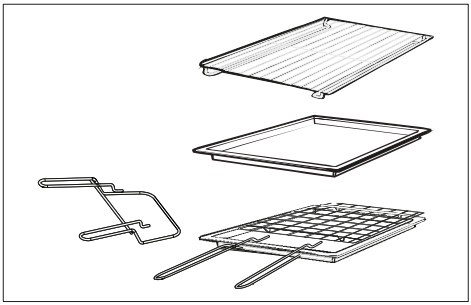
Ein Luftförderer, der die Luftzirkulation im Ofen erhöht. Dies ermöglicht eine bessere Kochleistung, ein gleichmäßigeres Garen der Speisen bei allen Temperaturen, kürzere Garzeiten und schließlich eine gleichmäßigere Temperaturverteilung im Ofen.

Airfry-Tablett (nur falls vorhanden)



Das Airfry-Tablett sorgt dafür, dass die heiße Luft die Speisen gleichmäßig und dreidimensional erreicht, sodass sie außen knuspriger werden, innen aber zart bleiben. Optional kann ein Backblech auf L1 platziert werden, um Saft oder Panade aufzufangen.

Grillpfannen-Set (nur falls vorhanden)

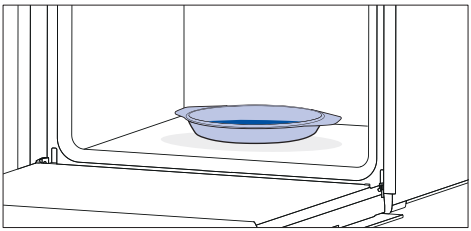


Auf dem einfachen Regal können Formen und Schalen platziert werden.
Das Tabletthalterregal eignet sich besonders gut zum Grillen.
Verwenden Sie es mit der Fettauffangschale.
Das spezielle Profil der Regale sorgt dafür, dass sie auch dann waagerecht bleiben, wenn sie ganz herausgezogen werden. Es besteht keine Gefahr, dass ein Gericht verrutscht oder verschüttet wird.
Die Fettauffangschale fängt den Saft von gegrillten Speisen auf. Sie wird nur mit dem Grill, Drehspieß oder Umluftgrill verwendet; nehmen Sie sie für andere Kochmethoden aus dem Ofen.
Verwenden Sie die Fettauffangschale niemals als Bratblech, da dies Rauch erzeugt und Fett Ihren Ofen verspritzt und verschmutzt.

Der Tabletthalter

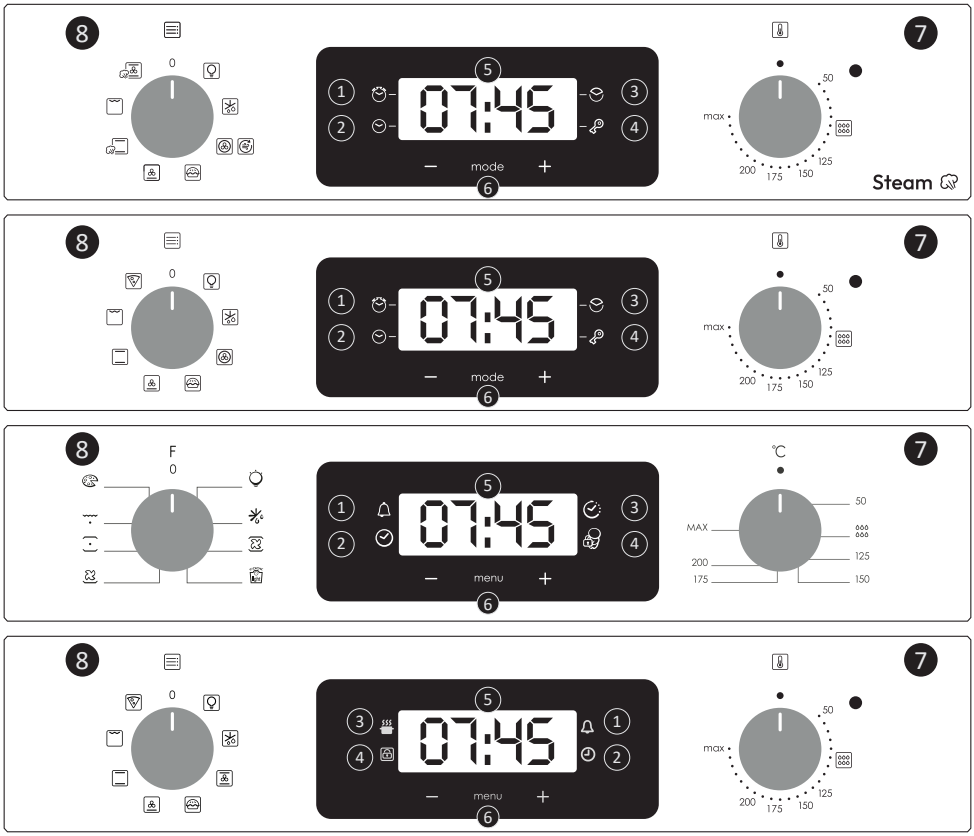
Der Tabletthalter ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie ihn in Verbindung mit der Fettauffangschale. Ein Griff ist im Lieferumfang enthalten, um das sichere Bewegen der beiden Zubehörteile zu erleichtern. Lassen Sie den Griff nicht im Ofen liegen.

Dampfgarer (nur falls vorhanden)



Das Dampfgefäß ist ein nützliches Zubehör, das mit Wasser gefüllt wird, um beim Kochen Dampf zu erzeugen und so Geschmack, Textur und Feuchtigkeit für schmackhaftere Mahlzeiten zu verbessern.

Betrieb des Backofens (je nach Modell)



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission
Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W
Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min

1- Timer
2- Uhr einstellen
3- Garzeit
4. Kindersicherung
5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
6- Einstelltasten
7- Wahlschalter für Temperatur
8- Wahlschalter für Betriebsarten

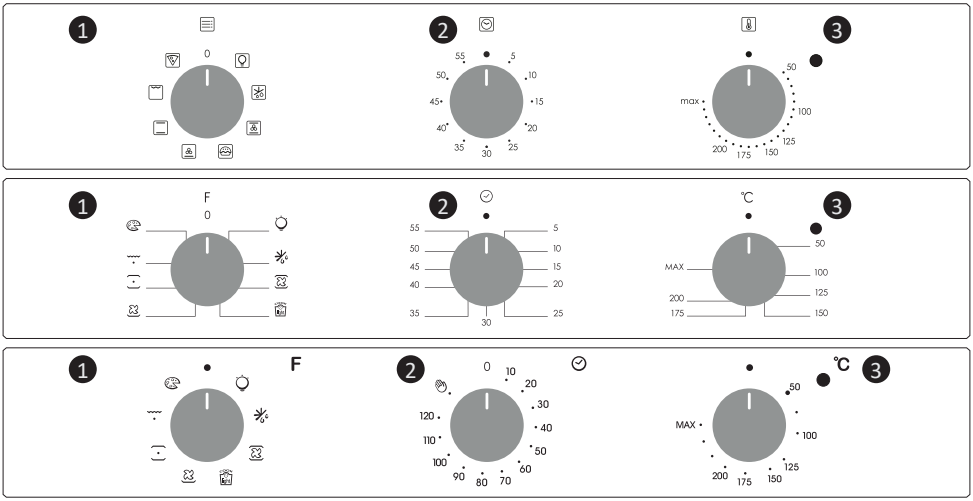
WARNUNG: Der erste Vorgang, der nach der Installation des Ofens oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ausgeführt wird (dies ist erkennbar, wenn die Anzeige pulsiert und 12:00 anzeigt), stellt die richtige Zeit ein. Dies wird wie folgt erreicht.

- Drücken Sie die mittlere Taste viermal
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten “-” “+” ein.
- Lassen Sie alle Tasten los.

ACHTUNG: Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist.

Verwenden des Touch Control Clock Programmer (je nach Modell)

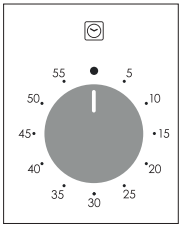
FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	WAS ES MACHT	NÜTZLICH FÜR
KINDER-SICHERUNG	• Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Ab diesem Moment sind alle anderen Funktionen gesperrt. Die LED der Kindersicherung geht an und auf dem Display blinken STOP und die voreingestellte Zeit abwechselnd.	Die Kindersicherung wird durch erneutes Berühren des Touchpads Set (+) für mindestens 5 Sekunden deaktiviert. Ab diesem Moment erlischt die LED der Kindersicherung und alle Funktionen sind wieder wählbar.		
MANUELLER BETRIEB	Drücken Sie den mittleren Knopf einmal Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. Alle Knöpfe loslassen.	Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).	Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
BACKDAUER	Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. Alle Knöpfe loslassen. Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebelfür die Backfunktion.	Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr- unktion zu gelangen.	Es ermöglicht Ihnen,die für das gewählte Rezept erforderl iche Backzeit vorzu- programmieren. Um die Restzei t zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL. Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor.	Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab-bzw.unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+"



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission
Stromverbrauch des Produkts im Aus-Modus: 0,5 W
Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Aus-Modus übergeht: 20 min

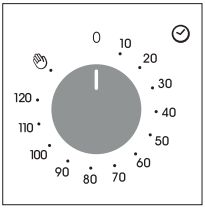
1. Funktionswahlknopf
2. Garzeit
3. Thermostatwahlknopf

Den Minutentimer verwenden



Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie den Drehschalter eine ganze Umdrehung und stellen Sie den Zeiger dann auf die gewünschte Zeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt für einige Sekunden ein Signalton.

Verwenden des Timers für das Ende der Garzeit



Mit dieser Steuerung können Sie die gewünschte Garzeit (max. 120 Min.) einstellen. Der Ofen schaltet sich am Ende der eingestellten Zeit automatisch aus.

Der Timer zählt von der eingestellten Zeit herunter, kehrt auf die Position 0 zurück und schaltet sich automatisch aus.

Für den normalen Gebrauch des Ofens stellen Sie den Timer auf die Position .

Um den Ofen einzustellen, stellen Sie sicher, dass der Timer nicht auf der Position 0 steht.

Kochmodi (je nach Modell)

Symbol	T °C standard	T °C Bereich	Funktion
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
			AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert.
	180	50 ÷ MAX	MULTI-LEVEL: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Garergebnis.
	210	50 ÷ MAX	UNTERHITZE + UMLUFT: Das untere Heizelement wird mit dem Umluftgebläse verwendet, das die Luft im Backofen zirkulieren lässt. Diese Methode ist ideal für Obstkuchen, Törtchen, Quiches, Pizza und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Vorderseiten von Lebensmitteln.
	210	50 ÷ MAX	UNTERHITZE + UMLUFT + DAMPF: Das untere Heizelement wird zusammen mit dem Lüfter verwendet, der die Luft im Ofen zirkuliert. Diese Methode ist ideal für saftige Obstkuchen, Quiches, Pizza und Pasteten. Sie verhindert, dass die Vorderseite der Speisen austrocknet. Diese Funktion kann auch zur Reinigung des Ofens mit der Aquactiva-Funktion verwendet werden. Die Aquactiva-Funktion ist dafür konzipiert, leichte Verschmutzungen mühelos zu entfernen und eine schnelle sowie umweltfreundliche Lösung zur Reinigung des Garraums mit Hilfe von Dampf zu bieten.

Symbol	T °C standard	T °C Bereich	Funktion
	220	50 ÷ MAX	* NATÜRLICHE KONVEKTION: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	220	50 ÷ MAX	OBER-/UNTERHITZE + DAMPF: Sowohl das obere als auch das untere Heizelement werden verwendet. Heizen Sie den Ofen etwa zehn Minuten vor. Diese Methode eignet sich ideal für alle traditionellen Brat- und Backrezepte. Stellen Sie das Gericht auf die mittlere Einschubhöhe. Diese Funktion bietet auch dampfunterstütztes Garen – dazu muss Wasser in die Vertiefung/den Behälter (falls vorhanden) eingefüllt werden, wenn der Ofen kalt ist, und der Drehknopf auf diese Funktion gestellt werden. Kein Vorheizen erforderlich. Der Dampfmodus sorgt für eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL + HEISSLUFT: Bei Auswahl dieser Funktion arbeiten die unteren und oberen Heizelemente mit dem Ventilator zusammen, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Diese Garmethode ist ideal für Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchter Füllung.
	210	50 ÷ MAX	OBER-/UNTERHITZE + UMLUFT + DAMPF: Bei dieser Funktion arbeiten das obere und untere Heizelement gemeinsam mit dem Lüfter, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu ermöglichen. Auch hier wird Dampfunterstützung geboten – Wasser muss in die Vertiefung/den Behälter (falls vorhanden) eingefüllt und die Funktion am Drehknopf ausgewählt werden. Vorheizen ist nicht notwendig. Diese Garmethode verbessert die Zartheit und den Geschmack aller Speisen, besonders bei Braten und rotem Fleisch.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.
	200	200	AIRFRY: Die Funktion eignet sich ideal für das Garen im „Air Fryer"-Stil: In Kombination mit dem passenden Zubehör sorgt sie dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf das Gargut trifft, was zu einem knusprigeren Ergebnis führt. Ideal für die Zubereitung von Tiefkühlkost oder panierten, vorgegarten Speisen. Für beste Ergebnisse nutzen Sie das AirFryer-Blech oder -Gitter auf Ebene 4 bei 200 °C ohne Vorheizen. Die Garzeit variiert je nach Art und Menge der Lebensmittel. Bitte stellen Sie die Auffangschale auf Ebene 1, um Säfte oder Krümel aufzufangen.

Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie, wie Sie ihn am besten nutzen, um Ihre Lieblingsrezepte zuzubereiten.

*Geprüft nach der EN 60350-1 für die Erklärung über den Energieverbrauch und die Angabe der Energieklasse

Reinigung und Wartung des Backofens

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

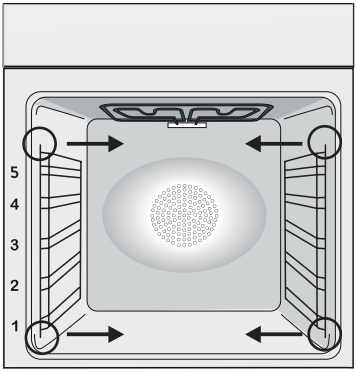
Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

Allgemeine Reinigungshinweise (je nach Modell)



Drahtgestelle entfernen und reinigen

1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).

2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.

3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

Entfernen und reinigen der glastür (je nach Modell)

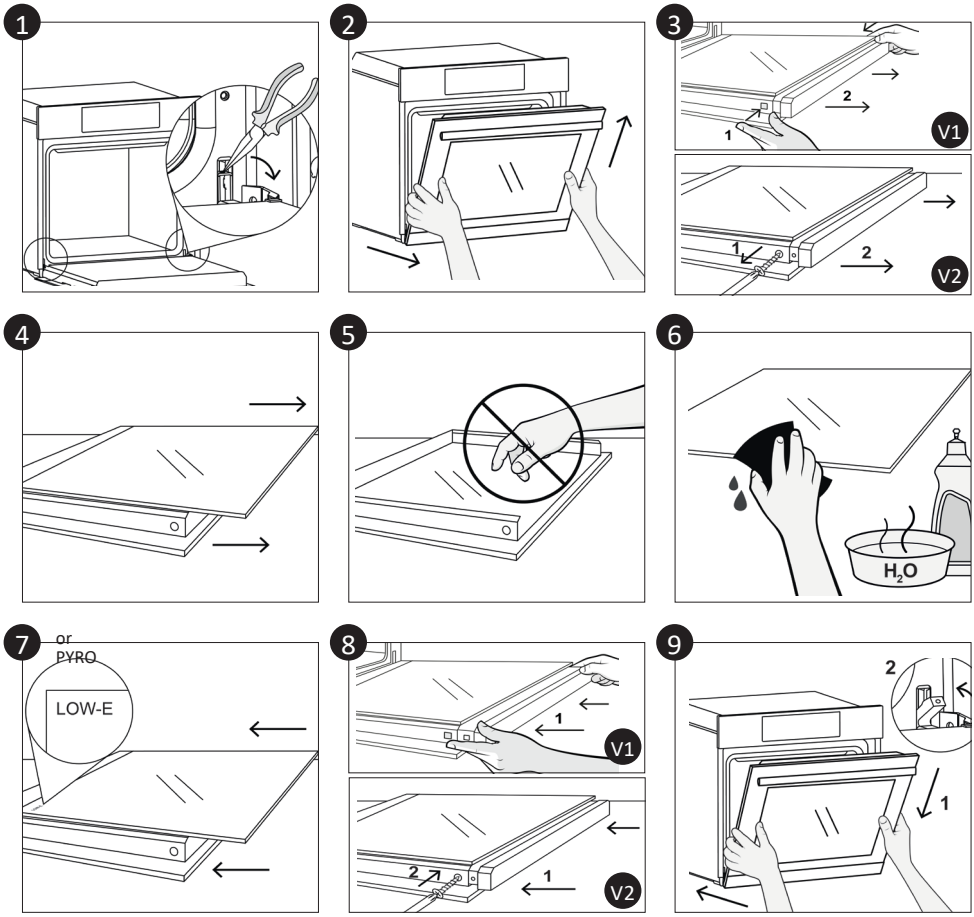


TABELLE FÜR EINFACHES DAMPFGAREN

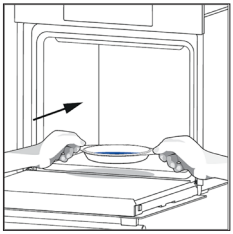
Der Easy-Steam-Modus kann in Funktionen verwendet werden, die dampfunterstütztes Garen bieten. Verwenden Sie den Easy-Steam-Modus für eine einzelne Ebene und heizen Sie nicht vor. Geben Sie die in der folgenden Tabelle angegebene Wassermenge auf den Boden des Garraums oder in den dafür vorgesehenen Behälter (falls vorhanden*). Legen Sie dann die Speisen in den kalten Ofen und aktivieren Sie die Funktion. Die Werte in der folgenden Tabelle sind durchschnittliche Parameter für jede Lebensmittelgruppe. Sie können je nach Vorlieben geändert werden.

Funktion	Lebensmittelkategorie	Vorheizen	Einschubhöhe	Wassermenge In Der Garraum/Behälter	Temperaturbereich	Zeitspanne (Min)	Beschreibung
	Brot	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Für Brote
	Fleisch	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Für Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten, Geflügel und Fleischstücke
	Gemüse	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Für geröstetes Gemüse und Kartoffeln
	Fisch	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Für ganze Fische und Filets

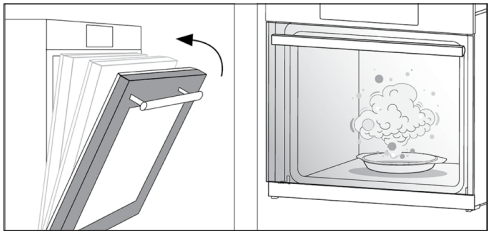
***SO VERWENDEN SIE DEN DAMPFGARER FÜR DIE DAMPFFUNKTIONEN**



1. Füllen Sie die empfohlene Wassermenge in den Dampfgarbehälter, entweder aus dem Wasserhahn oder mit einem Krug.



2. Stellen Sie den Behälter auf den Boden der Höhlung.



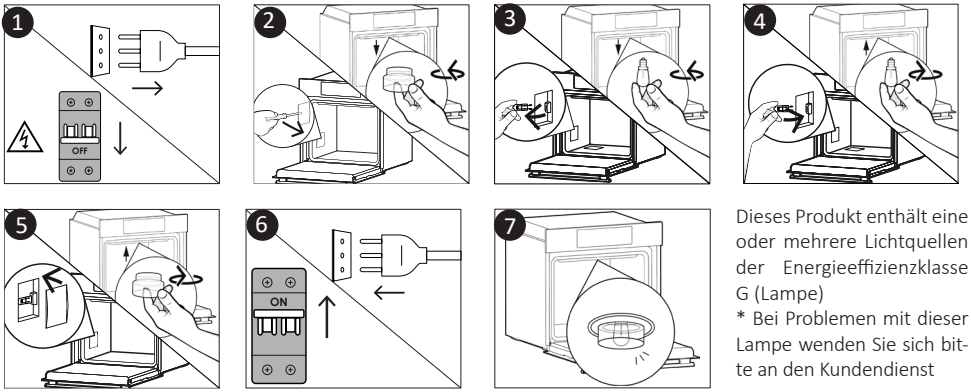
3. Achten Sie Darauf, Die Ofentür Zu Schließen.

Nach der Verwendung des Easy-Steam-Modus

De nach Nutzungsfrequenz und Wasserhärte können Kalkflecken am Boden der Garraum oder im Behälter (falls vorhanden) verbleiben. Nach der Verwendung des Easy-Steam-Modus das Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen. Um Kalkflecken zu entfernen, gießen Sie eine Mischung aus 100 ml Essig und 50 ml Wasser auf den Boden der Garraum oder in den Behälter. Nach etwa 10 Minuten Wartezeit mit einem weichen Tuch abwischen.

Auswechseln der Glühbirne (je nach Modell)

1. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung, schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühbirne des gleichen Typs.
3. Nachdem Sie die defekte Glühbirne ausgetauscht haben, setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe)
* Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Aquactiva Funktion (je nach Modell)

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.
1. Gießen Sie 100 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Stellen Sie die Backofenfunktion auf Unterhitze + Umluft ( )
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein
4. Stellen Sie eine Zeit von 20 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 20 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



Entsorgung und umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro-und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze

aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

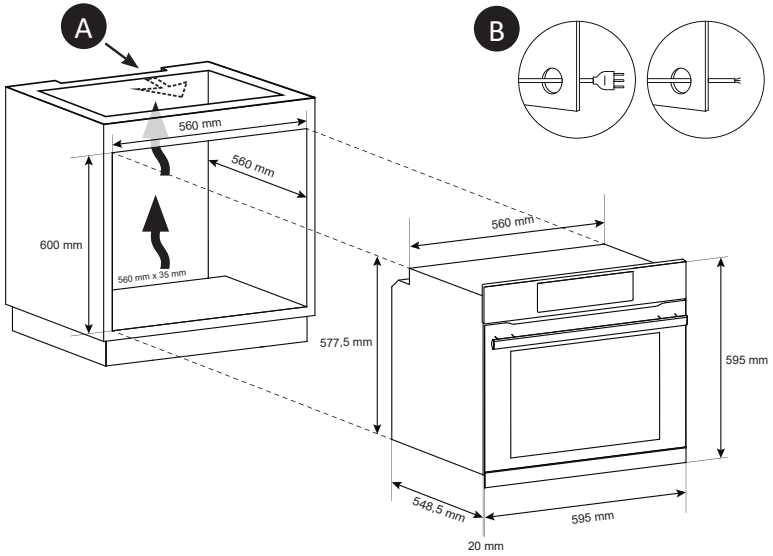
Häufig gestellte fragen

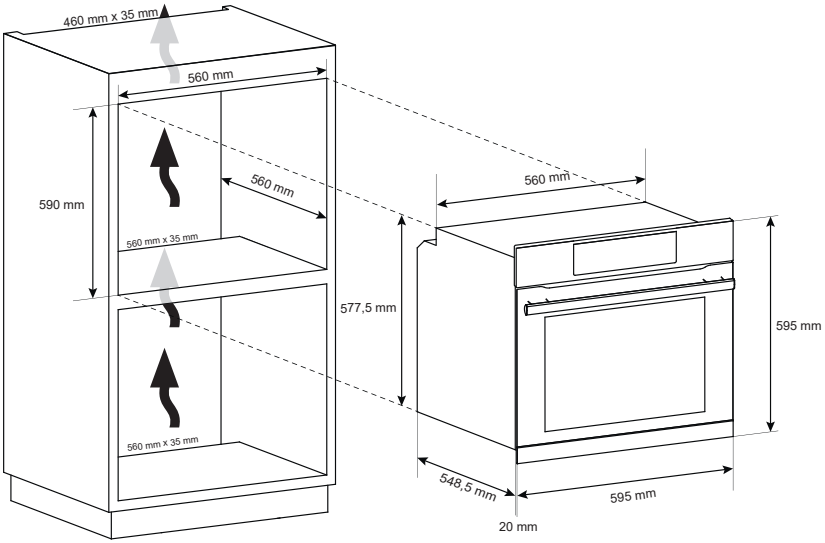
Störung	Mögliche ursache	Lösung
der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.

Installation

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.





DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zurVerbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen..

Belangrijke veiligheidsinstructies

292 Veiligheidsvoorschriften

296 Avvertenze Generali

298 Productbeschrijving

301 Beschrijving van het display

303 Kookmodi

305 Algemene opmerkingen over de reiniging

305 Onderhoud

309 Problemen oplossen

310 Installatie

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden als de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen

schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd: HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd: Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het

stopcontact en de apparaatstekker een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag

aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven

- WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
- LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- WAARSCHUWING: Plaats geen voedsel direct in contact met de ovenroosters. Gebruik geschikt kookgerei of bakpapier.

WAARSCHUWINGEN (*VOOR STOOMBAKJE)

- WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat: bij gebruik van de stoomfunctie kan de vrijgekomen stoom brandwonden veroorzaken: Open de deur voorzichtig om letsel na gebruik van een kookfunctie met stoom te voorkomen.
- Gebruik alleen drinkwater om het bakje te vullen tijdens de stoomfunctie.
- WAARSCHUWING: Na gebruik kan het resterende water in het bakje nog heet zijn. Wees voorzichtig.
- Houd er rekening mee dat het stoombakje alleen bedoeld is voor gebruik in een oven. Gebruik het stoombakje niet op een kookplaat of op open vuur.
- Het wordt afgeraden om het bakje in de vaatwasser te doen. Met de hand met gewoon afwasmiddel afwassen.
- Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers op het stoombakje.

Avvertenze Generali

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is.Verpakkingsmateriaal zoals plastiek en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen.Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.
Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd.Dit is volledig normaal.Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.
Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;
in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van Installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING
De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:
- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;
- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING
Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden.
Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

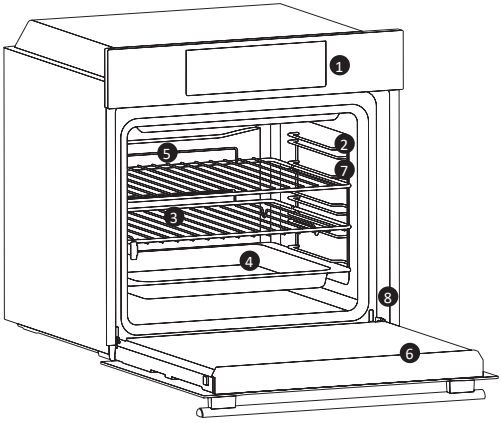
Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.
De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens deer verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING
Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

Productbeschrijving

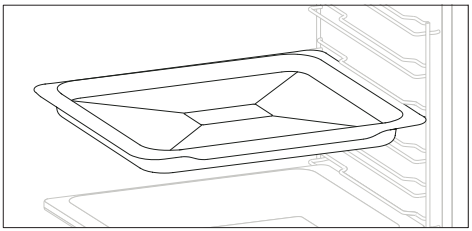


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. Serienummer

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer zur späteren Verwendung.

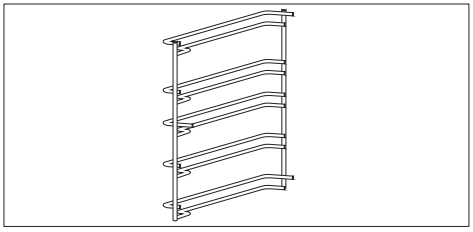
ACCESSORIES (afhankelijk van het model)

Diepere bak



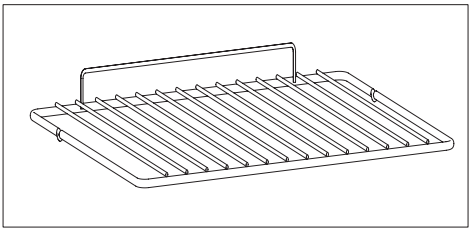
Een diepere bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining, wat het perfect maakt voor koekjes, gebak, ovenschotels of gebraden gerechten. Bovendien kan het onder een ovenrooster worden geplaatst om druppels op te vangen en rommel in de oven te voorkomen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



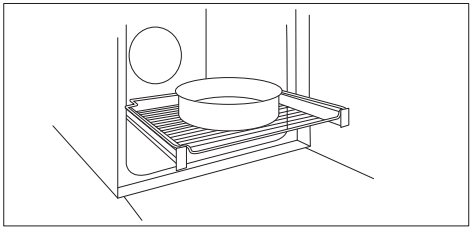
Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Metalen rooster



Geschikt voor bakplaten en borden. Plaats geen voedsel in direct contact met het metalen rooster.

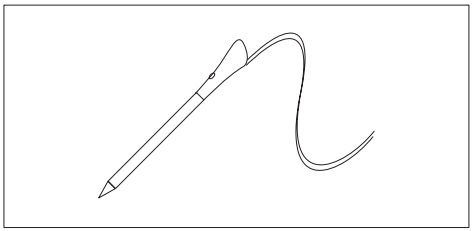
Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig)



Twee geleiderails vergemakkelijken de controle van de kookstatus, omdat ze het eenvoudig maken om de bakplaten en roosters uit de ovenruimte te halen en te verplaatsen.

OPMERKING: De ovenroosters zijn niet geschikt voor direct contact met voedsel. Gebruik passende bakplaten of bakpapier.

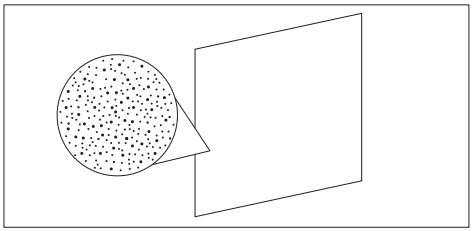
Vleessonde (alleen indien aanwezig)



Meet de interne temperatuur van voedsel tijdens het koken. Steek in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden geplaatst terwijl de oven is afgekoeld.
WAARSCHUWINGEN:

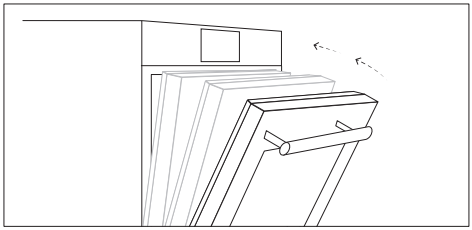
- Verwarm niet voor of begin niet met koken voordat u de vleesthermometer correct hebt geplaatst.
- Probeer de vleesthermometer niet in bevroren voedsel te plaatsen.

Katalytische panelen (alleen indien aanwezig)



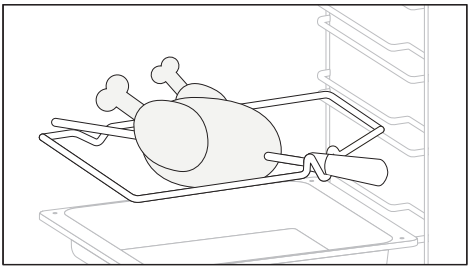
Speciale panelen gecoat met emaille, gemaakt met een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (bij 2/3 kookcycli per week).

Zacht sluiten (alleen indien aanwezig)



Scharnieren die zorgen voor een automatische, zachte en soepele beweging tijdens het sluiten van de ovendeur.

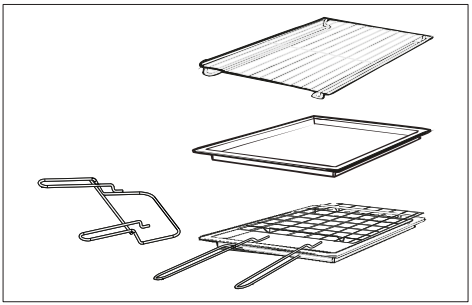
Draaispit (alleen indien aanwezig)



Voor het koken aan het spit is geen voorverwarming nodig. Koken met de deur dicht.

- Schroef de haken los
- Steek het spit in het te koken vlees
- Bevestig het vlees met de haken
- Draai de schroeven vast
- Steek de spindel in het gat waar de motor zich bevindt.
- Verwijder de handgreep en gebruik deze aan het einde van het koken om verbranding te voorkomen wanneer u het voedsel uit de oven haalt

Grillpan set (alleen indien aanwezig)

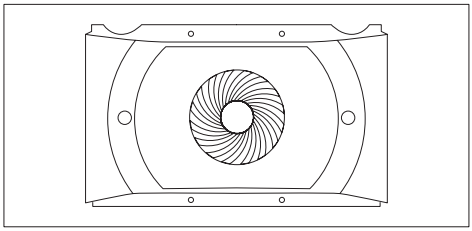


De eenvoudige plank kan vormen en schalen bevatten. De ladehouderplank is vooral goed om dingen te grillen. Gebruik hem met de lekbak.
Het speciale profiel van de planken betekent dat ze horizontaal blijven, zelfs als ze helemaal worden uitgetrokken. Er is geen risico dat een schaal wegglijdt of morst.
De lekbak vangt het sap van gegrilde gerechten op. Hij wordt alleen gebruikt met de grill, rotisserie of ventilatorgrill; haal hem uit de oven voor andere kookmethoden.
Gebruik de lekbak nooit als braadslede, want dit creëert rook en vet dat in uw oven spat en hem vuil maakt.

ladehouder

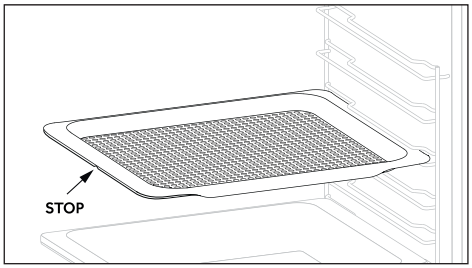
De ladehouderplank is ideaal voor grillen. Gebruik hem in combinatie met de lekbak. Er is een handvat inbegrepen om beide accessoires veilig te kunnen verplaatsen. Laat het handvat niet in de oven zitten.

Chef-kokspanel (alleen indien aanwezig)



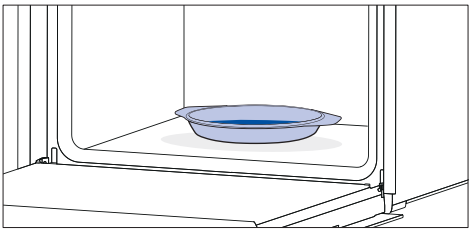
Een luchttransportband die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit zorgt voor betere kookprestaties, gelijkmatiger koken van voedsel bij alle temperaturen, kortere kooktijden en, als laatste, een gelijkmatige temperatuurverdeling in de oven.

Airfry-lade (alleen indien aanwezig)



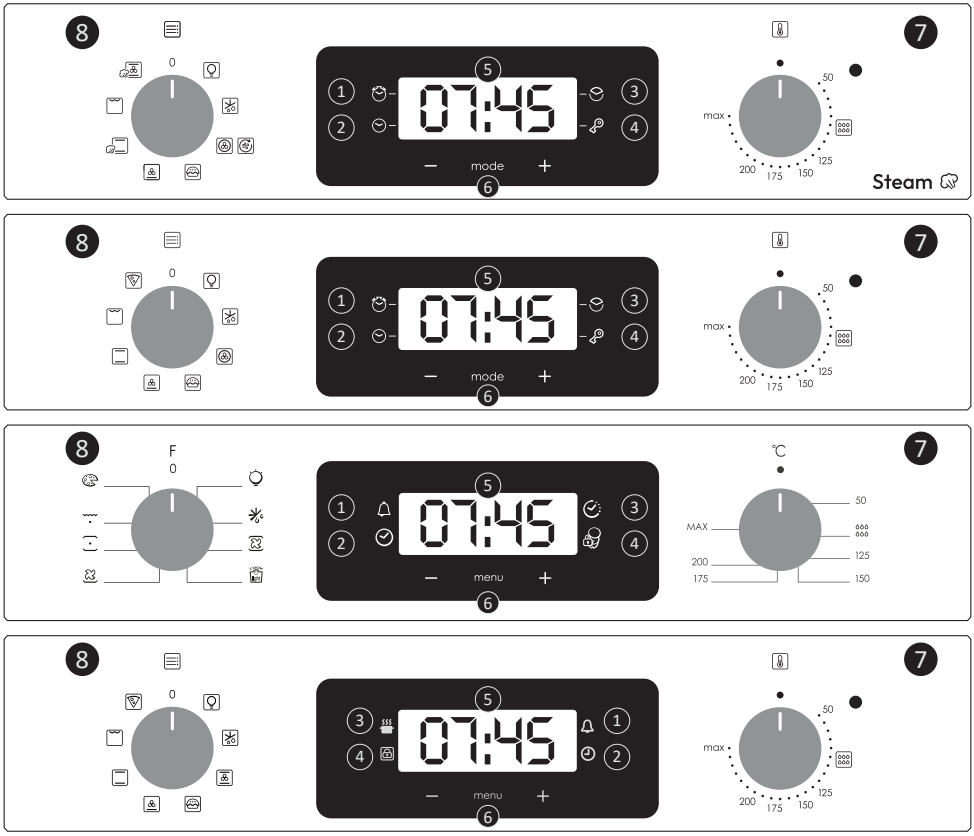
De airfry-lade zorgt ervoor dat hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een knapperiger buitenkant terwijl de binnenkant mals blijft. Een bakplaat kan optioneel op
L1 worden geplaatst om sappen of paneermeel op te vangen.

Stoombakje (alleen indien aanwezig)



Het stoomreservoir is een handig accessoire dat je met water vult om stoom te creëren tijdens het koken, wat de smaak, textuur en vochtigheid van gerechten verbetert.

Beschrijving van het display (afhankelijk van het model)



Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie
Stroomverbruik van het product in stand-bymodus met informatie- of statusweergave: 0,8 W
Periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat met informatie- of statusweergave: 20 min

1. Kookwekker
2. Klokinstelling
3. Kooktijd
4. Kinderslot
5. Temperatuur- of klokweergave
6. Bedieningselementen voor het aanpassen van het lcd-scherm:
7. Keuzeknop thermostaat
8. Functiekeuzeknop

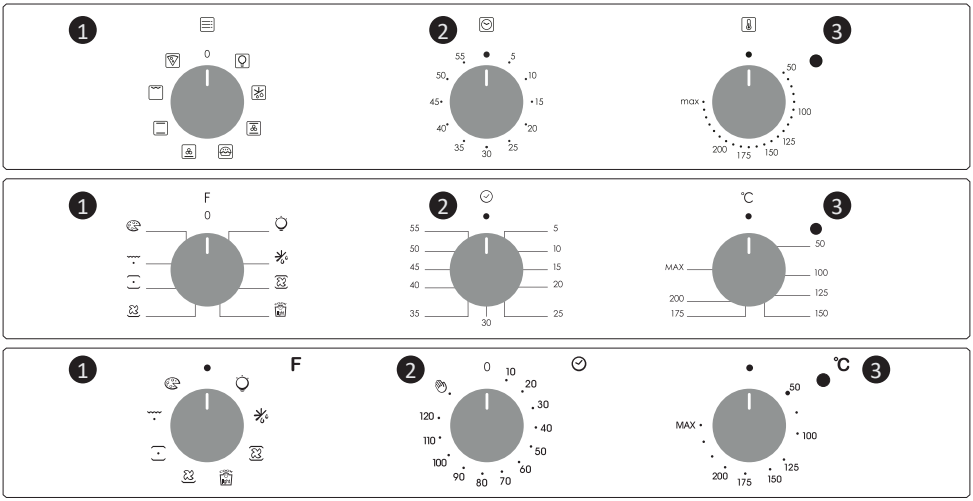
WAARSCHUWING: Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de "-" "+" knoppen.
- Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

Gebruik van een aanraak gestuurde klok programmeur (afhankelijk van het model)

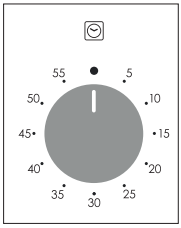
FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
KINDERSLOT	• De kinderslotfunctie wordt geactiveerd door Set (+) minimaal 5 seconden aan te raken. Vanaf dit moment worden alle andere functies vergrendeld, de led van het kinderslot gaat branden, het display knippert STOP en geeft af en toe de tijd weer	De kinderslotfunctie wordt gedeactiveerd door het touchpad Set (+) opnieuw minimaal 5 seconden aan te raken. Vanaf dit moment gaat de led van het kinderslot uit en zijn alle functies weer selecteerbaar.		
WEKKER	• Druk 1 keer op de centrale knop • Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen • Laat alle knoppen los	Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).	Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.	Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
BAKTIJD	• Druk 2 keer op de centrale knop • Druk op de knoppen "-" of "+" om de gewenste kooktijd in te stellen • Laat alle knoppen los • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieselector	• Druk op een willekeurige knop om het signaal te stoppen. Druk op de middelste knop om terug te keren naar de klokfunctie.	• Hiermee kunt u de benodigde kooktijd voor het gekozen recept vooraf instellen. • Om te controleren hoe lang het nog duurt, drukt u 2 keer op de SELECT-knop. • Om de vooraf ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT- en "-" "+"-knoppen.	• Wanneer de tijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit. Als u eerder wilt stoppen met koken, zet u de functieselector op 0 of stelt u de tijd in op 0:00 (SELECT en "-" "+" knoppen)



Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie
Stroomverbruik van het product in uitgeschakelde toestand: 0,5 W
Periode waarna de apparatuur automatisch de uitgeschakelde toestand bereikt: 20 min.

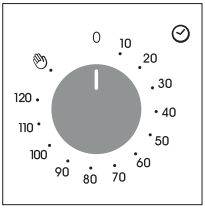
1. Functiekeuzeknop
2. Kooktijd
3. Thermostaatkeuzeknop

De minutentimer gebruiken



Om de kooktijd in te stellen, draait u de draaiknop een volledige omwenteling en plaatst u de index op de gewenste tijd. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt het signaal enkele seconden.

De timer voor het einde van de kooktijd gebruiken



Met deze bediening kunt u de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min.). De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de ingestelde tijd.
De timer telt af vanaf de ingestelde tijd en keert terug naar de 0-positie en schakelt automatisch uit.
Voor normaal gebruik van de oven stelt u de timer in op de ✋-positie.
Om de oven in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de timer niet op de 0-positie staat

Kookmodi (afhankelijk van het model)

Symbol	T °C standaard	T ° C bereik	Functie
			LAMP: Schakelt het ovenlicht in.
			ONTDOOIEN: Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesproduct circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen ofte schaden.
	180	50 ÷ MAX	MULTI LEVEL: Wij raden u aan deze methode te gebruiken voor gevogelte, gebak, vis en groenten. Hitte dringt beter door in het voedsel en zowel de kook- als voorverwarmtijden worden verkort. U kunt verschillende gerechten tegelijkertijd koken met of zonder dezelfde bereiding in een of meer posities. Deze kookmethode zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en de geuren worden niet gemengd. Houd rekening met ongeveer tien minuten extra tijd bij het koken van gerechten op hetzelfde moment.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT : Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat.
	210	50 ÷ MAX	BODEMVERWARMING + VENTILATOR: Het onderste verwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die de lucht in de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor fruitflans, taarten, quiches, pizza en paté. Het voorkomt dat de voorkant van voedsel uitdroogt.
	210	50 ÷ MAX	ONDERWARMTE + VENTILATOR + STOOM: Het onderste verwarmingselement wordt gebruikt samen met de ventilator die de lucht binnenin de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor sappige fruitvlaaien, quiches, pizza en paté. Het voorkomt dat het oppervlak van het voedsel uitdroogt. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het reinigen van de oven met de Aquactiva-functie. De Aquactiva-functie is ontworpen om lichte vervuiling moeiteloos aan te pakken en biedt een snelle en milieuvriendelijke oplossing voor het reinigen van de ovenruimte met behulp van stoom.

Symbol	T °C standaard	T ° C bereik	Functie
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONEEL: H ierbij w erken de verw arm in g se le m e n te n aan de boven- en on de rkant. Dit is de traditionele m anier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, w ildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	220	50 ÷ MAX	CONVENTIONEEL + STOOM: Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement worden gebruikt. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Deze methode is ideaal voor traditioneel braden en bakken. Plaats het voedsel en de schaal op een rooster in het midden van de oven. Deze functie biedt ook stoomondersteund koken, wat inhoudt dat je water toevoegt in het reservoir of de holte (indien aanwezig) wanneer de oven koud is en vervolgens de knop op deze functie draait. Gebruik geen voorverwarming voor deze functie. De stoommodus zorgt voor een krokantere korst en een glanzender oppervlak.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONAL+ VENTILATOR: Als u deze functie selecteert, werken de onderste en bovenste verwarmingselementen samen met de ventilator voor een gelijkmatige bereiding op alle niveaus. Deze kookmethode is ideaal voor gebraad, ovenschotels, groenten of taarten met vochtige vullingen.
	210	50 ÷ MAX	CONVENTIONEEL+VENTILATOR+STOOM: Bij deze functie werken de bovenste en onderste verwarmingselementen samen met de ventilator voor een gelijkmatige garing op alle niveaus. Deze functie biedt ook stoomondersteund koken: je moet water toevoegen in het reservoir of de holte (indien aanwezig) en de knop op deze stand zetten. Voorverwarming is bij deze functie niet nodig. Deze kookmethode verhoogt de malsheid en smaak van elk gerecht, vooral bij gebraden gerechten en rood vlees.
	220	50 ÷ MAX	PIZZAFUNCTIE: Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.
	200	200	AIRFRY: Deze functie is ideaal voor airfryer-bakken: in combinatie met het accessoire zorgt deze ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en van alle kanten bereikt, wat resulteert in een krokanter resultaat. Ideaal voor het bereiden van diepvriesproducten of gepaneerde voorgegaarde gerechten. Voor het beste resultaat gebruik je de airfryer-bakplaat of -rooster op niveau 4 bij 200°C zonder voorverwarmen. De baktijd varieert afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel. Plaats de lekbak op niveau 1 om sappen of kruimels op te vangen.

Scan de QR-code en ontdek hoe je deze het beste kunt gebruiken om je favoriete recepten te bereiden.

* Getest in overeenstemming met EN 60350-1 voor een verklaring van stroomverbruik en energieklasse

Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

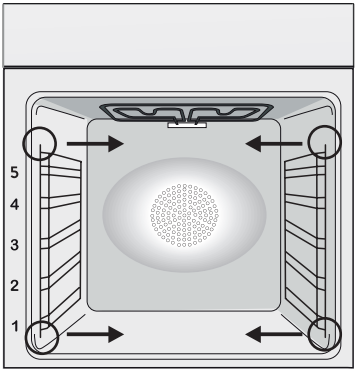
GLAZEN DELEN
Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigingsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER
Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES
Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

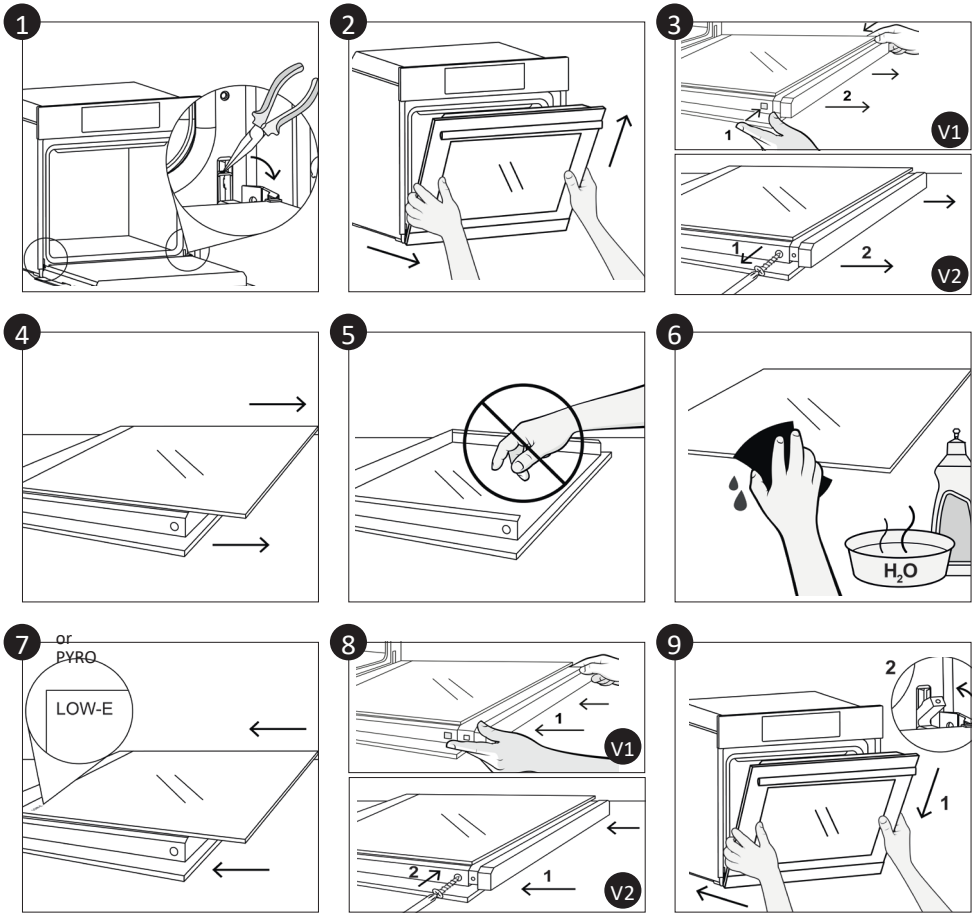
LEKBAK
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.
Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigingsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigingsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

Onderhoud (afhankelijk van het model)



VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS
1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.

De glazen deur verwijderen en reinigen (afhankelijk van het model)



TABEL VOOR EENVOUDIG STOOMKOKEN

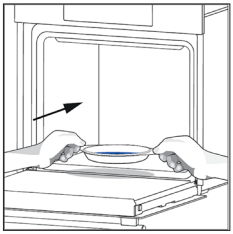
U kunt de Easy Steam-modus gebruiken bij functies die stoomondersteund koken bieden. Gebruik de Easy Steam-stand voor één kookniveau en verwarm niet voor. Voeg de hoeveelheid water uit de onderstaande tabel toe aan de bodem van de ovenruimte of in het speciale reservoir (indien aanwezig*). Plaats het voedsel vervolgens in de oven wanneer deze koud is en activeer de functie. De waarden in de onderstaande tabel zijn gemiddelde parameters voor elke voedselgroep. Ze kunnen worden aangepast naar voorkeur.

Functie	Voedselcategorie	Voorverwarmen	Rekpositie	Volume Van Water In De Holte/Het Reservoir	Temperatuurbereik	Tijdsbereik (min)	Beschrijving
	Brood	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Voor broden
	Vlees	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Voor rund-, kalfs- en varkensgebraad, gevogelte en vleesstukken
	Groente	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Voor geroosterde groenten en aardappelen
	Vis	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Voor hele vissen en filets

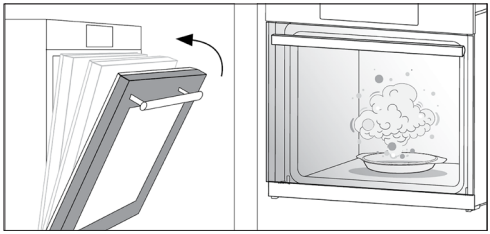
***HOE HET STOOMVAATJE TE GEBRUIKEN VOOR STOOMKOOKFUNCTIES**



1. Voeg de aanbevolen hoeveelheid water toe aan het stoomvat vanaf de kraan of met een kan.



2. Plaats het vat op de bodem van de holte.



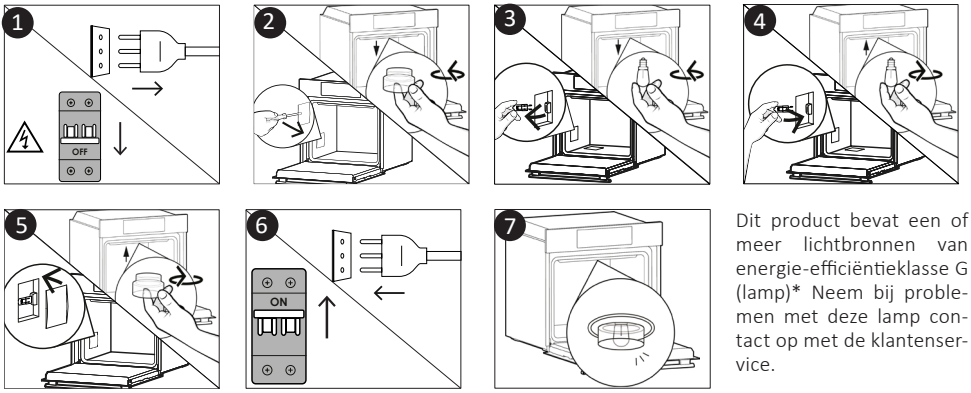
3. Zorg Ervoor Dat De Ovendeur Gesloten Is.

Na gebruik van de Easy Steam-stand

Afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de hardheid van het water kunnen er kalkaanslagvlekken achterblijven op de bodem van de ovenruimte of in het reservoir, indien aanwezig. Na gebruik van de easy steam-stand, laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt. Om kalkaanslag te verwijderen, giet een mengsel van 100 ml azijn en 50 ml water op de bodem van de ovenruimte of in het reservoir. Na ongeveer 10 minuten wachten, veeg het af met een zachte doek.

De lamp vervangen (afhankelijk van het model)

1. Koppel de oven los van het elektriciteitsnet.
2. Maak de glazen afdekking los, draai de lamp los en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
3. Zodra de defecte lamp is vervangen, vervangt u de glazen afdekking.



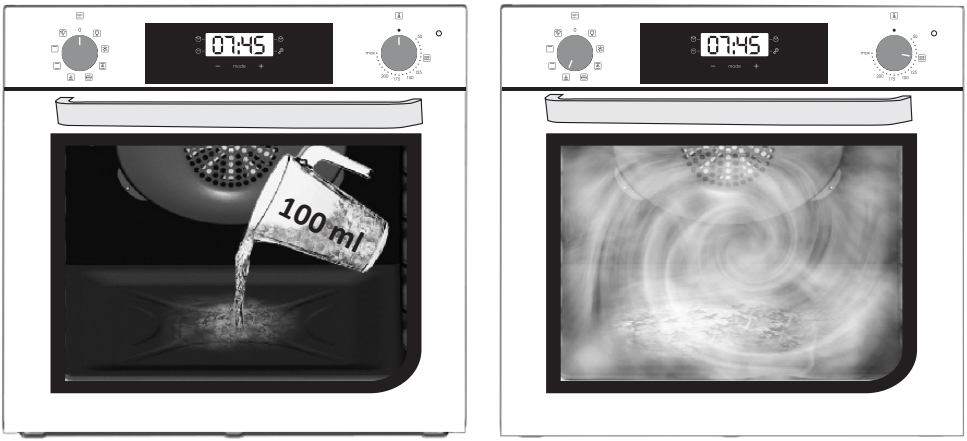
Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)* Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

Aquactiva-functie (afhankelijk van het model)

DeAquactivaprocedure maakt gebruik vanstoomom achtergebleven vetenetensrestenuit de ovente helpen verwijderen.

1. Giet100mlwater inhetAquactivareservoir aan deonderkantvandeoven.
2. Stel de ovenfunctie in op Onderste + Ventilatorverwarming. ( )
3. Stel de temperatuur inmet het pictogramAquactiva
4. Stel hetprogrammamet een looptijd van 20 minuten in.
5. Na 20 minutenschakelthetprogrammauit en koelt deovenaf.
6. Als het apparaatafgekoeld is, kan het reinigen van debinnenkant vande oven meteen doekbeginnen.

Waarschuwing: Zorg ervoordat het apparaatafgekoeld is voordatu het aanraakt.
Opgelet voor allehete oppervlakken, omdateen risicoop brandwonden bestaat. Gebruikgedestilleerd ofdrinkbaar water.



Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

• WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.

• WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.

• Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het “uitgesteld koken”. Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

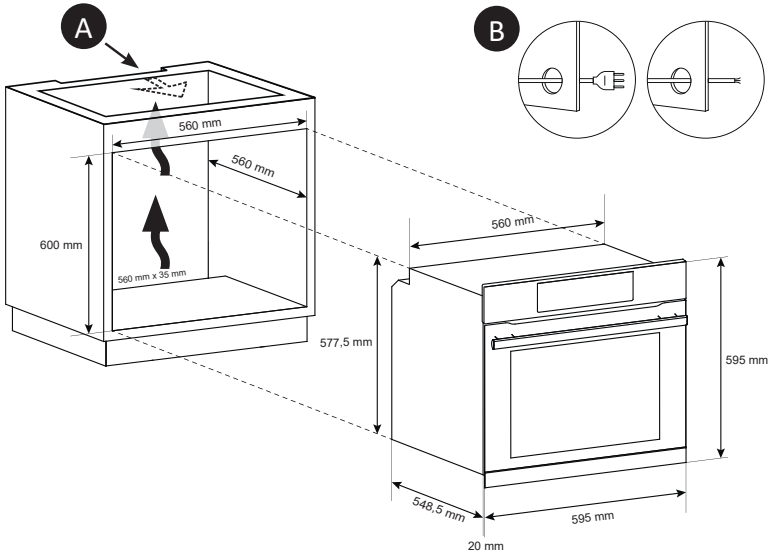
Problemen oplossen

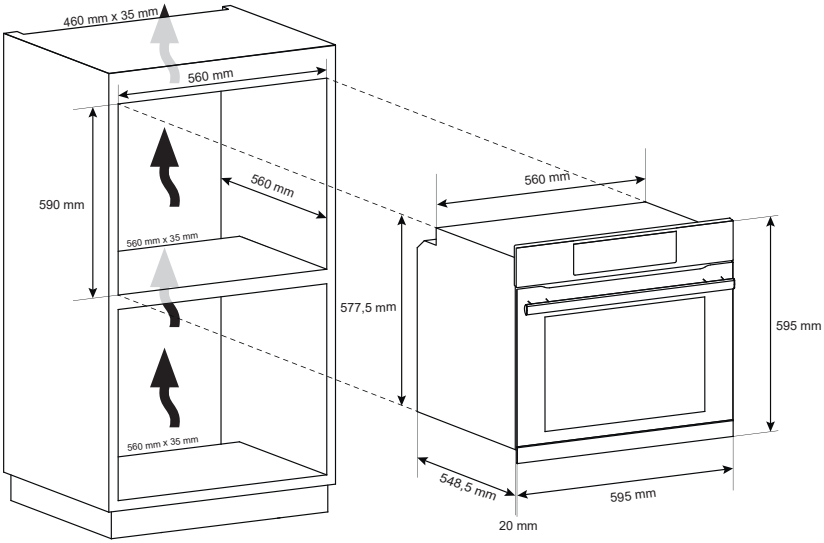
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en - temperatuur ingesteld	Verzeker dat de vereiste instellingen juist zijn

Installatie

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.





NL De fabrikant is niet aansprakelijkvoor eniğe onnauvvkeurigheid die hetgevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, önder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vvijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

Зміст

312 Ενδείξεις ασφαλείας

317 Γενικές οδηγίες

319 Περιγραφή προϊόντος

322 Περιγραφή πίνακα ελέγχου

324 Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

327 Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

327 Συντήρηση

330 Αντιμετώπιση προβλημάτων

331 Εγκατάσταση

Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν πάντοτε σε απόσταση ασφαλείας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέστε οπωσδήποτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε την οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείστε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή ή σπρέι υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΒΥΣΜΑ:
  Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΒΥΣΜΑ Η ΠΡΙΖΕΣ, ΑΛΛΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Προκειμένου να υπάρχει εγκατάσταση σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, ο φούρνος πρέπει να συνδέεται μόνο τοποθετώντας έναν ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, με διαχωρισμό επαφής σύμφωνο με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III. Ο ασφαλειοδιακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα

προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.
Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα, λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής τροφοδοσίας.
Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης

- ΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΜΕ ΒΥΣΜΑ:
  Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φις και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.
  Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φις ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα

πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

- Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
- Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
- Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μπει τελείως μέσα στην κοιλότητα.
- Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πλέγματος προσέξτε ότι πρέπει η αντιολισθητική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα επάνω.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην φέρνετε τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες του φούρνου. Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή χαρτί ψησίματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ (*ΓΙΑ ΔΟΧΕΙΟ ΑΤΜΟΥ)

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαύματος και ζημιάς στη συσκευή: χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ατμού ο απελευθερωμένος ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα: Ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά για να αποφύγετε τραυματισμούς μετά τη χρήση μιας λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό για να γεμίσετε το δοχείο κατά τη λειτουργία ατμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μετά τη χρήση, τυχόν εναπομένον νερό στο δοχείο μπορεί να είναι ακόμα καυτό. Να το χειρίζεστε με προσοχή.
- Σημειώστε ότι το δοχείο ατμού προορίζεται για χρήση μόνο μέσα σε φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο ατμού σε εστίες ή επάνω σε ανοιχτή φλόγα.
- Δεν συνιστάται η τοποθέτηση του δοχείου στο πλυντήριο πιάτων. Το πλένετε στο χέρι με κανονικό υγρό για τα πιάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα στο δοχείο ατμού.

Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επισκευή. Αφού έχετε αφαιρέσει
τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.
Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:
- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.
Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΣΗ
Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:
- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.
Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.
Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.
Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψησίματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

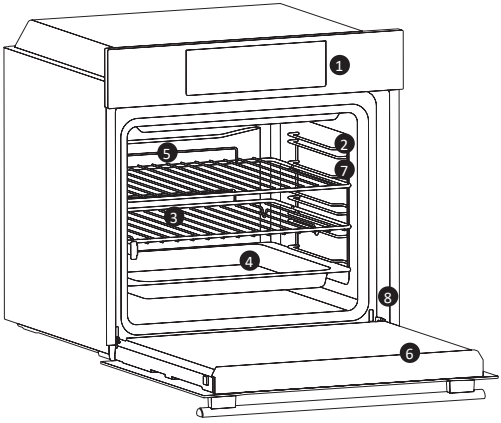
Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.
Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

Περιγραφή προϊόντος

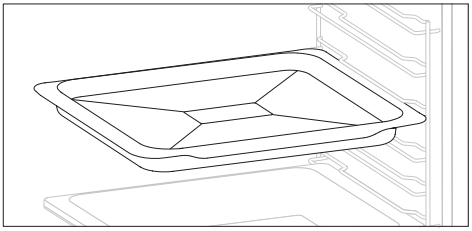


1. Πίνακας Ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Πλέγματα
4. Δίσκοι
5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. **Σειριακός αριθμός**

Έχετε τον σειριακό σας αριθμό πρόχειρο για αναφορά φωτογραφίας.

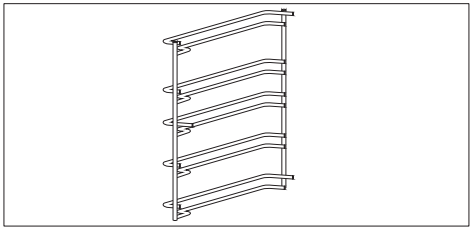
ΑΞΕΣΟΥΑΡ (εξαρτάται από το μοντέλο)

Πιο βαθύ ταψί



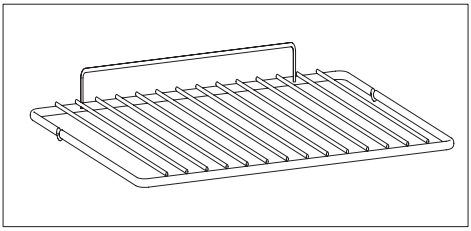
Ένα βαθύτερο ταψί είναι ιδανικό για ομοιόμορφο ρόδισμα, καθιστώντας το τέλειο για μπισκότα, γλυκά, κατσαρόλες ή ψητά. Επιπλέον, τοποθετώντας το κάτω από μια σχάρα ψησίματος, μπορεί να μαζεύει τα υγρά και να αποτρέπει την ακαταστασία στον φούρνο.

Πλευρικά πλέγματα (μόνο εάν υπάρχει)



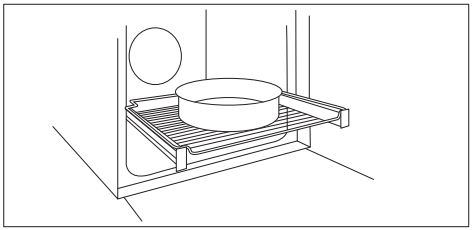
Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.

Μεταλλική σχάρα



Κρατάει ταψιά και πιάτα ψησίματος. Μην τοποθετείτε τρόφιμα σε άμεση επαφή με τη μεταλλική σχάρα.

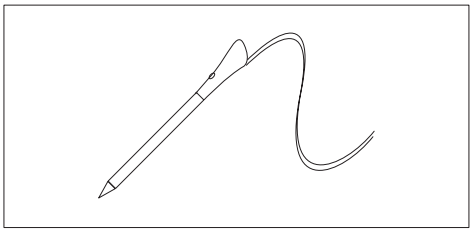
Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο εάν υπάρχει)



Οι καλές ράγες διευκολύνουν την κατάσταση μαγειρέματος και επίσης διευκολύνουν την εξαγωγή και την επανατοποθέτηση των δίσκων και των σχαρών μέσα στην κοιλότητα του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ: Οι σχάρες του φούρνου δεν είναι κατάλληλες για άμεση επαφή με τα τρόφιμα. Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε κατάλληλα ταψιά ή χαρτί ψησίματος.

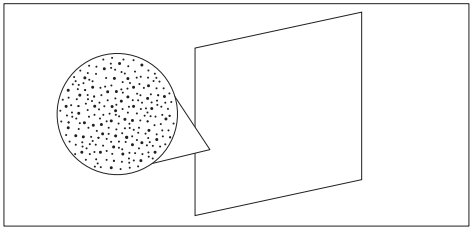
Ανιχνευτής κρέατος (μόνο εάν υπάρχει)



Μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Εισαγάγετε στην τρύπα στο πάνω μέρος της κοιλότητας. Πρέπει να εισάγεται όσο ο φούρνος είναι δροσερός.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

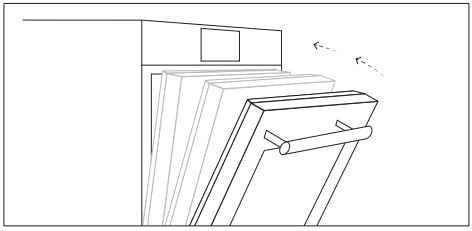
- Μην προθερμαίνετε και μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα πριν τοποθετήσετε σωστά τον αισθητήρα κρέατος.
- Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τον αισθητήρα κρέατος σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Καταλυτικά πάνελ(μόνο εάν υπάρχει)



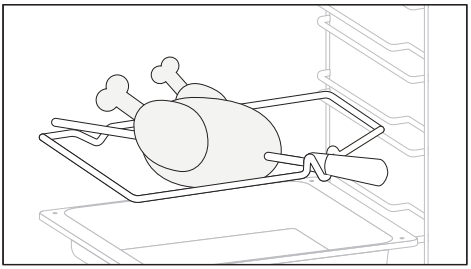
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά από 3 χρόνια χρήσης (με 2/3 κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Μαλακό κλείσιμο (μόνο εάν υπάρχει)



Μεντεσέδες που εξασφαλίζουν αυτόματη απαλή και ομαλή κίνηση κατά τη φάση κλεισίματος της πόρτας του φούρνου.

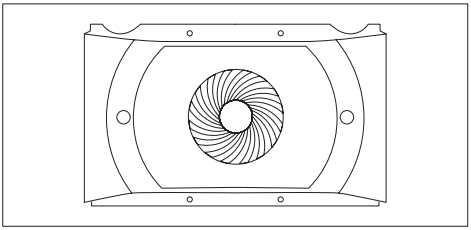
ψήστης (μόνο εάν υπάρχει)



Δεν απαιτείται προθέρμανση για το μαγείρεμα της ψησταριάς. Μαγείρεμα με κλειστή την πόρτα.

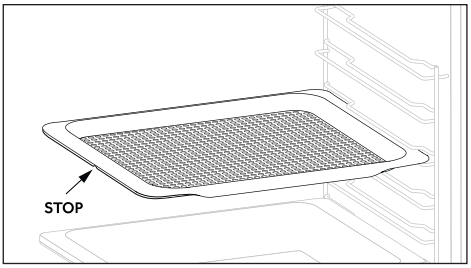
- Ξεβιδώστε τα άγκιστρα
- Βάλτε τη σούβλα στο κρέας που πρόκειται να ψηθεί
- Στερεώστε το κρέας με τους γάντζους
- Σφίξτε τις βίδες
- Τοποθετήστε τον άξονα στην οπή όπου βρίσκεται ο κινητήρας.
- Αφαιρέστε το χερούλι και χρησιμοποιήστε το στο τέλος του μαγειρέματος για να μην καείτε όταν βγάζετε το φαγητό από το φούρνο

Πάνελ σεφ (μόνο εάν υπάρχει)



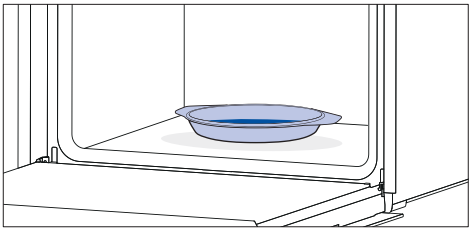
Ένας μεταφορέας αέρα που αυξάνει την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό επιτρέπει βελτιωμένη απόδοση μαγειρέματος, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού σε όλες τις θερμοκρασίες, μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και, τέλος, ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Δίσκος Airfry (μόνο εάν υπάρχει)



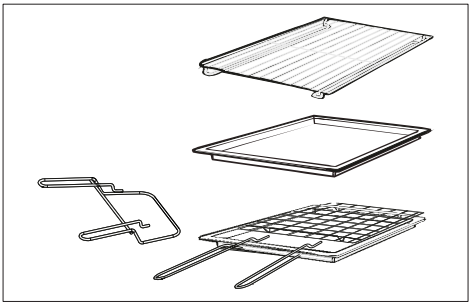
Ο δίσκος airfry διασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στο
φαγητό ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, με αποτέλεσμα ένα πιο τραγανό εξωτερικό, ενώ διατηρεί την τρυφερότητα στο εσωτερικό. Προαιρετικά μπορεί να τοποθετηθεί ένα ταψί L1 για συλλογή χυμών ή παναρίσματος.

Δοχείο ατμού (μόνο εάν υπάρχει)



Το σκεύος ατμού είναι ένα χρήσιμο αξεσουάρ που γεμίζεται με νερό για να παράγει ατμό κατά το μαγείρεμα, ενισχύοντας τη γεύση, την υφή και την υγρασία των γευμάτων.

Σετ ταψιού γκριλ (μόνο εάν υπάρχει)

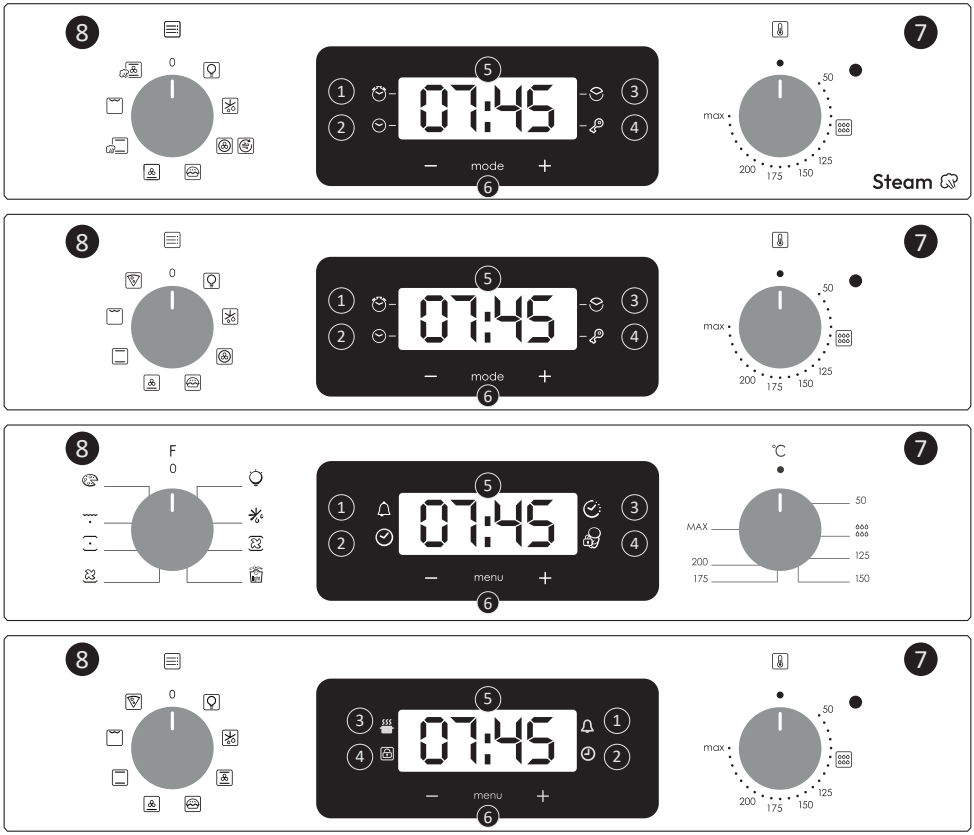


Το απλό ράφι μπορεί να πάρει καλούπια και πιάτα.
Το ράφι της θήκης δίσκου είναι ιδιαίτερα καλό για το ψήσιμο στη σχάρα.
Χρησιμοποιήστε το με το δίσκο σταγόνων.
Το ειδικό προφίλ των ραφιών σημαίνει ότι παραμένουν οριζόντια ακόμα και όταν τραβήξετε δεξιά προς τα έξω. Δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει ή να χυθεί ένα πιάτο.
Ο δίσκος αποστράγγισης πιάνει τους χυμούς από τα ψητά. Χρησιμοποιείται μόνο με ψησταριά, ψησταριά ή ψησταριά με ανεμιστήρα; αφαιρέστε το από το φούρνο για άλλες μεθόδους μαγειρέματος.
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το ταψί σταγόνων ως δίσκο ψησίματος, καθώς αυτό δημιουργεί καπνό και το λίπος θα πιτσιλίσει τον φούρνο σας, κάνοντας τον βρώμικο.

Το στήριγμα δίσκου

Το ράφι θήκης δίσκου είναι ιδανικό για ψήσιμο στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε το σε συνδυασμό με το δίσκο σταγόνων. Περιλαμβάνεται μια λαβή που βοηθά στην ασφαλή μετακίνηση και των δύο εξαρτημάτων. Μην αφήνετε τη λαβή μέσα στο φούρνο.

Περιγραφή πίνακα ελέγχου (εξαρτάται από το μοντέλο)



Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 0,8 W
Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάστασης: 20 λεπ.

1. υπενθύμιση λεπτών
2. Ρύθμιση ρολογιού
3. Χρόνος μαγειρέματος
4. Κλείδωμα για παιδιά
5. Εμφάνιση θερμοκρασίας ή ρολογιού
6. Χειριστήρια ρύθμισης οθόνης LCD
7. Κουμπί επιλογής θερμοστάτη
8. Κουμπί επιλογέα λειτουργίας

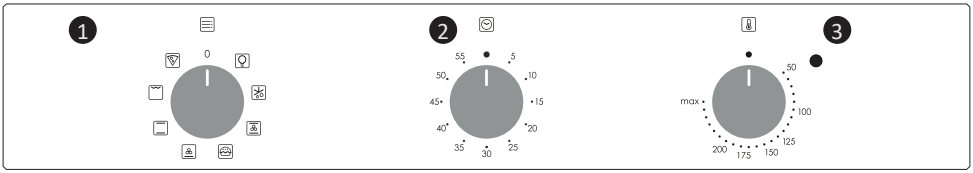
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η πρώτη λειτουργία που πρέπει να εκτελεστεί μετά την εγκατάσταση του φούρνου ή μετά τη διακοπή της παροχής ρεύματος (αυτό είναι αναγνωρίσιμο ότι η οθόνη παλλόμενη και δείχνει 12:00) ρυθμίζει τη σωστή ώρα. Αυτό επιτυγχάνεται ως εξής.

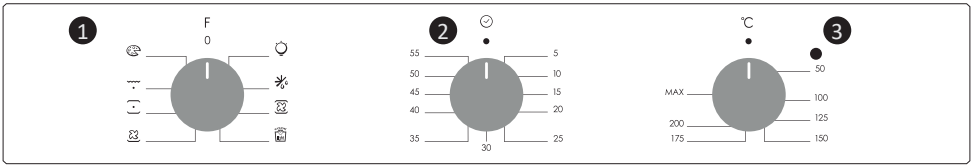
- Πιέστε το κεντρικό κουμπί.
- Ρύθμιση χρόνου με κουμπιά “-” “+”.
- Αφήστε όλα τα κουμπιά.

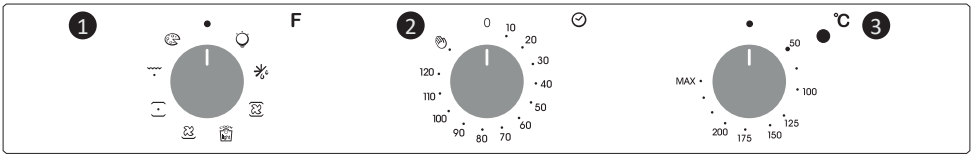
ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος θα λειτουργεί μόνο εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόι.

Χρήση προγραμματιστή ρολογιού ελέγχου αφής (εξαρτάται από το μοντέλο)

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ	ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ	ΤΙ ΚΑΝΕΙ	ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ
ΚΛΕΙΔΑΡΙΑ	• Η λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά ενεργοποιείται αγγίζοντας το στοιχείο Set (Ρυθμιση) (+) για τουλάχιστον 7 δευτερόλεπτα. Από τη στιγμή αυτή και μετά, όλες οι άλλες λειτουργίες είναι κλειδωμένες, η λυχνία LED του κλειδώματος για παιδιά ανάβει, η οθόνη θα αναβοσβήνει “STOP” και κατά διαστήματα θα εμφανίζεται η ώρα.	Η λειτουργία Child Lock απενεργοποιείται αγγίζοντας ξανά το Setpad (+) για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Από αυτή τη στιγμή η λυχνία LED του κλειδώματος για παιδιά σβήνει και όλες οι λειτουργίες είναι ξανά επιλέξιμες.		
ΛΕΠΤΟ ΦΡΟΝΤΙΖΩΝ	• Πατήστε το κεντρικό κουμπί 1 φορά • Πατήστε τα κουμπιά «-» «+» για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο • Αφήστε όλα τα κουμπιά	• Όταν ο καθορισμένος χρόνος όπως έχει παρέλθει ενεργοποιηθεί ένας ηχητικός συναγερμός (αυτός ο συναγερμός θα σταματήσει μόνος του, ωστόσο μπορεί να σταματήσει αμέσως πατώντας το κουμπί) ΕΠΙΛΟΓΗ.	• Ηχεί ένα ξυπνητήρι στο τέλος του καθορισμένου χρόνου. • Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.	• Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι (μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε με τη λειτουργία του φούρνου είτε χωρίς τη λειτουργία του φούρνου)
ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ-ΕΜΑΤΟΣ	• Πατήστε το κεντρικό κουμπί 2 φορές • Πατήστε τα κουμπιά «-» ή «+» για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος • Αφήστε όλα τα κουμπιά • Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου	• Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το σήμα. Πατήστε το κεντρικό κουμπί για να επιστρέψετε στο ρολόι λειτουργία.	• Επιτρέπει την προεπιλογή του χρόνου μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. • Για να ελέγξετε πόσο χρόνο απομένει για να τρέξει πατήστε το κουμπί SELECT 2 φορές. • Για να αλλάξετε/αλλάξετε τον προκαθορισμένο χρόνο πατήστε τα κουμπιά SELECT και “-” “+”.	• Όταν παρέλθει ο χρόνος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργιών στο 0 ή ρυθμίστε την ώρα στο 0:00 (κουμπιά ΕΠΙΛΟΓΗ και “-” “+”)



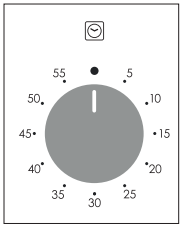




Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής
Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση εκτός λειτουργίας: 0,5 W
Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση εκτός λειτουργίας: 20 λεπ.

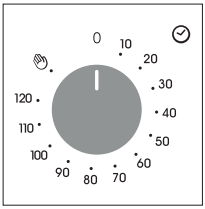
1. Επιλογέας λειτουργίας 2. Χρόνος μαγειρέματος 3. Επιλογέας θερμοστάτη

Χρήση του χρονοδιακόπτη λεπτών



Για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τον επιλογέα μία πλήρη περιστροφή και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το δείκτη στον απαιτούμενο χρόνο. Όταν παρέλθει ο χρόνος, το σήμα θα κουδουνίσει για μερικά δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση λήξης του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος



Αυτός ο έλεγχος επιτρέπει τη ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου μαγειρέματος (μέγ. 120 λεπτά) ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα στο τέλος του καθορισμένου χρόνου.
Ο χρονοδιακόπτης θα μετρήσει αντίστροφα από τον καθορισμένο χρόνο επιστρέψει στη θέση 0 και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
Για κανονική χρήση του φούρνου, ρυθμίστε το χρονόμετρο στη θέση .
Για να ρυθμίσετε τον φούρνο βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης δεν βρίσκεται στη θέση 0

Τρόποι λειτουργίας ψησίματος (εξαρτάται από το μοντέλο)

Σύμβολο	T °C Προκα-θορισμένο	T °C εύρος	Λειτουργία
			ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
			ΑΠΟΨΥΞΗ: Όταν ο επιλογέας έχει ρυθμιστεί σε αυτή τη θέση. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, έτσι ώστε να ξεπαγώνει χωρίς να αλλάξει ή να αλλοιωθεί η περιεκτικότητα του τροφίμου σε πρωτεΐνη.
	180	50 ÷ MAX	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή την μέθοδο για πουλερικά, ζυμαρικά, ψάρι και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα μέσα στην τροφή και μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε περίπου δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα τρόφιμα.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το μαγείρεμα με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την ποσότητα του απαιτούμενου λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός των θερμαντικών στοιχείων με ένα κύκλο παλμών αέρα εξασφαλίζει ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος.
	210	50 ÷ MAX	ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ: Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται με τον ανεμιστήρα να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για φλάνς φρούτων, τάρτες, κις, πίτσα και πατέ. Αποτρέπει το στέγνωμα των μπροστινών επιφανειών των τροφίμων.

Σαρώστε τον κωδικό QR και ανακαλύψτε πώς να τον χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο για να προετοιμάσετε τις αγαπημένες σας συνταγές.

Σύμβολο	T °C Προκα-θορισμένο	T °C εύρος	Λειτουργία
	210	50 ÷ MAX	ΚΑΤΩΘΕΡΜΑΝΣΗ+ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ: Η κάτω αντίσταση χρησιμοποιείται μαζί με τον ανεμιστήρα που κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στον φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για ζουμερές φρουτόπιτες, τάρτες, κις, πίτσες και πατέ. Αποτρέπει το στέγνωμα της μπροστινής επιφάνειας των φαγητών. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για τον καθαρισμό του φούρνου με τη λειτουργία Aquactiva. Η λειτουργία Aquactiva έχει σχεδιαστεί για να αντιμετωπίζει εύκολα ελαφρούς ρύπους και να προσφέρει μια γρήγορη και οικολογική λύση για τον καθαρισμό του θαλάμου του φούρνου με τη δύναμη του ατμού.
	220	50 ÷ MAX	* ΦΟΥΡΝΟΣ: Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα. Για ροδοκοκκίνισμα κόκκινου κρέατος, roast beef, μπούτι αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	220	50 ÷ MAX	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ + ΑΤΜΟΣ: Χρησιμοποιούνται και οι δύο αντιστάσεις (άνω και κάτω). Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα και φουρνίσματα. Τοποθετήστε το φαγητό και το ταψί στο μεσαίο επίπεδο. Η λειτουργία αυτή υποστηρίζει και μαγείρεμα με ατμό – προσθέστε νερό στον ειδικό θάλαμο/δοχείο (αν υπάρχει) όταν ο φούρνος είναι κρύος και γυρίστε τον διακόπτη σε αυτή τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε προθέρμανση. Ο ατμός βοηθά στη δημιουργία τραγανής κρούστας και πιο γυαλιστερής επιφάνειας.
	230	50 ÷ MAX	ΓΚΡΙΛ: Χρησιμοποιείστε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κεμπάπ και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ· ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω.
	210	50 ÷ MAX	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ+ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ: Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, η κάτω και η πάνω αντίσταση συνεργάζονται με τον ανεμιστήρα για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλα τα επίπεδα. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος είναι ιδανική για ψητά, κατσαρόλες, λαχανικά ή πίτες με υγρή γέμιση.
	210	50 ÷ MAX	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΑΤΜΟΣ: Με αυτή τη λειτουργία, η άνω και κάτω αντίσταση λειτουργούν μαζί με τον ανεμιστήρα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο σε όλα τα επίπεδα. Παρέχει επίσης μαγείρεμα με ατμό – απαιτείται η προσθήκη νερού στο δοχείο/υποδοχή (αν υπάρχει) και επιλογή της αντίστοιχης λειτουργίας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Αυτή η μέθοδος αυξάνει την τρυφερότητα και ενισχύει τη γεύση των φαγητών, ειδικά στα ψητά και στο κόκκινο κρέας.
	220	50 ÷ MAX	ΠΙΤΣΑ: Με αυτή η λειτουργία ανακυκλώνεται θερμός αέρας μέσα στον φούρνο για να εξασφαλίσει τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ.
	200	200	AIRFRY: ΑΕίναι ιδανική για μαγείρεμα τύπου air fryer – σε συνδυασμό με το κατάλληλο εξάρτημα, επιτρέπει στον θερμό αέρα να φτάνει παντού γύρω από το φαγητό, για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Ιδανική για κατεψυγμένα ή πανέ προψημένα τρόφιμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το ειδικό ταψί/σχάρα air fryer στο επίπεδο 4 και 200°C χωρίς προθέρμανση. Ο χρόνος ψησίματος διαφέρει ανάλογα με το είδος και την ποσότητα των τροφίμων. Τοποθετήστε το ταψί συλλογής υγρών/ψίχουλων στο επίπεδο 1.

* Δοκιμασμένο σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για τους σκοπούς της δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και της ενεργειακής κλάσης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΥΚΟΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

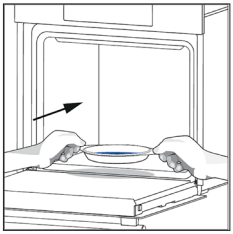
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Easy Steam σε λειτουργίες που προσφέρουν μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Easy Steam για ένα επίπεδο μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε. Προσθέστε την ποσότητα νερού από τον παρακάτω πίνακα στον πυθμένα της κοιλότητας ή στο ειδικό δοχείο (αν υπάρχει*). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο όταν είναι κρύος και ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Οι τιμές στον παρακάτω πίνακα είναι μέσες παράμετροι για κάθε ομάδα τροφίμων. Μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με τις προτιμήσεις.

Λειτουργία	Κατηγορία Τροφίμων	Προθέρμανση	Θέση Ράφιας	Όγκος Νερού Στην Κοιλότητα/Δοχείο	Εύρος θερμοκρασίας	Εύρος χρόνου (λεπτά)	Περιγραφή
	Ψωμί	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Για φραντζόλες ψωμιού
	Κρέας	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Για ψητά από βοδινό, μοσχάρι και χοιρινό, πουλερικά και κομμάτια κρέατος
	Λαχανικό	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Για ψητά λαχανικά και πατάτες
	Ψάρι	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Για ολόκληρα ψάρια και φιλέτα

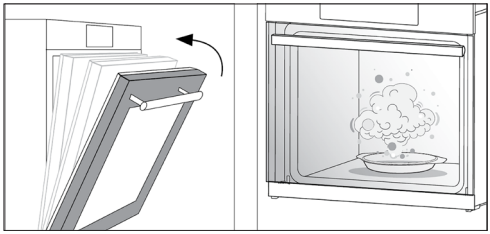
***ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΑΤΜΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ**



1. Προσθέστε την προτεινόμενη ποσότητα νερού στο σκεύος ατμού από τη βρύση ή με κανάτα.



2. Τοποθετήστε το σκεύος στο κάτω μέρος της κοιλότητας.



3. Βεβαιωθείτε Ότι Η Πόρτα Του Φούρνου Είναι Κλειστή.

Μετά τη χρήση της λειτουργίας εύκολου ατμού

Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης και τη σκληρότητα του νερού, μπορεί να παραμείνουν λεκέδες από άλατα στον πυθμένα της κοιλότητας ή στο δοχείο, εάν υπάρχει. Μετά τη χρήση της λειτουργίας εύκολου ατμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρισμό. Για να αφαιρέσετε τις λεκέδες από άλατα, ρίξτε ένα μείγμα 100 ml ξιδιού και 50 ml νερού στον πυθμένα της κοιλότητας ή στο δοχείο. Μετά από περίπου 10 λεπτά αναμονής, σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

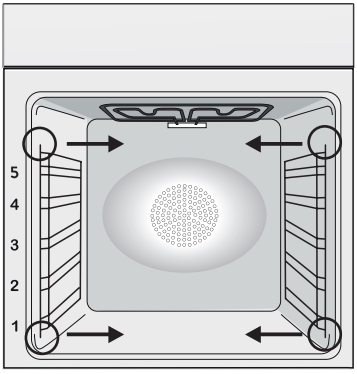
ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέστε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ
Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο σφουγγάρι.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.

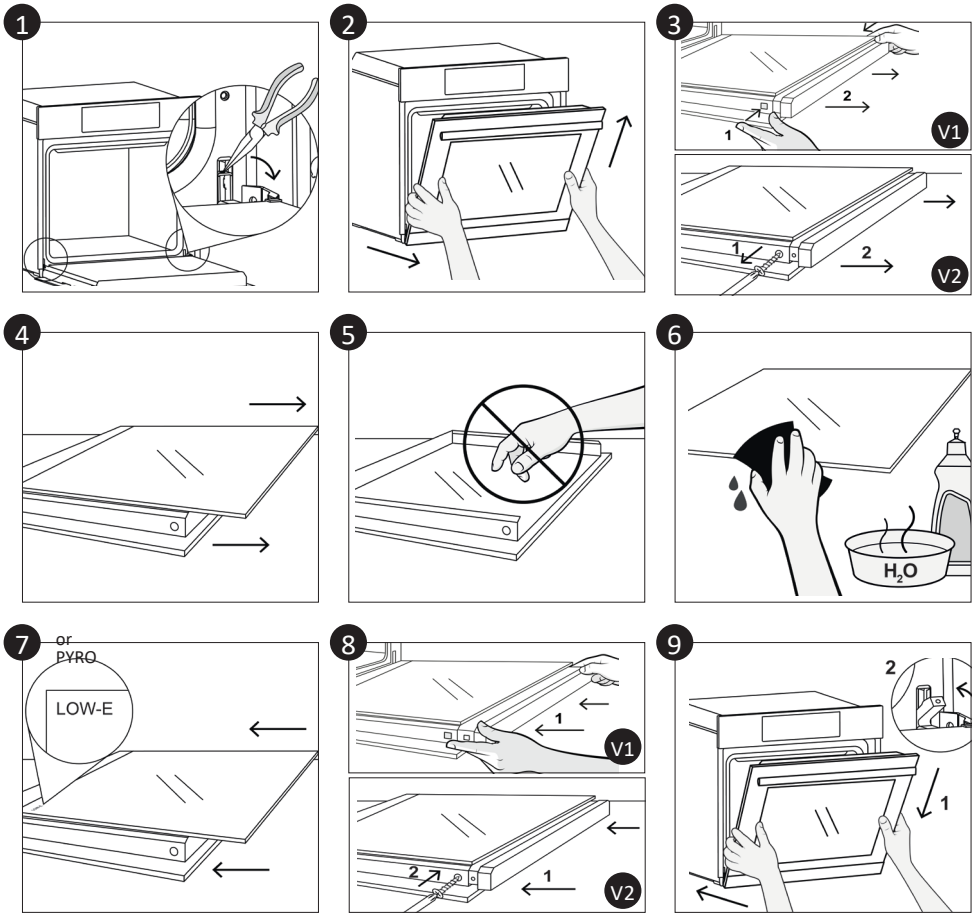
ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ
Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.
Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

Συντήρηση (εξαρτάται από το μοντέλο)



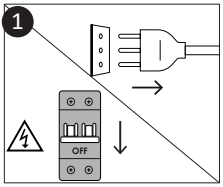
Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών
1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.

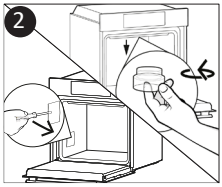
Αφαιρέστε καικαθαρίστε τη γυάλινη πόρτα (εξαρτάται από το μοντέλο)

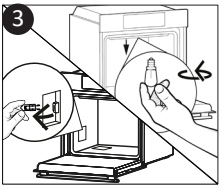


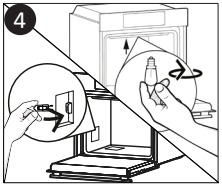
Αλλαγή της λάμπας (εξαρτάται από το μοντέλο)

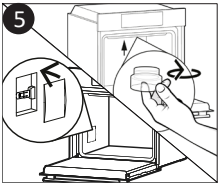
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με έναν νέο λαμπτήρα ίδιου τύπου.
3. Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

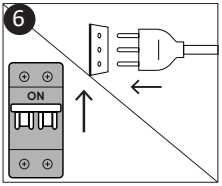


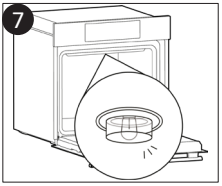












Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) * Σε περίπτωση προβλήματος με αυτή τη λάμπα, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών

Λειτουργία Aquactiva (εξαρτάται από το μοντέλο)

Η διαδικασία Aquactiva χρησιμοποιεί ατμό για να βοηθήσει στην απομάκρυνση υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων από το φούρνο.

1. Ρίξτε 100 ml νερού στο δοχείο Aquactiva στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου στο Κάτω + Ανεμιστήρας ( )
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο εικονίδιο Aquactiva
4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
5. Μετά από 20 λεπτά απενεργοποιήστε το πρόγραμμα και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
6. Όταν η συσκευή είναι δροσερή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι δροσερή πριν την αγγίξετε.
Πρέπει να προσέχετε με όλες τις θερμές επιφάνειες καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.





Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν
θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:
- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικό συμβούλιο ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.
Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτια για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείστε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα “καθυστερημένου μαγειρέματος” κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

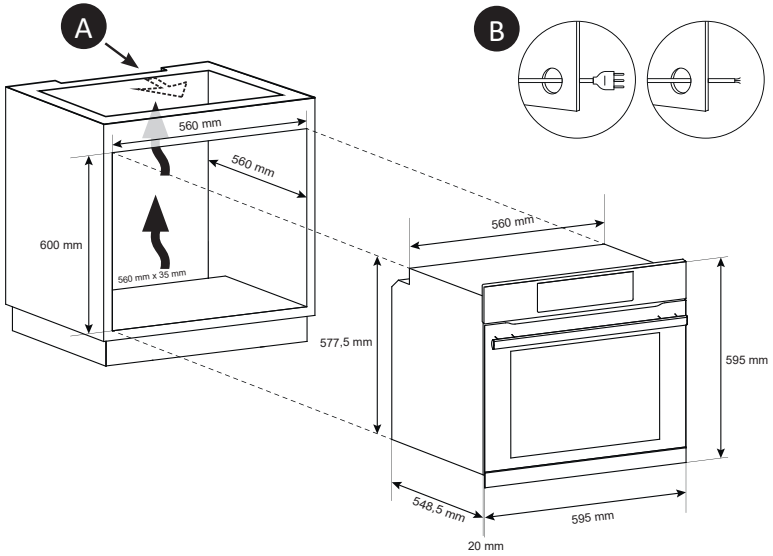
Αντιμετώπιση προβλημάτων

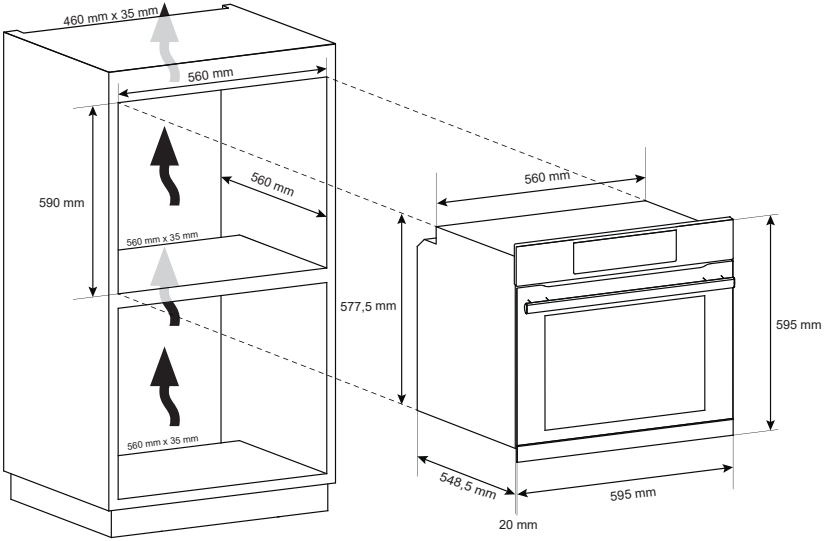
Προβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Ρυθμίστε το ρολόι
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

Εγκατάσταση

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.





GR Οκατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματαπου περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικάπου αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία

Spis treści

333 Instrukcje bezpieczeństwa

337 Instrukcje ogólne

339 Opis produktu

342 Opis wyświetlacza

344 Tryby pieczenia

347 Czyszczenie i konserwacja piekarnika

347 Konserwacja

350 Rozwiązywanie problemów

351 Installation

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiejkolwiek gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać

szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbicie szkła.

- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
  URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nadnapięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:
  Gniazdko musi być odpowiednie do obciąż nia wskazanego na tabliczce i musi posadać podłączony oraz działający styk uziemiający.
  Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie

gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby

krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.

- OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiowa ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwania urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- OSTRZEŻENIE: Nie umieszczaj żywności bezpośrednio na kratkach piekarnika. Używaj odpowiednich naczyń kuchennych lub papieru do pieczenia.

OSTRZEŻENIA (*DOT. NACZYNIA PAROWEGO)

- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo oparzenia i uszkodzenia urządzenia: użycie funkcji pary wodnej, uwalniającej parę, może spowodować oparzenia: Należy ostrożne otwierać drzwiczki, aby uniknąć obrażeń ciała po użyciu funkcji gotowania na parze
- Podczas gotowania na parze do napełniania naczynia należy używać wyłącznie wody pitnej.
- OSTRZEŻENIE: Resztki wody w naczyniu mogą być nadal gorące po użyciu. Proszę zachować ostrożność.
- Należy pamiętać, że naczynie parowe jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz piekarnika. Nie należy używać naczynia parowego na kuchenkach ani na otwartym ogniu.
- Nie zaleca się mycia naczynia w zmywarce. Należy myć ręcznie zwykłym płynem do mycia naczyń.
- Nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia naczynia parowego.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiekolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).
Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.
Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.
UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.
Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:
- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE
Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:
- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.
Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE
Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ścienne, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę.
Poza akcesoriami dostarczanymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

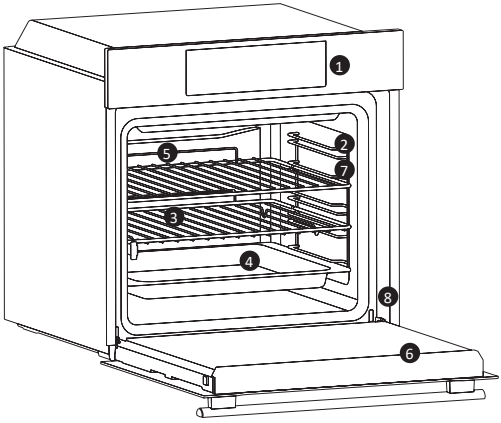
Instalacja

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.
Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70ºC.
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.
Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Opis produktu

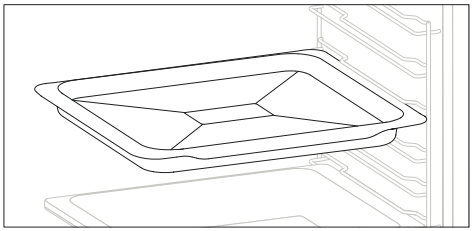


1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości

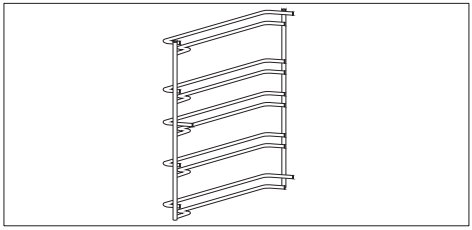
AKCESORIA (Zależy od modelu piekarnika.)

Głębsza taca



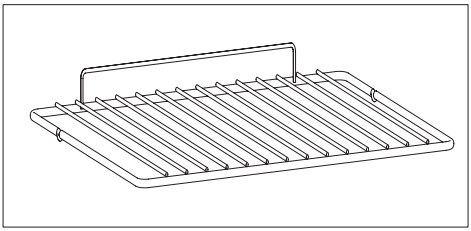
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



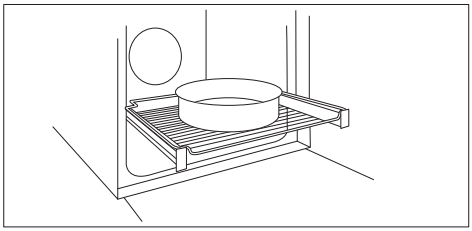
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Siatka metalowa



Do blach i talerzy do pieczenia. Nie umieszczać żywności w bezpośrednim kontakcie z metalowym rusztem.

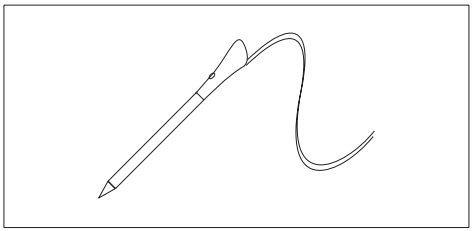
Prowadnice teleskopowe (tylko jeśli występują)



Dwie prowadnice, które ułatwiają kontrolę stanu pieczenia, ponieważ umożliwiają łatwe wyciąganie i przesuwanie tac i siatek wewnątrz komory piekarnika.

NOTATKA: Półki piekarnika nie są odpowiednie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Proszę używać odpowiednich blach do pieczenia lub papieru do pieczenia.

Sonda do mięsa (tylko jeśli występuje)

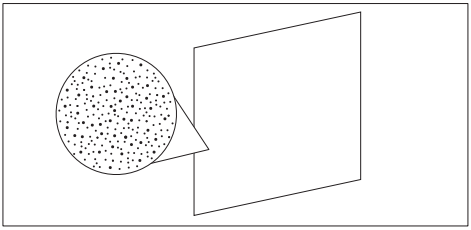


Mierzy temperaturę wewnętrzną potrawy podczas pieczenia. Włóż do otworu w górnej części komory. Należy włożyć, gdy piekarnik jest chłodny.

OSTRZEŻENIA:

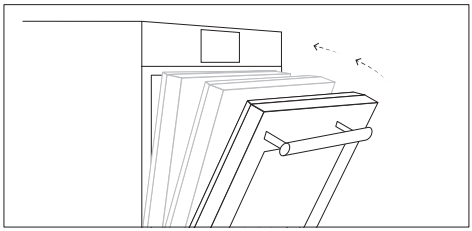
- Nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika ani rozpoczynać pieczenia, zanim nie zostanie odpowiednio włożona sonda do mięsa.
- Nie próbuj wkładać sondy do mięsa do mrożonek.

Panele katalityczne (tylko jeśli występują)



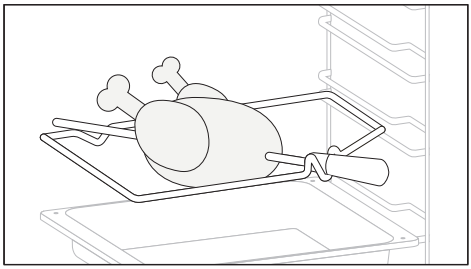
Speciale panelen met emaille, gemaakt van een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (met 2/3 bereidingscycli per week).

Softclose (tylko jeśli występuje)



Zawiasy, które zapewniają automatyczny, miękki i płynny ruch podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

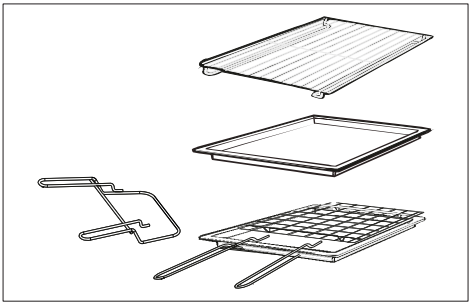
Rożen obrotowy (tylko jeśli występuje)



Nie jest wymagane wstępne nagrzewanie do gotowania na rożnie. Gotowanie odbywa się przy zamkniętych drzwiczkach.

- Odkręć haki.
- Włóż rożen w mięso przeznaczone do pieczenia.
- Zamocuj mięso za pomocą haków.
- Dokręć śruby.
- Włóż trzpień w otwór, w którym znajduje się silnik.
- Usuń uchwyt i użyj go na końcu gotowania, aby uniknąć poparzenia podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika.

Zestaw patelni grillowych (tylko jeśli występuje)



Prosta półka może pomieścić foremki i naczynia. Półka z uchwytem na tacę jest szczególnie przydatna do grillowania.

Używaj jej wraz z tacą na ociekające soki.

Specjalny profil półek sprawia, że pozostają one poziome, nawet gdy są całkowicie wysunięte. Nie ma ryzyka, że naczynie się zsunie lub coś się rozleje.

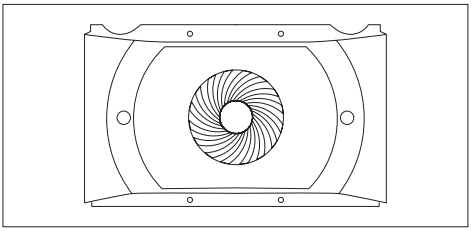
Taca na ociekające soki zbiera soki z grillowanych potraw. Jest przeznaczona do użytku tylko z funkcjami Grill, Rożen lub Grill z obiegiem powietrza; należy ją wyjąć z piekarnika przy używaniu innych metod gotowania.

Nigdy nie używaj tacy na ociekające soki jako brytfanny, ponieważ powoduje to powstawanie dymu, a tłuszcz rozpryskuje się, brudząc piekarnik.

Półka z uchwytem na tacę

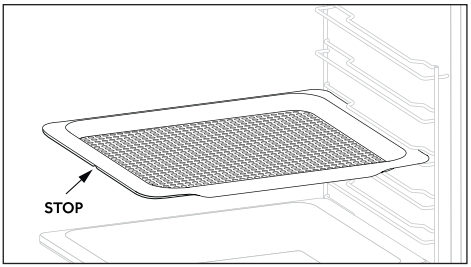
Półka z uchwytem na tacę jest idealna do grillowania. Używaj jej w połączeniu z tacą na ociekające soki. Do zestawu dołączono uchwyt, który ułatwia bezpieczne przenoszenie obu akcesoriów. Nie zostawiaj uchwytu w piekarniku.

Panel szefa kuchni (tylko jeśli występuje)



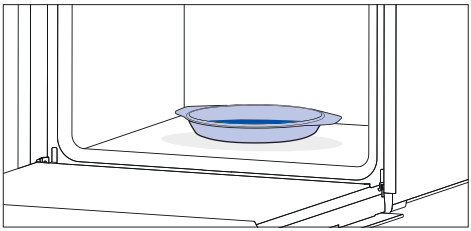
Przenośnik powietrza, który zwiększa cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika. Pozwala to na zwiększenie wydajności gotowania, bardziej równomierne pieczenie potraw w każdej temperaturze, skrócenie czasu pieczenia i wreszcie równomierne rozłożenie temperatury wewnątrz piekarnika.

Airfry Tray (tylko jeśli występuje)



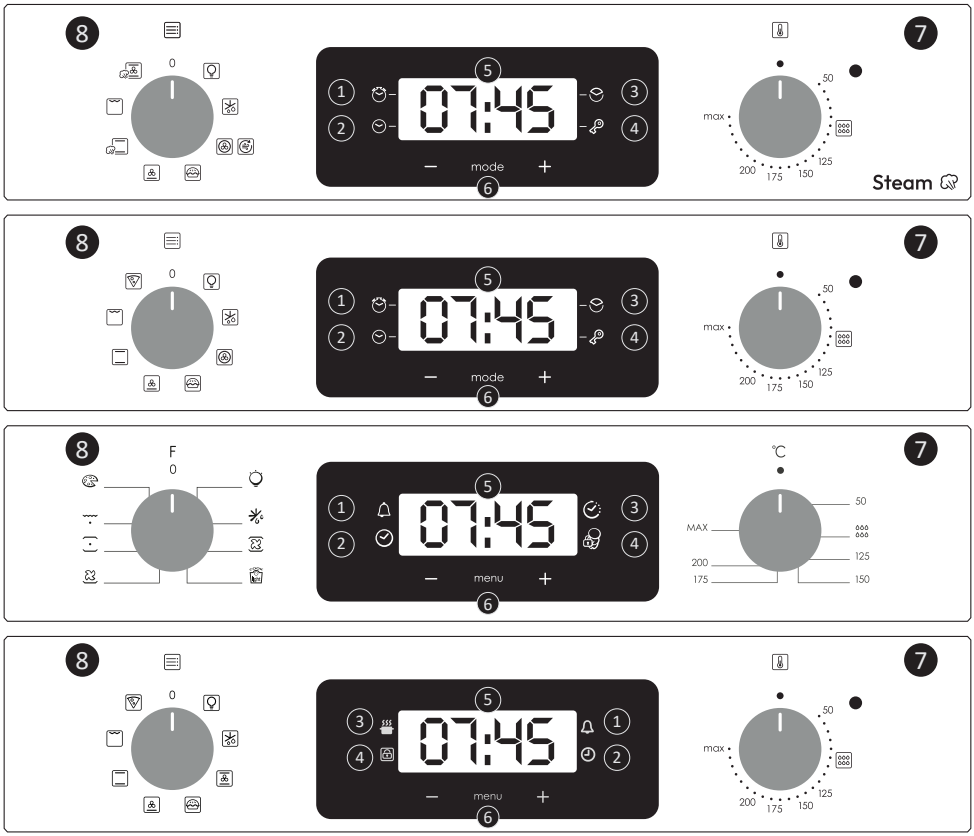
Taca Airfry zapewnia, że gorące powietrze równomiernie i trójwymiarowo dociera do potrawy, co pozwala uzyskać chrupiącą skórkę przy jednoczesnym zachowaniu delikatności wnętrza. Opcjonalnie można umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1, aby zbierać soki lub okruchy panierki.

Naczynie parowe (tylko jeśli występuje)



Naczynie do pary to przydatne akcesorium, które napełnia się wodą, aby wytworzyć parę podczas gotowania, poprawiając smak, teksturę i wilgotność potraw.

Opis produktu (Zależy od modelu piekarnika.)



Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826
Pobór mocy produktu w trybie czuwania z informacją lub wyświetlaniem stanu: 0,8 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania z wyświetlaniem informacji lub stanu: 20 min

1. Minutnik
2. Ustawianie zegara
3. Czas pieczenia
4. Blokada rodzicielska
5. Wyświetlanie temperatury lub zegara
6. Elementy sterowania wyświetlaczem LCD
7. Pokrętło funkcji
8. Pokrętło termostatu

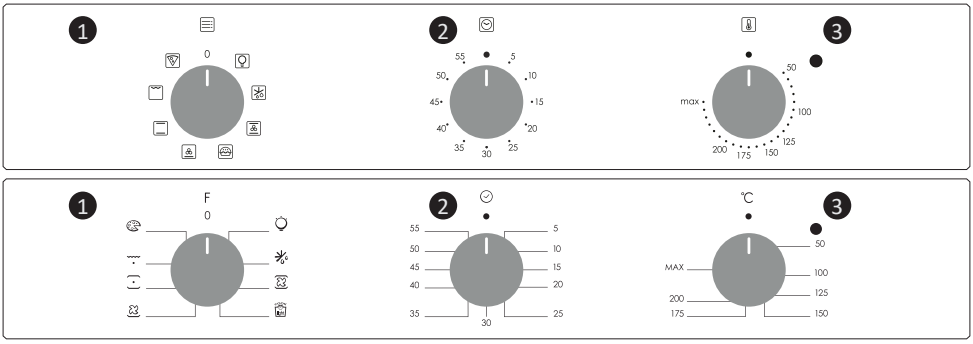
UWAGA : Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu) Aby ustawić zegar należy:

•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
•Nastaw godzinę przyciskami “-” “+” .
•Zwolnić przyciski.

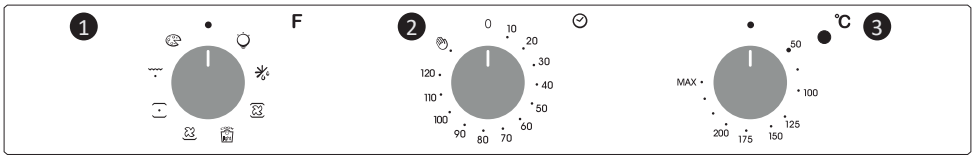
UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

Użycie programatora zegara ze sterowaniem dotykowym (Zależy od modelu piekarnika.)

FUNKCJA	JAK Z NIEJ KORZYSTAĆ	JAK WYŁĄCZYĆ	JAK DZIAŁA	DO CZEGO SŁUŻY
BLOKADA PRZYCISKÓW	• Funkcja blokady rodzicielskiej jest aktywowana poprzez dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu wszystkie pozostałe funkcje są zablokowane, włącza się dioda LED blokady rodzicielskiej, a na wyświetlaczu na przemian pojawiają się komunikaty STOP i aktualny czas.	• Funkcja blokady rodzicielskiej jest dezaktywowana poprzez ponowne dotknięcie przycisku Set (+) przez minimum 5 sekund. Od tego momentu dioda LED blokady rodzicielskiej gaśnie, a wszystkie funkcje stają się ponownie dostępne.		
MINUTNIK	• Naciśnij środkowy przycisk 1 raz • Użyj przycisków „-” i „+”, aby ustawić wymagany czas • Zwolnij wszystkie przyciski	• Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy (alarm ten zatrzyma się automatycznie, jednak można go natychmiast wyłączyć, naciskając przycisk SELECT).	• Sygnał dźwiękowy włącza się po zakończeniu ustawionego czasu. • W trakcie działania na wyświetlaczu pokazywany jest pozostały czas.	• Umożliwia używanie piekarnika jako budzika (może być aktywowany zarówno podczas pracy piekarnika, jak i gdy piekarnik nie jest włączony).
CZAS PIECZENIA	• Naciśnij środkowy przycisk 2 razy • Użyj przycisków „-” lub „+”, aby ustawić żądany czas gotowania • Zwolnij wszystkie przyciski • Ustaw funkcję gotowania za pomocą pokrętła wyboru funkcji piekarnika	• Naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał. Naciśnij środkowy przycisk, aby powrócić do funkcji zegara.	• Umożliwia ustawienie wymaganego czasu gotowania dla wybranego przepisu. • Aby sprawdzić, ile czasu pozostało, naciśnij przycisk SELECT 2 razy. • Aby zmienić ustawiony czas, naciśnij przycisk SELECT oraz przyciski „-” i „+”.	• Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie. Jeśli chcesz zakończyć gotowanie wcześniej, obróć pokrętło wyboru funkcji na 0 lub ustaw czas na 0:00 (używając przycisków SELECT oraz „-” i „+”).

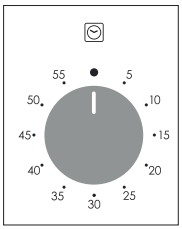


Dane dotyczące niskiego zużycia energii zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826
Pobór mocy produktu w trybie wyłączonym: 0,5 W
Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb wyłączenia: 20 min



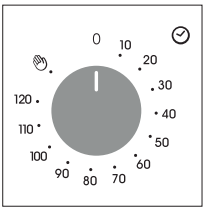
1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Czas gotowania
3. Pokrętło termostatu

Korzystanie z minutnika



Aby ustawić czas gotowania, obróć pokrętło o pełny obrót, a następnie ustaw wskaźnik na wymaganym czasie. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy zabrzmi przez kilka sekund.

Korzystanie z timera zakończenia gotowania



Ten regulator umożliwia ustawienie żądanego czasu gotowania (maks. 120 minut). Piekarnik automatycznie wyłączy się po upływie ustawionego czasu.
Timer odlicza czas od ustawionej wartości, aż wróci do pozycji , a następnie automatycznie wyłącza piekarnik.
Aby korzystać z piekarnika w trybie normalnym, ustaw timer w pozycji ∞ (pozycja ciągłej pracy). Upewnij się, że timer nie znajduje się w pozycji 0, aby ustawić piekarnik do gotowania.

Tryby pieczenia (Zależy od modelu piekarnika.)

Pokrętło funkcji	T °C domyślnie	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza światło w piekarniku.
			ROZMRAŻANIE: W tej pozycji wentylator cyrkuluje powietrze o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na rozmrażanie bez zmiany lub uszkodzenia zawartości białka w żywności.
	180	50 ÷ MAX	WIELOPOZIOMOWE: Zalecane do drobiu, wypieków, ryb i warzyw. Ciepło lepiej przenika do potrawy, a czas gotowania i nagrzewania się skraca. Możesz gotować różne potrawy jednocześnie, niezależnie od przygotowania, na jednej lub kilku poziomach. Ta metoda zapewnia równomierny rozkład ciepła, a zapachy się nie mieszają. Dodaj około 10 minut do czasu gotowania w przypadku jednoczesnego przygotowywania kilku potraw.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ta funkcja pozwala na zdrowsze gotowanie, zmniejszając ilość tłuszczu lub oleju potrzebnego do przygotowania potraw. Połączenie elementów grzewczych z pulsującym cyklem powietrza zapewnia doskonały efekt pieczenia.

	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR: Element grzewczy na dole piekarnika działa z wentylatorem cyrkulującym powietrze wewnątrz. Idealne do tart owocowych, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw.
	210	50 ÷ MAX	DOLNE GRZANIE + WENTYLATOR + PARA: Dolny element grzewczy jest używany wraz z wentylatorem, który cyrkuluje powietrze wewnątrz piekarnika. Ta metoda jest idealna do soczystych tart owocowych, tart, quiche, pizzy i pasztetów. Zapobiega wysychaniu przednich powierzchni potraw. Funkcja ta może być również używana do czyszczenia piekarnika za pomocą funkcji Aquactiva. Funkcja Aquactiva została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekki brud i zapewniać szybkie oraz przyjazne dla środowiska czyszczenie komory piekarnika przy użyciu mocy pary.
	220	50 ÷ MAX	* KONWENCJONALNE: Zarówno górny, jak i dolny element grzewczy są używane. Rozgrzej piekarnik przez około 10 minut. Ta metoda jest idealna do tradycyjnego pieczenia i pieczenia mięs. Umieść potrawę na półce na środkowej pozycji.
	220	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + PARA: Wykorzystywane są zarówno górny, jak i dolny element grzewczy. Nagrzej piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna do wszystkich tradycyjnych pieczeni i wypieków. Umieść potrawę wraz z naczyniem na środkowej półce. Funkcja ta umożliwia również pieczenie wspomagane parą – należy dodać wodę do komory/pojemnika (jeśli jest dostępny), gdy piekarnik jest zimny, a następnie ustawić pokrętło na tę funkcję. Nie używaj nagrzewania wstępnego w tym trybie. Tryb pary pozwala uzyskać bardziej chrupiącą skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Idealne do dużych ilości kiełbasek, steków i tostów. Cały obszar pod elementem grzewczym grilla staje się gorący. Używaj z zamkniętymi drzwiczkami. Obróć potrawę w 2/3 czasu gotowania, jeśli to konieczne. Do tostów użyj maksymalnej temperatury na poziomie półki 5 bez nagrzewania wstępnego.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR: Dolne i górne elementy grzewcze pracują z wentylatorem, co zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach. Idealne do pieczeni, zapiekanek, warzyw lub ciast z wilgotnym nadzieniem.
	210	50 ÷ MAX	KONWENCJONALNE + WENTYLATOR + PARA: Po wybraniu tej funkcji górny i dolny element grzewczy działają razem z wentylatorem, co zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach. Funkcja ta umożliwia również pieczenie z użyciem pary – należy dodać wodę do komory/pojemnika (jeśli jest dostępny) i ustawić pokrętło na tę funkcję. Nie stosuj nagrzewania wstępnego w tym trybie. Ta metoda pieczenia zwiększa kruchość i smak każdej potrawy, szczególnie pieczeni i czerwonego mięsa.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Gorące powietrze cyrkuluje w piekarniku, aby zapewnić doskonałe rezultaty dla potraw takich jak pizza lub ciasto.
	200	200	AIRFRY: Funkcja ta jest idealna do pieczenia w stylu air fryer – w połączeniu z odpowiednim akcesorium umożliwia gorącemu powietrzu dotarcie do potrawy równomiernie i z każdej strony, co zapewnia bardziej chrupiący efekt. Idealna do przygotowywania mrożonek lub wstępnie panierowanych produktów. Dla najlepszych rezultatów użyj tacy/kraty do air fryera na poziomie 4 w temperaturze 200°C bez nagrzewania wstępnego. Czas pieczenia będzie się różnił w zależności od rodzaju i ilości potrawy. Umieszczaj potrawy na przykład wewnątrz koszyka lub tacy.



Zeskanuj kod QR i odkryj, jak najlepiej go wykorzystać do przygotowania swoich ulubionych przepisów.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

TABELA ŁATWEGO GOTOWANIA NA PARZE

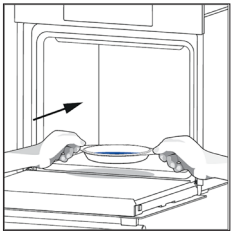
Tryb Easy Steam można używać w funkcjach oferujących gotowanie wspomagane parą. Użyj trybu Easy Steam dla jednego poziomu gotowania i nie nagrzewaj wcześniej. Dodaj ilość wody podaną w poniższej tabeli na dno komory lub do specjalnego pojemnika (jeśli jest dostępny*). Następnie umieść jedzenie w zimnym piekarniku i włącz funkcję. Wartości w poniższej tabeli są średnimi parametrami dla każdej grupy żywności. Można je zmienić zgodnie z preferencjami.

Funkcja	Kategoria Żywności	Nagrzać	Pozycja Półki	Ilość Wody W Komorze/Naczyniu	Zakres temperatur	Zakres czasu (min)	Opis
	Chleb	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Dla bochenków chleba
	Mięso	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Do pieczeni wołowych, cielęcych i wieprzowych, drobiu i kawałków mięsa
	Warzywo	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Do pieczonych warzyw i ziemniaków
	Ryba	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Do całych ryb i filetów

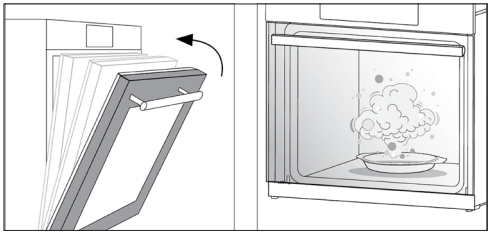
***JAK UŻYWAĆ NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PARZE**



1. Dodaj zalecaną ilość wody do naczynia parowego z kranu lub za pomocą dzbanka.



2. Umieść naczynie na dnie komory.



3. Upewnij Się, Że Drzwi Piekarnika Są Zamknięte.

Po użyciu trybu Easy Steam

W zależności od częstotliwości używania i twardości wody mogą pozostać osady kamienia na dnie komory lub w naczyniu, jeśli jest obecne. Po użyciu trybu easy steam pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem. Aby usunąć osad z kamienia, wlej mieszankę 100 ml octu i 50 ml wody na dno komory lub do pojemnika. Po odczekaniu około 10 minut wytrzyj to miękką ściereczką.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek drucianych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przeczyścić szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyżętej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek piekarnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

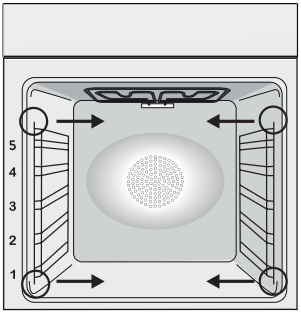
Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników. Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

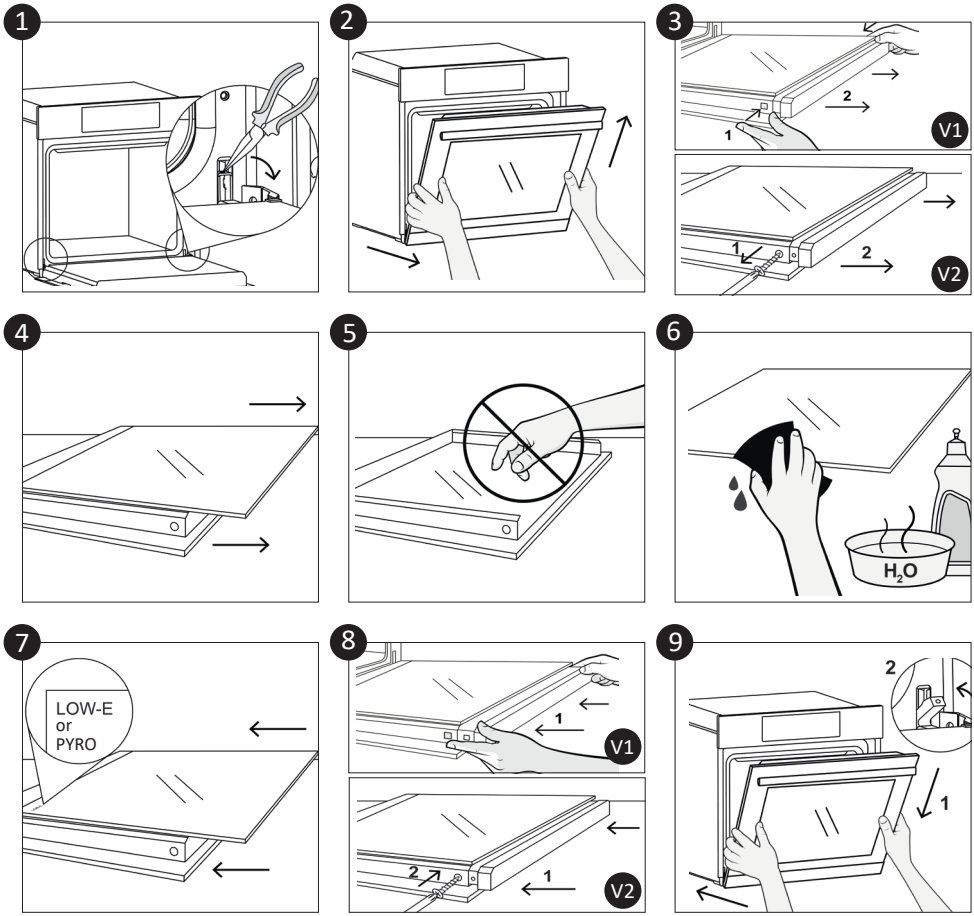
Konserwacja (Zależy od modelu piekarnika.)



REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

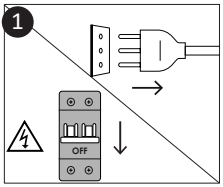
1. Usuń druciane stojaki, ciągnąc je w kierunku wskazanym przez strzałki (patrz poniżej).
2. Aby wyczyścić druciane stojaki, włóż je do zmywarki lub użyj mokrej gąbki, upewniając się, że zostaną osuszone po czyszczeniu.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia zamontuj druciane stojaki w odwrotnej kolejności.

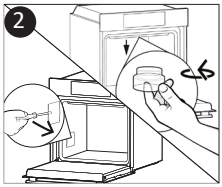
Demontaż i czyszczenie szklanych drzwi (Zależy od modelu piekarnika.)

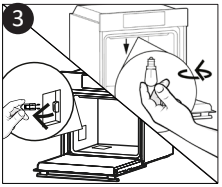


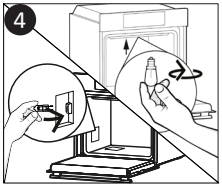
Wymiana żarówki (Zależy od modelu piekarnika.)

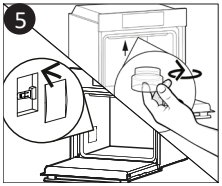
1. Odłącz piekarnik od źródła zasilania.
2. Zdejmij szklaną osłonę, wykręć żarówkę i wymień ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki załóż z powrotem szklaną osłonę.

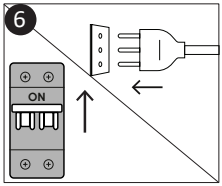


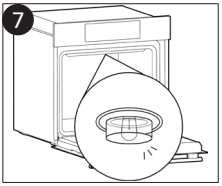












Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (lampa). * W przypadku problemów z lampą skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Funkcja Aquactiva (Zależy od modelu piekarnika.)

Funkcja Aquactiva wykorzystuje parę do usuwania resztek tłuszczu i cząstek jedzenia z wnętrza piekarnika.

Instrukcja Użycia:

1. Wlej 100 ml wody do pojemnika Aquactiva znajdującego się na dnie piekarnika.
2. Ustaw funkcję piekarnika na Dół + Grzałka Wentylatora ( ).
3. Ustaw temperaturę na ikonę Aquactiva.
4. Pozwól programowi działać przez 20 minut.
5. Po upływie 20 minut wyłącz program i pozwól piekarnikowi ostygnąć.
6. Gdy urządzenie będzie chłodne, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika za pomocą wilgotnej ściereczki.

Ostrzeżenia:

Upewnij się, że urządzenie jest chłodne, zanim go dotkniesz.
Zachowaj ostrożność podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami – istnieje ryzyko oparzenia.
Używaj wody destylowanej lub pitnej, aby zapewnić optymalną efektywność.
Funkcja Aquactiva to szybkie i ekologiczne rozwiązanie ułatwiające utrzymanie piekarnika w





Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.

• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.

• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

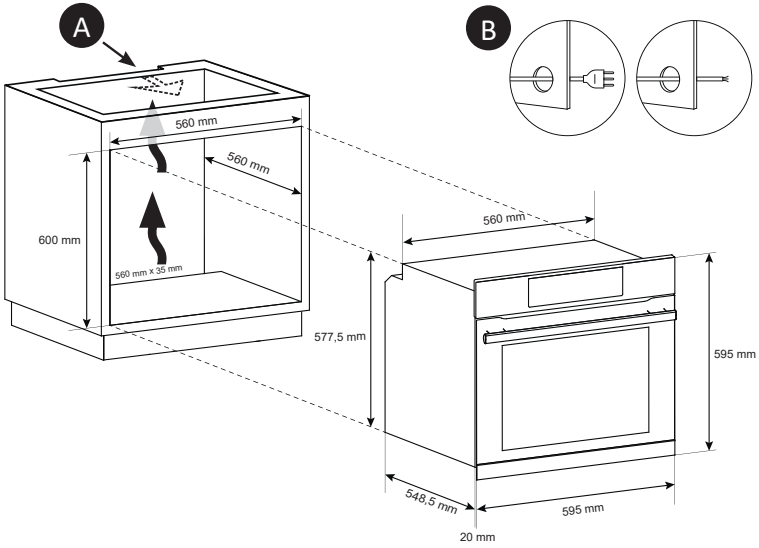
Rozwiązywanie problemów

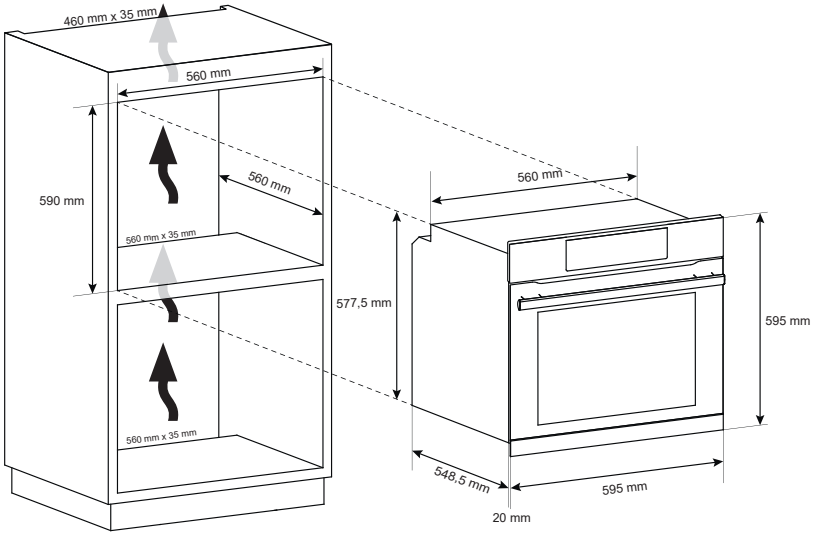
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Instalacja

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.





PL Producent nie odpowiada za jakiekolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiejkolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

Turinys

353 Saugos reikalavimai

357 Bendrieji nurodymai

359 Gaminio aprašymas

362 Valdymo skydelio aprašymas

364 Gaminimo režimai

367 Bendroji informacija apie valyma

367 Priežiura

370 Nesklandumu šalinimas

371 Montavimas

Saugos reikalavimai

- Virimo metu drėgmė gali kondensuotis orkaitės viduje arba ant stiklinės durų dalies. Tai yra normalu. Norėdami sumažinti šį poveikį, palaukite 10–15 minučių po įjungimo, prieš dedant maistą į orkaitę. Bet kokiu atveju kondensacija išnyksta, kai orkaitė pasiekia gaminimo temperatūrą. Gaminant daržoves, naudokite indą su dangčiu, o ne atvirą skardą. Po gaminimo nelaikykite maisto orkaitėje ilgiau nei 15–20 minučių.
- ĮSPĖJIMAS: prieinamos dalys gali įkaisti, kai orkaitė veikia. Mažus vaikus laikykite saugiu atstumu.
- ĮSPĖJIMAS: prieinamos dalys gali įkaisti, kai įjungta grilio funkcija. Vaikus laikykite saugiu atstumu.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo prieš atlikdami bet kokius darbus ar priežiūrą.
- ĮSPĖJIMAS: norint išvengti pavojaus dėl atsitiktinio šiluminio pertraukiklio atkūrimo, prietaisas neturėtų būti maitinamas iš išorinio perjungiamojo įrenginio, pvz., laikmačio, arba jungiamas prie grandinės, kuri reguliariai įjungiama ir išjungiama.
- Vaikai iki 8 metų turėtų būti laikomi saugiu atstumu nuo prietaiso, jei jie nėra nuolat prižiūrimi. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu.
- Prietaisą gali naudoti asmenys nuo 8 metų amžiaus bei asmenys su ribotais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais, neturėdami patirties ar žinių apie produktą, tik jei jie yra prižiūrimi arba gavę instrukcijas, kaip saugiai naudoti prietaisą ir suvokdami galimus pavojus.
- Valymo ir priežiūros darbai neturėtų būti atliekami neprižiūrimų vaikų.
- Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių medžiagų ar aštrių metalinių gremžtukų orkaitės durų stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių ir sukelti stiklo dūžimą.
- Prieš išimdami nuimamas dalis, išjunkite orkaitę. Po valymo dalis surinkite pagal instrukcijas.

- Naudokite tik mėsos zondą, rekomenduojamą šiai orkaitei. Nenaudokite garų valytuvo ar aukšto slėgio purkštuvo valymo darbams.
- ĮSPĖJIMAS: prietaisas ir prieinamos dalys įkaista veikimo metu. Būkite atsargūs ir nelieskite įkaitusių dalių.
- ĮSPĖJIMAS: įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas prieš keičiant lemputę, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- JEI GAMINTOJAS TIEKIA ORKAITĘ BE KIŠTUKO: Prietaisas neturi būti prijungtas prie maitinimo šaltinio naudojant kištuką ar lizdą, bet turi būti tiesiogiai prijungtas prie elektros tinklo. Jungtį prie maitinimo šalti io turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas. Kad instaliacija atitiktų galiojančius saugos teisės aktus, orkaitė turi būti prijungta tik įrengus visapolį jungiklį, atitinkantį III viršįtampių kategorijos reikalavimus, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio. Visapolinis jungiklis turi atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitikti galiojančius teisės aktus. Geltonai žalias įžeminimo laidas neturi būti nutrauktas jungikliu. Visapolinis jungiklis, naudojamas jungčiai, turi būti lengvai prieinamas, kai prietaisas sumontuotas. Jungtį prie maitinimo šaltinio turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas, atsižvelgdamas į orkaitės ir maitinimo šaltinio poliariškumą. Atsijungimas turi būti užtikrintas įtraukiant jungiklį į fiksuotą instaliaciją pagal laidų taisykles
- JEI GAMINTOJAS TIEKIA ORKAITĘ SU KIŠTUKU: Lizdas turi atitikti prietaiso etiketėje nurodytą apkrovą ir turėti veikiantį įžeminimo kontaktą. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas. Jei kištukas nesuderinamas su lizdu, kvalifikuotas elektrikas turėtų pakeisti lizdą į kitą tinkamą tipą. Kištukas ir lizdas turi atitikti šalies, kurioje atliekama instaliacija, galiojančius standartus. Jungtį prie maitinimo šaltinio taip pat galima atlikti įrengus visapolį jungiklį, atitinkantį III viršįtampių kategorijos reikalavimus, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio. Geltonai žalias įžeminimo laidas neturi būti nutrauktas jungikliu.

Lizdas arba visapolinis jungiklis, naudojamas jungčiai, turi būti lengvai prieinamas, kai prietaisas sumontuotas. Atsijungimą galima užtikrinti naudojant prieinamą kištuką arba įtraukiant jungiklį į fiksuotą instaliaciją pagal laidų taisykles.

- Jei maitinimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti kabeliu arba specialiu rinkiniu, kurį siūlo gamintojas arba kurį galima gauti susisiekus su klientų aptarnavimo skyriumi. Maitinimo kabelio tipas turi būti H05V2V2-F. Šį darbą turi atlikti tinkamai kvalifikuotas specialistas. Įžeminimo laidas (geltonai žalias) turi būti maždaug 10 mm ilgesnis nei kiti laidai.
- Visiems remontams kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir prašykite naudoti originalias atsargines dalis.
- Nesilaikant aukščiau pateiktų nurodymų, gali būti pažeistas prietaiso saugumas ir panaikinta garantija.
- Bet kokie pertekliniai išsilieję skysčiai turi būti pašalinti prieš valymą.
- Ilgas elektros energijos tiekimo sutrikimas gaminimo metu gali sukelti ekrano gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durų, kad būtų išvengta perkaitimo.
- Kai dedate lentyną į orkaitę, įsitikinkite, kad sustojimo briauna yra nukreipta aukštyn ir į orkaitės ertmės galą. Lentyna turi būti visiškai įstatyta į ertmę.
- Kai dedate grotelių padėklą, atkreipkite dėmesį, kad neslystanti briauna būtų nukreipta atgal ir aukštyn.
- ĮSPĖJIMAS: nedekoruokite orkaitės sienelių aliuminio folija ar vienkartinėmis apsaugomis, kurias galima įsigyti parduotuvėse. Aliuminio folija ar kitos apsaugos, tiesiogiai liečiantis su karštu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti orkaitės vidų.
- ĮSPĖJIMAS: niekada nenuimkite orkaitės durų tarpiklio.

- ATSARGIAI: negalima užpildyti orkaitės dugno vandeniu gaminimo metu ar kai orkaitė yra karšta.

- Papildomų veiksmų ar nustatymų nereikia, kad prietaisas veiktų nominaliu dažniu.
- Orkaitę galima montuoti aukštai stulpelyje arba po stalviršiu. Prieš tvirtinimą įsitikinkite, kad orkaitės erdvė yra tinkamai vėdinama, kad būtų užtikrinta tinkama šviežio oro cirkuliacija, reikalinga vidaus dalių aušinimui ir apsaugai.
- Padarykite paskutiniame puslapyje nurodytas angas pagal montavimo tipą.
- ĮSPĖJIMAS: Nedėkite maisto tiesiai ant orkaitės grotelių. Naudokite tinkamus indus arba kepimo popierių.

ĮSPĖJIMAI (*GARŲ INDUI)

- ĮSPĖJIMAS. Nudegimo ir prietaiso sugadinimo pavojus: naudojant garų funkciją, išsiskyrę garai gali sukelti nudegimus. Atsargiai atidarykite dureles, kad pasinaudoję maisto gaminimo garuose funkcija nesusižeistumėte Naudodami garų funkciją, indą pripildykite tik geriamuoju vandeniu.
- ĮSPĖJIMAS: Po naudojimo inde likęs vanduo vis dar gali būti karštas. Prašome naudotis atsargiai.
- Atkreipkite dėmesį, kad garų indas skirtas naudoti tik orkaitėje. Nenaudokite garų indo ant kaitlentės arba ant atviros liepsnos.
- Nerekomenduojama dėti indo į indaplovę. Plaukite rankomis su įprastu indų plovikliu.
- Garų indui plauti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių šveistukų.

Bendrieji nurodymai

Dėkojame, kad pasirinkote vieną iš mūsų gaminių. Kad naudodamiesi orkaite pasiektumėte geriausių rezultatų, įdėmiai perskaitykite šią instrukcijų knygelę ir išsaugokite ją ateičiai, kad bet kada galėtumėte pasiskaityti. Prieš sumontuojant orkaitę, derėtų užsirašyti jos serijos numerį, kurį gali tekti nurodyti serviso personalui prireikus orkaitę taisyti. Išėmę orkaitę iš pakuotės, apžiūrėkite, ar ji nebuvo apgadinta pervežant. Kilus kokia nors abejonei, nenaudokite orkaitės ir kreipkitės patarimo į kvalifikuotą meistrą. Visas įpakavimo medžiagas (plastikinius maišus, polistireninį putplastį, vinis) padėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įjungus orkaitę pirmąjį kartą, iš jos gali pasklisti dūmų, atsirandančių kaistant klijams ant orkaitę dengiančių termoizoliacinių plokščių. Tai visiškai normalu. Prieš pašaunant maistą į orkaitę reikia palaukti, kol dūmai išsisklaidys. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų nesilaikymo.
PASTABA. Priklausomai nuo jūsų įsigytos orkaitės modelio, šioje naudojimo instrukcijoje aprašytos orkaitės funkcijos, savybės ir reikmenys gali skirtis.

Saugos reikalavimai

Orkaitė turi būti naudojama tik pagal paskirtį – t.y., gaminti maistą. Bet koks kitas naudojimas, pavyzdžiui, patalpoms šildyti, traktuotinas kaip netinkamas ir gali kelti pavojų. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl netinkamo, klaidingo arba neracionalaus orkaitės naudojimo.
Naudojantis bet kokiu elektros prietaisu turi būti laikomasi kelių pagrindinių taisyklių:
- netraukti už elektros kabelio ištraukiant kabelio šakutę iš elektros lizdo;
- neliesti prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis arba kojomis;
- nenaudoti daugiaviečių kištukinių lizdų adapterių ir ilginamųjų laidų, nes to daryti nepatartina;
- prietaisui sugedus ar ėmus prastai veikti, išjungti prietaisą ir nemėginti jo ardyti.

Elektrosauga

PASIRŪPINKITE, KAD ORKAITĘ PRIE ELEKTROS TINKLO PRIJUNGTŲ ELEKTRIKAS ARBA KVALIFIKUOTAS MEISTRAS. Elektros tinklo, prie kurio jungiama orkaitė, parametrai turi atitikti galiojančių norminių aktų reikalavimus. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl šių nurodymų nesilaikymo. Atsižvelgiant į galiojančių norminių aktų reikalavimus, orkaitė prie elektros tinklo turi būti jungiama per įžemintą kištukinį elektros lizdą arba daugiapolį automatinį išjungiklį. Elektros instaliacijos atšaka turi būti apsaugota tinkamais saugikliais, o laidų skerspjūvio plotas – pakankamas užtikrinti tinkamą elektros srovės tiekimą orkaitei.

PRIJUNGIMAS
Orkaitė yra aprūpinta elektros kabeliu, kuris turi būti jungiamas prie 220–240 V kintamosios srovės elektros tinklo: prie dviejų fazių arba prie fazės ir neutralės. Prieš prijungiant orkaitę prie elektros tinklo, būtina patikrinti:
- elektros tinklo įtampą;
- automatinio išjungiklio suveikimo srovę.
Prie orkaitės įžeminimo gnybto prijungtas įžeminimo laidas turi būti prijungiamas prie elektros tinklo įžeminimo kontūro.

ĮSPĖJIMAS
BPrieš prijungdami orkaitę prie elektros tinklo, paprašykite elektriko, kad jis išmatuotų elektros tin-

klo įžeminimo kontūro varžą. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės dėl nelaimingų atsitikimų ar problemų, sukeltų orkaitės neprijungimo prie įžeminimo kontūro arba pernelyg didelės įžeminimo kontūro varžos.

PASTABA: Kadangi su orkaite gali tekti atlikti priežiūros darbus, patartina netoliese turėti kitą elektros lizdą, į kurį būtų galima orkaitę įjungti ištraukus ją iš įrengimo vietos. Orkaitės elektros kabelį turi pakeisti tik serviso personalas arba tinkamos kvalifikacijos meistras.
Orkaitę išjungus, aplink pagrindinį orkaitės jungiklį gali šviesti blausi šviesel ė. Tai normalu. Šią šviesel ę galima užgesinti apsukus prietaiso kabelio šakutę elektros lizde arba atvirkščiai prijungus prietaiso kabelio laidus.

Rekomendacijos

Po kiekvieno naudojimo orkaitę šiek tiek pavalius, bus galima palaikyti nepriekaištingą orkaitės švarą. Neuždenkite orkaitės kameros sienelių aliuminio folija arba parduotuvėje įsigyta vienkartine apsauga. Prie karšto emalio prisilietusi aliuminio folija arba kitokia apsauga gali išsilydyti ir sugadinti kameros sieneles dengiantį emalį. Kad orkaitės vidus pernelyg neužsiterštų ir nebūtų juntamas stiprus svilėsių kvapas, nerekomenduojama kaitinti orkaitės iki labai aukštos temperatūros. Geriau šiek tiek sumažinti temperatūrą ir gaminti maistą ilgiau. Greta su orkaite pateikiamais reikmenimis rekomenduojama naudoti tik labai dideliam karščiui atsparius indus ir kepimo formas.

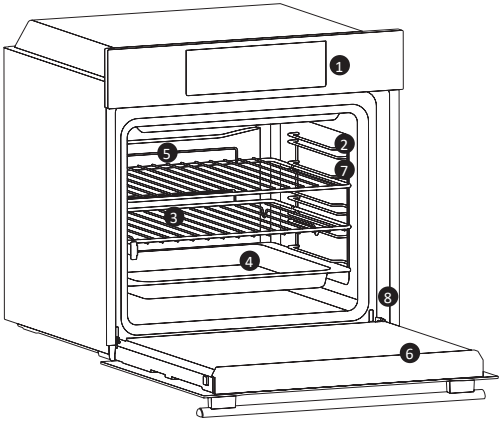
Montavimas

Gamintojas neturi jokios galimybės to kontroliuoti. Jei prireiktų gamintojo pagalbos sprendžiant su netinkamu orkaitės įrengimu susijusias problemas, tokia pagalba būtų apmokestinama atskirai (nebūtų suteikiama pagal garantiją). Turi būti vadovaujamasi profesionaliam meistrui skirta montavimo instrukcija. Orkaitę įrengus netinkamai, gali kilti žmonių arba gyvūnų traumos, o taip pat materialinės žalos grėsmė. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už tokias traumas ar žalą.
Orkaitę galima sumontuoti aukštai virtuvės balde arba įrengti po stalviršiu. Prieš montuojant orkaitę, būtina pasirūpinti tinkama ventiliacija, kad būtų užtikrinta tinkama aušinimui bei vidinių dalių apsaugai reikalingo šviežio oro cirkuliacija. Atsižvelgdami į įrengimo pobūdį, išpjaukite reikiamas angas, kurių dydžiai nurodyti paskutiniame instrukcijos puslapyje.

Naudojimas pirmąjį kartą

PRELIMINARUS VALYMAS: išvalykite orkaitę prieš naudodami ją pirmąjį kartą. Minkštu drėgnu skudurėliu nušluostykite išorinius orkaitės paviršius. Karšto vandens ir ploviklio tirpalu nuplaukite visus reikmenis ir iššluostykite orkaitės vidų. Nustatykite orkaitę maksimaliai temperatūrai ir pali- kite ją įjungtą apytikriai 1 valandai. Taip pasišalins visi kvapai, atsirandantys įjungus naują orkaitę.

Gaminio aprašymas

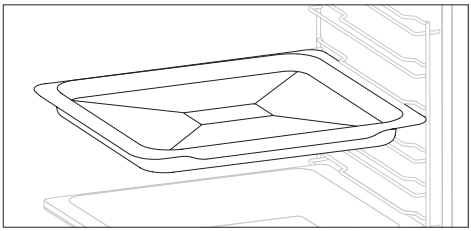


1. Valdymo skydelis
2. Lentynų pozicijos (šoninės vielinės grotelės, jei yra)
3. Grotelės
4. Padėklai
5. Ventiliatorius (jei yra)
6. Orkaitės durys
7. Šoninės vielinės grotelės (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. Serijos numeris

Įrašykite čia savo serijos numerį būsimam naudojimui.

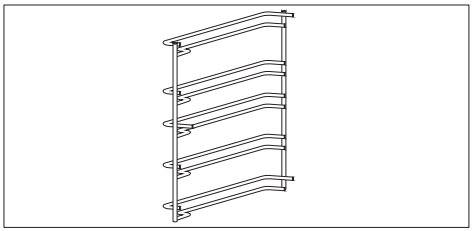
REIKMENYS (priklauso nuo modelio)

Gilesnė skarda



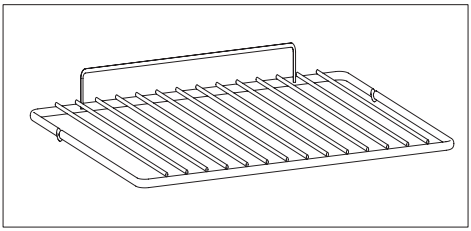
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Šoninės vielos kreipiamosios (tik jei yra)



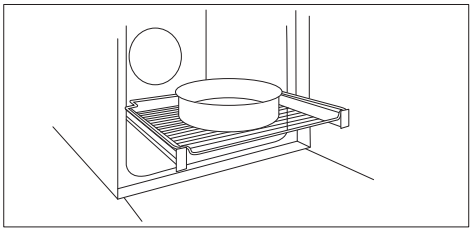
Į abiejuose šonuose pritvirtintas kreipiamąsias įstumiamos metalinės grotelės, kepimo skardos ir lašų surinkimo padėklas.

Metalinės grotelės



Laiko kepimo skardas ir lėkštes. Nedėkite maisto taip, kad jis tiesiogiai liestųsi su metalinėmis grotelėmis.

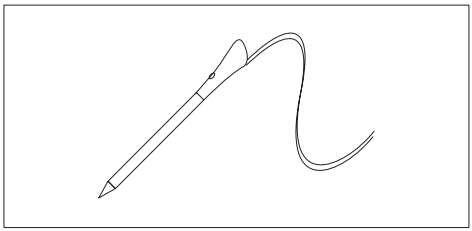
Teleskopiniai kreiptuvai (tik jei yra)



Dvi kreipiančiosios, kurios palengvina kepimo būsenos tikrinimą, nes leidžia lengvai ištraukti ir vėl įdėti padėklus bei groteles orkaitės ertmėje.

PASTABA: Orkaitės grotelės nėra tinkamos tiesioginiam sąlyčiui su maistu. Prašome naudoti tinkamas kepimo skardas arba kepimo popierių.

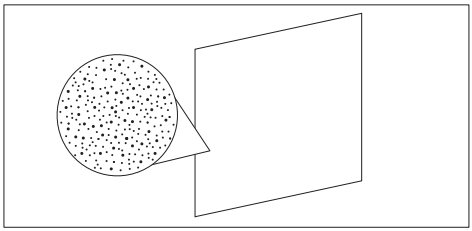
Mėsos zondas (tik jei yra)



Matuoja vidinę maisto temperatūrą kepimo metu. Įstatykite į ertmės viršuje esančią angą. Zondą reikia įstatyti, kai orkaitė yra atvėsusi.

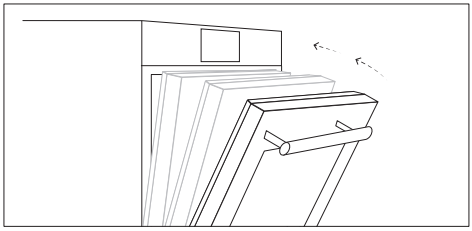
ĮSPĖJIMAI:
• Neįkaitinkite orkaitės ir nepradėkite gaminti, kol mėsos zondas nėra tinkamai įstatytas.
• Nemėginkite įstatyti mėsos zondo į šaldytą maistą.

Katalizinės plokštės (tik jei yra)



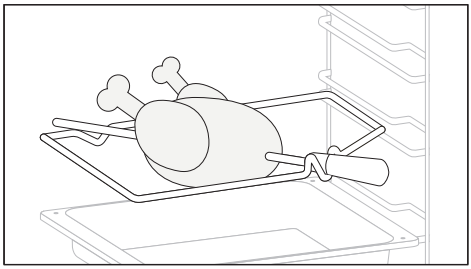
Specialios plokštės, padengtos emaliu, pagamintos su mikroporine struktūra, kuri riebalus paverčia lengvai pašalinamais dujiniais elementais. Pakeiskite jas po 3 metų naudojimo (jei naudojama 2–3 kartus per savaitę).

Softclose (tik jei yra)



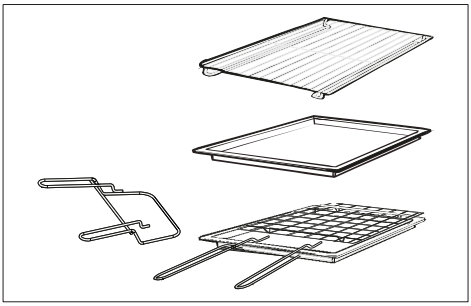
Vyriai, kurie užtikrina automatinį minkštą ir sklandų orkaitės durų uždarymo judesį.

Nerija (tik jei yra)



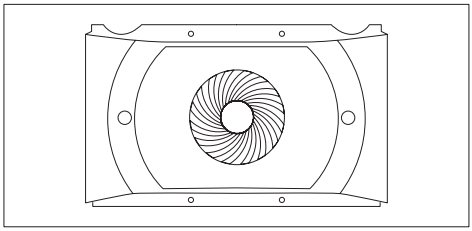
Rotisserie kepimui nereikia išankstinio įkaitinimo. Kepkite uždaromis durimis.
• Atsukite kabliukus.
• Įkiškite iešmą į mėsą, kurią norite kepti.
• Užfiksuokite mėsą kabliukais.
• Priveržkite varžtus.
• Įstatykite iešmo veleną į skylę, kur yra variklis.
• Nuimkite rankeną ir naudokite ją kepimo pabaigoje, kad išimtumėte maistą iš orkaitės, išvengdami nudegimų.

Grill pan set (tik jei yra)



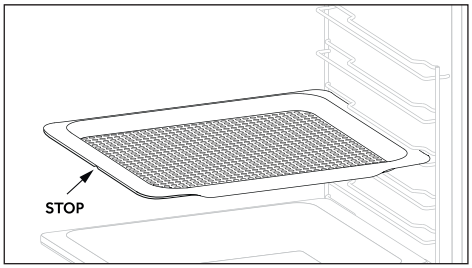
Paprasta lentyna tinka formoms ir indams laikyti. Padėklo laikiklio lentyna ypač tinka kepimui ant grotelių. Naudokite ją kartu su riebalų surinkimo padėklu.
Specialus lentynų profilis užtikrina, kad jos išliks horizontalios net visiškai ištraukus. Nėra pavojaus, kad indas paslys ar išsilies.
Riebalų surinkimo padėklas surenka sultis nuo kepamo maisto. Jis naudojamas tik su grotelių, rotisserie arba ventiliatoriaus pagalba veikiančiu griliumi. Kitiems kepimo būdams padėklą išimkite iš orkaitės. Niekada nenaudokite riebalų surinkimo padėklo kaip kepimo skardos, nes tai sukelia dūmus ir riebalai taškosi, todėl orkaitė susiteršia.
Padėklo laikiklis:
Padėklo laikiklio lentyna idealiai tinka kepimui ant grotelių. Naudokite ją kartu su riebalų surinkimo padėklu.
Rankena yra pridedama, kad būtų lengviau saugiai perkelti abu priedus. Nelaikykite rankenos orkaitėje.

Vyriausiasis komisijos narys (tik jei yra)



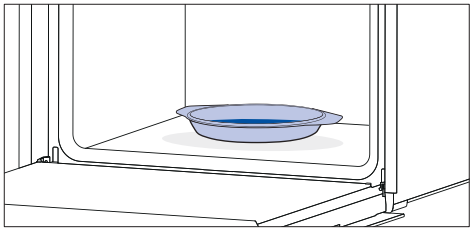
Oro konvejeris, kuris padidina oro cirkuliaciją orkaitės viduje. Tai leidžia pagerinti kepimo efektyvumą, tolygiau iškepti maistą esant bet kokiai temperatūrai, sutrumpinti kepimo laiką ir užtikrinti tolygų temperatūros pasiskirstymą orkaitės viduje.

Airfry Tray (tik jei yra)



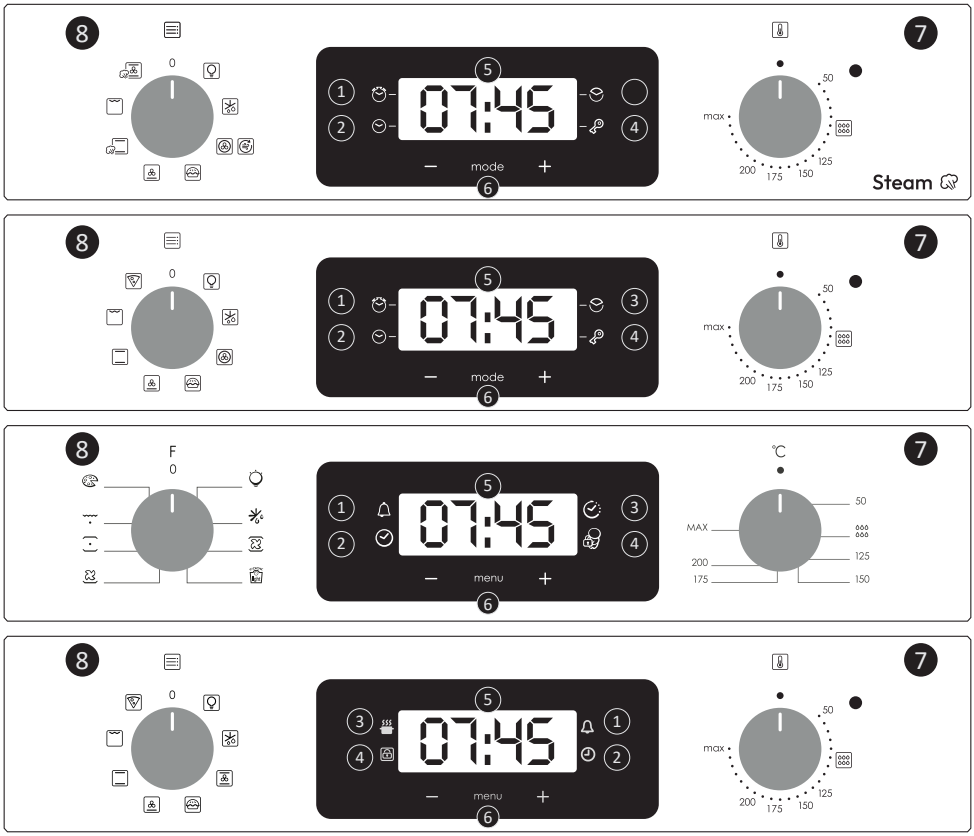
Airfry padėklas užtikrina, kad karštas oras tolygiai ir trimatiškai pasiektų maistą, suteikdamas traškesnį paviršių, išlaikant minkštą vidų. Pasirinktinai kepimo padėklą galima padėti į L1 lygį, kad surinktų sultis ar trupinius.

Garų indas (tik jei yra)



Garų indas yra naudingas priedas, kurį reikia pripildyti vandens, kad gaminant susidarytų garai – tai pagerina patiekalų skonį, tekstūrą ir drėgmę.

Valdymo skydelio aprašymas (priklauso nuo modelio)



Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826
Gaminio energijos suvartojimas budėjimo režimu su informacijos arba būsenos rodymu: 0,8 W
Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į budėjimo režimo būseną su informacijos arba būsenos rodymu: 20 min.

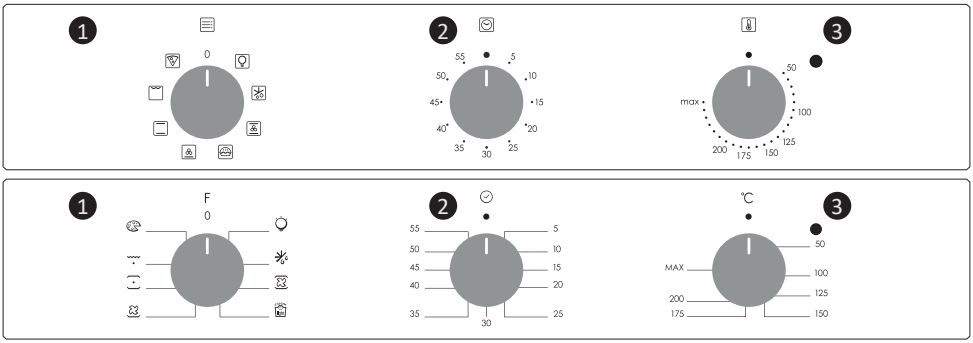
1. Minutės laikmatis
2. Laikrodžio nustatymas
3. Kepimo laikas
4. Vaikų užraktas
5. Temperatūros arba laikrodžio rodymas
6. LCD ekrano reguliavimo valdikliai
7. Termostato pasirinkimo rankenėlė
8. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė

ĮSPĖJIMAS: Pirmasis veiksmas, kurį reikia atlikti įdiegus orkaitę arba po elektros tiekimo sutrikimo (tai galima atpažinti iš pulsuojančio ekrano, rodantį 12:00), yra tinkamo laiko nustatymas. Tai atliekama taip:
• Paspauskite centrinį mygtuką 4 kartus.
• Nustatykite laiką naudodami mygtukus „-“ ir „+“.
• Atleiskite visus mygtukus.

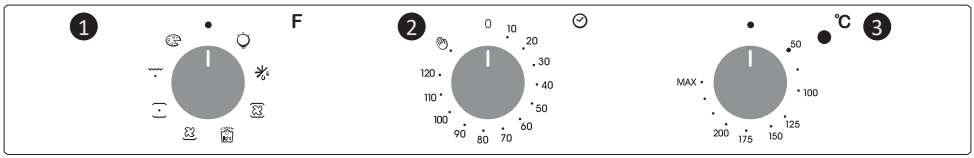
DĖMESIO: Orkaitė veiks tik tada, kai laikrodis bus nustatytas.

Jutiklinio valdymo laikrodžio programuotojo naudojimas (priklauso nuo modelio)

FUNKCIJA	KAIP AKTYVUOTI	KAIP IŠJUNGTI	KĄ TAI DARO	KAM TAI REIKIA
RAKTŲ UŽRAKTA	• Vaikų užrakto funkcija aktyvuojama palietus mygtuką Set (+) ir laikant jį ne mažiau kaip 5 sekundes. Nuo šio momento visos kitos funkcijos yra užrakintos, įsijungia vaikų užrakto LED indikatorius, o ekrane pakaitomis mirksės užrašas STOP ir dabartinis laikas.	• Vaikų užrakto funkcija išjungiama dar kartą palietus mygtuką Set (+) ir laikant jį ne mažiau kaip 5 sekundes. Nuo šio momento vaikų užrakto LED indikatorius išsijungia, ir visos funkcijos vėl tampa pasiekiamos.		
MINUTĖ MAŽIAU	• Paspauskite centrinį mygtuką 1 kartą • Paspauskite mygtukus „-“ ir „+“, kad nustatytumėte reikalingą laiką • Atleiskite visus mygtukus	• Pasibaigus nustatytam laikui, įsijungs garsinis signalas (šis signalas sustos automatiškai, tačiau jį galima sustabdyti iškart, paspaudus mygtuką SELECT).	• Pasibaigus nustatytam laikui, įsijungia signalas. • Procesui vykstant, ekrane rodomas likęs laikas.	• Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą (gali būti aktyvuojama tiek veikiant orkaitei, tiek neveikiant orkaitei).
GAMINIMO LAIKAS	• Paspauskite centrinį mygtuką 2 kartus • Paspauskite mygtukus „-“ arba „+“, kad nustatytumėte reikalingą kepimo trukmę • Atleiskite visus mygtukus • Nustatykite kepimo funkciją naudodami orkaitės funkcijų pasirinkimo rankenėlę	• Paspauskite bet kurį mygtuką, kad sustabdytumėte signalą. Paspauskite centrinį mygtuką, kad grįžtumėte į laikrodžio funkciją.	• Leidžia iš anksto nustatyti kepimo laiką, reikalingą pasirinktai receptūrai. • Norėdami patikrinti, kiek laiko liko, paspauskite mygtuką SELECT 2 kartus. • Norėdami pakeisti iš anksto nustatytą laiką, paspauskite SELECT ir mygtukus „-“ arba „+“.	• Pasibaigus laikui, orkaitė automatiškai išsijungs. Jei norite sustabdyti kepimą anksčiau, pasukite funkcijų pasirinkimo rankenėlę į 0 arba nustatykite laiką į 0:00 (mygtukai SELECT ir „-“ arba „+”).

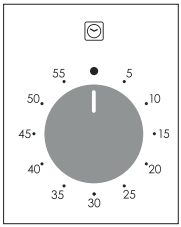


Mažo energijos suvartojimo duomenys pagal Komisijos reglamentą (ES) 2023/826
Gaminio energijos suvartojimas išjungimo režimu: 0,5 W
Laikotarpis, po kurio įranga automatiškai persijungia į išjungimo režimą: 20 min



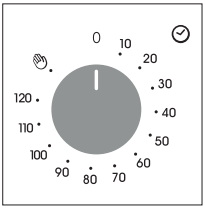
1. Funkcijų pasirinkimo rankenėlė
2. Kepimo laikas
3. Termostato pasirinkimo rankenėlė

Naudojant minučių laikmatį



Norėdami nustatyti kepimo laiką, pasukite rankenėlę vieną pilną apsisukimą ir tada nustatykite rodyklę į norimą laiką. Pasibaigus nustatytam laikui, signalas skambės kelias sekundes.

Kepimo pabaigos laikmačio naudojimas



Šis valdiklis leidžia nustatyti norimą kepimo laiką (maks. 120 min.). Orkaitė automatiškai išsijungs pasibaigus nustatytam laikui.

Laikmatis skaičiuos nuo nustatyto laiko iki 0 padėties ir automatiškai išjungs orkaitę.

Norint naudoti orkaitę įprastai, nustatykite laikmatį į padėtį.

Norėdami nustatyti orkaitę, įsitikinkite, kad laikmatis nėra 0 padėtyje.

Gaminimo režimai (priklauso nuo modelio)

Simbolis	Numatytoji T °C	T °C nustaty- mo ribos	Funkcija
			LEMPUTĖ: Įjungiamas orkaitės kameros apšvietimas.
			ATŠILDYMAS: Kai rankenėlė nustatyta į šią poziciją, ventiliatorius cirkuliuoja kambario temperatūros orą aplink šaldytą maistą, kad jis atitirptų, nekeisdamas ar nepakeisdamas maisto baltymų struktūros.
	180	50 ÷ MAX	DAUGIALYGIS: Rekomenduojama šį metodą naudoti paukštienai, kepiniams, žuviai ir daržovėms. Šiluma geriau įsiskverbia į maistą, o kepimo ir įkaitinimo laikas sutrumpėja. Galima gaminti skirtingus maisto produktus vienu metu su panašiu ar skirtingu paruošimu vienoje ar keliose pozicijose. Šis metodas užtikrina tolygų šilumos pasiskirstymą, o kvapai nesusimaišo. Pridėkite apie dešimt papildomų minučių, kai kepate kelis patiekalus vienu metu.
	190	50 ÷ MAX	* LENGVAS GAMINIMAS (COOK LIGHT): Ši funkcija leidžia gaminti sveikiau, sumažinant reikalingų riebalų ar aliejaus kiekį. Kaitinimo elementų derinys su pulsuojančiu oro ciklu užtikrina puikius kepimo rezultatus.
	210	50 ÷ MAX	APATINIS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS: Apatinis kaitinimo elementas naudojamas kartu su ventiliatoriumi, kuris cirkuliuoja orą orkaitės viduje. Šis metodas puikiai tinka vaisių pyragams, tartoms, quiche, picoms ir paštetui. Jis apsaugo maisto paviršių nuo išdžiūvimo.

	210	50 ÷ MAX	APAČIOS KAITINIMAS + VENTILIATORIUS + GARAI: Apatinis kaitinimo elementas naudojamas kartu su ventiliatoriumi, kuris cirkuliuoja orą orkaitės viduje. Šis metodas idealiai tinka sultingiems vaisių pyragams, kišams, picoms ir paštetams. Jis neleidžia išdžiūti patiekalų paviršiui. Šią funkciją taip pat galima naudoti orkaitės valymui naudojant „Aquactiva" funkciją. „Aquactiva" sukurta lengvai pašalinti lengvus nešvarumus ir suteikti greitą bei ekologišką orkaitės valymo sprendimą, naudojant garų galią.
	220	50 ÷ MAX	* TRADICINIS KEPIMAS (CONVENTIONAL): Naudojami tiek viršutinis, tiek apatinis kaitinimo elementai. Įkaitinkite orkaitę apie dešimt minučių. Šis metodas idealiai tinka tradiciniam kepimui ir skrudinimui. Maistą ir jo indą padėkite vidurinėje lentynoje.
	220	50 ÷ MAX	TRADICINIS + GARAI: Naudojami tiek viršutinis, tiek apatinis kaitinimo elementai. Įkaitinkite orkaitę maždaug dešimt minučių. Šis metodas idealiai tinka tradiciniam kepimui ir skrudinimui. Padėkite patiekalą su kepimo indu vidurinėje lentynoje. Ši funkcija taip pat suteikia garų pagalbą kepant – įpilkite vandens į ertmę arba talpą (jei yra), kai orkaitė yra šalta, ir pasukite rankenėlę į šią funkciją. Nenaudokite išankstinio įkaitinimo šiai funkcijai. Garų režimas padeda gauti traškesnę plutelę ir blizgesnį paviršių.
	230	50 ÷ MAX	GRILIS: Idealiai tinka dideliam kiekiui dešrelių, kepsnių ar skrebučių. Visas plotas po grilio elementu tampa karštas. Naudokite uždaromis durimis. Kepant maistą, apverskite jį maždaug 2/3 proceso metu (jei reikia). Kepant skrebučius, naudokite maksimalią temperatūrą 5 lentynoje be įkaitinimo.
	210	50 ÷ MAX	TRADICINIS + VENTILIATORIUS: Pasirinkus šią funkciją, viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai dirba kartu su ventiliatoriumi, kad užtikrintų tolygų kepimą visuose lygiuose. Šis metodas idealiai tinka kepsniams, apkepams, daržovėms ar pyragams su drėgnu įdaru.
	210	50 ÷ MAX	TRADICINIS + VENTILIATORIUS + GARAI: Pasirinkus šią funkciją, viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai veikia kartu su ventiliatoriumi, užtikrinant vienodą kepimą visuose lygiuose. Ši funkcija taip pat suteikia garų pagalbą kepant – įpilkite vandens į ertmę arba talpą (jei yra) ir pasukite rankenėlę į šią funkciją. Nenaudokite išankstinio įkaitinimo šiai funkcijai. Šis kepimo metodas padidina patiekalų minkštumą ir skonį, ypač kepant kepsnius ir raudoną mėsą.
	220	50 ÷ MAX	PICA: Ši funkcija užtikrina karšto oro cirkuliaciją orkaitėje, kad pasiektumėte puikių rezultatų, tokių kaip picos ar pyragai.
	200	200	AIRFRY: Funkcija taip pat idealiai tinka oro gruzdintuvei (air fryer) panašiam kepimui – kartu su tinkamu priedu karštas oras pasiekia patiekalą tolygiai ir iš visų pusių, todėl rezultatas būna traškesnis. Tinka gaminti šaldytus arba džiūvėsėliais padengtus pusfabrikačius. Geriausiems rezultatams naudokite oro gruzdintuvės padėklą arba groteles 4 lygyje, nustatykite 200°C temperatūrą be išankstinio įkaitinimo. Kepimo laikas priklausys nuo patiekalo tipo ir kiekio. Padėkite lašėjimo padėklą 1 lygyje, kad surinktų sultis ar trupinius.



Nuskaitykite QR kodą ir sužinokite, kaip jį geriausiai panaudoti mėgstamiems receptams ruošti

* Atliktas testavimas pagal standartą EN 60350-1 siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir energinio naudingumo klasę.

LENGVO GARINIMO LENTELĖ

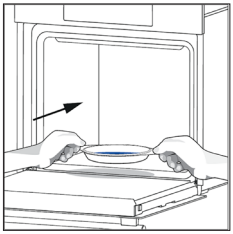
Easy Steam režimą galima naudoti funkcijose, kurios palaiko garinį kepimą. Naudokite Easy Steam režimą vienam kepimo lygiui ir neįkaitinkite iš anksto. Įpilkite toliau pateiktoje lentelėje nurodytą vandens kiekį į ertmės dugną arba į specialų indą (jei yra*). Tada įdėkite maistą į šaltą orkaitę ir įjunkite funkciją. Vertės žemiau pateiktoje lentelėje yra vidutiniai kiekvienos maisto grupės parametrai. Jie gali būti pakeisti pagal pageidavimus.

Funkcija	Maisto Kategorija	Įkaitinti	Lentynos Padėtis	Vandens Tūris Ertmėje/Inde	Temperatūros intervalas	Laiko intervalas (min)	Aprašymas
	Duona	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Duonos kepalams
	Mėsa	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Jautienos, veršienos ir kiaulienos kepsniams, paukštienai ir mėsos gabalėliams
	Daržovė	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Keptiems daržovėms ir bulvėms
	Žuvis	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Visoms žuvims ir filė

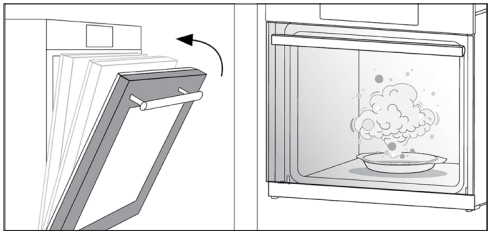
***KAIP NAUDOTI GARINĮ INDELIĄ GARINIMO FUNKCIJOMS**



1. Į garinį indą įpilkite rekomenduojamą vandens kiekį iš čiaupo arba naudodami ąsotį.



2. Padėkite indą į ertmės dugną.



3. Įsitikinkite, Kad Orkaitės Durys Yra Uždarytos.

Po naudojant Easy Steam režimą

Priklausomai nuo naudojimo dažnumo ir vandens kietumo, kalkių dėmės gali likti orkaitės dugne arba inde, jei toks yra. Po naudojant Easy Steam režimą leiskite prietaisui atvėsti prieš valant. Norėdami pašalinti kalkių dėmes, įpilkite 100 ml acto ir 50 ml vandens mišinio į orkaitės dugną arba indą. Po maždaug 10 minučių palaukimo nuvalykite minkšta šluoste.

Bendroji informacija apie valymą

Prietaisą reguliariai valant, jis tarnaus ilgiau. Prieš imdamiesi valymo, palaukite, kol orkaitė atvės. Orkaitės valymui niekuomet nenaudokite abrazyvių valiklių, plieninės vielos kempinėlių ar aštrių daiktų, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandenį, muilą arba valiklius be baliklio (amoniako).

STIKLINĖS DALYS

Kiekvienąkart pasinaudojus orkaite, rekomenduojama durelių stiklą nuvalyti popieriniu virtuvės rankšluosčiu. Sunkiau pašalinamoms dėmėms galima naudoti gerai išgręžtą ploviklyje suvilgytą kempinę, o po to nuplauti švariu vandeniu.

ORKAITĖS DURELIŲ TARPIKLIS

Jei tarpiklis nešvarus, jį galima nuvalyti šiek tiek sudrėkinta kempine.

REIKMENYS

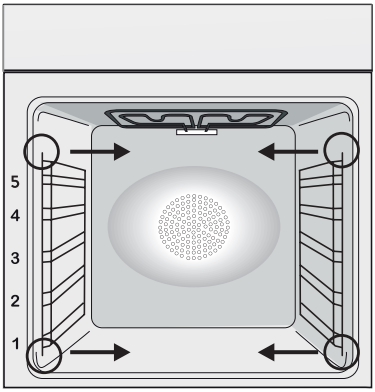
Prieš nuplaudami ir nusausindami, nuplaukite reikmenis šlapia muilina kempine: venkite naudoti abrazyvius valiklius.

LAŠŲ SURINKIMO PADĖKLAS

Panaudoję groteles, išimkite padėklą iš orkaitės. Išpilkite riebalus į indą ir išplaukite lašų surinkimo padėklą, naudodami kempinę ir indų ploviklį.

Jei padėkle lieka riebalų, pamerkite padėklą vandens ir ploviklio tirpale. Lašų surinkimo padėklą taip pat galima dėti į indaplovę arba naudoti specialų orkaičių valiklį. Niekuomet nedėkite nešvaraus padėklo atgal į orkaitę.

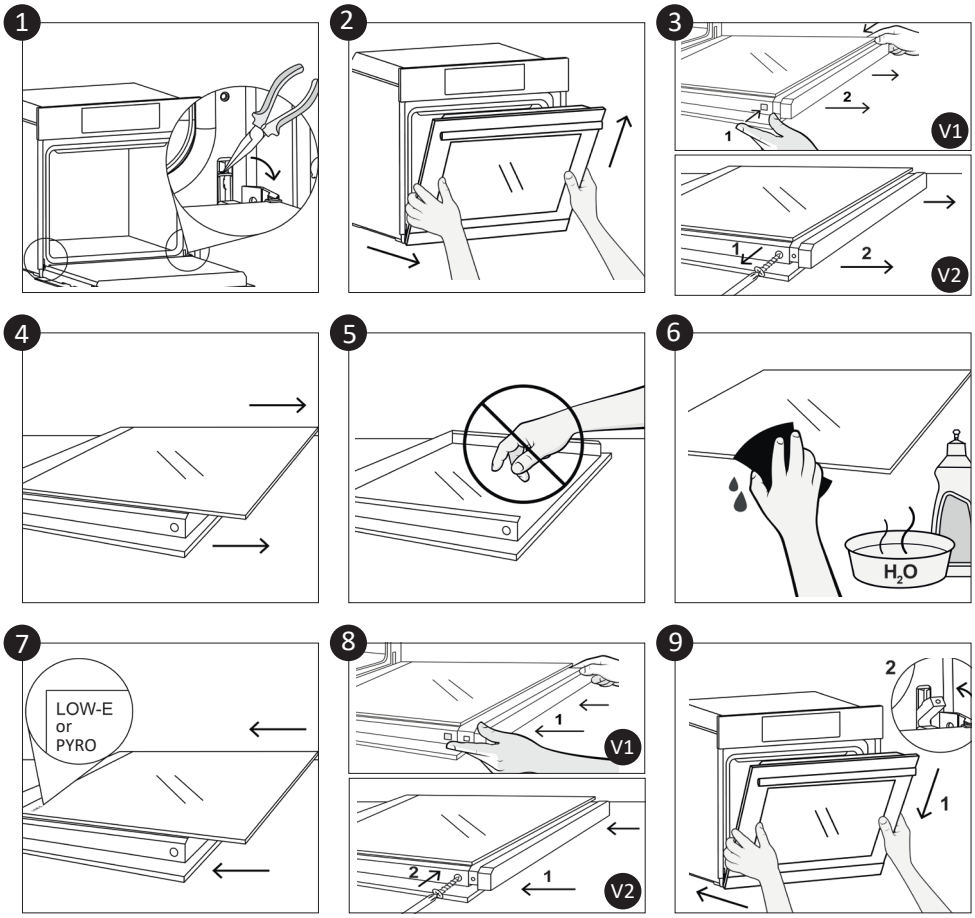
Priežiūra (priklauso nuo modelio)



ŠONINIŲ KREIPIAMŲJŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

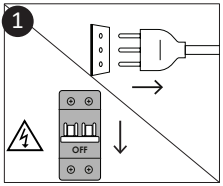
1. Nuimkite vielos kreipiamąsias, patraukdami jas rodyklių kryptimi (žr. paveikslėlį).
2. Norėdami nuvalyti vielos kreipiamąsias, galite dėti jas į indaplovę arba panaudoti drėgną kempinę, o po to gerai jas nusausinti.
3. Nuvalius vielos kreipiamąsias, jos grąžinamos į orkaitę atvirkštine tvarka.

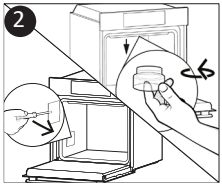
Stiklinių durų nuėmimas ir valymas (priklauso nuo modelio)

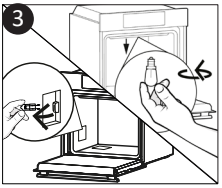


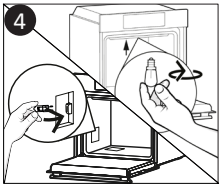
Lemputės keitimas (priklauso nuo modelio)

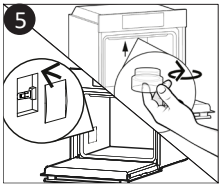
1. Atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite stiklinį dangtelį, išsukite lemputę ir pakeiskite ją tokio paties tipo nauja lempute.
3. Pakeitę sugedusią lemputę, vėl uždėkite stiklinį dangtelį.

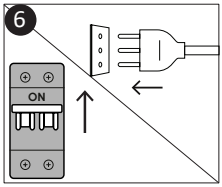


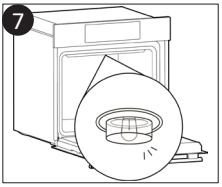












Šis gaminys turi vieną ar daugiau šviesos šaltinių, priklausančių energijos efektyvumo klasei G (Lempa). * Jei kyla problemų dėl šios lempos, kreipkitės į klientų aptarnavimo skyrių.

Aquactiva Function (priklauso nuo modelio)

Aquactiva procedūra naudoja garus, kad padėtų pašalinti likusius riebalus ir maisto daleles iš orkaitės.
1. Supilkite 100 ml vandens į Aquactiva talpyklą orkaitės apačioje.
2. Nustatykite orkaitės funkciją į „Apačia + Ventiliatorius“ ( ).
3. Nustatykite temperatūrą pagal Aquactiva piktogramą.
4. Leiskite programai veikti 20 minučių.
5. Po 20 minučių išjunkite programą ir leiskite orkaitei atvėsti.
6. Kai prietaisas atvės, išvalykite orkaitės vidinius paviršius šluoste.

Įspėjimas:
Įsitikinkite, kad prietaisas yra atvėsęs, prieš jį liečiant.
Būkite atsargūs su visais karštais paviršiais, nes yra nudegimų rizika.
Naudokite distiliuotą arba geriamąjį vandenį.





Atliekų tvarkymas ir aplinkosauga



Šis prietaisas yra paženklintas pagal europinės direktyvos 2012/19/EU, reglamentuojančios elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų (WEEE) utilizavimą, reikalavimus. Elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekose yra ir aplinką teršiančių medžiagų (kurios gali pakenkti aplinkai), ir pagrindinių žaliavų (kurias galima perdirbti ir vėl panaudoti). Labai svarbu tinkamai tvarkyti elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas, kad būtų surenkamos visos kenksmingos medžiagos ir perdirbamos visos antrinės žaliavos. Žmonės gali prisidėti prie to, kad elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekos nekeltų problemų aplinkai; labai svarbu laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų negalima mesti į buitinių šiukšlių konteinerius;
- elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas būtina pristatyti į savivaldybės numatytus specialius surinkimo punktus.

Kai kuriose šalyse stambiagabaritės elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekos gali būti surenkamos iš namų. Taip pat, perkant naują buitinį prietaisą, parduotuvė privalo priimti iš pirkėjo seną prietaisą, kuris dydžiu ir paskirtimi yra analogiškas perkamam prietaisui.

APLINKOS TAUSOJIMAS IR ELEKTROS ENERGIJOS TAUPYMAS

Jei tik įmanoma, venkite pakaitinti orkaitę ir stenkitės maksimaliai ją užpildyti. Kuo rečiau darinėkite dureles, nes jas atidarius iš orkaitės kameros išeina karštis. Kad būtų taupoma elektros energija, išjunkite orkaitę 5–10 minučių prieš planuojamą gaminimo pabaigą ir išnaudokite liekamąjį karštį, kurį toliau generuoja išjungta orkaitė. Rūpinkitės durelių tarpiklio švara, kad karštis iš orkaitės kameros neišeitų į lauką. Jei galite naudotis lengvatiniu elektros energijos tarifu, gaminimo programą galima perkelti vėlesniam laikui ir gaminti maistą tomis valandomis, kai pigesnė elektra.

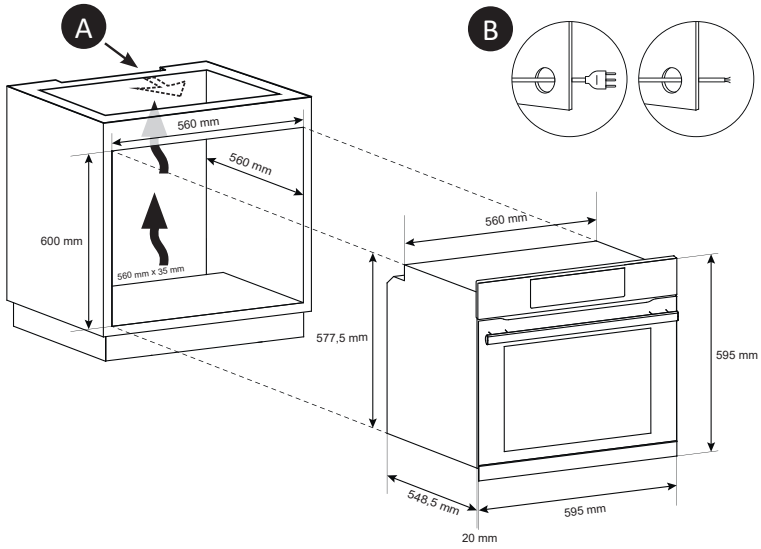
Nesklandumų šalinimas

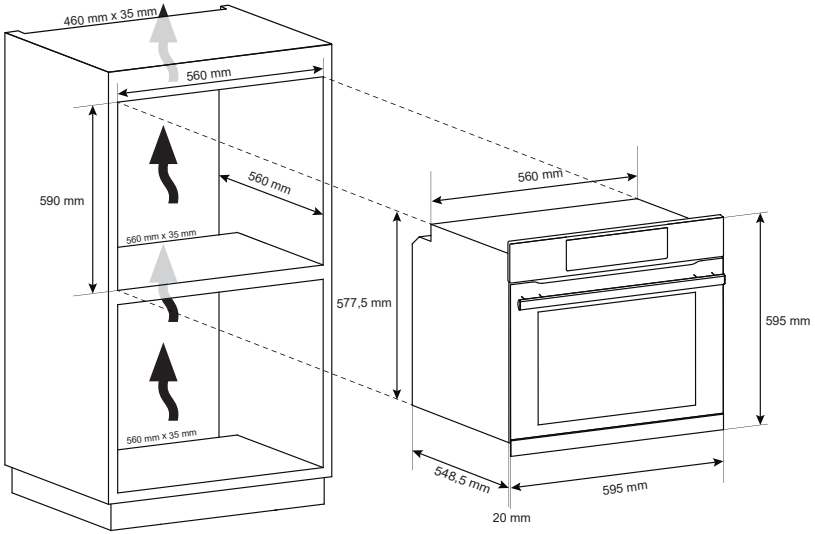
Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nepasirinktas gaminimo režimas ir nenustatyta temperatūra.	Atlikite reikiamus nustatymus.
Nieko nevyksta paspaudus mygtuką.	Apgaravo arba aprasojo valdymo skydelio mygtukai.	Mikropluošto šluoste nuo valdymo skydelio nuvalykite susikaupusią drėgmę.

Įrengimas

LT Jei orkaitė neturi aušinimo ventiliatoriaus, padarykite 460 mm x 15 mm angą.

LT Jei baldų gale yra apatinis dangtis, padarykite angą maitinimo kabeliui.





LT Gamintojas neatsako už netikslumus, atsiradusius dėl spausdinimo ar transkripcijos klaidų šiame brošiūros leidinyje. Pasiliekame teisę atlikti gaminių pakeitimus pagal poreikį, įskaitant tuos, kurie susiję su vartotojų interesais, nepažeidžiant saugumo ar funkcinių savybių.

Kopsavilkums

373 Norādījumi drošībai

377 Vispārīgi norādījumi

379 Produkta apraksts

382 Vadības paneļa apraksts

384 Gatavošanas režīmi

387 Vispārīgas piezīmes par tīrīšanu

387 Apkope

390 Problēmu novēršana

391 Uzstādīšana

Norādījumi drošībai

- Gatavošanas laikā cepeškrāsns iekšpusē vai uz durtiņu stikla var kondensēties mitrums. Tā ir normāla parādība. Lai šo parā- dību mazinātu, pēc ierīces ieslēgšanas pagaidiet 10–15 minūtes, pirms liekat ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts izzūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Dārzeņus gatavojiet traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Pēc gatavošanas neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm.
- BRĪDINĀJUMS – ierīce un tās sasniedzamās daļas lietošanas laikā sakarst. Esiet piesardzīgi – nepieskarieties karstajām daļām.
- BRĪDINĀJUMS – lietojot cepeškrāsni, sasniedzamās daļas var sakarst. Jāraugās, lai mazi bērni atrastos drošā attālumā.
- BRĪDINĀJUMS – pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, tā izvairoties no iespējas gūt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms veicat darbus ar ierīci vai tās apkopi, atvienojiet to no strāvas avota.
- BRĪDINĀJUMS – lai izvairītos no bīstamības, nejauši atiestatot ter- miskās izslēgšanas iekārtu, ierīci nedrīkst darbināt ar ārēju slēdzi, piemēram, taimeri vai pievienot ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta vai izslēgta.
- Jāraugās, lai bērni līdz 8 gadu vecumam atrastos drošā attālumā no ierīces, ja viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, bez pieredzes / zināšanām par šo pro- duktu ierīci drīkst lietot tikai tad, ja tiek uzraudzītas / ir apmā- cītas par šīs ierīces drošu lietošanu un apzinās iespējamos riskus.
- Bērni bez pieaugušo uzraudzības nedrīkst tīrīt šo ierīci un veikt tās apkopi.
- Neizmantojiet raupjus vai abrazīvus materiālus, vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu cepeškrāsns durvju stiklus, jo tie var saskrāpēt virsmu, un stikls tādēļ var saplīst.

- Pirms izņemamo daļu izņemšanas cepeškrāsns obligāti ir jāizslēdz. Pēc notīrīšanas salieciet tās atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteikto cepeša termometru.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena smidzinātāju.
- BRĪDINĀJUMS – lietojot grilu, sasniedzamās daļas var sakarst. Jāraugās, lai bērni atrastos drošā attālumā.
- JA RAŽOTĀJS PIEGĀDĀJIS CEPEŠKRĀSNI BEZ KONTAKTDAKŠAS: IERĪCI NEDRĪKST PIEVIENOT STRĀVAI, IZMANTOJOT KONTAKTDAKŠU VAI KONTAKTLIGZDAS – TĀ TIEŠĀ VEIDĀ JĀPIEVIENO STRĀVAS AVOTAM. Pievienošana strāvas avotam jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Lai nodrošinātu uzstādīšanu atbilstoši drošības noteikumiem, cepeškrāsns jāpievieno, starp ierīci un strāvas avotu jāierīko visus polus atvienojošs slēdzis ar tādu attālumu starp kontaktiem, kas atbilst prasībām III kategorijas pārspriegumam. Visus polus atvienojošajam slēdzim jāiztur maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze un jāatbilst normatīvo aktu prasībām.
  Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam vairākus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam. Ierīces pievienošana strāvas avotam jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju, ņemot vērā cepeškrāsns un strāvas avota polaritāti.
  Jānodrošina atvienošana, ierīkojot slēdzi fiksētajā ķēdē saskaņā ar ķēdes principiem.
- JA RAŽOTĀJS PIEGĀDĀJIS CEPEŠKRĀSNI AR KONTAKTDAKŠU:
  Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu. Zemējuma vads ir zaļi dzeltenā krāsā. Šis darbs jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Ja kontaktligzda un ierīces kontaktdakša neatbilst, lūdziet, lai elektriķis aizstāj šo kontaktligzdu ar citu, piemērotu. Kontaktdakšai un kontaktligzdai jāatbilst normatīvo aktu prasībām valstī, kurā ierīci uzstāda. Ierīci pievienot strāvas avotam var arī, starp ierīci un strāvas avotu ierīkojot visus polus atvienojošu slēdzi, kurā attālums starp kontaktiem atbilst prasībām III kategorijas pārspri-

egumam un kurš spēj izturēt pieslēgto slodzi un atbilst normatīvo aktu prasībām. Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam visus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam. Jānodrošina atvienošana, ierīkojot slēdzifiksētajā ķēdē saskaņā ar ķēdes principiem. Ja cepeškrāsnij ir elektromehāniska temperatūras regulēšana, pievienojiet kontaktdakšu pievienojiet elektrības vadam ar atbilstošiem sprieguma, strāvas stipruma un slodzes parametriem, kas norādīti uz birkas, kā arī ar zemējuma savienojumu.
Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu.

- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jāaizstāj ar vadu vai speciālu kabeli, ko var iegādāties no ražotāja vai, sazinoties ar klientu apkalpošanas dienestu. Elektrības vadam jābūt H05V2V2-F tipa. Vada nomaiņu vajadzētu veikt speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Zemējuma vadam (dzelteni zaļajam) vajadzētu būt par apm. 10 mm garākam par pārējiem vadiem. Ja nepieciešams remonts, vērsieties tikai pie Klientu apkalpošanas dienesta un pieprasiet, lai tiktu izmantotas oriģinālās rezerves daļas.
- Neievērojot iepriekš minētās prasības var mazināties ierīces drošība, un garantija zaudēs spēku.
- Pirms tīrīšanas jāsavāc viss izlijušais materiāls.
- Ja gatavošanas laikā rodas ilgstošs elektroenerģijas padeves pārtraukums, var rasties ekrāna darbības traucējumi. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Šo ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, citādi ierīce var pārkarst.
- Ievietojot plauktu, pārliecinieties, ka atdure ir vērsta uz augšu un cepeškrāsns dziļumā. Plaukts cepeškrāsnī jāievieto līdz galam.
- Ievietojot restes, pievērsiet uzmanību tam, lai neslīdošā mala atrodas dziļumā un vērsta uz augšu.
- BRĪDINĀJUMS – neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreiz lietojamajiem aizsargiem, kurus var iegādāties veikalos. Alumīnija folija un citi aizsargi tiešā saskarē ar karstu emalju var

izkust un sabojāt emalju cepeškrāsns iekšpusē.
- BRĪDINĀJUMS – nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- UZMANĪBU! Gatavošanas laikā un tad, kad cepeškrāsns ir karsta, nepievienojiet ūdeni cepeškrāsns apakšā.
- Ierīces darbināšanai ar nominālo frekvenci nav nepieciešamas papildu darbības / iestatījumi.
- Cepeškrāsni var uzstādīt augstajā virtuves iekārtā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas jānodrošina laba ventilācija ap cepeškrāsni, lai nodrošinātu labu svaiga gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama dzesēšanai un iekšējo daļu aizsardzībai. Izveidojiet atveres, kādas norādītas pēdējā lappusē atbilstoši uzstādīšanas veidam.
- BRĪDINĀJUMS: Nelieciet ēdienu tiešā saskarē ar cepeškrāsns režģiem. Lūdzu, izmantojiet piemērotus virtuves piederumus vai cepamo papīru.

BRĪDINĀJUMI (*ATTIECĪBĀ UZ TVAIKA TVERTNI)
- BRĪDINĀJUMS. Apdegumu un ierīces bojājumu risks: izmantojot tvaika funkciju, izlaistais tvaiks var radīt apdegumus. Uzmanīgi atveriet durvis, lai izvairītos no traumām pēc gatavošanas funkcijas izmantošanas ar tvaiku.
- Lai izmantotu tvaika funkciju, traukā iepildiet tikai dzeramo ūdeni.
- BRĪDINĀJUMS. Pēc lietošanas tvertnē atlikušais ūdens joprojām var būt karsts. Rīkojieties uzmanīgi.
- Ņemiet vērā, ka tvaika tvertne ir paredzēta izmantošanai tikai cepeškrāsnī. Neizmantojiet tvaika tvertni uz plīts virsmas vai atklātas uguns.
- Šo tvertni nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Mazgājiet to ar rokām, izmantojot parasto trauku mazgāšanas līdzekli.
- Tīrot tvaika tvertni, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus.

Vispārīgi norādījumi

Pateicamies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai, lietojot cepeškrāsni, iegūtu labākos rezultātus, jums vajadzētu rūpīgi izlasīt šo rokasgrāmatu un saglabāt to izmantošanai nākotnē. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas pierakstiet ierīces sērijas numuru, lai varat to norādīt klientu apkalpošanas dienesta darbiniekiem, ja būs nepieciešams remonts. Pēc cepeškrāsns izņemšanas no iepakojuma pārliecinieties, ka tā transportēšanas laikā nav bojāta. Ja šaubāties, nelietojiet cepeškrāsni un lūdziet padomu kvalificētam tehniķim. Iepakojuma materiālus (plastmasas maisus, putuplastu, naglas) glabājiet bērniem nepieejamā vietā. Cepeškrāsni ieslēdzot pirmo reizi, var rasties dūmi ar spēcīgu smaku, kas rodas, sakarstot līmei izolācijas paneļos ap cepeškrāsni. Tas ir pilnīgi normāli un, ja tā notiek, sagaidiet, līdz dūmi izklīst, un tikai tad lieciet cepeškrāsnī ēdienu. Ražotājs neuzņemas atbildību, ja šajā dokumentā sniegtie norādījumi nav ievēroti.
PIEZĪME – šajā rokasgrāmatā norādītās cepeškrāsns funkcijas, īpašības un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Norādījumi drošībai

So cepeškrāsni izmantojiet tikai paredzētajam mērķim, tas ir, tikai ēdiena pagatavošanai; izmantošana jebkādā citā veidā, piemēram, kā siltuma avotu, uzskatāma par neatbilstošu un līdz ar to bīstamu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nesaprātīgas lietošanas dēļ.
Lietojot jebkuru elektroierīci, jāievēro daži pamata noteikumi:
- lai atvienotu kontaktdakšu no kontaktligzdas, nevelciet aiz elektrības vada;
- nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
- vispārīgi nav ieteicams izmantot pārejas, sadalītājus un pagarinātājus;
- ja ierīcei ir darbības traucējumi / tā nedarbojas, kā nākas, izslēdziet to un nemēģiniet to salabot saviem spēkiem.

Electrical Safety

IERĪCES PIEVIENOŠANA ELEKTRĪBAI JĀVEIC ELEKTRIĶIM VAI KVALIFICĒTAM TEHNIĶIM. Strāvas avotam, pie kura pievieno cepeškrāsni, jāatbilst normatīvo aktu prasībām uzstādīšanas valstī. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas rastos, neievērojot šos norādījumus. Atkarībā no noteikumiem uzstādīšanas vietā cepeškrāsns jāpievieno strāvas avotam, izmantojot sazemētu kontaktligzdu vai visus polus atvienojošu slēdzi. Strāvas avotam jābūt aizsargātam ar piemērotiem drošinātājiem, savukārt izmantotajiem vadiem jābūt ar tādu šķērsgriezumu, kas nodrošina pareizu strāvas pievadīšanu cepeškrāsnij.

PIESLĒGUMS
Cepeškrāsnij komplektā ir elektrības vads, kuru drīkst pievienot tikai strāvas avotam ar 220–240 V maiņstrāvas spriegumu starp fāzēm vai starp fāzi un neitrālo vadu. Pirms cepeškrāsni pievieno strāvas avotam, svarīgi pārbaudīt:
- uz skaitītāja norādīto strāvas spriegumu;
- slēdža iestatījumu.
Zemējuma vads, kurš pieslēgts cepeškrāsns zemējuma terminālim, jāpievieno strāvas avota zemējuma terminālim.
.

BRĪDINĀJUMS!
Pirms cepeškrāsni pievienojat strāvas avotam, lūdziet, lai elektriķis pārbauda strāvas avota zemējuma termināļa nepārtrauktību. Ražotājs neuzņemas atbildību par negadījumiem vai citām problēmām, kuras varētu rasties, cepeškrāsni nepieslēdzot zemējuma terminālim vai zemējuma savienojumam ar nepārtrauktības defektu.

PIEZĪME: tā kā cepeškrāsnij var būt nepieciešama apkope, ieteicams nodrošināt pieejamību citai kontaktligzdai tā, lai cepeškrāsni varētu pievienot tai, kad tā ir izņemta no uzstādīšanas vietas.
Elektrības vada nomaiņu drīkst veikt tikai tehniskā dienesta darbinieki vai tehniķi ar līdzvērtīgu kvalifikāciju.

Ap centrālo slēdzi var būt redzams blāvs apgaismojums arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Tā ir normāla parādība. To var novērst, pavēršot kontaktdakšu otrādi vai apmainot pievada termināļus.

Ieteikumi

Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes neliela uzkopšana nodrošinās ideāli tīru cepeškrāsni. Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreiz lietojamajiem aizsargiem, kurus var iegādāties veikalos. Alumīnija folija un citi aizsargi tiešā saskarē ar karstu emalju var izkust un sabojāt emalju cepeškrāsns iekšpusē. Lai novērstu pārmērīgu cepeškrāsns notraipīšanos un no tās izrietošo spēcīgo dūmu smaku, iesakām neizmantot cepeškrāsni ar ļoti augstu temperatūru. Labāk gatavot ilgāku laiku un iestatīt mazliet zemāku temperatūru. Papildus cepeškrāsns komplektā pievienotajiem piederumiem iesakām izmantot tikai traukus un cepšanas formas, kas iztur ļoti augstu temperatūru.

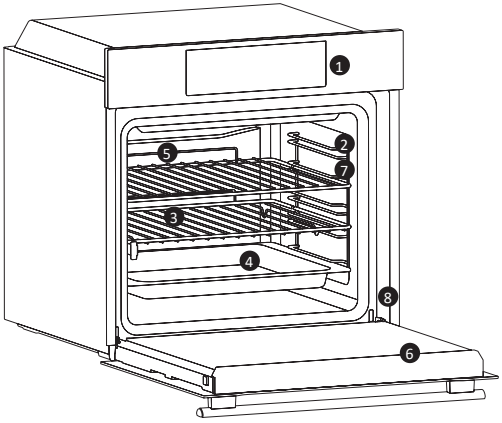
Uzstādīšana

Ra–otājam nav pienākuma to veikt. Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai labotu problēmas, kas radušās nepareizas uzstādīšanas dēļ, šo palīdzību garantija nesedz. Jāievēro uzstādīšanas instrukcija darbiniekiem ar profesionālu kvalifikāciju. Nepareizas uzstādīšanas dēļ var rasties kaitējums vai savainojumi cilvēkiem, dzīvniekiem un īpašumam. Ražotājs neuzņemas atbildību par šādu kaitējumu vai savainojumiem.
Cepeškrāsni var uzstādīt augstajā virtuves iekārtā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas jānodrošina laba ventilācija ap cepeškrāsni, lai nodrošinātu labu svaiga gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama dzesēšanai un iekšējo daļu aizsardzībai. Izveidojiet atveres, kādas norādītas pēdējā lappusē atbilstoši uzstādīšanas veidam.

Pirmā lietošanas reize

SĀKOTNĒJĀ TĪRĪŠANA; Iztīriet cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas. Noslaukiet ārējās virsmas ar a mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar karstu trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu ūdenī. Tukšai cepeškrāsnij iestatiet maksimālo temperatūru un atstājiet apmēram vienu stundu; tādējādi atbrīvosieties no jaunas ierīces smakām.

Vadības paneļa apraksts

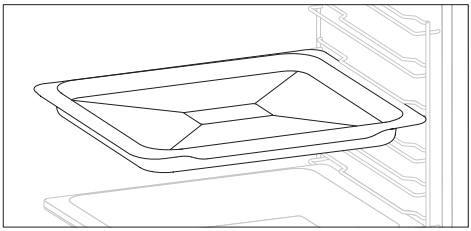


1. Vadības panelis
2. Plauktu pozīcijas (sānu režģis, ja iekļauts)
3. Režģi
4. Paplātes
5. Ventilators (ja ir)
6. Cepeškrāsns durvis
7. Sānu režģi (ja ir: tikai plakanai dobajai konstrukcijai)
8. Sērijas numurs

Šeit ierakstiet savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

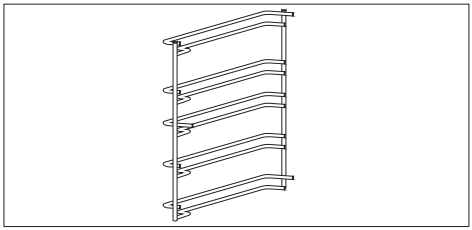
PIEDERUMI (atkarīgs no modeļa)

Dziļā plāte



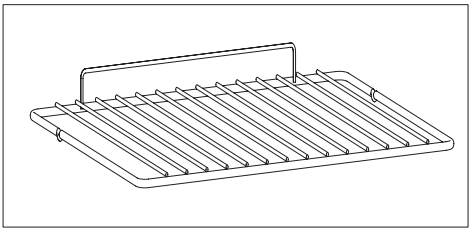
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Sānu stiepļu restes (tikai tad, ja ir)



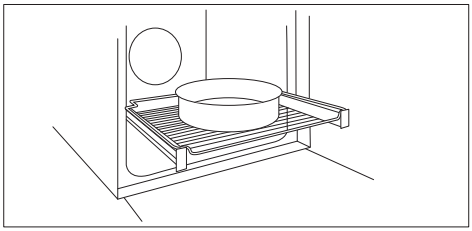
Atrodas abās pusēs cepeškrāsns iekšpusē, notur metāla restes un pilienu paplātes.

Metāla restes



Cepšanas paplāšu un šķīvju turēšanai. Nenovietojiet ēdienu tiešā saskarē ar metāla režģi.

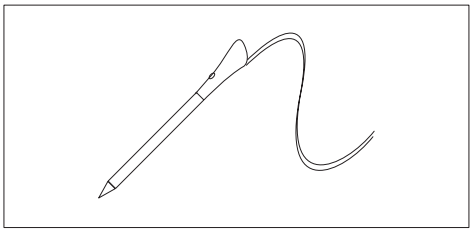
Telescopic guides (tikai tad, ja ir)



Divi vadotņu sliežu pāri, kas atvieglo gatavošanas procesa pārbaudi, jo tie ļauj viegli izvilkt un novietot paplātes un režģus cepeškrāsns dobumā.

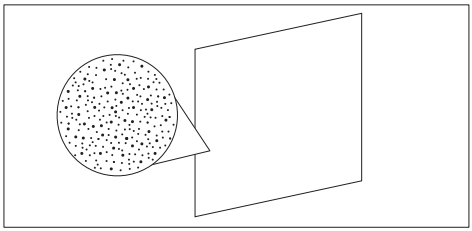
PIEZĪME: Cepeškrāsns režģi nav piemēroti tiešam saskaram ar pārtiku. Lūdzu, izmantojiet piemērotas pannas vai cepampapīru.

Gaļas termozonde (tikai tad, ja ir)



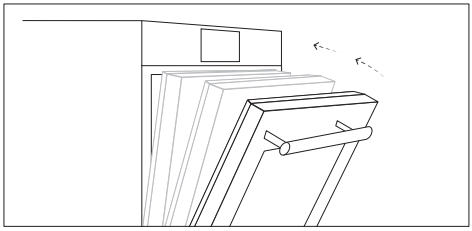
Mēra ēdiena iekšējo temperatūru gatavošanas laikā. Ievietojiet to atverē cepeškrāsns dobuma augšpusē. Zondi jāievieto, kamēr cepeškrāsns ir auksta.
BRĪDINĀJUMI:
• Nepretheatējiet cepeškrāsni vai nesāciet gatavot, pirms gaļas zonde nav pareizi ievietota.
• Nemēģiniet ievietot gaļas zondi saldētā ēdienā.

Katalītiskās paneļ (tikai tad, ja ir)



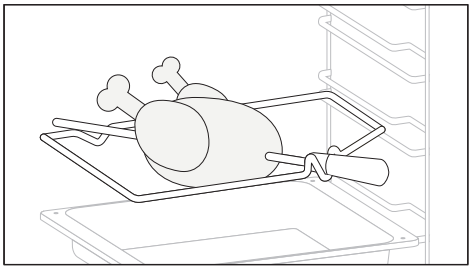
Īpaši paneļi ar emaljas pārklājumu, kas veidoti ar mikroporainu struktūru, lai pārvērstu taukus gāzveida elementos, kurus ir viegli noņemt. Aizvietojiet pēc 3 gadu lietošanas (pie 2/3 gatavošanas cikliem nedēļā).

Mīkstās aizvēršanās sistēma (tikai tad, ja ir)



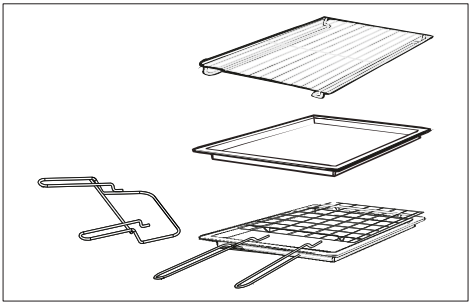
Eņģes, kas nodrošina automātisku, maigu un vienmērīgu kustību cepeškrāsns durvju aizvēršanas laikā.

Grila iesms (tikai tad, ja ir)



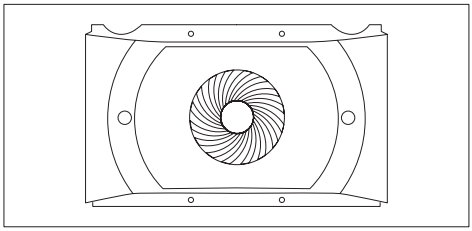
Grila iesmam nav nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana. Gatavošana notiek ar aizvērtām durvīm.
Atskrūvējiet āķus
• Ievietojiet iesmu cauri gaļai, kas jāgatavo
• Piestipriniet gaļu ar āķiem
• Pievelciet skrūves
• Ievietojiet vārpstu motoram paredzētajā atverē
• Noņemiet rokturi un izmantojiet to gatavošanas beigās, lai izvairītos no apdegumiem, izņemot ēdienu no cepeškrāsns.

Grila pannas komplekts (tikai tad, ja ir)



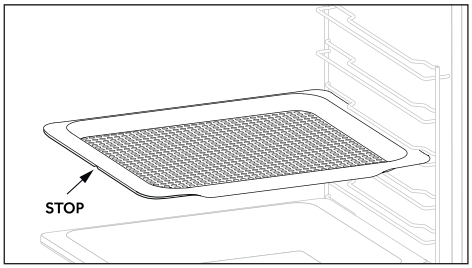
Vienkāršais plaukts ir piemērots veidnēm un traukiem.
Paplātes turētāja plaukts ir īpaši piemērots grilēšanai. Izmantojiet to kopā ar pilienu paplāti.
Plauktu īpašais profils nodrošina, ka tie paliek horizontāli pat tad, kad tie ir pilnībā izvilkti. Nav riska, ka trauks noslīdētu vai izlītu.
Pilienu paplāte uztver sulas no grilētiem ēdieniem. Tā ir paredzēta lietošanai tikai kopā ar grilu, iesmu grilu vai ventilatoru asistēto grilu; noņemiet to no cepeškrāsns, izmantojot citas gatavošanas metodes. Nekad neizmantojiet pilienu paplāti kā cepšanas paplāti, jo tas var radīt dūmus un tauki izšļakstīsies, padarot cepeškrāsni netīru.
Paplātes turētājs
Paplātes turētāja plaukts ir ideāli piemērots grilēšanai. Izmantojiet to kopā ar pilienu paplāti. Komplektā ir rokturis, kas palīdz droši pārvietot abus piederumus. Nekad neatstājiet rokturi cepeškrāsnī.

Šefpavāra panelis (tikai tad, ja ir)



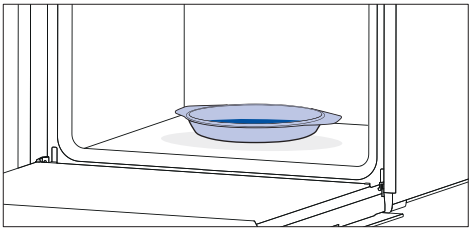
Gaisa konveijers, kas palielina gaisa cirkulāciju cepeškrāsns iekšpusē. Tas nodrošina labāku gatavošanas veiktspēju, vienmērīgāku ēdiena pagatavošanu pie jebkuras temperatūras, īsāku gatavošanas laiku un vienmērīgu temperatūras sadali cepeškrāsns iekšienē.

Airfry paplāte (tikai tad, ja ir)



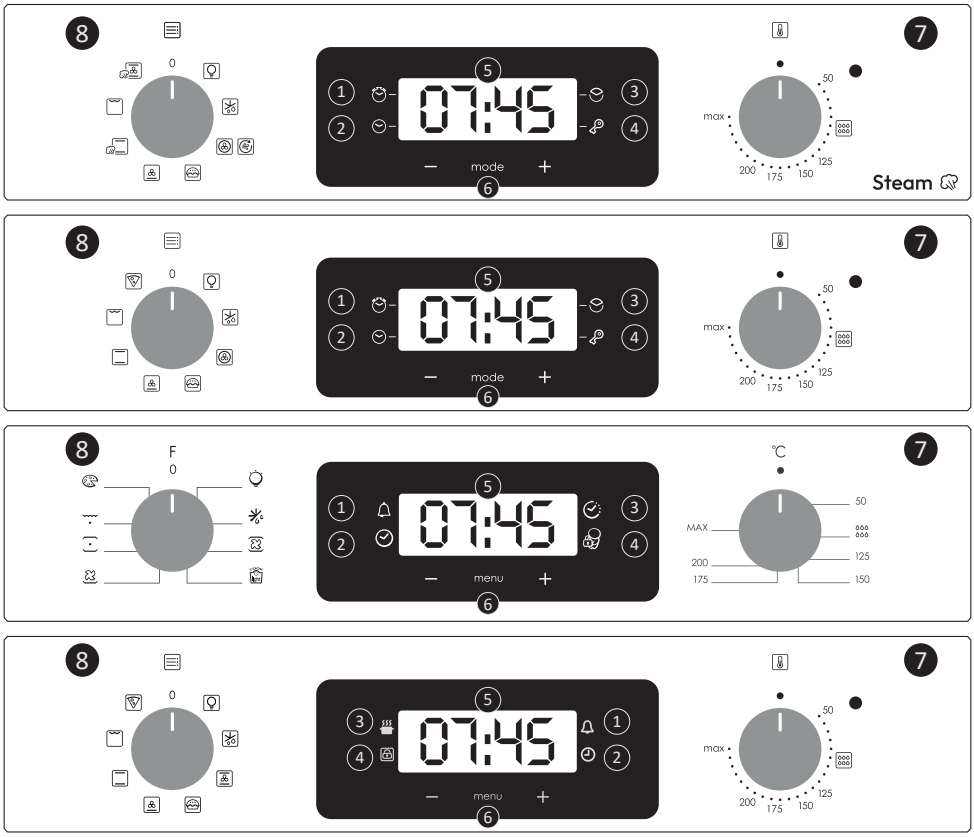
Airfry paplāte nodrošina, ka karstais gaiss vienmērīgi un trīsdimensionāli sasniedz ēdienu, iegūstot kraukšķīgu ārpusi, vienlaikus saglabājot iekšpusi maigu. Papildu izvēles iespēja ir novietot cepšanas paplāti L1 līmenī, lai savāktu sulas vai maizes drupačas.

Tvaika tvertne (tikai tad, ja ir)



Tvaika trauks ir noderīgs piederums, ko piepilda ar ūdeni, lai gatavošanas laikā radītu tvaiku, uzlabojot ēdiena garšu, tekstūru un mitrumu.

Displeja apraksts (atkarīgs no modeļa)



Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826
Izstrādājuma enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar informācijas vai statusa displeju: 0,8 W
Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz gaidstāves režīma stāvokli ar informācijas vai statusa displeju: 20 min

1. Minūšu taimeris
2. Pulksteņa iestatīšana
3. Gatavošanas laiks
4. Bērnu drošības slēdzene
5. Temperatūras vai pulksteņa displejs
6. LCD displeja regulēšanas vadība
7. Termostata regulēšanas poga
8. Funkciju izvēles poga

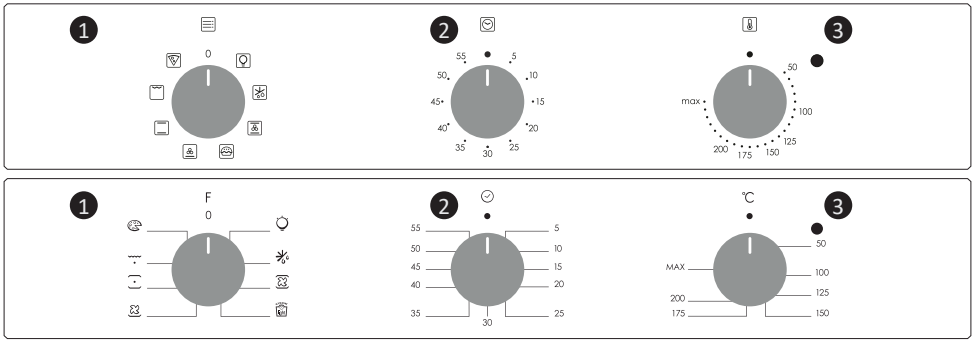
BRĪDINĀJUMS: Pirmais solis pēc cepeškrāsns uzstādīšanas vai elektroapgādes pārtraukuma (to var atpazīt pēc displeja, kas mirgo un rāda 12:00) ir pareizā laika iestatīšana. Veiciet to šādi:

- Nospiediet centrālo pogu 4 reizes.
- Iestatiet laiku ar pogām “-” un “+”.
- Atlaidiet visas pogas.

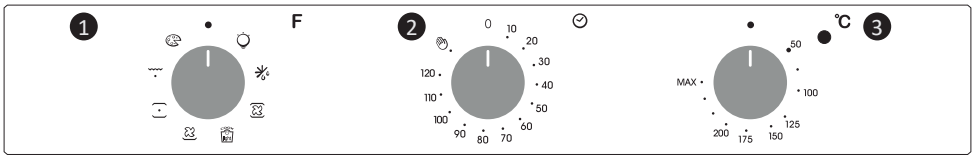
UZMANĪBU: Cepeškrāsns darbosies tikai tad, ja pulkstenis ir iestatīts.

Touch vadības pulksteņa programmētāja lietošana (atkarīgs no modeļa)

FUNKCIJA	KĀ AKTIVIZĒT	KĀ DEAKTIVIZĒT	KO TAS DARA	KĀPĒC TAS IR VAJAG
KEY LOCK	• Bērnu bloķēšanas funkcija tiek aktivizēta, pieskaroties Iestatīt (+) vismaz 5 sekundes. No šī brīža visas pārējās funkcijas ir bloķētas, iedegas bērnu bloķēšanas gaismas diode, displejā mirgos STOP un pulksteņa laiks ar pārtraukumiem.	Bērnu bloķēšanas funkcija tiek deaktivizēta, vēlreiz pieskaroties skārienpaliktnim Set (+) vismaz uz 5 sekundēm. No šī brīža bērnu bloķēšanas gaismas diode izslēdzas un visas funkcijas ir atkal atlasāmas.		
MINŪTES ŅEMTĀJS	• 1 reizi nospiediet centrālo pogu • Nospiediet pogas “-” “+”, lai iestatītu vajadzīgo laiku • Atlaidiet visas pogas	• Kad iestatītais laiks ir pagājis, tiek aktivizēts skaņas signāls (šis signāls apstāsies pats, taču to var nekavējoties apturēt, nospiežot pogu) SELECT.	• Sounds an alarm at the end of the set time. • During the process, the display shows the remaining time.	• Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju (var tikt aktivizēts vai nu ar cepeškrāsns darbību, vai arī nedarbinot cepeškrāsni)
GATAVOŠANAS LAIKS	• 2 reizes nospiediet centrālo pogu • Nospiediet taustiņus “-” vai “+”, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas ilgumu • Atlaidiet visas pogas • Iestatiet gatavošanas funkciju ar cepeškrāsns funkciju selektoru	• Nospiediet jebkuru pogu, lai apturētu signālu. Nospiediet centrālo pogu, lai atgrieztos pie pulksteņa funkcijas.	• Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei nepieciešamo gatavošanas laiku. • Lai pārbaudītu, cik ilgi atlicis darboties, nospiediet pogu SELECT 2 reizes. • Lai mainītu/mainītu iepriekš iestatīto laiku, nospiediet SELECT un “-” “+” pogas.	• Kad laiks ir pagājis, cepeškrāsns automātiski izslēgsies. Ja vēlaties pārtraukt gatavošanu agrāk, pagrieziet funkciju selektoru uz 0 vai iestatiet laiku uz 0:00 (Atlasīt un “-” “+” pogas)

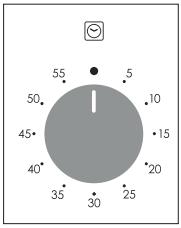


Zema enerģijas patēriņa dati saskaņā ar Komisijas Regulu (ES) 2023/826
Izstrādājuma elektroenerģijas patēriņš izslēgšanas režīma stāvoklī: 0,5 W
Periods, pēc kura iekārta automātiski sasniedz izslēgšanas režīma stāvokli: 20 min



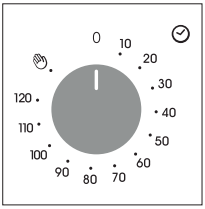
1. Funkciju izvēles poga
2. Gatavošanas laiks
3. Termostata regulēšanas poga

Minūtes taimera izmantošana



Lai iestatītu gatavošanas laiku, pagrieziet pogu par vienu pilnu apgriezienu un pēc tam novietojiet indeksu vajadzīgajā laikā. Kad laiks ir pagājis, signāls atskanēs dažas sekundes.

Gatavošanas beigu taimera izmantošana



Šī vadība ļauj iestatīt vēlamo gatavošanas laiku (maks. 120 min.), cepeškrāsns automātiski izslēgsies iestatītā laika beigās.
Taimeris sāks atpakaļskaitīšanu no iestatītā laika, atgriežoties 0 pozīcijā un automātiski izslēgsies. Normālai cepeškrāsns lietošanai iestatiet taimeri pozīcijā .
Lai iestatītu cepeškrāsni, pārliecinieties, ka taimeris nav 0 pozīcijā

Gatavošanas režīmi (atkarīgs no modeļa)

Simbols	T °C pēc noklusējuma	T °C diapazons	Funkcija
			LAMPA: Ieslēdz cepeškrāsns apgaismojumu.
			ATKAUSĒ: Iestatot uz šo pozīciju, ventilators cirkulē istabas temperatūras gaisu ap saldētu ēdienu, atkausējot to, nesabojājot ēdiena proteīna saturu.
	180	50 ÷ MAX	DAUDZLĪMEŅI: Piemērots putnu gaļai, konditorejas izstrādājumiem, zivīm un dārzeņiem. Siltums labāk iesūcas ēdienā, saīsinot gatavošanas un uzsildīšanas laikus. Iespējams vienlaikus gatavot dažādus ēdienus dažādās pozīcijās, nesajaucot smaržas. Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, pievienojiet aptuveni desmit minūtes papildu laika.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Ļauj gatavot veselīgāk, samazinot nepieciešamā tauku vai eļļas daudzumu. Apkures elementu kombinācija un gaisa pulsācija nodrošina lieliskus cepšanas rezultātus.
	210	50 ÷ MAX	APAKŠĒJĀ APSILDE + VENTILATORS: Apakšējais sildelements darbojas kopā ar ventilatoru, cirkulējot gaisu cepeškrāsns iekšienē. Piemērots augļu plāceņiem, tartēm, kišiem, picām un pastētēm. Šī metode novērš ēdiena priekšējās virsmas izžūšanu.

	210	50 ÷ MAX	APAKŠĒJĀ SILDĪŠANA + VENTILATORS + TVAIKS: Apakšējais sildelements tiek izmantots kopā ar ventilatoru, kas cirkulē gaisu cepeškrāsns iekšpusē. Šī metode ir ideāla sulīgiem augļu pīrāgiem, kišiem, picām un pastētēm. Tā novērš ēdiena virsmas izžūšanu. Šo funkciju var izmantot arī cepeškrāsns tīrīšanai ar Aquactiva funkciju. Aquactiva ir izstrādāta, lai bez piepūles noņemtu vieglus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu cepeškrāsns tīrīšanas risinājumu, izmantojot tvaika spēku.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENCIONĀLS: Gan augšējie, gan apakšējie sildelementi tiek izmantoti. Piemērots tradicionālai cepšanai un cepetim. Uzsildiet cepeškrāsni apmēram 10 minūtes pirms gatavošanas.
	220	50 ÷ MAX	TRADICIONĀLĀ + TVAIKS: Tiek izmantoti gan augšējais, gan apakšējais sildelements. Uzkarsējiet cepeškrāsni aptuveni desmit minūtes. Šī metode ir ideāla visiem tradicionālajiem cepšanas un cepetēšanas veidiem. Novietojiet ēdienu un tā trauku uz vidējā plaukta. Šī funkcija nodrošina arī tvaika atbalstītu gatavošanu – pievienojiet ūdeni dobumā vai traukā (ja tāds ir), kad cepeškrāsns ir auksta, un pagrieziet slēdzi uz šo funkciju. Šai funkcijai nelietojiet iepriekšēju uzkarsēšanu. Tvaika režīms palīdz iegūt kraukšķīgāku garoziņu un spīdīgāku virsmu.
	230	50 ÷ MAX	GRILS: Piemērots lielām desu, steiku un grauzdiņu porcijām. Izmantojiet ar aizvērtām durvīm. Grauzdiņiem izmantojiet maksimālo temperatūru pie plaukta pozīcijas 5, bez uzsildīšanas.
	210	50 ÷ MAX	PARASTS + VENTILS: Apakšējie un augšējie sildelementi darbojas kopā ar ventilatoru, nodrošinot vienmērīgu cepšanu. Piemērots cepešiem, sautējumiem, dārzeņiem un pīrāgiem ar mitriem pildījumiem.
	210	50 ÷ MAX	TRADICIONĀLĀ + VENTILATORS + TVAIKS: Izvēloties šo funkciju, augšējais un apakšējais sildelements darbojas kopā ar ventilatoru, nodrošinot vienmērīgu gatavošanu visos līmeņos. Šī funkcija arī nodrošina tvaika atbalstītu gatavošanu – pievienojiet ūdeni dobumā vai traukā (ja tāds ir) un pagrieziet slēdzi uz šo funkciju. Šai funkcijai nelietojiet iepriekšēju uzkarsēšanu. Šī gatavošanas metode palielina jebkura ēdiena maigumu un garšu, īpaši cepetim un sarkanajai gaļai.
	220	50 ÷ MAX	PICĀM: Nodrošina karstā gaisa cirkulāciju, ideāla funkcija picām vai kūkām.
	200	200	AIRFRY: Šī funkcija ir ideāla air fryer tipa cepšanai – kopā ar atbilstošu piederumu karstais gaiss vienmērīgi un no visām pusēm sasniedz ēdienu, nodrošinot kraukšķīgāku rezultātu. Piemērota saldētai vai panētai pusgatavai pārtikai. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet air fryer paplāti vai režģi 4. līmenī, temperatūrā 200°C bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Gatavošanas laiks atkarīgs no ēdiena veida un daudzuma. Novietojiet pilienu paplāti 1. līmenī, lai savāktu sulas vai drupačas.



Skenējiet QR kodu un atklājiet, kā vislabāk to izmantot, lai pagatavotu savus iecienītākos receptes

* Pārbaudīts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un energoefektivitātes klases noteikšanas nolūkā.

VIEGLAS TVAICĒŠANAS TABULA

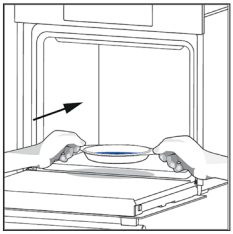
Easy Steam režīmu var izmantot funkcijās, kas nodrošina gatavošanu ar tvaika palīdzību. Izmantojiet Easy Steam režīmu vienam gatavošanas līmenim un neveiciet iepriekšēju uzsildīšanu. Ielejiet zemāk redzamajā tabulā norādīto ūdens daudzumu krāsns apakšā vai īpašajā traukā (ja tāds ir*). Tad ievietojiet ēdienu aukstā krāsnī un aktivizējiet funkciju. Vērtības nākamajā tabulā ir vidējie parametri katrai pārtikas grupai. Tos var mainīt atbilstoši vēlmēm.

Funkcija	Pārtikas Kategorija	Uzkarsēšana	Plaukta Pozīcija	Ūdens Tilpums Dobumā/Traukā	Temperatūras diapazons	Laika diapazons (min)	Apraksts
	Maize	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	For bread loaves
	Gaļa	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	For beef, veal and pork roasts, poultry and cuts of meat.
	Dārzenis	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	For roasted vegetable and potatoes
	Zivs	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Maizes klaipām

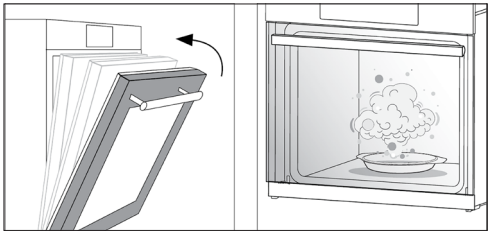
***KĀ LIETOT TVAIKA TRAUKU TVAIKA GATAVOŠANAS FUNKCIJĀM**



1. Pievienojiet ieteikto ūdens daudzumu tvaika traukā no krāna vai ar krūzes palīdzību.



2. Novietojiet trauku dobuma apakšā.



3. Pārliecinieties, Ka Cepeškrāsns Durvis Ir Aizvērtas.

Pēc Easy Steam režīma lietošanas

Atkarībā no lietošanas biežuma un ūdens cietības, var palikt kaļķakmens traipi krāsns apakšā vai traukā, ja tas ir. Pēc Easy Steam režīma lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist pirms tīrīšanas. Laižā noņemt kalkakmens traipus, ielejiet 100 ml etiķa un 50 ml ūdens maisījumu krāsns apakšā vai traukā. Pēc aptuveni 10 minūšu gaidīšanas noslaukiet to ar mīkstu drānu.

Vispārīgas piezīmes par tīrīšanu

lerīces kalpošanas ilgumu var pagarināt, regulāri veicot tīrīšanu. Pirms veicam manuālu tīrīšanu, sagaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Tīrīšanai nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, stiepļu vīkšķi vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojātu emaljētās daļas.
Izmantojiet tikai ūdeni, ziepes vai mazgāšanas līdzekļus ar balinātāju (amonjaku).

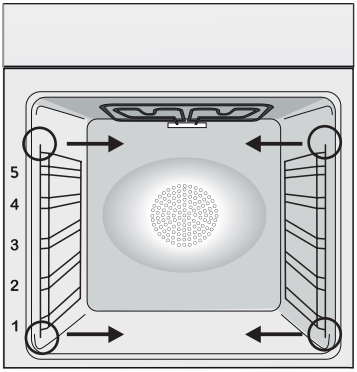
STIKLA DAĻAS
Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams stikla lodziņu notīrīt ar mitrumu uzsūcošu virtuves dvieli. Lai notīrītu ciešāk pielipušus traipus, varat izmantot mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu sūkli, to labi izspiežot un pēc tam izskalojot ar ūdeni.

CEPEŠKRĀSNS LOGA BLĪVE
Ja blīve kļuvusi netīra, to var notīrīt ar viegli samitrinātu sūkli.

PIEDERUMI
Notīriet piederumus ar slapju, ziepjainu sūkli un tad noskalojiet un nosusiniet tos.
Neizmantojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

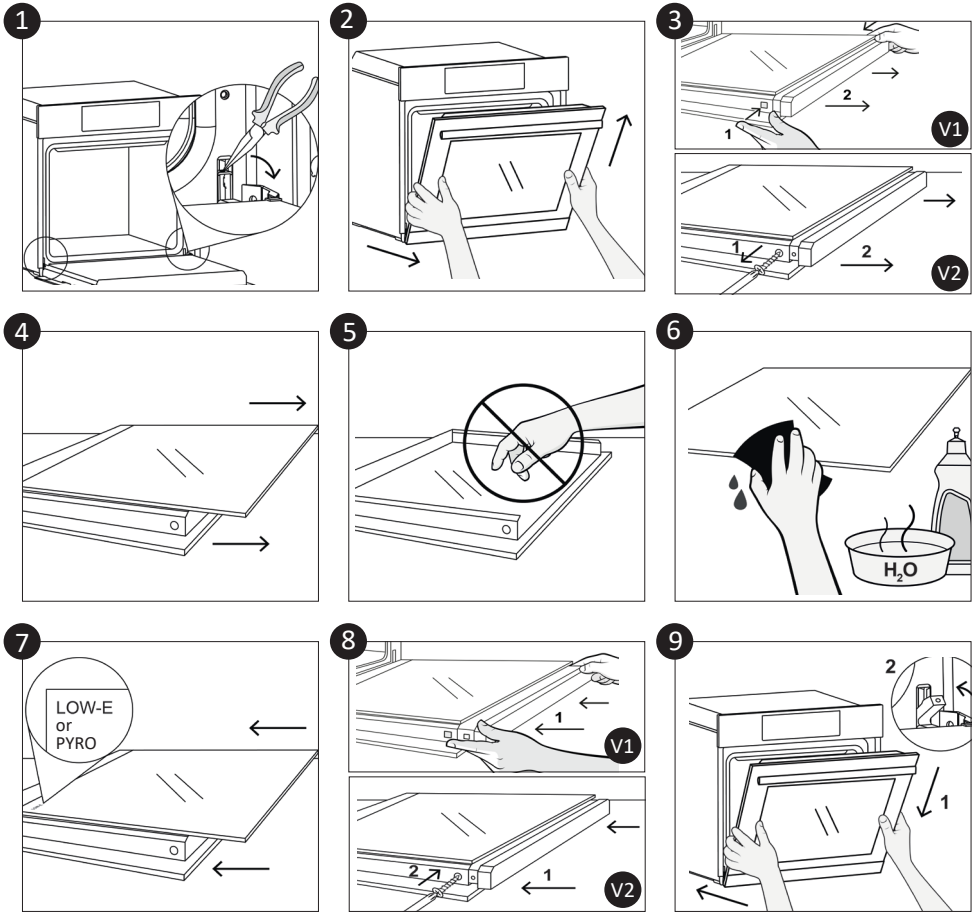
PILIENU UZTVĒRĒJA PAPLĀTE
Pēc grila lietošanas paplāti izņemiet no cepeškrāsns. Karstos taukus ielejiet traukā un mazgājiet paplāti karstā ūdenī, izmantojot sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli.
Ja paliek taukainas atliekas, iemērciet paplāti ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Paplāti var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā vai izmantot speciālo mazgāšanas līdzekli cepeškrāsnīm. Nekad nelieciet netīru paplāti atpakaļ cepeškrāsnī.

Apkope (atkarīgs no modeļa)



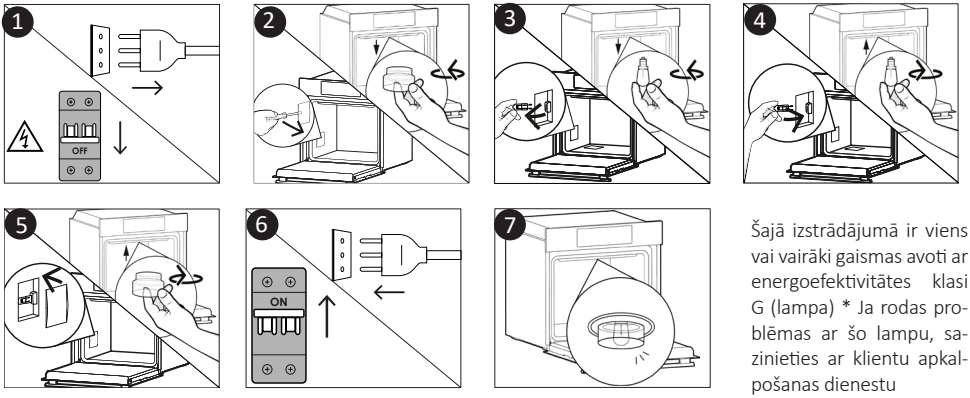
SĀNU REŽĢU NOŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA
1. Noņemiet režģus, pavelkot tos bultu virzienā (skatiet zemāk).
2. Lai notīrītu režģus, ievietojiet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli, pārliecinoties, ka pēc tam tie tiek nosusināti.
3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet režģus apgrieztā secībā.

Stikla durvju noņemšana un tīrīšana (atkarīgs no modeļa)



Spuldzes maiņa (atkarīgs no modeļa)

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Noņemiet stikla vāku, noskrūvējiet spuldzi un nomainiet to ar jaunu tāda paša veida spuldzi.
3. Kad bojātā spuldze ir nomainīta, nomainiet stikla vāku.



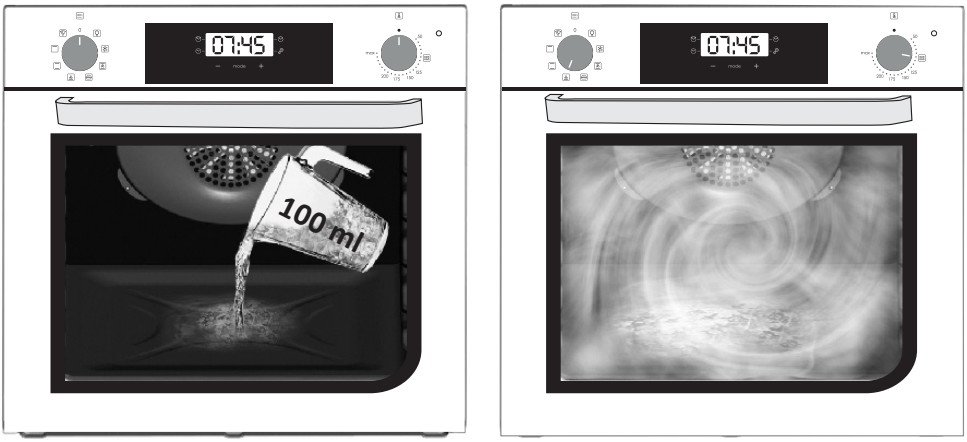
Šajā izstrādājumā ir viens vai vairāki gaismas avoti ar energoefektivitātes klasi G (lampa) * Ja rodas problēmas ar šo lampu, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu

Aquaactiva funkcija (atkarīgs no modeļa)

Aquaactiva procedūrā tiek izmantots tvaiks, lai palīdzētu izņemt no cepeškrāsns atlikušos taukus un pārtikas daļiņas.

1. Ielejiet 100 ml ūdens Aquaactiva traukā cepeškrāsns apakšā.
2. Iestatiet cepeškrāsns funkciju uz Apakšējais + ventilators ( )
3. Iestatiet temperatūru uz Aquaactiva ikonu
4. Ļaujiet programmai darboties 20 minūtes.
5. Pēc 20 minūtēm izslēdziet programmu un ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
6. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.

Brīdinājums: pirms pieskaraties ierīcei, pārliecinieties, vai tā ir atdzisusi.
Jāuzmanās ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks.
Izmantojiet destilētu vai dzeramu ūdeni.



Atkritumu apsaimniekosana un vides aizsardzība



Sī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu Nr. 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA) EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kurām var būt negatīva ietekme uz vidi), gan pamatelementus (kurus var izmantot atkārtoti). Svarīgi, lai EEIA tiek veikta speciāla apstrāde, pareizi savācot un utilizējot piesārņojošās vielas un atgūstot visus materiālus. Ikvienam var būt svarīga loma, nodrošinot to, ka EEIA nekļūst par vides problēmu; tādēļ svarīgi ievērot dažus pamatprincipus:

- EEIA nevajadzētu izmest kopā ar sadzīves atkritumiem;
- EEIA vajadzētu nogādāt speciālās savākšanas vietās, ko ierīkojusi pašvaldība vai reģistrēts uzņēmums.

Daudzās valstīs lieliem EEIA tiek piedāvāta savākšana mājās. Iegādājoties jaunu ierīci, veco var nodot atpakaļ pārdevējam, kuram tā ir jāpieņem bez maksas, ja vien šī ierīce ir tāda paša tipa un ar tādu pašu funkciju, kāda ir iegādātajai ierīcei.

VIDES SAUDZĒŠANA

Ja vien iespējams, neizmantojiet cepeškrāsns iepriekšēju uzkarsēšanu un vienmēr centieties cepeškrāsni maksimāli piepildīt. Durvis centieties virināt pēc iespējas retāk, jo, katrreiz tās attaisot, karstums izplūst no cepeškrāsns. Lai panāktu nozīmīgu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni apmēram 5 līdz 10 minūtes pirms plānotā gatavošanas beigu laika un izmantojiet atlikušo karstumu, ko cepeškrāsns turpina radīt. Raugieties, lai blīves ir tīras un labā stāvoklī, lai karstums neizplūstu ārā no cepeškrāsns. Ja jums ir dinamiskais elektrības pieslēgums, "atliktās gatavošanas" programma atvieglo enerģijas taupīšanu, jo gatavošanas sākumu var pārcelt uz laiku, kad tarifs ir mazāks.

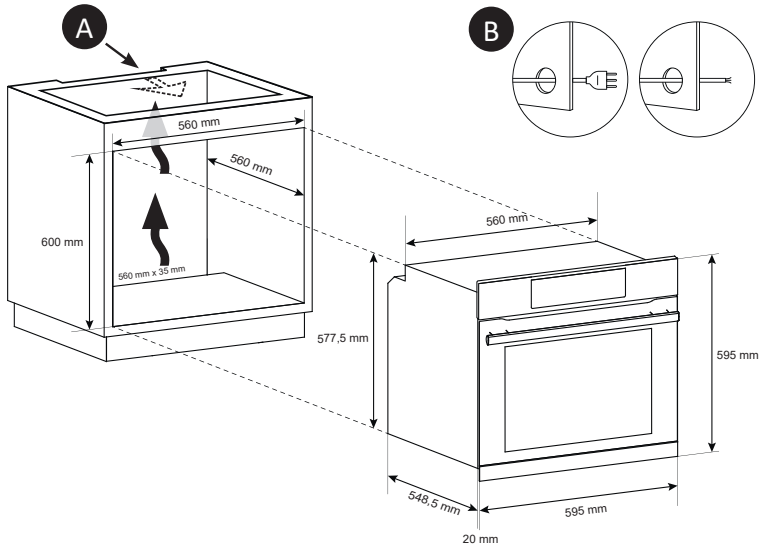
Problēmu novēršana

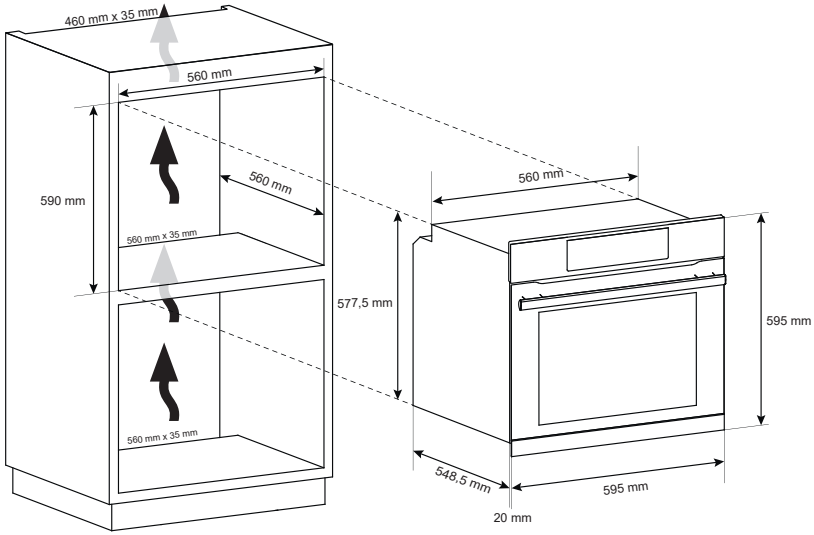
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns neuzkarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns neuzkarst.	Nav iestatīta gatavošanas funkcija un temperatūra.	Pārliecinieties, ka vajadzīgie iestatījumi ir veikti pareizi.
Skārienjutīgā saskarne nereaģē.	Uz saskarnes paneļa ir tvaiks un kondensāts.	Ar mikrosķiedras drānu noslaukiet saskarnes paneli, lai notīrītu kondensāta slāni.

Uzstādīšana

LV Jei orkaitė neturi aušinimo ventiliatoriaus, padarykite 460 mm x 15 mm angą.

LV Ja mēbelei aizmugurē ir apakšējais pārsegs, izveidojiet atveri strāvas padeves kabelim.





LV Ražotājs neuzņemas atbildību par neprecizitātēm, kas radušās drukas vai transkripcijas kļūdu dēļ šajā brošūrā. Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas produktos pēc nepieciešamības, tostarp saistībā ar patērētāju interesēm, neapdraudot drošības vai funkcionalitātes īpašības.

Kokkuvõte

393 Ohutusjuhised

397 Üldjuhised

399 Toote kirjeldus

402 Juhtpaneeli kirjeldus

404 Töörežiimid

407 Üldised märkused puhastamise kohta

407 Hooldus

410 Veaotsing

411 Paigaldamine

Ohutusjuhised

- Toiduvalmistamisel võib ahju õõnsusesse või ukseklaasile koguneda niiskust. See on normaalne. Selle efekti mõju vähendamiseks oodake pärast seadme sisselülitamist ja enne toiduainete panemist seadmesse 10-15 minutit. Kondensatsioonivesi kaob igal juhul, kui seade on saavutanud töötemperatuuri.
- Valmistage köögivilju pigem kaanega anumas kui plaadil.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist seadmesse kauemaks kui 15-20 minutiks.
- HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad lähevad seadme töötamise ajal väga kuumaks. Jälgige, et te ei puudutaks kuumi osi.
- HOIATUS! Kasutatava seadme juurdepääsetavad osad võivad minna kuumaks. Hoidke väikelapsed eemal.
- HOIATUS! Elektrilöögi ohu vältimiseks veenduge enne valgustuspirni vahetamist, et seade on välja lülitatud.
- Enne mis tahes tööde või hooldustööde tegemist seadme juures ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi toodet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Alla 8-aastased lapsed peavad olema seadmest ja toitejuhtmest ohutus kauguses, v.a juhul, kui neile on tagatud pidev järelevalve.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellest tuleneda võivaid ohtusid.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all. Ärge puhastage ukseklaasi karedate abrasiivsete puhastusvahenditega või teravate metallkaabitsatega. Nii võite klaasi kriimustada

ja see võib puruneda.

- Enne äravõetavate osade eemaldamist tuleb seade välja lülitada. Pärast puhastamist pange seade vastavalt juhistele kokku tagasi.
- Kasutage ainult selle seadmega kasutamiseks soovitatud termomeetrit.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastiga ega kõrgsurvepihusega.
- HOIATUS! Grilli kasutamise ajal võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks. Hoidke lapsed eemal.
- KUI SEADE TARNITAKSE ILMA PISTIKUTA:
  SEADET EI TOHI ÜHENDADA TOITEALLIKAGA PISTIKU VÕI PESADE KAUDU, VAID SEE TULEB ÜHENDADA OTSE VOOLUVÕRKU. Ühenduse toiteallikaga peab tegema professionaal. Et ühendus vastaks kehtivatele ohutuseeskirjadele, tuleb seade ühendada mitmepooluselise kaitselüliti kaudu, paigaldades seadme ja toiteallika vahele ülepinge III kategooriale vastava kontaktide eraldaja.
  Mitmepooluseline lüliti peab taluma maksimumkoormust ja vastama kehtivatele seadustele. Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga välja lülitada.
  Mitmepooluseline kaitselüliti peab ka pärast seadme paigaldamist olema hõlpsalt juurdepääsetav.
  Ühenduse toiteallikaga peab tegema professionaal, võttes arvesse seadme ja toiteallika polaarsust.
  Seadme lahtiühendamiseks vooluvõrgust peab pistik olema juurdepääsetav või tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada fikseeritud juhtmele lüliti.
- KUI SEADE TARNITAKSE PISTIKUGA:
  Pistikupesa peab taluma andmeplaadil toodud koormust, sel peab olema ühendatud maanduskontakt ja pistikupesa peab olema töökorras. Maandusjuhe on rohekaskollane. Alljärgneva toimingu peab tegema professionaal. Kui pistikupesa ja seadme pistik ei sobi omavahel, laske elektrikul pistikupesa välja vahetada. Pistik ja pesa peavad vastama riigis kehtivatele elektripaigalduseeskirjadele. Vooluühenduse võib teha ka nii, et paigaldate seadme ja vooluallika vahele mitmepooluselise kaitselüliti, millel on ülepinge

III kategooriale vastav kontaktide eraldaja ning mis talub maksimaalset ühenduskoormust ja vastab kehtivatele eeskirjadele. Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga välja lülitada. Mitmepooluselise kaitselüliti pesa peab ka pärast seadme paigaldamist olema hõlpsalt juurdepääsetav. Seadme lahtiühendamiseks vooluvõrgust peab pistik olema juurdepääsetav või tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada fikseeritud juhtmele lüliti.
Kui ahi on elektromehaanilise temperatuuri reguleerimisega: - ühendage pistik toitejuhtmega, mis talub seadme andmeplaadil osutatud pinget, voolutugevust ja koormust ja millel on maanduskontakt. Pistikupesa peab taluma andmeplaadil toodud koormust, sel peab olema ühendatud maanduskontakt ja pistikupesa peab olema töökorras.

- Kahjustunud toitejuhe tuleb välja vahetada tootja juures saadaval oleva toitejuhtme vastu. Pöörduge klienditeenindusse. Toitejuhtme tüüp peab olema H05V2V2-F Selle toimingu peab tegema professionaal. Maandusjuhe (kollakasroheline) peab olema teistest juhtmetest u 10 mm pikem. Remondivajaduse korral pöörduge klienditeenindusse ja kasutage ainult originaalvaruosi.
- Nende juhiste eiramisel ei pruugi seadme kasutamine olla ohutu ja garantii kaotab kehtivuse.
- Enne puhastamist eemaldage kõik mahaloksunud ained.
- Pikk voolukatkestus võib põhjustada häireid seadme töös. Häirete korral pöörduge klienditeenindusse.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Riiuli asetamisel seadmesse veenduge, et selle sulgur on suunaga üles ja õõnsuse tagaosas. Riiul tuleb sisestada täielikult õõnsusesse.
- Traatresti sisestamisel jälgige, et kallutamisvastane serv on suunaga taha ja üles.
- HOIATUS! Ärge vooderdage ahju seinu alumiiniumfooliumi ega ühekordse kaitsekattega. Alumiinumfoolium vms hakkab vahetul kokkupuutel kuuma emailiga sulama ning kahjustab ahju sisemuse

emailpinda.

- HOIATUS! Ärge eemaldage uksetihendit!
- ETTEVAATUST! Ärge asetage toiduvalmistamise ajal või kuuma ahju õõnsuse põhja vett.
- Seadme kasutamiseks ettenähtud sagedustel ei ole vaja täiendavaid tegevusi ega seadistusi.
- Seadet ei tohi paigaldada kõrgele pinnale ega tööpinna alla. Enne paigaldamist tuleb veenduda, et ahju ümber on piisav õhuringlus. Seda on vaja ahju jahutamiseks ja selle sisemiste osade kaitsmiseks. Tehke viimasel leheküljel täpsustatud avad vastavalt paigalduse tüübile.
- HOIATUS: Ärge asetage toitu otse ahjurestidele. Kasutage sobivaid kööginõusid või küpsetuspaberit.
- TUSED (*AURUPANNILE)
- HOIATUS. Põletusoht ja seadme kahjustumise oht: aurufunktsiooni kasutamisel võib vabanev aur põhjustada põletusi: pärast auruga küpsetamist avage uks ettevaatlikult,et vältida vigastusi
- Aurufunktsiooni ajal kasutage õõnsuse põhja täitmiseks ainult joogivett.
- HOIATUS! Pärast kasutamist võib pannile jäänud vesi olla veel kuum. Käsitsege toodet ettevaatlikult.
- Pange tähele, et aurupann on mõeldud kasutamiseks ainult ahjus. Ärge kasutage aurupanni pliidiplaatidel ega lahtisel tulel.
- Panni ei ole soovitatav nõudepesumasinasse panna. Peske seda käsitsi tavalise nõudepesuvahendiga.
- Aurupanni puhastamiseks ei tohi kasutada tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallist kaabitsaid.

Üldjuhised

Täname, et ostsite meie toote. Parimate tulemuste saamiseks lugege seda juhendit hoolikalt ja hoidke juhend alles. Enne seadme paigaldamist kirjutage üles selle seerianumber, et see remondivajaduse korral klienditeeninduselе esitada. Võtke seade pakendist välja ja kontrollige seda transpordikahjustuste suhtes. Kahtluste korral ärge seadet kasutage ja küsige nõu professionaalilt. Hoidke pakkematerjalid (kilekotid, polüstüreen, naelad) lastele kättesaamatult. Seadme esmakordsel sisselülitamisel võib sellest tulla tugevat iseloomulikku lõhna. Seda põhjustab seadme kütteelemente ümbritsevate isolatsioonipaneelide liimi kuumutamine esimesel kasutuskorral. See on täiesti tavapärane. Oodake enne toidu ahju panemist, et suits oleks hajunud. Tootja ei võta endale vastutust olukorras, kus ei ole järgitud selles juhendis toodud juhiseid.
MÄRKUS. Seadme funktsioonid, omadused ja tarvikud varieeruvad sõltuvalt mudelist.

Ohutusjuhised

Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil ehk toidu valmistamiseks. Igasugune muu kasutusviis, näiteks soojusallikana, loetakse sobimatuks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad seadme sobimatust, valest või ebamõistlikust kasutamisest. Mis tahes elektriseadmete kasutamisel tuleb järgida peamisi reegleid:
- Ärge tõmmake pistikut pesast välja juhtmest hoides;
- Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
- Üldiselt ei ole adapterite, harupesade ja pikendusjuhtmete kasutamine soovitatav;
- Kui seadme töös esineb tõrkeid, lülitage seade kohe välja.

Elektriohutus

ELEKTRIÜHENDUSE PEAB TEGEMA KVALIFITSEERITUD ELEKTRIK. Ühenduse vooluvõrk peab vastama kehtivatele eeskirjadele. Me ei võta endale vastutust kahjustuste eest, mis on põhjustatud nende juhiste eiramisest. Seade tuleb ühendada vooluvõrku, millel on kaitsemaandatud pistikupesa või mitmepooluseline kaitselüliti, sõltuvalt paigaldusriigi eeskirjadest. Vooluvõrgus peavad olema sobivad kaitsmed ja juhtmetel peab olema ristlõige.

ÜHENDUS
Seadmel on toitejuhe, mis tuleb ühendada 220-240 V vahelduvvooluvõrku faasijuhtmete või faasi- ja neutraaljuhtme vahel. Enne seadme ühendamist vooluvõrku on oluline kontrollida:
- mõõdikul toodud voolupinget;
- kaitselüliti seadistust.
Seadme maandusklemmiga ühendatud maandusjuhe tuleb ühendada vooluvõrgu maandusklemmiga.

HOIATUS!
Enne seadme ühendamist vooluvõrku paluge elektrikul kontrollida vooluvõrgu maandusklemmi stabiilsust. Tootja ei võta endale vastutust õnnetuste ega probleemide eest, mis tulenevad seadme ühendamata jätmisest maandusklemmiga või defektsest maandusühendusest.

MÄRKUS: Seade võib vajada hooldustöid ning seetõttu on soovitatav, et seadme lähedal oleks teine pistikupesa, kuhu saaks seadme pärast paigaldusnišist väljavõtmist ühendada. Toitejuhet tohivad vahetada vaid klienditeeninduse vastava kvalifikatsiooniga tehnikud.
Väljalülitatud seadme korral võib tsentraalne pealüliti ümbrus veidi helendada. See on normaalne. Selle kõrvaldamiseks keerake pistik teistpidi.

Soovitused

Pärast ahju igat kasutuskorda on soovitatav seda puhastada.
Ärge vooderdage ahju seinu alumiiniumfooliumi ega ühekordse kaitsekattega. Alumiinumfoolium vms hakkab vahetul kokkupuutel kuuma emailiga sulama ning kahjustab ahju sisemuse emailpinda. Ahju määrdumise takistamiseks ja sellest tuleneva suitsu vältimiseks ei soovita me ahju kasutada väga kõrgel temperatuuril. Pikendage selle asemel toiduvalmistusaega ja kasutage ahju veidi madalamal temperatuuril. Soovitame lisaks ahjuga kaasas olevatele tarvikutele kasutada vaid selliseid ahjunõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

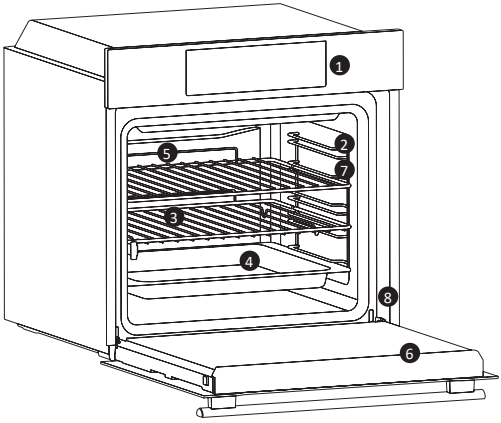
Paigaldamine

Tootjal ei ole kohustust seadet paigaldada. Kui klient vajab tootja abi valest paigaldamisest tulenevat vigade kõrvaldamisel, ei kuulu selline abi garantii alla. Järgida tuleb kvalifitseeritud töötajate paigaldusjuhiseid. Valesti paigaldatud seade võib põhjustada kahjustusi või vigastusi. Tootja ei vastuta selliste kahjude või vigastuste eest.
Seadet ei tohi paigaldada kõrgele pinnale ega tööpinna alla. Enne paigaldamist tuleb veenduda, et ahju ümber on piisav õhuringlus. Seda on vaja ahju jahutamiseks ja selle sisemiste osade kaitsmiseks. Tehke viimasel leheküljel täpsustatud avad vastavalt paigalduse tüübile.

Esimene kasutuskord

ESMANE PUHASTAMINE: Puhastage ahi enne esimest kasutuskorda. Pühkige välispindu pehme niiske lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju seestpoolt kuuma vee ja nõudepesuvahendi lahusega. Seadistage tühi ahi maksimumtemperatuurile ja laske sel töötada üks tund. Nii kaob ahjust uuele seadmele iseloomulik lõhn.

Toote kirjeldus

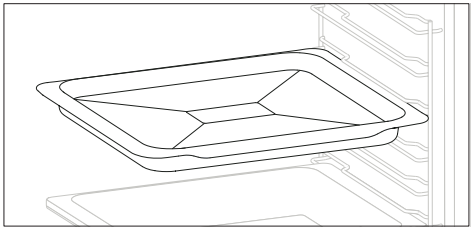


1. Juhtpaneel
2. Riiuli asendid (külgmine traatrest, kui see on olemas)
3. Restid
4. Plaadid
5. Ventilaator (kui see on olemas)
6. Ahjuuks
7. Külgmised traatrestid (kui need on olemas: ainult lamedale õõnsusele)
8. Seerianumber

Kirjutage siia oma seerianumber edaspidiseks kasutamiseks.

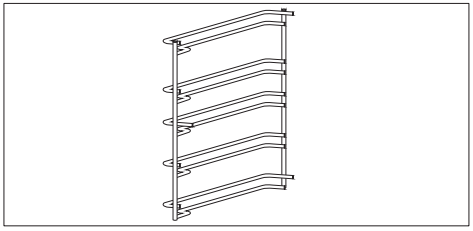
TARVIKUD (sõltub mudelist)

Sügavam plaat



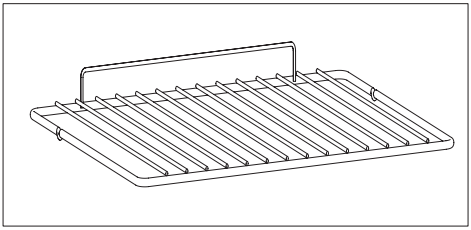
Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

Külgmised traatrestid (kui need on olemas)



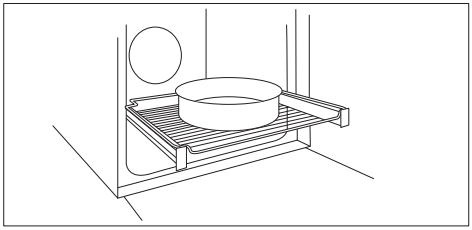
Asuvad ahjuõõnsuse külgedel, hoiavad metallreste ja tilgakogujaid.

Metallrest



Hoiab küpsetusplaate ja -taldrikuid. Ärge asetage toitu otse metallrestile.

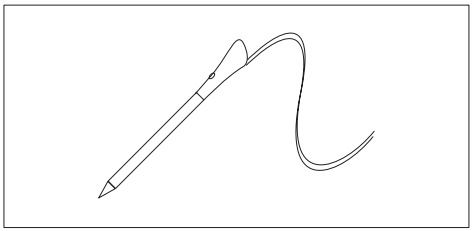
Teleskoopjuhikud (kui need on olemas)



Kaks juhtsiini, mis hõlbustavad küpsetamise seisundi kontrollimist, võimaldades hõlpsalt ahjuplaatide ja restide väljatõmbamist ning tagasi paigutamist ahjuõõnde.

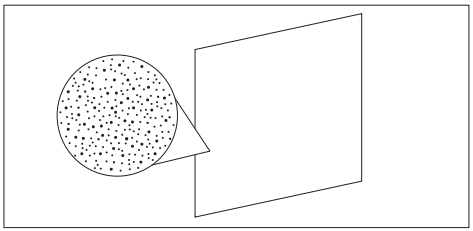
MÄRKUS: Ahjurestid ei sobi otseseks kokkupuuteks toiduga. Palun kasutage sobivaid küpsetusplaate või küpsetuspaberit.

Lihasond (kui need on olemas)



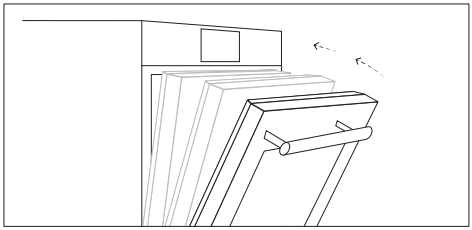
Mõõdab toidu sisetemperatuuri küpsetamise ajal. Sisestage õõnsuse ülaosas olevasse auku. Tuleks sisestada, kui ahi on jahtunud.
HOIATUSED:
• Ärge soojendage ega alustage küpsetamist enne, kui olete lihasondi korralikult sisestanud.
• Ärge proovige sisestada lihasondi külmutatud toidu sisse.

Katalüütilised paneelid (kui need on olemas)



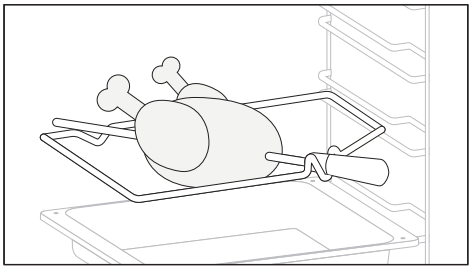
Spetsiaalsed emailiga kaetud paneelid, mis on valmistatud mikropoorse struktuuriga, et muuta rasv gaasilisteks elementideks, mida on lihtne eemaldada. Vahetage pärast 3-aastast kasutamist (2/3 küpsetustsüklit nädalas).

Softclose (kui need on olemas)



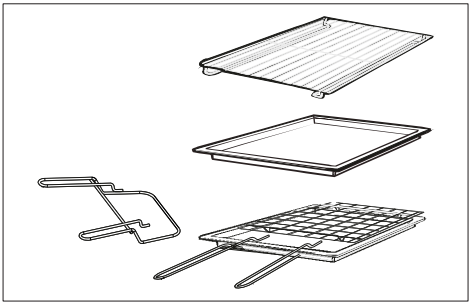
Hinged, mis tagavad automaatse pehme ja sujuva liikumise ahjuukse sulgemisfaasis.

Sülgas (kui need on olemas)



Küpsetamiseks ei ole eelkuumutamist vaja. Toidu valmistamine suletud uksega.
• Keerake konksud lahti
• Pista sülg küpsetatava liha sisse
• Kinnitage liha konksudega
• Keerake kruvid kinni
• Sisestage spindel auku, kus mootor asub.
• Eemaldage käepide ja kasutage seda küpsetamise lõpus, et vältida toidu ahjust väljavõtmisel põletusi

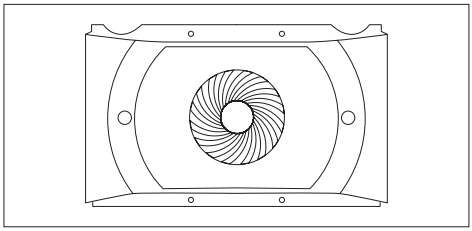
Grillpanni komplekt (kui need on olemas)



Lihtne rest sobib vormide ja nõude jaoks.
Restialus on eriti hea grillimiseks.
Kasutage seda koos tilgaalusena.
Riiulite eriprofiil tagab, et need jäävad horisontaalseks isegi täielikult välja tõmmates. Pole ohtu, et nõu libiseb või midagi maha läheb.
Tilgaalus püüab kinni grillitud toitudest eralduvad mahlad. Seda kasutatakse ainult grillimise, pöördgrilli või ventileeritud grillimise puhul; eemaldage see ahjust muude küpsetusmeetodite jaoks.
Ärge kunagi kasutage tilgaalust röstimisaluseks, kuna see tekitab suitsu ja rasvapritsmed määrivad ahju.

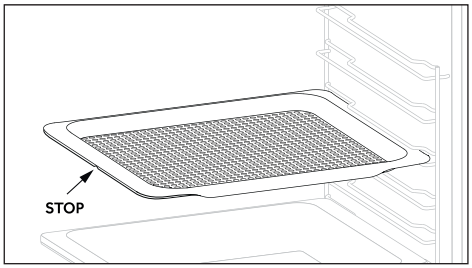
Restialus
Restialus on ideaalne grillimiseks. Kasutage seda koos tilgaalusega. Kaasas on käepide, mis aitab mõlemat tarvikut ohutult liigutada. Ärge jätke käepidet ahju sisse.

Peapaneel (kui need on olemas)



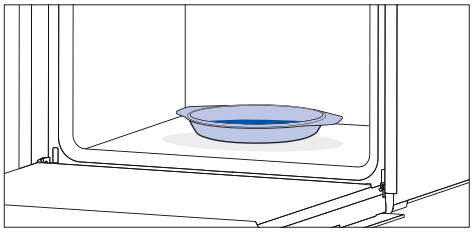
Õhutransportöör, mis suurendab õhuringlust ahju sees.
See tagab parema küpsetustulemuse, ühtlasema toidu küpsemise kõikidel temperatuuridel, lühemad küpsetusajad ja lõpuks ühtlase temperatuuri jaotumise ahju sees.

Airfry salv (kui need on olemas)



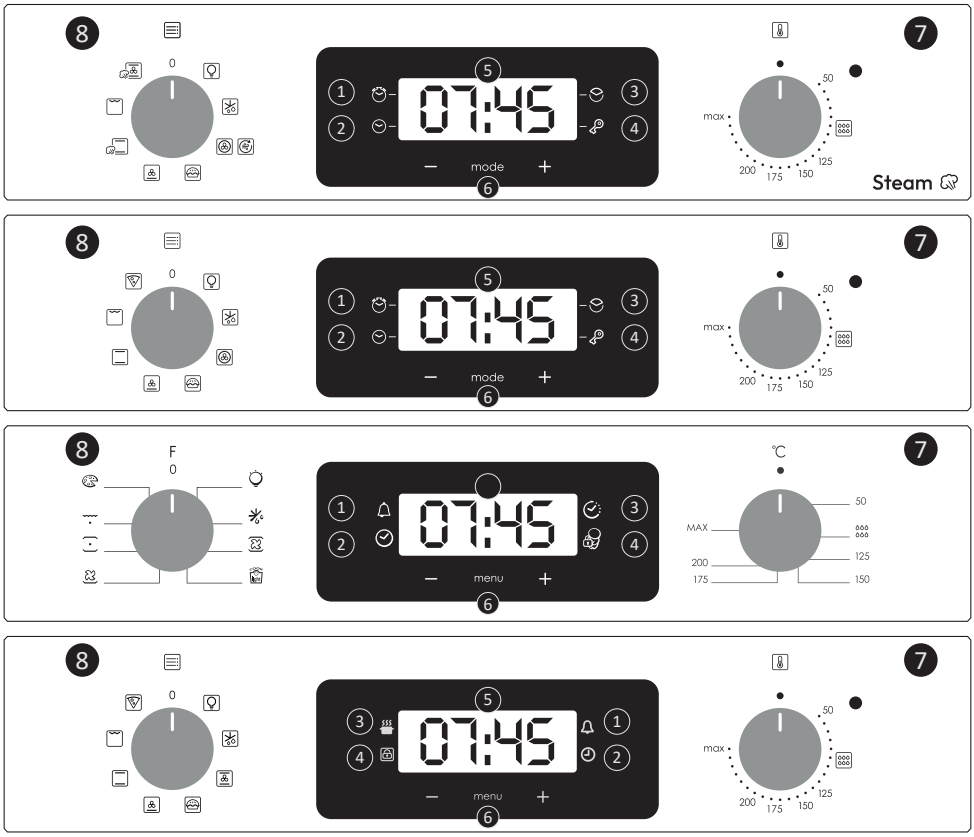
Õhufritüüri rest tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, mille tulemuseks on krõbedam väline kiht, säilitades samal ajal õrnuse sees.
Küpsetusplaat võib valikuliselt asetada tasandile L1, et koguda mahlu või paneeringujääke.

Aurupann (kui need on olemas)



Aurunõu on kasulik lisatarvik, mida täidetakse veega, et toidu valmistamisel tekiks aur, mis parandab roa maitset, tekstuuri ja niiskust.

Juhtpaneeli kirjeldus (sõltub mudelist)



Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt
Toote energiatarbimine ooterežiimi tingimustes koos teabe- või olekunäidikuga: 0,8 W
Ajavahemik, mille järel seade jõuab teabe- või olekunäidikuga automaatselt ooterežiimi: 20 min

1. Minutilugeja
2. Kella seadistamine
3. Küpsetusaja seadistamine
4. Laste lukk
5. Temperatuuri- või kellaaegade kuvamine
6. LCD-ekraani reguleerimise nupud
7. Termostaadi valikunupp
8. Funktsiooni valikunupp

HOIATUS: Esimene toiming, mis tuleb teha pärast ahju paigaldamist või pärast vooluka-tkestust (selle tunneb ära vilkuva ekraani järgi, mis näitab kellaaega 12:00), on õige kella-aja seadistamine. Seda saab teha järgmiselt:

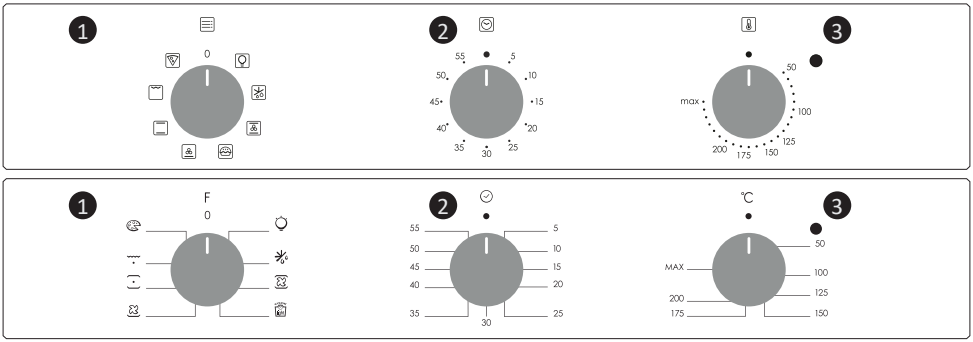
- Vajutage keskmist nuppu 4 korda.
- Määrake kellaaeg nuppudega “-” ja “+”.
- Vabastage kõik nupud.

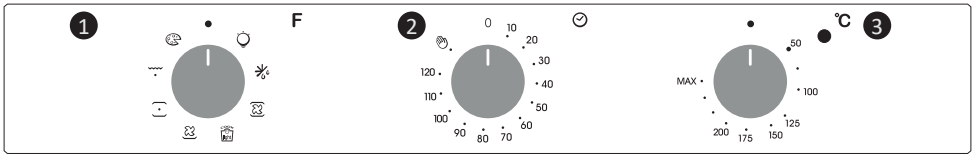
TÄHELEPANU: Ahi töötab ainult juhul, kui kell on õigesti seadistatud.

Puutetundliku kella programmeerija kasutamine (sõltub mudelist)

FUNKTSIO-ON	KUIDAS AKTIVEERIDA	KUIDAS DEAKTIVEERIDA	MIDA SEE TEEB	MIKS SEDA VAJA ON
VÕTME LUKK	• Lapseluku funktsioon aktiveeritakse, kui puudutate nuppu Set (+) vähemalt 5 sekundit. Sellest hetkest on kõik muud funktsioonid lukustatud, lapseluku LED-tuli süttib, ekraan vilgub STOP ja kellaaeg vahelduvalt	• Lapseluku funktsioon deaktiveeritakse, kui puudutate uuesti vähemalt 5 sekundit puuteplaadi Set (+). Sellest hetkest lülitub lapseluku LED-tuli välja ja kõik funktsioonid on uuesti valitavad.		
MINUT VÄHEM	• Vajutage keskmist nuppu 1 kord • Vajaliku aja määramiseks vajutage nuppe “-” “+”. • Vabastage kõik nupud	• Kui määratud aeg on möödunud, aktiveeritakse helisignaal (see häire katkeb iseenesest, kuid selle saab kohe peatada, vajutades nuppu) SELECT.	• Helistab määratud aja lõpus. • Protsessi ajal kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.	• Võimaldab kasutada ahju äratuskellana (saab aktiveerida kas ahju töötamisel või ahjust välja lülitamata)
VALMISTAMISE AEG	• Vajutage 2 korda keskmist nuppu • Vajaliku küpsetusaja määramiseks vajutage nuppe “-” või “+”. • Vabastage kõik nupud • Seadistage küpsetusfunktsioon ahju funktsiooni valikunupuga	• Signaali peatamiseks vajutage suvalist nuppu. Kellafunktsiooni naasmiseks vajutage keskmist nuppu.	• See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaega. • Et kontrollida, kui kaua on jäänud veel töötada, vajutage 2 korda nuppu SELECT. • Eelseadistatud aja muutmiseks vajutage SELECT ja “-” “+” nuppe.	• Kui aeg on möödas, lülitub ahi automaatselt välja. Kui soovite küpsetamise varem lõpetada, keerake funktsioonivalija asendisse 0 või seadke kellaaeg 0:00-le (nupud SELECT ja “-” “+”)

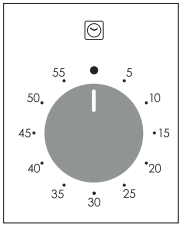
Madala energiatarbimise andmed komisjoni määruse (EL) 2023/826 kohaselt
Toote energiatarve väljalülitatud režiimis: 0,5 W
Ajavahemik, mille järel seade jõuab automaatselt väljalülitatud režiimi: 20 min





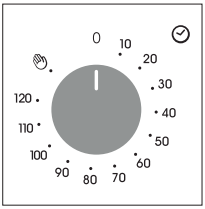
1. Funktsiooni valikunupp
2. Küpsetusaja seadistamine
3. Termostaadi valikunupp

Minutitaimeri kasutamine



Küpsetusaja seadistamiseks keerake nupp üks täielik pööre ja seejärel asetage indikaator soovitud ajale. Kui aeg on möödunud, annab signaal sellest märku mõneks sekundiks.

Küpsetamise lõpu taimeri kasutamine



See juhtnupp võimaldab seadistada soovitud küpsetusaja (maksimaalselt 120 minutit).
Ahi lülitub automaatselt välja määratud aja lõppedes.
Taimer loendab seadistatud ajast alla, naaseb 0-asendisse ja lülitub automaatselt välja.
Ahju tavakasutuseks seadistage taimer asendisse.
Ahju seadistamiseks veenduge, et taimer ei oleks 0-asendis.

Töörežiimid (sõltub mudelist)

Sümbol	T °C vaikimisi	T °C vahemik	Funktsioon
			LAMP: Lülitab sisse ahju valguse.
			SULATUS: Kui nupp on selles asendis, tsirkuleerib ventilaator toatemperatuuril õhku ümber külmutatud toidu, et see sulaks, ilma et toidu valgusisalduse omadused muutuksid.
	180	50 ÷ MAX	MITMETASANDILINE: Soovitame seda meetodit kasutada linnuliha, küpsetiste, kala ja köögiviljade valmistamiseks. Kuumus tungib paremini toidu sisse ning nii küpsetus- kui ka eelkuumutusaeg on lühem. Võite valmistada erinevaid toite samal ajal, kas samade ettevalmistustega või ilma, ühel või mitmel tasandil. See küpsetusmeetod tagab ühtlase kuumuse jaotuse ning lõhnad ei segune. Lisaaega kulub umbes kümme minutit, kui valmistate samal ajal mitut rooga.
	190	50 ÷ MAX	* KERGE KÜPSETUS: See funktsioon võimaldab süüa teha tervislikumal viisil, vähendades vajaliku rasva või õli kogust. Kütteseadmete kombinatsioon ja õhu pulsseeriv tsükkel tagavad ideaalse küpsetustulemuse.
	210	50 ÷ MAX	ALUMINE KUUMUTUS + VENTILAATOR: Alumine küttekeha töötab koos ventilaatoriga, mis tsirkuleerib õhku ahjus. See meetod sobib ideaalselt puuviljakookide, pirukate, quiche'ide, pitsa ja pasteedi valmistamiseks. See takistab toitude esipindade kuivamist.

	210	50 ÷ MAX	ALUMINE KUUMUTUS + VENTILAATOR + AUR: Alumisi küttekeha kasutatakse koos ventilaatoriga, mis ringleb õhku ahju sees. See meetod sobib suurepäraselt mahlaste puuviljapirukate, quiche'ide, pitsa ja pasteedi valmistamiseks. See hoiab ära toidu pindade kuivamise. Seda funktsiooni saab kasutada ka ahju puhastamiseks Aquactiva funktsiooniga. Aquactiva on loodud kerge mustuse hõlpsaks eemaldamiseks ja kiireks, keskkonnasõbralikuks lahenduseks ahju puhastamisel, kasutades auru jõudu.
	220	50 ÷ MAX	* TRADITSIOONILINE: Kasutatakse nii ülemist kui ka alumist küttekeha. Kuumutage ahi eelnevalt umbes kümme minutit. See meetod sobib ideaalselt traditsiooniliseks röstimiseks ja küpsetamiseks. Asetage toit ja selle nõu keskmisele riiulile.
	220	50 ÷ MAX	TRADITSIOONILINE + AUR: Kasutatakse nii ülemist kui ka alumist küttekeha. Kuumuta ahi umbes kümme minutit. See meetod sobib kõikide traditsiooniliste küpsetiste ja praadide valmistamiseks. Aseta toit koos küpsetusnõuga keskmisele riiulile. See funktsioon pakub ka auruga abistatud küpsetamist – lisa vett õõnsusse või anumasse (kui see on olemas), kui ahi on külm, ja keera nupp sellele funktsioonile. Ära kasuta selle funktsiooni puhul eelsoojendust. Aururežiim aitab saavutada krõbedama kooriku ja läikivama pinna.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Sobib ideaalselt suurte koguste vorstide, steikide ja röstsaiade jaoks. Grillielemendi all olev ala muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Pöörake toitu küpsetamise ajal umbes kaks kolmandikku (vajadusel). Röstsaiade grillimisel kasutage maksimaalset temperatuuri ja viiendat riiulitasandit ilma eelkuumutamiseta.
	210	50 ÷ MAX	TRADITSIOONILINE + VENTILAATOR: Selle funktsiooni valimisel töötavad alumine ja ülemine küttekeha koos ventilaatoriga, et tagada ühtlane küpsetus kõigil tasanditel. See küpsetusmeetod sobib röstide, vormiroogade, köögiviljade või niiskete täidistega pirukate jaoks.
	210	50 ÷ MAX	TRADITSIOONILINE + VENTILAATOR + AUR: Selle funktsiooni valimisel töötavad ülemine ja alumine küttekeha koos ventilaatoriga, tagades ühtlase küpsetamise kõikidel tasanditel. See funktsioon pakub ka auruga abistatud küpsetamist – lisa vett õõnsusse või anumasse (kui see on olemas) ja keera nupp sellele funktsioonile. Ära kasuta selle funktsiooni puhul eelsoojendust. See küpsetusmeetod suurendab roogade pehmust ja maitset, eriti praadide ja punase liha puhul.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Selle funktsiooni korral tsirkuleerib kuum õhk ahjus, et tagada ideaalne tulemus selliste roogade puhul nagu pitsa või kook.
	200	200	ÕHUFRITÜÜR: Funktsioon sobib ideaalselt kuumaõhufritüüri-stiilis küpsetamiseks – koos vastava tarvikuga jõuab kuum õhk toiduni ühtlaselt ja igast küljest, tagades krõbedama tulemuse. Sobib külmutatud või paneeritud pooltoodete valmistamiseks. Parimate tulemuste saavutamiseks kasuta kuumaõhufritüüri resti või alust 4. tasandil, temperatuuril 200°C ilma eelsoojenduseta. Küpsetusaeg sõltub toidu tüübist ja kogusest. Aseta tilgutusplaat 1. tasandile, et koguda mahla või puru.



Skaneeri QR-kood ja avasta, kuidas seda parimal viisil kasutada oma lemmikretseptide valmistamiseks.

* Katsetatud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise kindlaks määramiseks ja energiaklassi välja selgitamiseks.

LIHTNE AURUKEETMISE TABEL

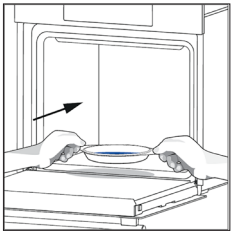
Easy Steam režiimi saab kasutada funktsioonides, mis toetavad auruga küpsetamist. Kasutage Easy Steam režiimi ühel küpsetustasandil ja ärge eelsoojendage. Lisage allolevas tabelis märgitud vee kogus ahju põhja või spetsiaalsesse anumasse (kui on olemas*). Seejärel asetage toit külma ahju ja aktiveerige funktsioon. Järgmises tabelis on väärtused iga toidugrupi keskmiste parameetrite kohta. Neid saab muuta vastavalt eelistustele.

Funktsioon	Toidukategooria	Eelsoojendus	Riiuli Asend	Vee Maht Õõnsuses/Anumas	Temperatuurivahemik	Ajavahemik (min)	Kirjeldus
	Leib	No	2-3	100 ml	190 ° C- 220 ° C	30-60	Leibade jaoks
	Liha	NO	2-3	100 ml	200 ° C- 220 ° C	20-80	Veise-, vasika- ja seapraadide, linnuliha ja lihalõikude jaoks
	Köögivili	NO	2-3	150 ml	200 ° C- 220 ° C	30-60	Röstitud köögiviljade ja kartulite jaoks
	Kala	NO	2-3	75 ml	170 ° C- 190 ° C	15-45	Täiskalade ja filee-de jaoks

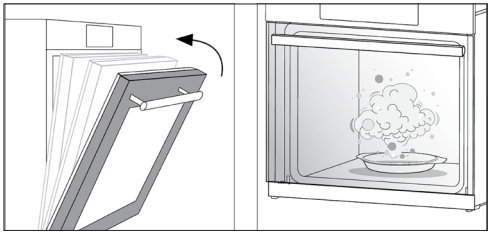
***KUIDAS KASUTADA AURUTAMISNÕUD AURUTAMISFUNKTSIOONIDEKS**



1. Lisage aurutamisnõusse soovitatud kogus vett kraanist või kannu abil.



2. Asetage nõu kambripõhja.



3. Veenduge, Et Ahi On Suletud.

Pärast Easy Steam režiimi kasutamist

Sõltuvalt kasutussagedusest ja vee kõvadusest võivad ahju põhjas või anumal (kui see on olemas) jääda kaltsiumijäägid. Pärast Easy Steam režiimi kasutamist laske seadmel enne puhastamist jahtuda. Kivide eemaldamiseks valage ahju põhja või anumasse 100 ml äädikat ja 50 ml vett. Pärast umbes 10-minutilist ootamist pühkige see pehme lapiga puhtaks.

Üldised märkused puhastamise kohta

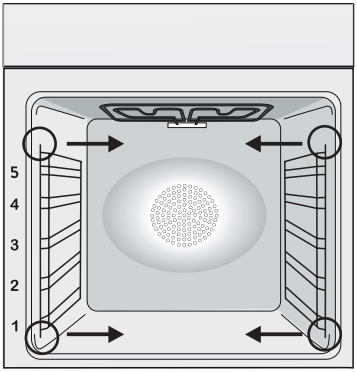
Korrapärasel puhastamisel kestab seade kauem. Enne käsitsi puhastamist laske seadmel jahtuda. Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage seadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

KLAASIST OSAD
Soovitatav on puhastada seadme klaasakent pärast igat kasutuskorda imava köögirätikuga. Kangekaelsete plekkide eemaldamiseks kasutage pesuvahendis leotatud käsna, mis tuleb hoolikalt välja väänata. Loputage veega.

UKSETIHEND
Määrdunud tihendit saab puhastada veidi niiske lapiga.

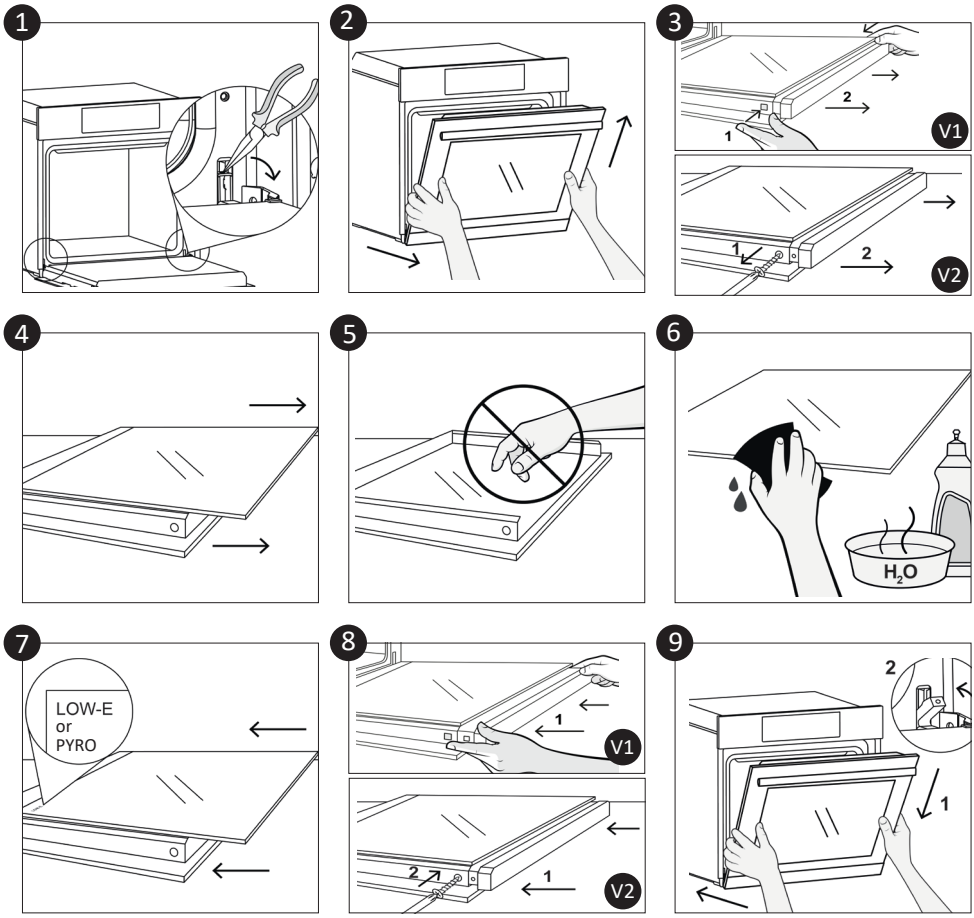
TARVIKUD
Puhastage tarvikuid niiske seebivahuse käsnaga, loputage ja kuivatage. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
TILGAKOGUJA
Pärast grilli kasutamist võtke pann ahjust välja. Valage kuum rasv välja ja peske panni kuuma veega, kasutades käsna ja nõudepesuvahendit.
Kui pann jääb rasvane, leotage see vee ja pesuvahendi lahuses. Võite panni pesta ka nõudepesumasinas või kasutage ahjupuhastusvahendit. Ärge asetage määrdunud panni tagasi seadmesse.

Hooldus (sõltub mudelist)



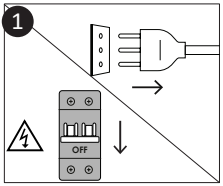
KÜLGRESTIDE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE
1. Eemaldage traatrestid, tõmmates need noolte suunas välja (vt allpool).
2. Peske reste nõudepesumasinas või niiske pesukäsnaga ja kuivatage hoolikalt.
3. Pärast puhastamist pange traatrestid vastupidises järjekorras oma kohale tagasi.

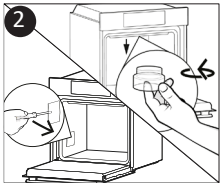
Klaasukse eemaldamine japuhastamine (sõltub mudelist)

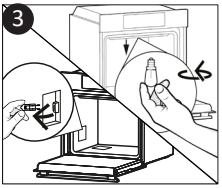


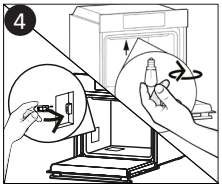
Pirni vahetamine (sõltub mudelist)

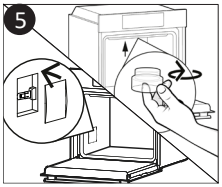
1. Ühendage ahi vooluvõrgust lahti.
2. Keerake lahti klaaskate, keerake pirn lahti ja asendage see uue sama tüüpi pirniga.
3. Kui defektne pirn on vahetatud, pange klaaskate tagasi.

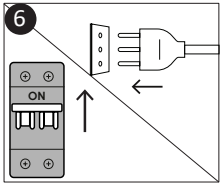


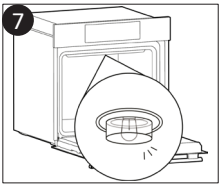












See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G valgusallikat (lamp) * Lambiga seotud probleemide korral võtke ühendust klienditeeninduse

Aquaactiva funktsioon (sõltub mudelist)

Aquactiva protseduur kasutab aurujõudu, et aidata eemaldada ahjust järelejäänud rasva ja toiduosakesi.

1. Valage 100 ml vett Aquactiva anumasse, mis asub ahju põhjas.
2. Seadke ahju funktsioon Alumine + Ventilaatori kuumutus ( ).
3. Määrake temperatuur Aquactiva ikoonile.
4. Laske programmil töötada 20 minutit.
5. Pärast 20 minutit lülitage programm välja ja laske ahjul jahtuda.
6. Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.

Hoiatus: Veenduge, et ahi oleks jahtunud, enne kui seda puudutate.
Olge ettevaatlik kõikide kuumade pindadega, kuna on oht põletusi saada.
Kasutage destilleeritud või joogivett.





Jäätmekäitlus ja keskkonnakaitse



See seade vastab Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete direktiivi 2012/19/EL nõuetele (WEEE). WEEE hõlmab nii saasteaineid (mis võivad avaldada negatiivset keskkonnamõju) kui ka toorainet (mida saab taaskasutada). Saasteainete õigesti kõrvaldamiseks ja tooraine taastamiseks on oluline WEEE alla kuuluvate ainete õigesti käitlemine. Kõik inimesed saavad aidata kaasa sellele, et elektrilised ja elektroonilised jäätmed ei muutuks keskkonnale ohtlikuks.
Selleks tuleb järgida peamisi eeskirju:
- Elektrilisi ja elektroonilisi jäätmeid ei tohi visata olmeprügi hulka;
- Elektrilised ja elektroonilised jäätmed tuleb viia vastavasse kogumispunkti.
Paljudes riikides viiakse sellised jäätmed kodust ära. Kehtib eeskiri, et uue seadme ostmisel peab müüja vana samaväärse seadme tasuta vastu võtma.

KESKKONNA SÄÄSTMINE JA KAITSMINE
Ärge kuumutage seadet liialt ja pange see alati võimalikult täis. Avage seadme ust võimalikult vähe, sest igal avamiskorral pääseb kuumus seadmest välja. Energia säästmiseks lülitage seade 5-10 minutit enne valmistusaja lõppu välja ja kasutage toiduvalmistamise lõpetamiseks seadme jääksoojust. Hoidke uksetihendid puhtad ja korras. Vastasel juhul tuleb ahjuõõnsusest kuumust välja.
Tunnitariifiga elektrilepingu korral muudab viitajaga käivitamise programm energia säästmise lihtsamaks.

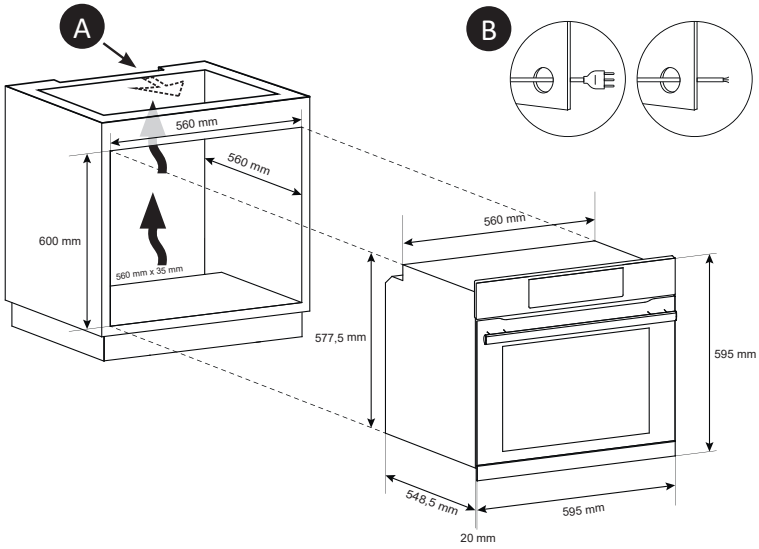
Veaotsing

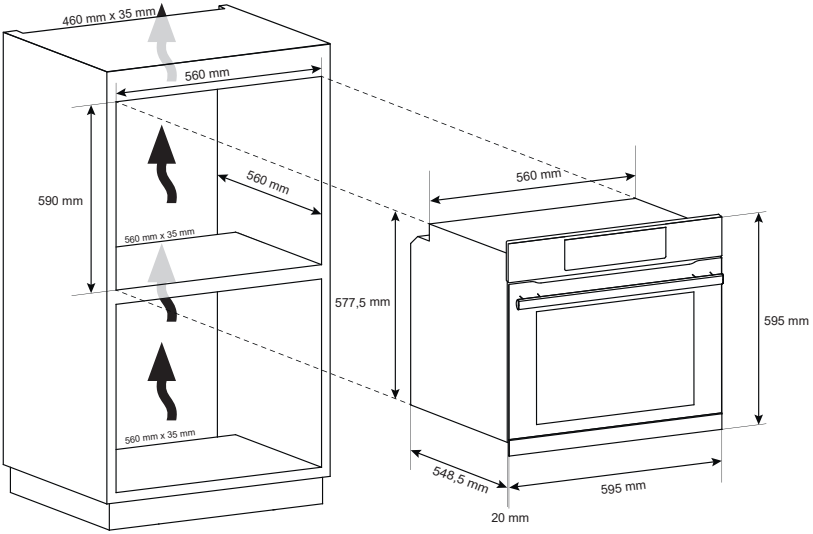
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Kellaaeg ei ole seadistatud.	Seadistage kellaaeg.
Ahi ei soojene.	Funktsiooni ja temperatuuri ei ole seadistatud.	Veenduge, et vajalikud seadistused on õiged.
Puutetundlik kasutajaliides ei reageeri.	Kasutajaliidese paneelil on aur ja kondensatsioonivesi.	Puhastage kasutajaliidese paneeli mikrokiudlapiga.

Paigaldamine

EE Kui ahjul puudub jahutusventilaator, tehke ava mõõtmetega 460 mm x 15 mm.

EE Kui mööbel on tagaküljel kaetud põhjaga, tehke ava toitekaabli jaoks.





EE Tootja ei vastuta selles brošüüris sisalduvatest trüki- või ümberkirjutusvigadest tulenevate ebatäpsuste eest. Jätame endale õiguse teha toodetes vajalikke muudatusi, sealhulgas tarbija huvides, ohutust või funktsionaalseid omadusi kahjustamata.

Sammendrag

413 Sikkerhedsanvisninger

417 Generelle instruktioner

419 Produktbeskrivelse

422 Beskrivelse af display

424 Tilberedningstilstande

426 Generelle bemærkninger til rengøring

426 Vedligeholdelse

430 Fejlfinding

431 Installation

- Under tilberedningen kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Dette er en normal tilstand. For at reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for strømmen, før du sætter mad ind i ovnen. Under alle omstændigheder forsvinder kondensationen, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med låg i stedet for en åben bradepande.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen efter madlavning i mere end 15/20 minutter.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at berøre varme dele.
- ADVARSEL: De tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Børn skal holdes på sikker afstand.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter lampen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- ADVARSEL: For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryderanordning, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Børn under 8 år skal holdes i sikker afstand fra apparatet, hvis det ikke overvåges kontinuerligt.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun anvendes af personer på 8 år eller derover og af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, uden erfaring eller viden om produktet, hvis de overvåges eller forsynes med instruktioner om betjening af apparatet, på en sikker måde med bevidsthed om de mulige risici.
- Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn uden opsyn.
- Brug ikke grove eller slibende materialer eller skarpe metalskrabere

til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen og forårsage, at glasset knuses.

- Ovnen skal være slukket, før de aftagelige dele fjernes. Efter rengøring skal de samles igen i henhold til instruktionerne.
- Brug kun det anbefalede stegetermometer til denne ovn.
- Brug ikke en damprenser til rengøring.

HVIS OVNEN LEVERES AF FABRIKANTEN UDEN STIK:

- APPARATET MÅ IKKE TILSLUTTES STRØMKILDEN VED HJÆLP AF STIK ELLER STIKKONTAKTER, MEN SKAL VÆRE DIREKTE TILSLUTTET STRØMFORSYNINGEN. Tilslutningen til strømkilden skal udføres af en behørigt kvalificeret fagmand. For at få et anlæg, der er i overensstemmelse med den gældende sikkerhedslovgivning, må ovnen kun tilsluttes ved at placere en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der er i overensstemmelse med kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og strømkilden. Den omnipolære afbryder skal kunne holde til den maksimale tilkoblede belastning og skal være i overensstemmelse med gældende lovgivning. Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.
- Tilslutningen til strømkilden skal foretages af en behørigt kvalificeret fagmand, der tager hensyn til ovnens og strømkildens polaritet.
- Afbrydelsen skal opnås ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.

HVIS OVNEN LEVERES AF FABRIKANTEN MED STIK:

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal have tilsluttet og virkende jordkontakt. Jordlederen er gul og grøn. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand. I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten med en anden egnet

type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet. Tilslutning til strømkilden kan også ske ved at placere en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning. Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.

- Afbrydelsen kan opnås ved at have stikket tilgængeligt eller ved at inkorporere en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et kabel eller et særligt bundt, der er tilgængeligt fra producenten eller ved at kontakte kundeserviceafdelingen. Strømkabeltypen skal være H05V2V2-F. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagmand. Jordlederen (gul-grøn) skal være ca. 10 mm længere end de øvrige ledere. Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræv brug af originale reservedele, ved behov for reparation.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det forringe apparatets sikkerhed og ugyldiggøre garantien.
- Eventuelt overskydende spildt materiale skal fjernes inden rengøring.
- Et langvarigt strømsvigt under en igangværende tilberedningsfase kan forårsage en funktionsfejl på monitoren. Kontakt i så fald kundeservice.
- For at undgå overophedning må apparatet må ikke installeres bag en afdækningsdør.
- Når du placerer pladen i ovnen, skal du sørge for, at stoppet er rettet opad og i bagsiden af ovnrummet. Pladen skal sættes helt ind i ovnrummet.

- ADVARSEL: Fjern aldrig ovnlågens tætningsliste.
- FORSIGTIG: Fyld ikke ovnrummets bund med vand under madlavning eller når ovnen er varm.
- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.
- ADVARSEL: Madvarer må ikke komme i direkte kontakt med ovnristen. Brug venligst egnet køkkengrej eller bagepapir.

ADVARSLER (*FOR DAMPINDSATS)

- ADVARSEL: Risiko for forbrænding og beskadigelse af apparatet: Ved brug af dampfunktionen kan den frigivne damp forårsage forbrændinger: Åbn lågen forsigtigt for at undgå skader efter brug af en tilberedningsfunktion med damp
- Brug kun drikkevand til at fylde indsatsen under dampfunktionen.
- ADVARSEL: Efter brug kan eventuelt resterende vand i indsatsen stadig være varmt. Håndter den med forsigtighed.
- Bemærk, at dampindsatsen kun er beregnet til at blive brugt inde i en ovn. Brug ikke dampindsatsen på kogeplader eller over åben ild.
- Det frarådes at sætte dampindsatsen i opvaskemaskinen. Vask den i hånden med et almindelig opvaskemiddel.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere på dampindsatsen.

Generelle instruktioner

Tak for dit valg af et af vores produkter. For de bedste resultater med din ovn bør du læse denne vejledning omhyggeligt og gemme den til fremtidige opslag. Før du installerer ovnen, skal du notere dig serienummeret, så du kan give det til ekspedienten hos kundeservice, hvis der er behov for reparationer. Efter at have taget ovnen ud af emballagen, skal du kontrollere, at den ikke er blevet beskadiget under transporten. Hvis du er i tvivl, må du ikke bruge ovnen og skal i stedet henvise til en kvalificeret tekniker for at få råd. Opbevar alt emballagemateriale (plastikposer, polystyren, søm) utilgængeligt for børn. Når ovnen tændes for første gang, kan der udvikles stærkt lugtende røg. Dette skyldes, at limen på isoleringspanelerne opvarmes for første gang. Dette er helt normalt, og hvis det sker, bør du vente på, at røgen forsvinder, før du sætter mad i ovnen. Fabrikanten påtager sig intet ansvar i tilfælde, hvor instruktionerne i dette dokument ikke overholdes.
BEMÆRK: Ovnens funktioner, egenskaber og tilbehør, der er nævnt i denne vejledning, vil variere afhængigt af den model, du har købt.

Overholdelseserklaring

Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet brug, misbrug eller urimelig brug.
Anvendelse af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:
- Træk ikke i strømkablet for at afbryde produktet fra strømkilden.
- Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Generelt anbefales det ikke at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
- I tilfælde af funktionsfejl og/eller dårlig drift skal du slukke for apparatet og ikke pille ved det.

Elektrisk sikkerhed

SØRG FOR, AT EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFICERET TEKNIKER UDFØRER DE ELEKTRISKE TILSLUTNINGER. Den strømforsyning, som ovnen er tilsluttet, skal være i overensstemmelse med den gældende lovgivning i installationslandet. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for skader forårsaget af manglende overholdelse af disse instruktioner. Ovnen skal tilsluttes en strømforsyning med en jordet stikkontakt eller en afbryder med flere poler, afhængigt af de gældende love i installationslandet. Strømforsyningen skal beskyttes med passende sikringer, og de anvendte kabler skal have et tværsnit, der kan sikre korrekt forsyning til ovnen.

TILSLUTNING

Ovnen er forsynet med et strømkabel, der kun bør tilsluttes en strømforsyning med 220-240 Vac strøm mellem faserne eller mellem fasen og neutral. Før ovnen tilsluttes strømforsyningen, er det vigtigt at kontrollere:
- strømspænding angivet på måleren,
- indstillingen af afbryderen.

Jordledningen, der er tilsluttet ovnens jordforbindelse, skal være tilsluttet jordforbindelsen på strømforsyningen.

ADVARSEL

Før ovnen tilsluttes strømforsyningen, skal du bede en kvalificeret elektriker om at kontrollere gennemgangen i strømforsyningens jordterminal. Fabrikanten påtager sig intet ansvar for eventuelle ulykker eller andre problemer, der skyldes manglende tilslutning af ovnen til jordterminalen eller en jordforbindelse med defekt gennemgang.

BEMÆRK: Da ovnen kan kræve vedligeholdelsesindgreb, er det tilrådeligt at have en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes dette, hvis den fjernes fra det rum, hvor den er installeret. Strømkablet må kun udskiftes af teknisk servicepersonale eller af teknikere med tilsvarende kvalifikationer.

Anbefalinger

Efter hver brug af ovnen, vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
Beklæd ikke ovnvæggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der fås fra butikkerne.
Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden. Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt. Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

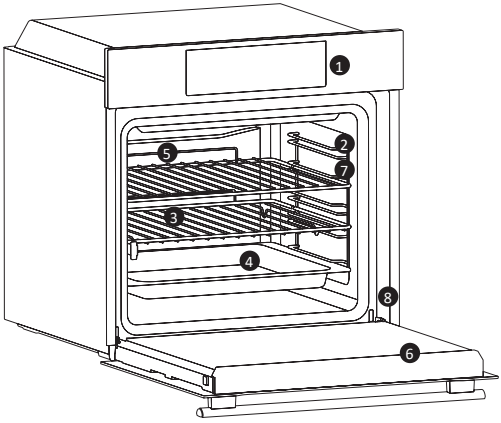
Installation

Fabrikanterne har ingen forpligtelse til at gennemføre dette. Hvis der er brug for hjælp fra producenten til at afhjælpe fejl, der skyldes forkert installation, er denne assistance ikke dækket af garantien.
Installationsvejledningen til professionelt kvalificeret personale skal følges. Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for en sådan skade.
Ovnen kan placeres højt i en skabssøjle eller under et arbejdsbord. Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Udfør de åbninger, der er angivet på sidste side, i henhold til typen af montering.

Første anvendelse

FORELØBIG RENGØRING
Rengør ovnen, før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.

Produktbeskrivelse

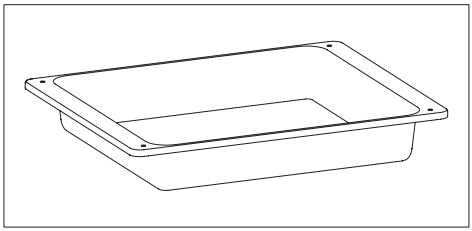


1. Betjeningspanel
2. Pladepositioner (tværgående trådrist, hvis inkluderet)
3. Riste
4. Bradepander
5. Ventilator (hvis til stede)
6. Ovndør
7. Tværgående trådgitre (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. **Serienummer**

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

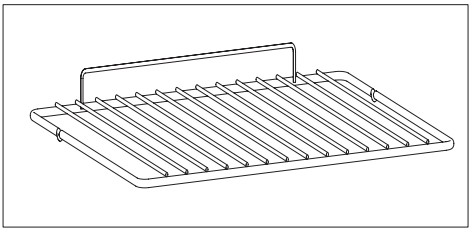
TILBEHØR (depends on model)

Drypbakke



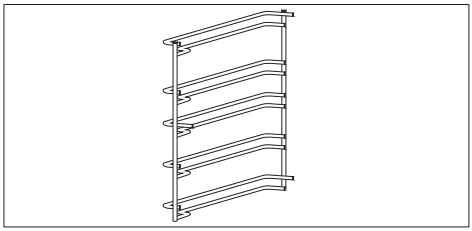
Indsamler rester, der drypper, når maden tilberedes på grillen.

Metalrist



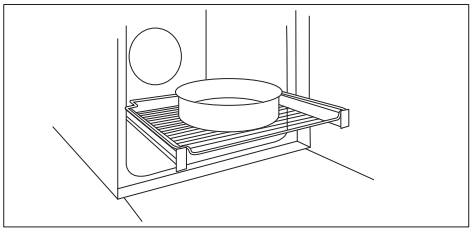
Holder bageplader og tallerkener. Placer ikke mad i direkte kontakt med metalristen.

Tværgående trådriste (kun hvis til stede)



Placeret i begge sider af ovnrummet og under-støtter metalgrillriste og dryppander.

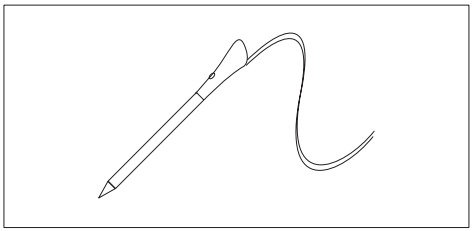
Telescopic guides (kun hvis til stede)



To styreskinner, der letter kontrollen af tilberedningsstatussen, da de gør det nemt at udtrække og omplacere bakker og riste inde i ovnrummet.

BEMÆRK: Ovnriste er ikke egnede til direkte kontakt med fødevarer. Brug venligst egnede bageplader eller bagepapir.

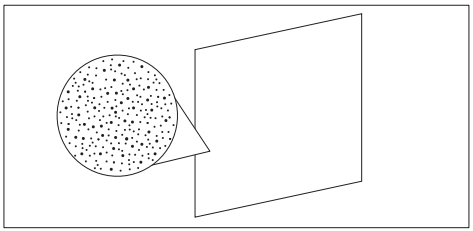
Stegetermometer (kun hvis til stede)



Måler fødevarens kernetemperatur under tilberedningen. Indsæt i hullet øverst i ovnrummet. Bør indsættes, mens ovnen er kølig.
ADVARSLER:

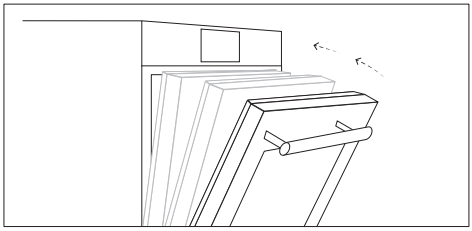
- Forvarm og begynd ikke tilberedningen, før stegetermometeret er korrekt isat.
- Forsøg ikke at indsætte stegetermometeret i frosne fødevarer.

Katalysatorpaneler (kun hvis til stede)



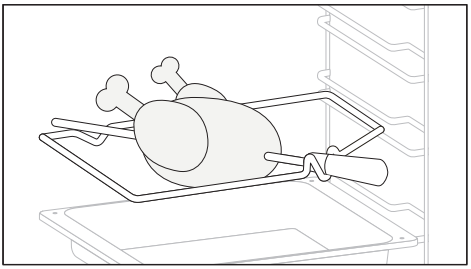
Specielle paneler belagt med emalje, lavet med en mikroporøs struktur til at omdanne fedt til elementer på gasform, der er nemme at fjerne. Udskift efter 3 års brug (ved 2/3 tilberedninger om ugen).

Softclose (kun hvis til stede)



Hængsler, der sikrer en automatisk blød og jævn bevægelse i ovnlågens lukkefase.

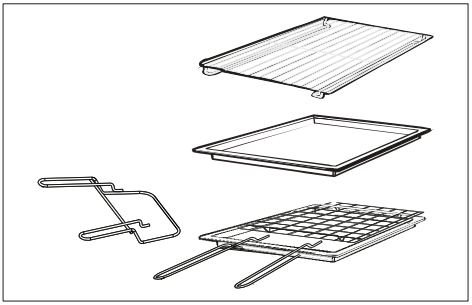
Vendespyd (kun hvis til stede)



Der kræves ingen forvarmning til kogning af grillspyd. Madlavning med lukket låge.

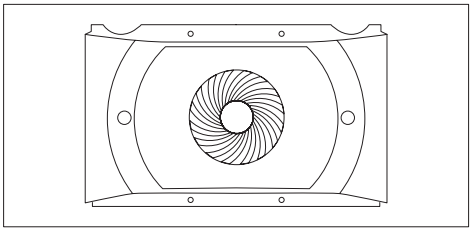
- Skru krogene af
- Stik spyddet i kødet, der skal tilberedes
- Fastgør kødet med krogene
- Spænd skruerne
- Indsæt spindlen i hullet, hvor motoren er placeret.
- Fjern håndtaget, og brug det ved slutningen af tilberedningen for at undgå forbrænding, når maden tages ud af ovnen

Grillpande sæt (kun hvis til stede)



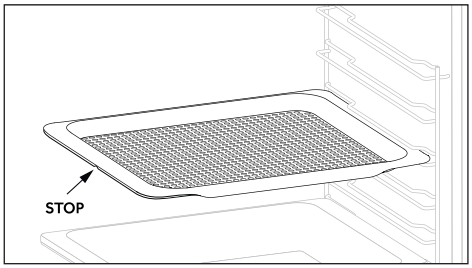
Den enkle hylde kan tage forme og fade.
Bakkeholderhylden er især god til at grille ting.
Brug den sammen med drypbakken.
Den specielle profil på hylderne betyder, at de forbliver vandrette, selv når de trækkes helt ud. Der er ingen risiko for, at et fad glider eller spilder.
Drypbakken fanger saften fra grillet mad. Den bruges kun sammen med grillen, grillen eller grillen med ventilator; tag den ud af ovnen for andre tilberedningsmetoder.
Brug aldrig drypbakken som en stegepande, da dette skaber røg, og fedt sprøjter din ovn og gør den snavset.
Bakkeholderen
Bakkeholderhylden er ideel til grillning. Brug den sammen med drypbakken. Der medfølger et håndtag for at hjælpe med at flytte begge tilbehør sikkert. Efterlad ikke håndtaget inde i ovnen.

Kokkepanel (kun hvis til stede)



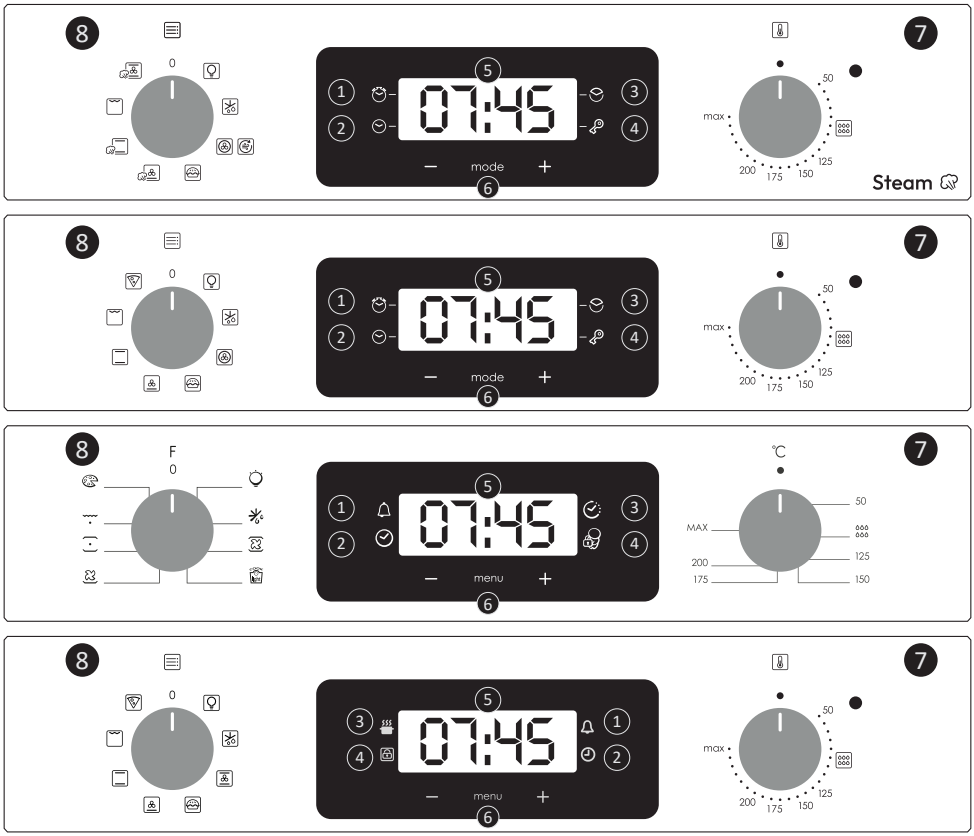
En lufttransportør, der øger luftcirkulationen inde i ovnen. Dette muliggør forbedret madlavning, mere ensartet tilberedning ved alle temperaturer, kortere tilberedningstider og endelig en jævn temperaturfordeling inde i ovnen.

Airfry bakke (kun hvis til stede)



Airfry-bakken sikrer, at varm luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket resulterer i et sprødere ydre, samtidig med at mørheden bevares indeni. En bageplade kan valgfrit placeres ved L1 for at opsamle saft eller panering.

Beskrivelse af display (afhænger af model)



Data for lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826
Produktets strømforbrug i standbytilstand med visning af oplysninger eller status: 0,8 W
Periode, hvorefter udstyret automatisk opnår standbytilstand med visning af oplysninger eller status: 20 min

1. Minutur
2. Indstilling af ur
3. Tilberedningstid
4. Børnesikring
5. Temperatur- eller urvisning
6. Kontroller til justering af LCD-skærm
7. Termostatvælgerknap
8. Funktionsvælgerknap

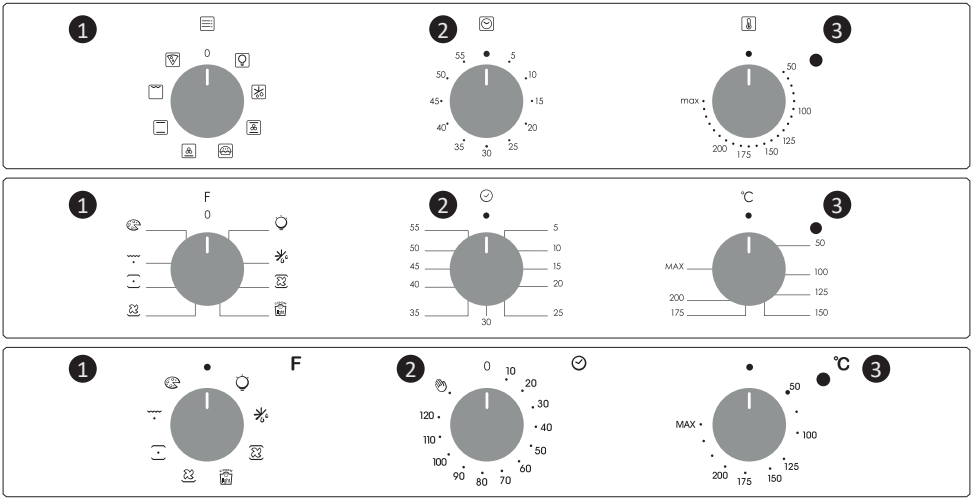
ADVARSEL: den første handling, der skal udføres, efter at ovnen er blevet installeret eller efter afbrydelse af strømforsyningen (dette kan genkendes, at displayet pulserer og viser 12:00) er at indstille den korrekte tid. Dette opnås som følger.

- Tryk 4 gange på den midterste knap
- Indstil tiden med "-" "+" knapperne.
- Slip alle knapper.

BEMÆRK: Ovnen fungerer kun, hvis uret er indstillet.

Brug af ur-programmeringsenhed til berøring (afhænger af model)

FUNKTION	SÅDAN AKTIVERER DU	SÅDAN DEAKTIVERER DU	HVAD DET GØR	HVAD BRUGES DET TIL
NASTELÅS	• Børnesikringsfunktionen aktiveres ved at trykke på Indstil (+) i mindst 5 sekunder. Fra dette øjeblik er alle andre funktioner låst, LED for børnesikring tændes, displayet vil blinke STOP og viser tiden intermitterende	• Børnelåsfunktionen deaktiveres ved at trykke på touchpad Set (+) igen i mindst 5 sekunder. Fra dette øjeblik slukkes LED'en for børnesikring, og alle funktioner kan vælges igen.		
MINUT MINDER	• Tryk på den midterste knap 1 gange • Tryk på knapperne "-" "+" for at indstille den ønskede tid • Slip alle knapper	• Når den indstillede tid er forløbet aktiveres en hørbar alarm (denne alarm stopper af sig selv, men den kan stoppes med det samme ved at trykke på knappen) VÆLG.	• Når den indstillede tid er forløbet aktiveres en hørbar alarm (denne alarm stopper af sig selv, men den kan stoppes med det samme ved at trykke på knappen) VÆLG.	• Giver mulighed for at bruge ovnen som vækkeur (kan aktiveres enten med betjening af ovnen eller uden betjening af ovnen)
TILBEREDNINGSTID	• Tryk på den midterste knap 2 gange • Tryk på knapperne "-" eller "+" for at indstille den ønskede tilberedningslængde • Slip alle knapper • Indstil tilberedningsfunktionen med ovnfunktionsvælgeren	• Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe signalet. Tryk på den midterste knap for at vende tilbage til urfunktionen.	• Det gør det muligt at forudindstille den nødvendige tilberedningstid for den valgte opskrift. • For at kontrollere, hvor lang tid der er tilbage at køre, tryk på SELECT-knappen 2 gange. • For at ændre/ændre den forudindstillede tid tryk på SELECT og "-" "+" knapperne.	• Når tiden er gået, slukker ovnen automatisk. Hvis du ønsker at stoppe tilberedningen tidligere, skal du enten dreje funktionsvælgeren til 0 eller indstille tiden til 0:00 (Vælg og "-" "+" knapperne)



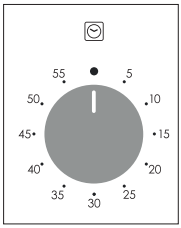
Data for lavt strømforbrug i henhold til Kommissionens forordning (EU) 2023/826

Produktets strømforbrug i slukket tilstand: 0,5 W

Periode, hvorefter udstyret automatisk opnår slukket tilstand: 20 min

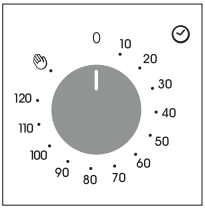
1. Funktionsvælgerknap
2. Tilberedningstid
3. Termostatvælgerknap

Brug af minut-timeren



For at indstille tilberedningstiden skal du dreje knappen en hel omgang og derefter placere indekset på den ønskede tid. Når tiden er gået, vil ringesignalet lyde i nogle sekunder.

Using the end of cooking timer



Denne kontrol gør det muligt at indstille den ønskede tilberedningstid (maks. 120 min.), ovnen slukker automatisk ved slutningen af den indstillede tid.
Timeren tæller ned fra den indstillede tid vender tilbage til 0-positionen og slukker automatisk.
For normal brug af ovnen skal timeren indstilles til ☜-positionen. For at indstille ovnen skal du sikre dig, at timeren ikke er i position 0

Tilberedningstilstande (afhænger af model)

Funktion-svælger	T °C standard	T °C område	Funktion (Afhænger af ovnmodellen)
			LAMPE: Tænder ovnlyset.
			OPTØNING: Når knappen er stillet i denne position. Blæseren cirkulerer luft ved stuetemperatur omkring den frosne mad, så den optør på et par minutter, uden at næringsindholdet ændres.
	180	50 ÷ MAX	FLERE NIVEAUER: Vi anbefaler, at du bruger denne metode til fjerkræ, kager, fisk og grøntsager. Varme trænger bedre ind i maden, og både madlavnings- og forvarmningstiderne reduceres. Du kan tilberede forskellige fødevarer på samme tid med eller uden den samme tilberedning i en eller flere stillinger. Denne madlavningsmetode giver jævn varmefordeling, og duften blandes ikke. Giv maden ca. 10 minutter ekstra, når du laver flere slags mad på samme tid.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Denne funktion gør det muligere at lave mad på en sundere måde ved at reducere den nødvendige mængde fedt eller olie. Kombinationen af varmeelementerne og en pulserende luftcyklus sikrer et perfekt tilberedningsresultat.
	210	50 ÷ MAX	UNDERVARME + BLÆSER: Det øverste varmeelement bruges sammen med blæseren, der cirkulerer luften inde i ovnen. Denne metode er ideel til en lækker frugtflan, tærte, quiche eller pate. Den forhindrer mad i at tørre ud og hjælper hævning af kager, brøddej og anden mad tilberedt fra bunden. Anbring risten i den nederste position.
	210	50 ÷ MAX	BUNDERVARME + BLÆSER + DAMP: Den varme luft fordeles til de forskellige hylder, hvilket gør denne funktion ideel til madlavning af forskellige typer mad på samme tid uden at blande smag og lugt. Ved at trykke på STEAM-knappen aktiveres dampfunktionen samtidig med traditionel varme, hvilket sikrer den bedste smag og tekstur til dine retter og perfekt hævning.Denne tilstand er velegnet til madlavning af bagværk, gærbaserede desserter, brød og pizza, ristet kød og fisk.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENTIONEL: Bund og top varmeelementer bruges til opvarmning. Dette er den traditionelle made. Bruges til forskellige slags bagning.

Funktion-svælger	T °C standard	T °C område	Funktion (Afhænger af ovnmodellen)
	220	50 ÷ MAX	KONVENTIONEL + DAMP : Der anvendes både top- og bundvarmeelementer. Forvarm ovnen i cirka ti minutter. Denne metode er ideel til al traditionel stegning og bagning. Læg maden og dens fad på en hylde i midterposition. Denne funktion giver også dampassisteret madlavning, hvilket kræver at man tilføjer 100 ml vand i hulrummet, når ovnen er kold, og at man drejer knappen til denne funktion. Brug ikke forvarmning til denne funktion. Damptilstand kan bruges til at opnå en sprødere skorpe og en mere blank overflade til især bagerier.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Ideel til store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt. Bruges med døren lukket. Vend maden to tredjedele af tilberedningen (hvis nødvendigt). Når du griller toasts, skal du bruge maks. temperatur i hyldeposition 5 uden forvarmning.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONEL+ BLÆSER: Ved at vælge denne funktion arbejder det nederste og det øverste varmeelement sammen med blæseren for en ensartet tilberedning på alle niveauer. Denne tilberedningsmetode er ideel til stege, gryderetter, grøntsager eller tærter med fugtigt fyld.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONEL+ BLÆSER + DAMP: Ved at vælge denne funktion arbejder de nederste og øverste varmeelementer sammen med blæseren for en ensartet tilberedning på alle niveauer. Denne funktion giver også damp-assisteret madlavning, som kræver tilsætning af 150 ml vand i hulrummet og drejning af knappen til denne funktion. Brug ikke forvarmning til denne funktion. Denne tilberedningsmetode øger mørheden og smagen af enhver ret, især stege og rødt kød.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA - Med denne funktion cirkuleres varm luft i ovnen for at sikre perfekt resultat for retter som pizza eller kage.
	200	200	AIRFRY : Denne funktion er ideel til airfry-bagning og kombineret med tilbehøret sikrer, at den varme luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket giver et sprødere resultat. Placer drypbakken på niveau 1 for at opsamle saft eller panering.

Scan QR-koden og opdag, hvordan du bedst bruger den til at tilberede dine yndlingsopskrifter.

*Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse

Generelle bemærkninger til rengøring

Apparatets levetid kan forlænges ved regelmæssig rengøring. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring.
Brug aldrig skuremidler, ståluld eller skarpe genstande til rengøring, da de kan skade overfladen uopretteligt. Brug kun vand, sæbe eller blegemiddelbaserede rengøringsmidler (ammoniak).

GLASDELE

Det tilrådes at rengøre glasruden med absorberende køkkenrulle efter hver brug af ovnen. For at fjerne mere genstridige pletter kan du bruge en svamp, der er gennemvædet med rengøringsmiddel, godt opvredet og derefter skylles med vand.

OVNRUDETÆTNING

Hvis den er snavset, kan tætningen rengøres med en fugtig svamp.

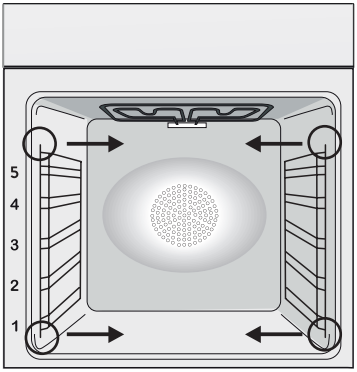
TILBEHØR

Rengør tilbehør med en våd sæbesvamp, før du skyller og tørrer dem: Undgå at bruge slibende rengøringsmidler.

DRYPBAKKE

Tag pladen ud af ovnen efter brug af grillen.
Hæld det varme fedtstof i en beholder og vask drypbakken i varmt vand med en svamp og opvaskemiddel.
Hvis der er fedtede rester tilbage, sættes pladen i vand med opvaskemiddel. Alternativt kan du vaske pladen i opvaskemaskinen eller bruge et ovnrensemiddel, der sælges i butikkerne. Sæt aldrig en snavset plade tilbage i ovnen.

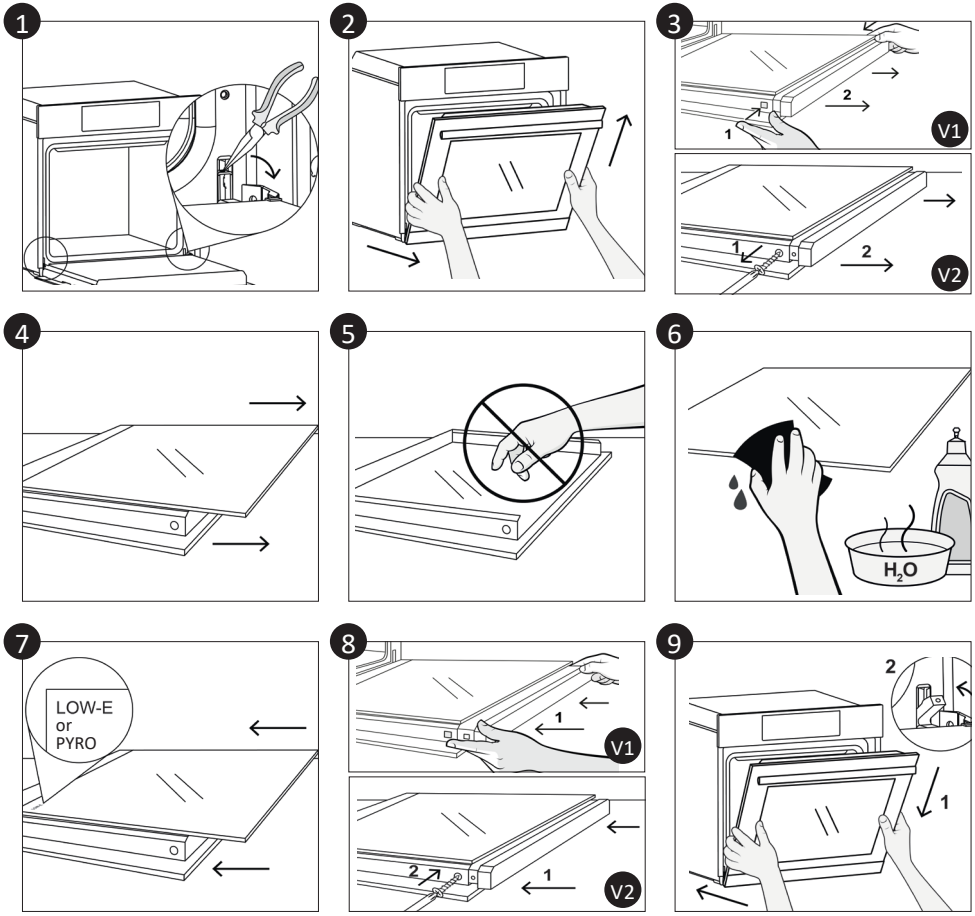
Vedligeholdelse (afhænger af model)



VEJLEDNING TIL AFMONTERING OG RENGØRING AF SIDEHOLDERNE

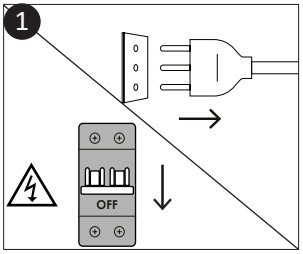
1. Fjern trådstativene ved at trække dem i pilenes retning (se nedenfor).
2. For at rengøre trådstativene kan du enten sætte dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
3. Efter rengøringen monteres trådstativene i omvendt rækkefølge.

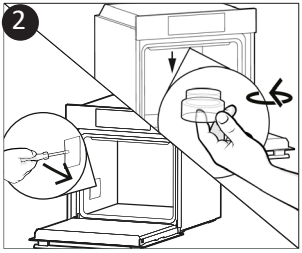
Fjernelse og rengøring af glasdøren (afhængig af model)

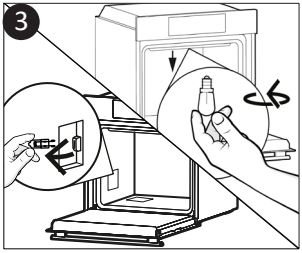


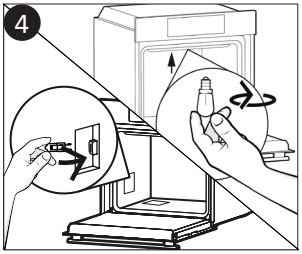
Udskiftning af pære (afhænger af model)

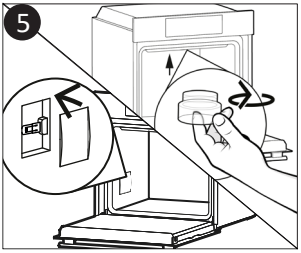
1. Afbryd ovnen fra strømforsyningen.
2. Fjern glasdækslet, skru pæren ud, og udskift den med en ny pære af samme type.
3. Når den defekte pære er udskiftet, monter glasdækslet igen.

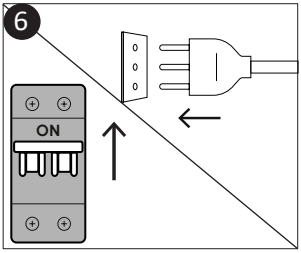


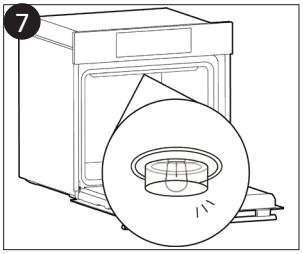












Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder med energiklasse G (Lampe). * Hvis der opstår problemer med denne lampe, kontakt kundeservice.

Aquactiva-funktion (afhængig af model)

Aquactiva-proceduren bruger damp til at hjælpe med at fjerne resterende fedt og madpartikler fra ovnen.

1. Hæld 100 ml vand i Aquactiva-beholderen i bunden af ovnen.
2. Indstil ovnfunktionen til Bund + Varmeblæser ( )
3. Indstil temperaturen til Aquactiva-ikonet
4. Lad programmet køre i 20 minutter.
5. Sluk for programmet efter 20 minutter, og lad ovnen køle af.
6. Når apparatet er afkølet, rengør du ovnens indvendige overflader med en klud.

Advarsel: Sørg for, at apparatet er køligt, før du rører ved det.

Der skal udvises forsigtighed med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger.

Brug destilleret eller drikkevand.





Affaldshåndtering og miljøbeskyttelse



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

-WEEE-udstyr bør ikke behandles som husholdningsaffald;

-WEEE-udstyr skal overdrages til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den. Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet slipper ud, hver gang den åbnes. For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes. Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elkontrakt med en timetakst, gøres energibesparelser med programmet "timet tilberedning" enklere og flytter tilberedningen, så den starter i tiden med den reducerede takst.

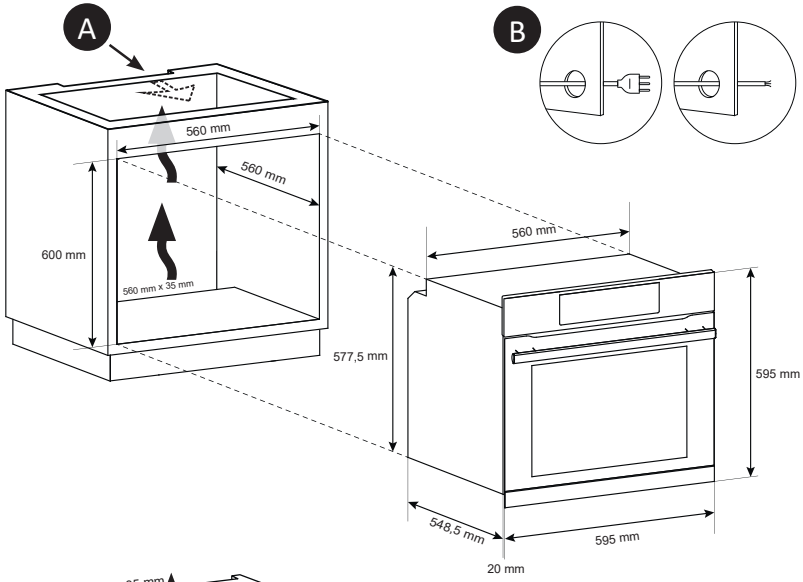
Fejlfinding

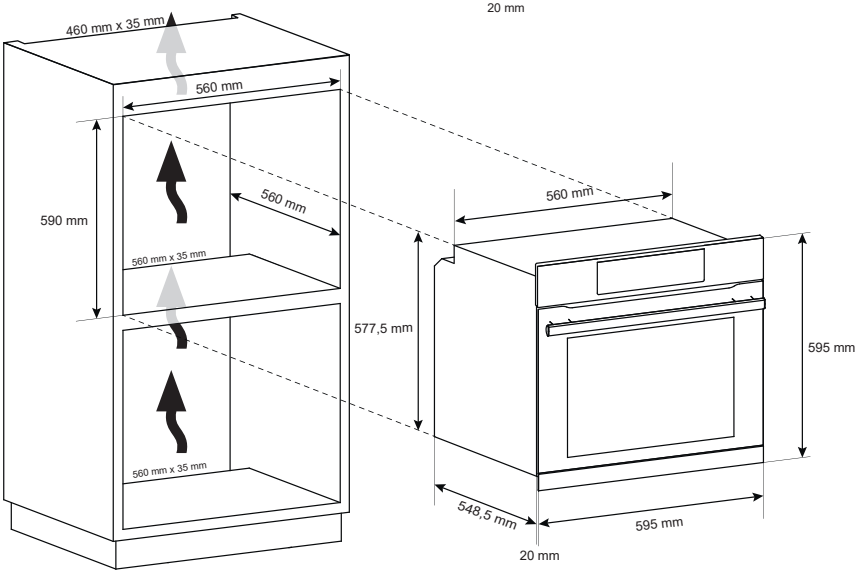
PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen varmer ikke op	Uret er ikke indstillet	Indstil uret
Ovnen varmer ikke op	En tilberedningsfunktion og temperatur er ikke indstillet	Sørg for, at de nødvendige indstillinger er korrekte
Ingen reaktion fra touch-betjeningspanelet	Damp og kondens på betjeningspanelet	Rengør betjeningspanelet med en mikrofiberklud for at fjerne kondenslaget

Installation

DA Hvis ovnen ikke har en køleblæser, skal du lave en åbning på 460 mm x 15 mm

DA Hvis møblerne er dækket med en bund på bagsiden, skal du sørge for en åbning til strømforsyningskablet.





DA Producenten er ikke ansvarlig for unøjagtigheder som følge af tryk- eller skrivefejl i denne brochure. Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer af produkter efter behov, herunder forbrugsinteresser, uden at det berører egenskaberne vedrørende sikkerhed eller funktion.

Yhteenveto

433 Turvallisuusohjeet

436 Yleiset ohjeet

438 Tuotekuvaus

441 Näytön kuvaus

443 Kypsennystilat

445 Puhdistusta koskevat yleiset huomautukset

445 Huolto

449 Vianetsintä

450 Asennus

- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10–15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.
- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- VAROITUS: laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumia osia.
- VAROITUS: kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua, kun grilli on käytössä. Lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä.
- VAROITUS: vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- VAROITUS: TID (thermal interruption device) -laitteen tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa käyttää ulkoisella kytkinlaitteella, kuten ajastimella, eikä siihen saa kytkeä piiriä, joka kytketään säännöllisesti päälle tai pois.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä laitteesta, jos heitä ei valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä puhdista uunin ovilaseja karkealla tai hankaavalla materiaalilla tai terävillä metallikaapimilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua liha-anturia.
- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.

JOS VALMISTAJA TOIMITTAA UUNIN ILMAN PISTOKETTA:

- LAITETTA EI SAA KYTKEÄ VIRTALÄHTEESEEN PISTOKKEITA TAI PISTORASIOITA KÄYTTÄEN, VAAN SE ON KYTKETTÄVÄ SUORAAN VIRTALÄHTEESEEN. Kytkennän virtalähteeseen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Jotta olemassa olevan turvallisuuslainsäädännön mukainen asennus olisi mahdollista, uuni on asennettava vain kytkemällä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Moninapaisen (omnipolaarisen) kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän moninapaisen kytkimen on oltava helposti saatavilla laitetta asennettaessa.
- Liitäntä virtalähteeseen on tehtävä riittävän pätevän ammattilaisen toimesta ja liitännässä on otettava huomioon uunin ja virtalähteen napaisuus.
- Irti kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.

JOS VALMISTAJA TOIMITTAA UUNIN PISTOKKEELLA:

- Pistokkeen on sovelluttava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormaan, ja siinä on oltava maadoitusliitäntä ja se on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyypillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia. Liitäntä virtalähteeseen voidaan tehdä myös asettamalla omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu.
- Irrottaminen voidaan tehdä käsin, jos pistoke on helposti saatavilla, tai sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen (johdotussääntöjen mukaisesti).
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajalta saatavalla kaapelilla tai erikoisnipulla tai ottamalla yhteyttä

asiakaspalveluosastoon. Sähkökaapelin tyypin on oltava H05V2V2-F. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen. Maadoitusjohtimen (keltainen-vihreä) on oltava noin 10 mm muita johtimia pidempi. Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.

- Yllä mainitun noudattamatta jättäminen voi vaarantaa laitteen turvallisuuden ja mitätöidä takuun.
- Ruuan jäämät on poistettava uunista ennen puhdistusta.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Kun asetat pellin sisään, varmista, että rajoitin osoittaa ylös ja uunin takaosaan. Pelti on asetettava kokonaan uunin sisään.
- VAROITUS: älä koskaan irrota uuninluukun tiivistettä.
- HUOMIO: Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/ asetusta.
- VAROITUS: Älä laita ruokaa suoraan kosketuksiin uunin ritilöiden kanssa. Käytä sopivia keittoastioita tai leivinpaperia.
- VAROITUKSET (*HÖYRYPANNU)
- VAROITUS: Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara: Höyrytoimintoa käytettäessä vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja: avaa luukku varovasti höyrykypsennyksen jälkeen loukkaantumisten välttämiseksi.
- Käytä höyrytoiminnon aikana uunin pohjan täyttämiseen vain juomakelpoista vettä.
- VAROITUS! Käytön jälkeen pannussa oleva vesi voi olla vielä kuumaa. Käsittele tuotetta varoen.
- Huomaa, että höyrypannu on tarkoitettu vain uunikäyttöön. Älä käytä höyrypannua liedellä tai avotulella.
- Pannun pesemistä astianpesukoneessa ei suositella. Pese se käsin tavallisella astianpesuaineella.
- Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia höyrypannun puhdistamiseen.

Yleiset ohjeet

Kiitos, että valitsit yhden tuotteistamme. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi lue tämä opas huolellisesti ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Ennen kuin asennat uunin, tarkista sarjanumero, jotta voit antaa sen asiakaspalveluhenkilöstölle, jos korjauksia tarvitaan. Kun olet poistanut uunin pakkauksestaan, tarkista, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos olet epävarma asiasta, älä käytä uunia ja kysy neuvoa pätevältä teknikolta. Pidä kaikki pakkausmateriaali (muovipussit, polystyreeni, naulat) poissa lasten ulottuvilta. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, voi muodostua voimakasta savua, joka johtuu siitä, että eristyslevyjen liima lämpiää ensimmäistä kertaa. Tämä on täysin normaalia. Jos näin käy, odota, että savu häviää, ennen kuin laitat ruokaa uuniin. Valmistaja ei ota vastuuta tapauksissa, joissa tämän asiakirjan ohjeita ei noudateta.
HUOMAA: Tässä käsikirjassa esitetyt uunin toiminnot, ominaisuudet ja lisävarusteet vaihtelevat ostamasi mallin mukaan.

Turvallisuusohjeet

Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.
Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:
- Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.
- Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
- Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapelien käyttöä ei suositella.
- Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite, äläkä yritä korjata sitä.

Sähköturvallisuus

VARMISTA, ETTÄ SÄHKÖASENTAJA TAI PÄTEVÄ ASENTAJA TEKEE SÄHKÖLIITÄNNÄT. Syöttötehon, johon uuni on kytketty, on oltava asennusmaassa voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Valmistaja ei vastaa näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvista vahingoista. Uuni on kytkettävä virtalähteeseen, jossa on maadoitettu seinälähtö tai katkaisija, jossa on useita napoja, asennusmaan lakien mukaan.
Sähkönsyöttö on suojattava sopivilla sulakkeilla ja käytetyissä kaapeleissa on oltava poikkileikkaus, jolla varmistetaan oikea syöttö uuniin.
LIITÄNTÄ
Uunissa on virtajohto, joka on kytkettävä vain jännitelähteeseen, jossa on 220–240 V:n virta vaiheiden välillä tai vaiheen ja neutraalin välillä. Ennen kuin uuni kytketään virtalähteeseen, on tärkeää tarkistaa
- mittarissa ilmoitettu tehojännite
- katkaisimen asetus.
Uunin maadoitusliittimeen liitetty maadoitusjohto on kytkettävä virtalähteen maadoitusliittimeen.
VAROITUS
Ennen kuin kytket uunin virtalähteeseen, pyydä pätevää sähköasentajaa tarkistamaan virtalähteen kytkentöjen jatkuvuus. Valmistaja ei vastaa onnettomuuksista tai muista ongelmista, jotka aiheutuvat uunin liittämisestä maadoitusliittimeen tai maadoitukseen, jossa on puutteellinen jatkuvuus.

HUOMAUTUS: koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu. Sähkökaapelin saa vaihtaa vain tekninen huoltohenkilöstö tai vastaavan pätevyyden omaavat asentajat.

Suositukset

Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia. Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman. Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja.

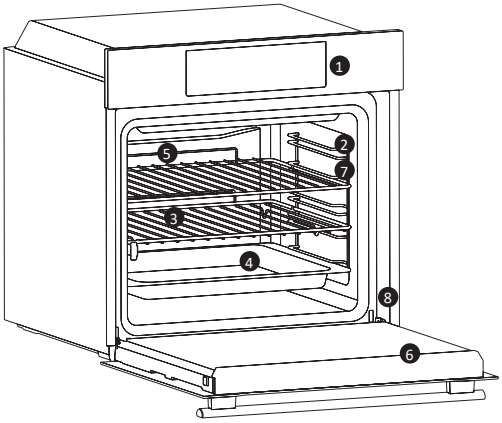
Asennus

Valmistajalla ei ole velvollisuutta tehdä tätä. Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien vikojen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava. Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.
Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle. Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee viimeisellä sivulla määritetyt aukot asennustyypin mukaan.

Ensimmäinen käyttökerta

ALUSTAVA PUHDISTUS
Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pyyhi ulkopinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäosa kuumalla vedellä ja pesunesteellä. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä päälle noin 1 tunniksi. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat uuden uunin hajut.

Tuotteen kuvaus

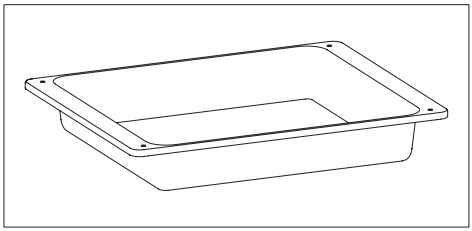


1. Ohjauspaneeli
2. Tasot (vaakatasossa olevapidike, jos käytössä)
3. Ritilät
4. Uunipellit
5. Tuuletin (jos sisältyy)
6. Uunin ovi
7. Vaakatasossa olevat pidikkeet (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. **Sarjanumero**

Kirjoita tähän sarjanumerosi tulevaa tarvetta varten.

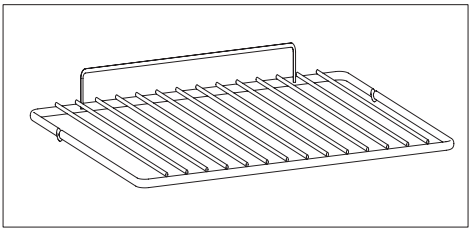
LISÄVARUSTEET (riippuu mallista)

Valuma-alusta



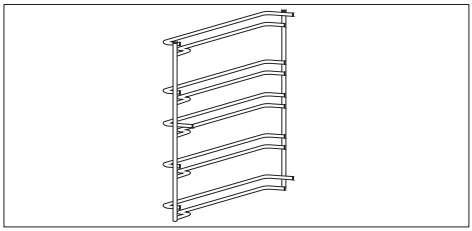
Kerää grillissä ruokaa kypsennettäessä tippuneet jäämät

Metalliritilä



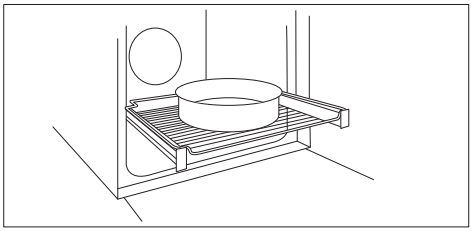
Pitää uunipellit ja -lautaset paikoillaan. Älä aseta ruokaa suoraan kosketukseen metalliritilän kanssa.

Sivukannattimet (vain jos käytössä)



Uunin sisäseinässä molemmin puolin. Kannattelevat metalliritilää ja nesteenkeräyspeltiä.

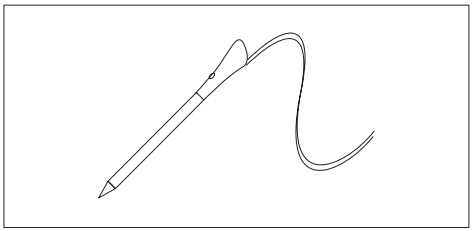
Teleskooppiohjaimet (vain jos käytössä)



Kaksi ohjauskiskoa, jotka helpottavat ruoan valmistumisen tarkistamista, sillä ne mahdol-listavat helposti peltien ja ritilöiden poiston ja uudelleenviennin uuniin.

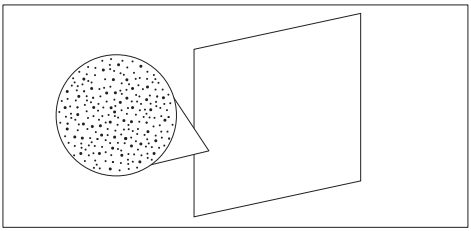
HUOMAA: Uunin ritilät eivät sovellu suoraan kosketukseen elintarvikkeiden kanssa. Käytäthän sopivia uunipeltiä tai leivinpaperia.

Liha-anturi (vain jos käytössä)



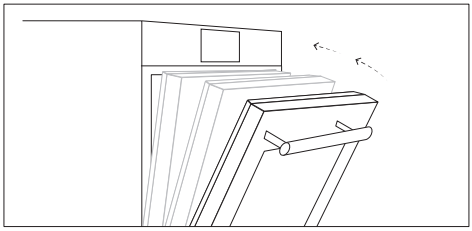
Mittaa ruoan sisälämpötilan ruoanlaitossa. Aseta uunin sisätilojen yläosassa olevaan reikään. Tee tämä uunin ollessa kylmä. VAROITUKSET:
• Älä esilämmitä tai aloita kypsennystä ennen kuin asetat liha-anturin kunnolla paikalleen.
• Älä yritä asettaa liha-anturia pakasteruokaan.

Katalyyttipaneelit (vain jos käytössä)



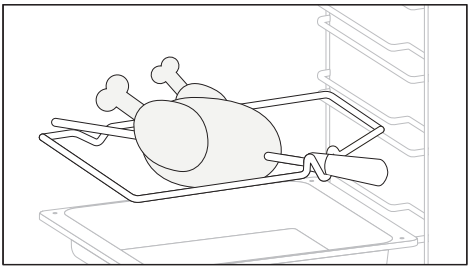
Emalilla päällystetyt erikoislevyt on valmistettu käyttäen mikrohuokoisuusrakennetta, joka tekee rasvasta helposti irrotettavia kaasumaisia elementtejä. Vaihda 3 vuoden käytön jälkeen (2/3-ruoanlaittojaksoa viikossa).

Softclose (vain jos käytössä)



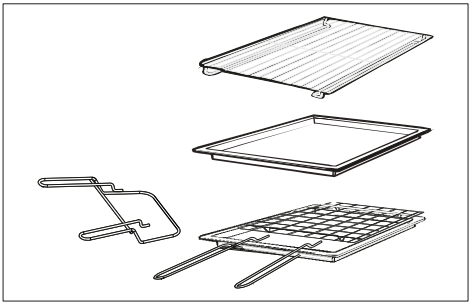
Saranat, jotka varmistavat automaattisen pehmeän ja tasaisen liikkeen uunioven sulkemisvaiheessa.

Turnspit (vain jos käytössä)



Roisserie-keitto ei vaadi esilämmitystä. Ruoanlaitto ovi kiinni.
• Ruuvaa koukut irti
• Työnnä vartta kypsennettävään lihaan
• Kiinnitä liha koukuilla
• Kiristä ruuvit
• Työnnä kara reikään, jossa moottori sijaitsee.
• Irrota kahva ja käytä sitä kypsennyksen lopussa välttääksesi palovammoja, kun otat ruokaa uunista

Grillipannu setti (vain jos käytössä)

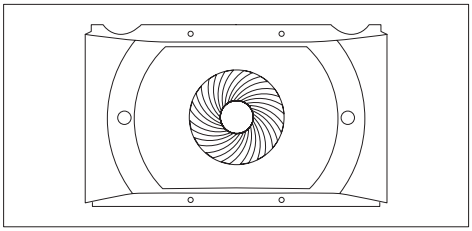


Yksinkertaiseen hyllyyn mahtuu muotteja ja astioita.
Tarjottimen pidikehylly on erityisen hyvä grillaamiseen. Käytä sitä tippakaukalon kanssa.
Hyllyjen erikoisprofiilin ansiosta ne pysyvät vaakasuorassa myös heti ulos vedettäessä. Astian liukumisen tai läikkymisen vaaraa ei ole.
Tippa-allas kerää grillattujen ruokien mehut. Sitä käytetään vain Grill-, Rotisserie- tai Fan Assisted Grill -grillien kanssa; poista se uunista muita kypsennysmenetelmiä varten.
Älä koskaan käytä tippa-alustaa paistopeltinä, sillä se synnyttää savua ja rasvaa roiskuu uunia, mikä likaantuu.

Lokeron pidike

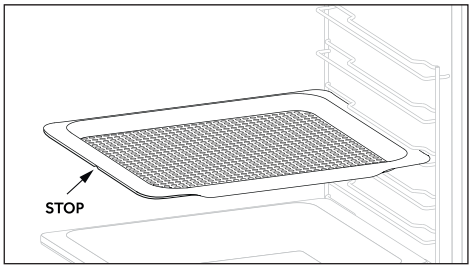
Tarjottimen pidikehylly on ihanteellinen grillaukseen. Käytä sitä yhdessä tippakaukalon kanssa. Mukana on kahva, joka auttaa molempien lisävarusteiden siirtämistä turvallisesti. Älä jätä kahvaa uunin sisään.

Chef-paneeli (vain jos käytössä)



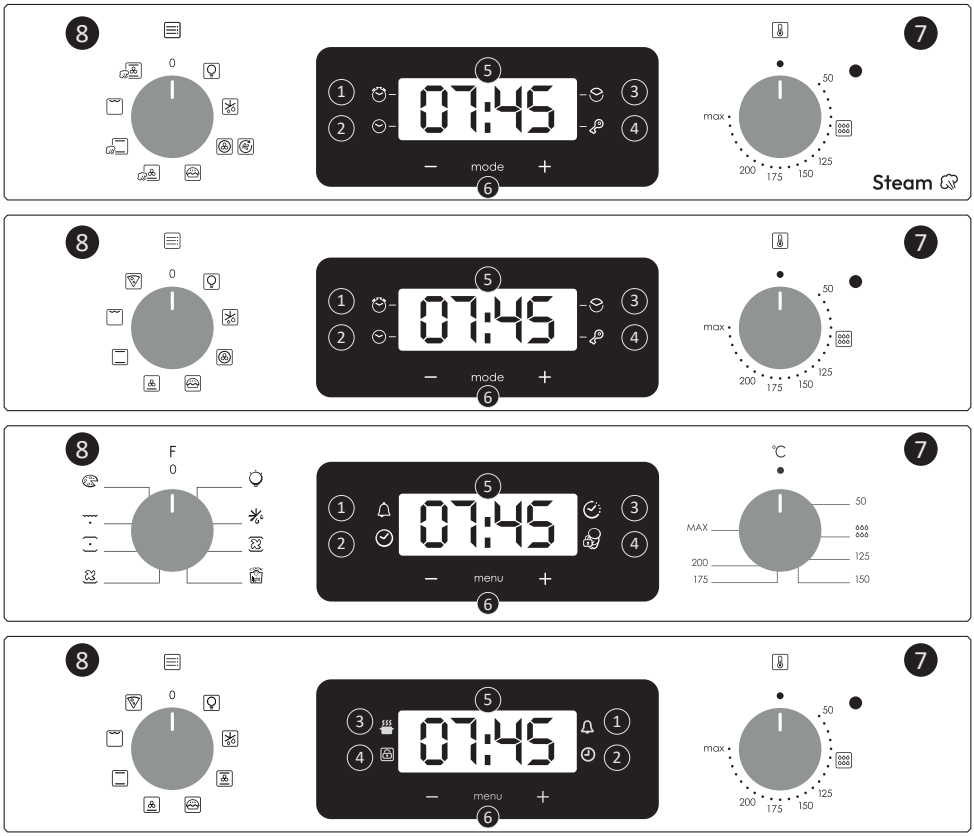
Ilmakuljetin, joka lisää ilman kiertoa uunissa. Tämä mahdollistaa paremman ruuanvalmistuksen, tasaisemman ruoanvalmistuksen kaikissa lämpötiloissa, lyhyemmät paistoajat ja lopuksi tasaisen lämpötilan jakautumisen uunin sisällä.

Airfry tarjotin (vain jos käytössä)



Paistinpannu varmistaa, että kuuma ilma saavuttaa ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti, mikä johtaa rapeampaan ulkopintaan säilyttäen samalla arkuus sisällä. Leivinpelti voidaan valinnaisesti asettaa L1:een mehujen tai leivitysten keräämiseksi.

Näytön kuvaus (Uunimallista riippuen.)



Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot
Tuotteen virrankulutus valmiustilassa, jossa on tieto- tai tilanäyttö: 0,8 W
Ajanjakso, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jossa näytetään tiedot tai tila: 20 minuuttia

1. Minuuttimuistutin
2. Kellon asetus
3. Kypsennysaika
4. Lapsilukko
5. Lämpötilan tai kellon näyttö
6. LCD-näytön säätösäätimet
7. Termostaatin valitsinnuppi
8. Toiminnon valitsinnuppi

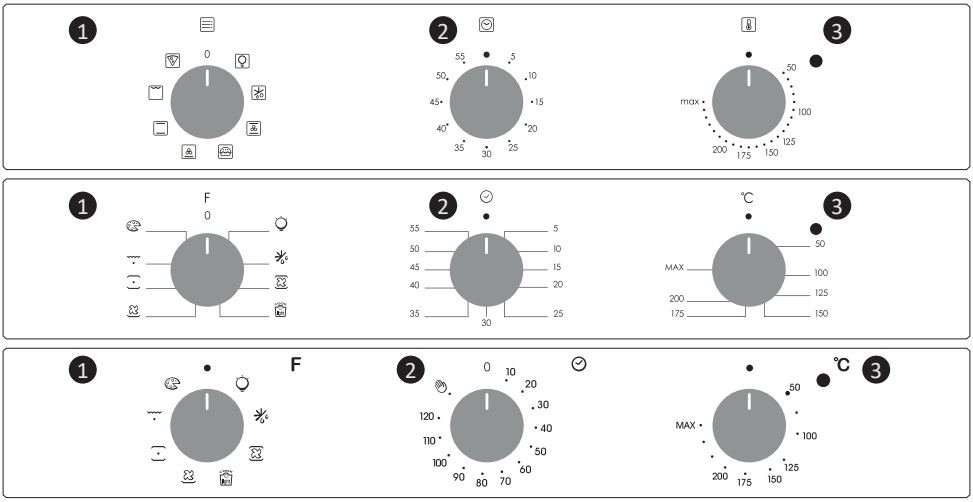
VAROITUS: ensimmäinen toimenpide, joka suoritetaan uunin asennuksen jälkeen tai virrankatkoksen jälkeen (tämä on tunnistettavissa näytön sykkivästä ja kello 12:00) on oikean ajan asettaminen. Tämä saavutetaan seuraavasti.

- Paina keskuspainiketta 4 kertaa
- Aseta aika “-” “+”-painikkeilla.
- Vapauta kaikki painikkeet.

HUOMIO: Uuni toimii vain, jos kello on asetettu.

Kosketusohjattavan kellon ohjelmoijan käyttö (Uunimallista riippuen.)

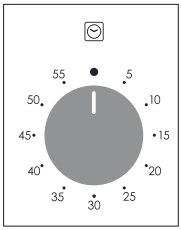
TOIMINTO	AKTIVOINTI	NÄIN POISTAT AKTIVOINNIN KÄYTÖSTÄ	MITÄ SE TEKEE	MIKSI SITÄ TARVITAAN
KEY LOCK	• Lapsilukkotoiminto aktivoidaan koskettamalla Set (+) vähintään 5 sekunnin ajan. Tästä hetkestä lähtien kaikki muut toiminnot on lukittu, lapsilukon LED syttyy, näyttö vilkkuu STOP ja kellonaika ajoittain	• Lapsilukkotoiminto poistetaan käytöstä koskettamalla kosketuslevyn asetuspainiketta (+) uudelleen vähintään 5 sekunnin ajan. Tästä hetkestä lähtien lapsilukon LED-valo sammuu ja kaikki toiminnot ovat jälleen valittavissa.		
MINUTE MINDER	• Paina keskipainiketta 1 kertaa • Paina painikkeita "-" "+" asettaaksesi haluamasi ajan • Vapauta kaikki painikkeet	• Kun asetettu aika on kulunut, aktivoituu äänihälytys (tämä hälytys loppuu itsestään, mutta se voidaan pysäyttää välittömästi painamalla painiketta) VALITSE.	• Soittaa hälytyksen asetetun ajan päätyttyä. • Prosessin aikana näytössä näkyy jäljellä oleva aika.	• Mahdollistaa uunin käytön herätyskellona (voidaan aktivoida joko uunia käytettäessä tai ilman uunia)
COOKING TIME	• Paina keskipainiketta 2 kertaa • Paina painikkeita "-" tai "+" asettaaksesi halutun kypsennysajan • Vapauta kaikki painikkeet • Aseta kypsennystoiminto uunin toimintovalitsimella	• Pysäytä signaali painamalla mitä tahansa painiketta. Paina keskipainiketta palataksesi kellotoimintoon.	• Sen avulla voidaan esiasettaa valitulle reseptille vaadittava kypsennysaika. • Tarkistaaksesi, kuinka kauan aikaa on jäljellä, paina SELECT-painiketta 2 kertaa. • Muuttaaksesi esiasettua aikaa paina SELECT ja "-" "+" painikkeita.	• Kun aika on kulunut umpeen, uuni sammuu automaattisesti. Jos haluat lopettaa kypsennyksen aikaisemmin, käännä toimintovalitsin asentoon 0 tai aseta aika 0:00:aan (VALITSE ja "-" "+" -painikkeet)



Komission asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset alhaisen virrankulutuksen tiedot
Tuotteen virrankulutus Pois päältä -tilassa: 0,5 W
Aika, jonka jälkeen laite siirtyy automaattisesti Pois päältä -tilaan: 20 minuuttia

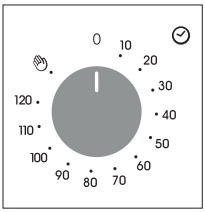
1. Toiminnon valitsinnuppi
2. Keittoaika
2. Termostaatin valitsinnuppi

Uttiajastimen käyttö



Aseta kypsennysaika kääntämällä säädintä yhden täyden kierroksen ja sitten aseta osoitin haluamasi ajan kohdalle. Kun aika on kulunut loppuun, merkkiääni soi muutaman sekunnin.

Kypsennyksen päättymisajastimen käyttäminen



Tällä säätimellä voidaan asettaa haluttu kypsennysaika (max. 120 min.) uuni sammuu automaattisesti asetetun ajan päätyttyä.
Ajastin laskee alas asetetusta ajasta, kun se palaa 0-asentoon ja sammuu automaattisesti.
Uunin normaalia käyttöä varten aseta ajastin -asentoon.
Varmista uunin asettamiseksi, ettei ajastin ole 0-asennossa

Kypsennystilat (Uunimallista riippuen.)

Toimintovalitsin	°C-oletusarvo	°C-vaihteluväli	Toiminto (riippuu uunin mallista)
			LAMPPU: Kytkee uunin valon päälle.
			SULATUS: Kun valitsin on asetettu tähän asentoon. Tuuletin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa pakasteen ympärillä niin, että se sulaa ilman, että ruoan proteiinipitoisuus muuttuu tai muuttuu.
	180	50 ÷ MAX	MONITASOINEN: suosittelemme, että käytät tätä menetelmää siipikarjalle, leivonnaisille, kalalle ja vihanneksille. Lämpö tunkeutuu ruokaan paremmin ja sekä kypsennys- että esilämmitysajat lyhenevät. Voit kypsentää samanaikaisesti erilaisia ruokia saman tai erilaisen valmistuksen kanssa yhdessä tai useammissa asennoissa. Tämä kypsennysmenetelmä takaa tasaisen lämmön jakautumisen ja hajut eivät sekoitu. Lisää aikaa noin kymmenen minuuttia, jos kypsennät useita ruokia samanaikaisesti.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Tämä toiminto sallii kypsentää terveellisemmin käyttäen vähemmän rasvaa ja öljyä. Yhdistelmä lämmityselementtejä ja sykkivä kiertoilma takaavat täydelliset leivontatulokset.
	210	50 ÷ MAX	POHJAN KUUMENNUS + TUULETIN: Pohjalämmityselementtiä käytetään tuulettimen kanssa kierrättämään ilmaa uunin sisällä. Tämä menetelmä sopii ihanteellisesti hedelmäpalalle, tortille, quicheille, pizzalle ja pasteelle. Se estää elintarvikkeiden etupintoja kuivumasta
	210	50 ÷ MAX	POHJAN KUUMENNUS + TUULETIN + STEAM: Kuuma ilma jakautuu eri tasoille ja siten tämä toiminto on ihanteellinen erityyppisten ruokien samanaikaiseen kypsennykseen makujen ja hajujen sekoittumatta. Painamalla STEAMpainiketta, höyryvaihtoehto toimii perinteisellä lämmöllä taaten siten parhaan maun ja rakenteen ruuille sekä täydellisen nostatuksen. Tämä tila sopii kohokkaiden, hiivapohjaisten jälkiruokien, leivän ja pizzan, paistetun lihan ja kalan kypsennykseen.
	220	50 ÷ MAX	* TAVANOMAINEN: Käytetään sekä ylä- että alalämmityselementtejä. Uunin esilämmitys kestää noin kymmenen minuuttia. Tämä menetelmä on ihanteellinen kaikille perinteisille paisteille ja leivontatuotteille. Punaisen lihan, paahtopaistin, lampaankoiven, riistan, leivän, alumiinifolioon käärittyjen ruokien, lehtitaikinan ruskistukseen. Aseta ruoka ja sen astia keskiasennossa olevalle tasolle.

Toimintovalitsin	°C-oletusarvo	°C-vaihteluväli	Toiminto (riippuu uunin mallista)
	220	50 ÷ MAX	TAVANOMAINEN + HÖYRY: Käytetään sekä ylä- että alalämmityselementtejä. Esilämmitä uunia noin kymmenen minuuttia. Tämä menetelmä on ihanteellinen kaikkeen perinteiseen paistamiseen ja leivontaan. Aseta ruoka ja sen astia hyllylle keskiasentoon. Tämä toiminto tarjoaa myös höyryavusteisen kypsennyksen, joka edellyttää 100 ml:n vettä lisäämistä onteloon uunin ollessa kylmä ja säätimen kääntämistä tälle toiminnolle. Älä käytä esilämmitystä tähän ominaisuuteen. Höyrytilaa voidaan käyttää rapeamman kuoren ja kiiltävämmän pinnan saamiseksi erityisesti leipomoihin.
	230	50 ÷ MAX	GRILLI: Ihanteellinen suurille makkaramäärille, pihveille ja paahtoleipälle. Koko grillielementin alla oleva alue kuumenee. Käytä oven ollessa kiinni. Käännä ruokaa kaksi kolmasosaa kypsennyksen ajan (tarvittaessa). Kun grillaat paahtoleipiä, käytä maksimilämpötilaa hyllyasennossa 5 ilman esilämmitystä.
	210	50 ÷ MAX	TAVANOMAINEN + TUULETIN: Suosittelemme, että käytät tätä menetelmää siipikarjalle, leivonnaisille, kalalle ja vihanneksille. Lämpö tunkeutuu ruokaan paremmin ja sekä kypsennys- että esilämmitysajat lyhenevät. Voit kypsentää samanaikaisesti erilaisia ruokia saman tai erilaisen valmistuksen kanssa yhdessä tai useammissa asennoissa. Tämä kypsennysmenetelmä takaa tasaisen lämmön jakautumisen ja hajut eivät sekoitu. Lisää aikaa noin kymmenen minuuttia, jos kypsennät useita ruokia samanaikaisesti.
	210	50 ÷ MAX	TAVANOMAINEN + TUULETIN + HÖYRY: Kun tämä toiminto valitaan, alempi ja ylempi lämmityselementti toimivat yhdessä tuulettimen kanssa ja takaavat tasaisen ruoanlaiton kaikilla tasoilla. Tämä toiminto tarjoaa myös höyryavusteisen kypsennyksen, joka edellyttää 150 ml:n vettä lisäämistä onteloon ja säätimen kääntämistä tähän toimintoon. Älä käytä esilämmitystä tähän ominaisuuteen. Tämä kypsennysmenetelmä lisää jokaisen ruoan, erityisesti paistien ja punaisen lihan, pehmeyttä ja makua.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Tämän toiminnon kanssa kuuma ilma kiertää uunissa, jotta taataan paras mahdollinen tulos ruuille kuten pizza tai kakut.
	200	200	AIRFRY: Tämä toiminto sopii ihanteellisesti ilmapaistamiseen ja yhdessä lisävarusteen kanssa varmistaa, että kuuma ilma saavuttaa ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti, mikä mahdollistaa rapeamman lopputuloksen. Aseta tippa-alusta tasolle 1 keräämään mehut tai leivokset.

Skannaa QR-koodi ja ota selvää, kuinka voit käyttää sitä parhaimmillaan suosikkireseptiesi valmistamiseen.

*Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).

Puhdistusta koskevat yleiset huomautukset

Laitteen elinkaarta voidaan pidentää säännöllisellä puhdistuksella. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy.
Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia pesuaineita, teräsvillaa tai teräviä esineitä, sillä ne voivat vahingoittaa emalipintoja pysyvästi.
Käytä vain vettä, saippuaa tai valkaisupohjaisia pesuaineita (ammoniakki).

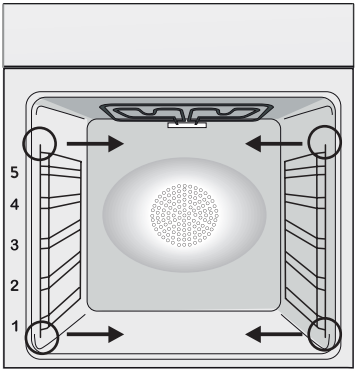
LASIOSAT
Lasi-ikkuna kannattaa puhdistaa keittiöpyyhkeellä jokaisen käytön jälkeen. Jos haluat poistaa pinttynyttä likaa, voit käyttää pesuaineeseen kostutettua sientä. Purista sienestä liika vesi pois ennen käyttöä, ja huuhtele pesty kohta lopuksi vedellä.

UUNIN IKKUNATIIVISTE
Jos tiiviste on likainen, se voidaan puhdistaa kostealla sienellä.

LISÄVARUSTEET
Puhdista lisävarusteet saippuavedessä kostutetulla sienellä, huuhtele ja kuivaa. Vältä hankaavien pesuaineiden käyttöä.

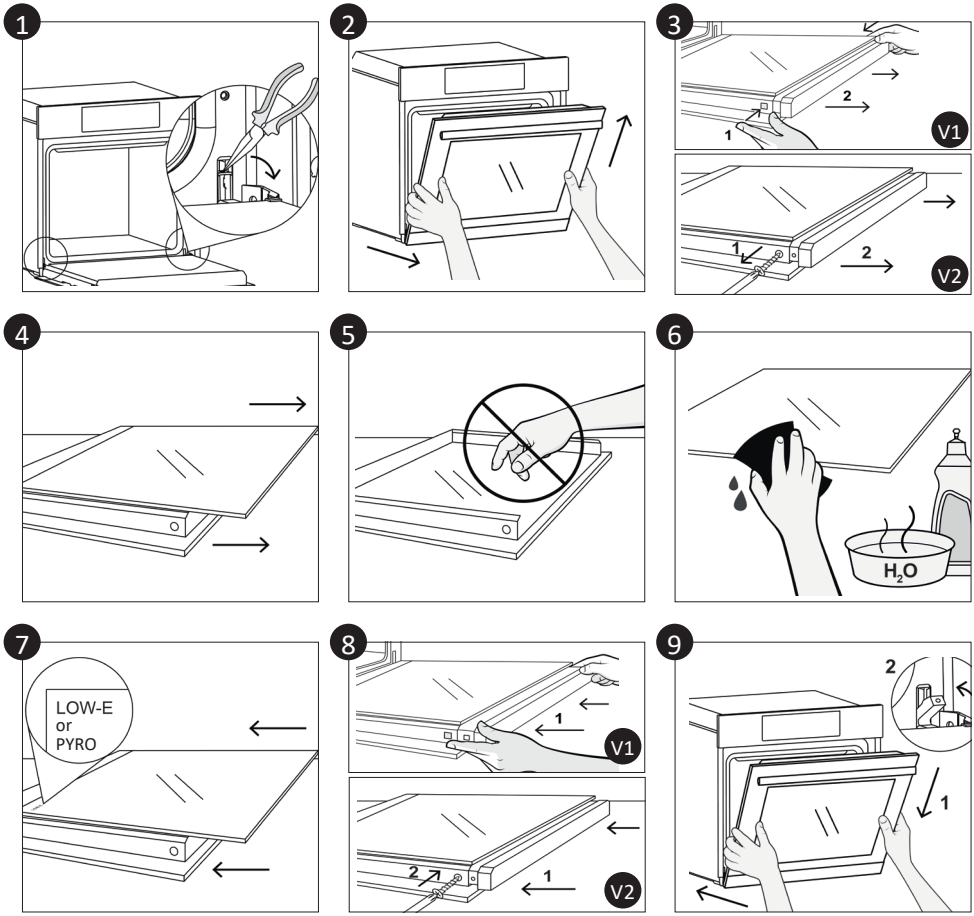
NESTEENKERÄYSPELTI
Kun olet käyttänyt grilliä, poista pelti uunista. Kaada kuuma rasva astiaan ja pese pelti kuumalla vedellä sienellä ja astianpesuaineella.
Jos rasvaisia jäämiä jää, upota pelti veteen ja pesuaineeseen. Vaihtoehtoisesti voit pestä astianpesukoneessa tai käyttää erityistä kaupallisesti saatavilla olevaa uuninpesuainetta. Älä koskaan laita likaista peltiä takaisin uuniin.

Huolto (Uunimallista riippuen.)



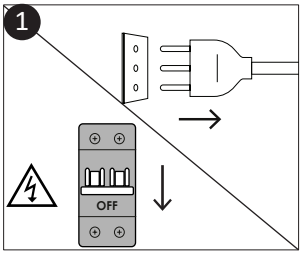
OHJEET SIVUTELINEIDEN POISTAMISEKSI JA PUHDISTAMISEKSI
1. Kierrä pultti auki vastapäivään.
2. Irrota sivutelineet vetämällä niitä itseäsi kohti.
3. Puhdista sivutelineet astianpesukoneessa tai märällä sienellä ja kuivaa ne välittömästi.
4. Laita sivutelineet takaisin paikoilleen ja aseta pultit takaisin paikoilleen. Varmista että pultit ovat kunnolla kiristetyt.

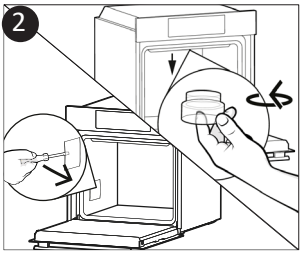
Lasi-oven irrotus ja puhdistus (Uunimallista riippuen.)

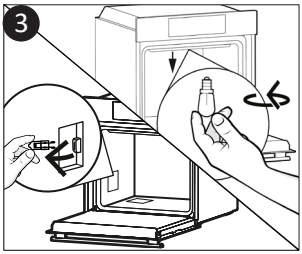


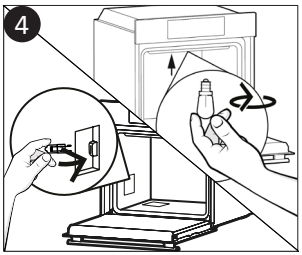
Lampun vaihto (Uunimallista riippuen.)

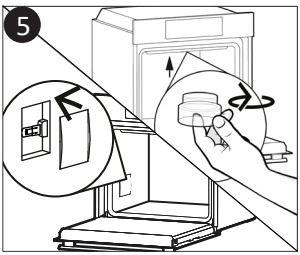
1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lasikansi, ruuvaa polttimo irti ja vaihda se uuteen samantyyppiseen polttimoon.
3. Kun viallinen polttimo on vaihdettu, vaihda lasikansi.

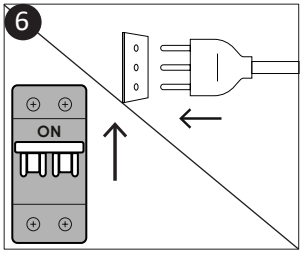


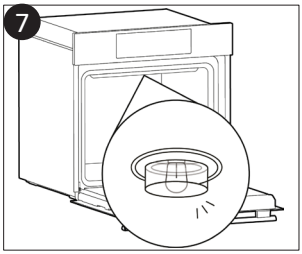












Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G (lamppu) * Jos tämän lampun kanssa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun

Aquaactiva-toiminto (Uunimallista riippuen.)

Aquaactiva-menetelmässä käytetään höyryä jäljellä olevan rasvan ja ruokahiukkasten poistamiseen uunista.

1. Kaada 100 ml vettä uunin pohjassa olevaan Aquaactiva-astiaan.
2. Aseta uunin toiminto asentoon Pohja + Lämmitin ( )
3. Aseta lämpötilaksi Aquaactiva-kuvake
4. Anna ohjelman toimia 20 minuuttia.
5. Sammuta ohjelma 20 minuutin kuluttua ja anna uunin jäähtyä.
6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.

Varoitus: Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin kosket siihen.
Kaikkien kuumien pintojen kanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara.
Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä.





Jätehuolto ja ympäristönsuojelu



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähköja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa.

Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurikokoista sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni. Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan. Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä.

Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu kypsennys tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan halvemman sähkön ajankohtaan.

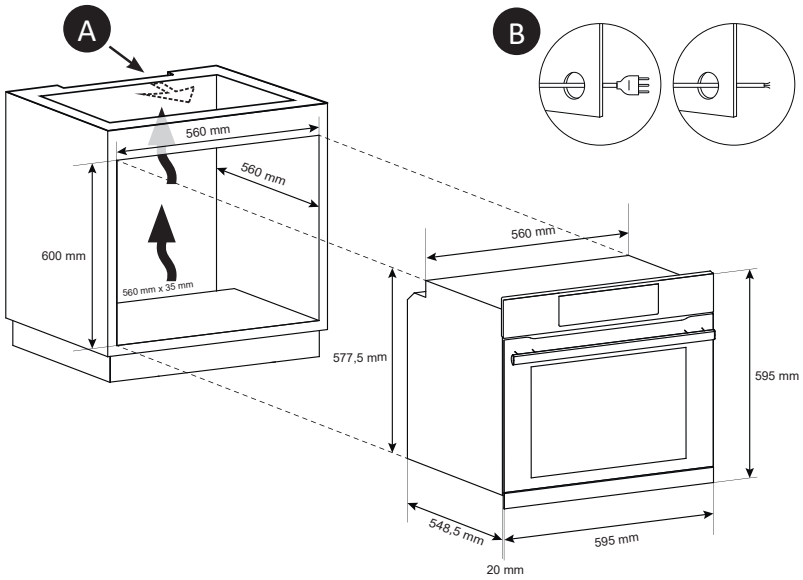
Vianetsintä

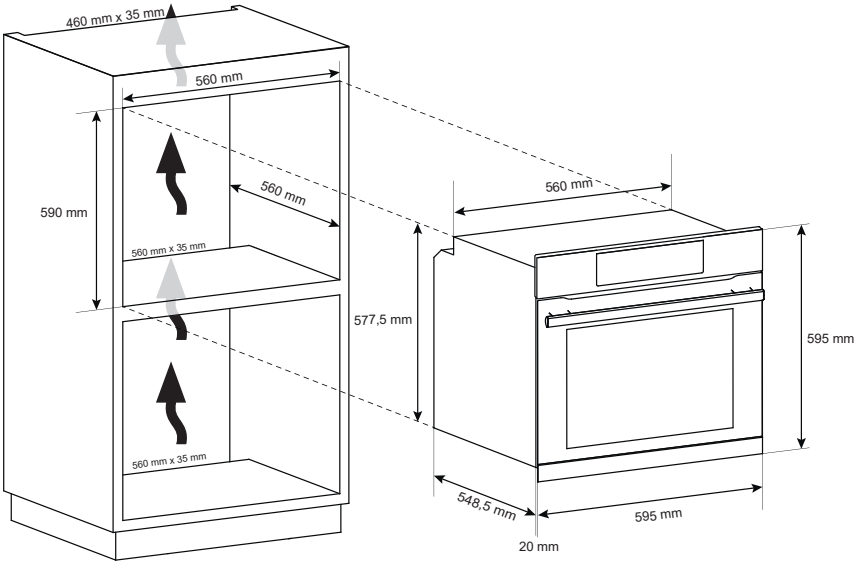
ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei kuumene	Kelloa ei ole asetettu	Aseta kello
Uuni ei kuumene	Kypsennystoimintoa asetettu ja lämpötilaa ei ole	Varmista, että tarvittavat asetukset ovat oikein
Kyomsäk eeit ruesag-koäiyttöliit-	Höyryä ja kondensaatiota käyttöliittymäpaneelissa	Puhdista käyttöliittymän paneeli mikrokuituliinalla kondenssiveden poistamiseksi

Installation

FI Jos uunissa ei ole jäähdytystuuletinta, luo aukko 460 mm x 15 mm

FI Jos kalusteet on peitetty alaosan pohjalla, tee aukko virtajohtoa varten.





FI Valmistaja ei ole vastuussa tämän esitteen paino- tai transkriptiovirheiden aiheuttamista epätarkkuuksista. Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteitaan tarpeen mukaan, mukaan lukien kulutusta koskevat tavoitteet, kuitenkaan vaikuttamatta turvallisuuteen tai toimintaan liittyviin ominaisuuksiin.

Sammendrag

452 Sikkerhetsindikasjoner

455 Generelle instruksjoner

457 Produktbeskrivelse

460 Vis beskrivelse

462 Stekemodi

464 Generelle merknader om rengjøring

464 Vedlikehold

468 Feilsøking

469 Installasjon

Sikkerhetsindikasjoner

- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når steketemperaturen.
- Kok grønnsakene i en beholder med lokk i stedet for et åpent brett.
- Unngå å la mat ligge i ovnen etter tilberedning i mer enn 15/20 minutter.
- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører noen varme deler.
- ADVARSEL: de tilgjengelige delene kan bli varme når grillen er i bruk. Barn skal holdes på trygg avstand.
- ADVARSEL: sørg for at apparatet er slått av før du skifter pære, for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- ADVARSEL: For å unngå fare forårsaket av utilsiktet tilbakestilling av termisk avbruddsenhet, bør ikke apparatet drives av en ekstern koblingsenhet, for eksempel en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slås på og av.
- Barn under 8 år bør holdes på sikker avstand fra apparatet hvis de ikke er under kontinuerlig tilsyn.
- Barn bør ikke leke med apparatet.
- Apparatet kan brukes av personer som er 8 år eller eldre og av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale kapasiteter, uten erfaring eller kunnskap om produktet, bare hvis de er under oppsyn eller er utstyrt med instruksjoner om bruken av apparatet, på en sikker måte med bevissthet om mulige risikoer.
- Rengjøring og vedlikehold bør ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke bruk grove eller slipende materialer eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass, da de kan ripe opp overflaten og få glasset til å knuses.
- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruk kun kjøtttermometeret som er anbefalt for denne ovnen.
- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
  HVIS OVNEN ER LEVERT AV PRODUSENTEN UTEN PLUGG:

- APPARATET MÅ IKKE KOBLES TIL STRØMKILDEN VED HJELP AV STØTTE ELLER STØTTER, MEN MÅ KOBLES DIREKTE TIL TIL-STRØMNET. Tilkoblingen til strømkilden må utføres av en kvalifisert fagperson. For å ha en installasjon som er i samsvar med gjeldende sikkerhetslovgivning, må ovnen kobles til kun en omnipolarbryter med kontaktseparasjon i samsvar med kravene til overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden.
  Omnipolarbryteren må ha maksimal tilkoblet belastning og må være i tråd med gjeldende lovgivning. Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Omnipolarbryteren som brukes til tilkoblingen, må være lett tilgjengelig når apparatet monteres.
- Tilkoblingen til strømkilden må utføres av en kvalifisert fagperson med tanke på polariteten til ovnen og strømkilden.
- Frakoblingen må oppnås ved å inkludere en bryter i den faste ledningen i henhold til ledningsreglene

  HVIS OVNEN ER LEVERT AV PRODUSENTEN MED PLUGG:
- Stikkontakten må være egnet for belastningen som er angitt på brikken og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson. Ved kompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets plugg, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut kontakten med en annen egnet type. Pluggen og kontakten må være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet. Du kan også koble til strømkilden ved å plassere en omnipolarbryter med kontaktseparasjon i samsvar med kravene til overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden som kan bære den maksimale tilkoblede belastningen, og som er i tråd med gjeldende lovgivning. Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- Frakoblingen kan oppnås ved å ha støpselet tilgjengelig eller ved å innlemme en bryter i den faste ledningen i samsvar med ledningsreglene.
- Hvis strømkabelen er skadet, bør den erstattes med en kabel eller spesialbunt tilgjengelig fra produsenten eller ved å kontakte kundeserviceavdelingen. Type strømkabel må være H05V2V2-F. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson. Jordlederen (gulgrønn) må være omtrent 10 mm lengre enn de andre

lederne. For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.

- Unnlatelse av å følge ovenstående kan kompromittere sikkerheten til apparatet og gjøre garantien ugyldig.
- Eventuelt overskudd av sølt materiale bør fjernes før rengjøring.
- Et langt strømbrudd under en pågående tilberedningsfase kan forårsake funksjonsfeil på monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- Når du plasserer hyllen inni, sørg for at stopperen er rettet oppover og bak i hulrommet. Hyllen må settes helt inn i kammeret.
- ADVARSEL: Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- FORSIKTIGHET: Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- Ingen ekstra betjening/innstilling er nødvendig for å bruke apparatet ved de nominelle frekvensene.
- ADVARSEL: Ikke legg mat i direkte kontakt med ovnsristene. Bruk egnet kokekar eller bakepapir.
- ADVARSLER (*FOR DAMPKJERN)
- ADVARSEL: Risiko for brannskader og skade på apparatet: Ved bruk av dampfunksjonen kan dampen som slippes ut forårsake brannskader: åpne døren forsiktig etter tilberedning med damp for å unngå skader.
- Bruk kun drikkevann til å fylle bunnen av hulrommet under dampfunksjonen.
- ADVARSEL! Etter bruk kan vannet som er igjen i kjelen fortsatt være varmt. Håndter produktet forsiktig.
- Vær oppmerksom på at dampkjelen kun er beregnet for bruk i stekeovn. Ikke bruk dampkjelen på kokeplate eller over åpen flamme.
- Det anbefales ikke å sette kjelen i oppvaskmaskinen. Vask den for hånd med vanlig oppvaskmiddel.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre dampkjelen.

Generelle instruksjoner

Vi takker for at du valgte et av produktene våre. For best resultat med ovnen din, bør du lese denne håndboken nøye og ta vare på den for fremtidig referanse. Før du installerer ovnen, må du notere deg serienummeret slik at du kan gi det til kundeservicepersonalet hvis det er nødvendig med reparasjoner. Etter å ha tatt ovnen ut av emballasjen, kontroller at den ikke har blitt skadet under transport. Hvis du er i tvil, ikke bruk ovnen og henvend deg til en kvalifisert tekniker for råd. Oppbevar alt emballasjemateriale (plastposer, polystyren, spiker) utilgjengelig for barn.
Når ovnen slås på for første gang, kan det utvikle seg sterk luktende røyk, som skyldes at limet på isolasjonsplatene rundt ovnen varmes opp for første gang. Dette er helt normalt, og hvis det skjer, bør du vente til røyken forsvinner før du setter maten i ovnen. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for tilfeller der instruksjonene i dette dokumentet ikke overholdes.
MERK: ovnsfunksjonene, egenskapene og tilbehøret nevnt i denne håndboken vil variere, avhengig av modellen du har kjøpt.

Sikkerhetsindikasjoner

Bruk bare ovnen til det tiltenkte formålet, det vil si kun for tilberedning av mat; all annen bruk, for eksempel som varmekilde, anses som upassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.
Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
- Ikke trekk i strømkabelen for å koble produktet fra strømkilden.
- ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
- Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøteledninger;
- ved feil og/eller dårlig drift, slå av apparatet og ikke tukle med det.

Elektrisk sikkerhet

SØRG FOR AT EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFISERT TEKNIKER FORETAR DE ELEKTRISKE TILKOBLINGENE. Strømforsyningen som ovnen er tilkoblet, må være i samsvar med lovene i installasjonslandet. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes at disse instruksjonene ikke blir fulgt. Ovnen må kobles til en elektrisk forsyning med et jordet vegguttak eller en frakoblingsenhet med flere poler, avhengig av lovene som gjelder i det aktuelle landet. Strømforsyningen skal være beskyttet med egnede sikringer, og kablene som brukes må ha et tverrsnitt som kan sikre riktig tilførsel til ovnen.

TILKOBLING
Ovnen leveres med en strømkabel som kun skal kobles til en strømforsyning med 220-240 Vac strøm mellom fasene eller mellom fase og nøytral. Før ovnen kobles til strømforsyningen, er det viktig å sjekke:
- strømspenning angitt på måleren;
- innstillingen av skillebryteren.
Jordingskabelen som er koblet til ovnens jordterminal, må kobles til jordingsterminalen på strømforsyningen..

ADVARSEL
Før du kobler ovnen til strømforsyningen, må du be en kvalifisert elektriker om å sjekke tilstanden til jordterminalen for strømforsyningen. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for eventuelle ul-

ykker eller andre problemer på grunn av at ovnen ikke er koblet til jordterminalen eller via en jordforbindelse som har dårlig motstand.

MERK: siden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet den er installert i.
Strømkabelen må bare erstattes av teknisk servicepersonale eller teknikere med tilsvarende kvalifikasjoner.

Et svakt lys rundt den sentrale hovedbryteren kan være tilstede når ovnen er av. Dette er en normal oppførsel. Jeg kan fjernes ved å snu støpselet opp ned eller bytte forsyningsklemmene.

Anbefalinger

Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje. For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt. I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

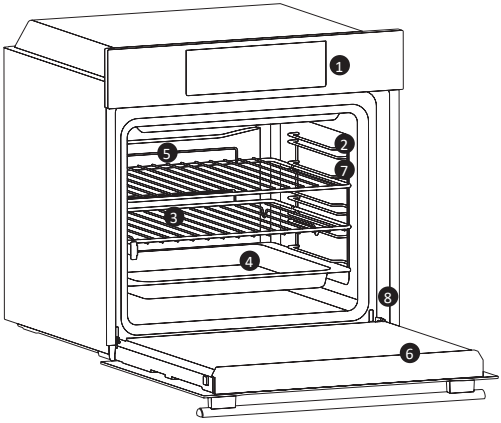
Installasjon

Produsentene har ingen forpliktelser til å utføre dette. Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmontering, dekkes ikke denne assistansen av garantien.
Installasjonsinstruksjonene forkvalifisert personale må følges. Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom.
Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.
Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate. Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøre riktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskytte de interne delene. Lag åpningene angitt på siste side i henhold til typen montering.

Første gangs bruk

FORELØPIG RENGJØRING: Rengjør ovnen før første gangs bruk. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.

Produktbeskrivelse

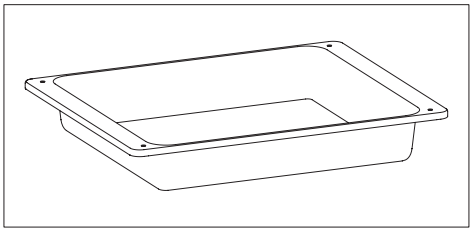


1. Kontrollpanel
2. Plassering av hyller (endegitter hvis inkludert)
3. Gitre
4. Skuffer
5. Vifte (hvis til stede)
6. Ovnsdør
7. Lateral vaiergitter (hvis til stede: kun for flatt kammer)
8. **Serienummer**

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

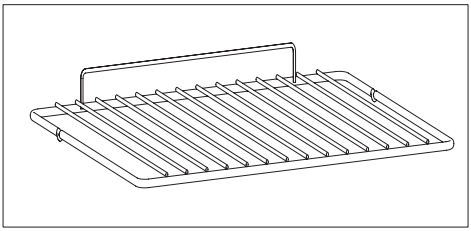
TILBEHØR (depends on model)

Dryppbrett



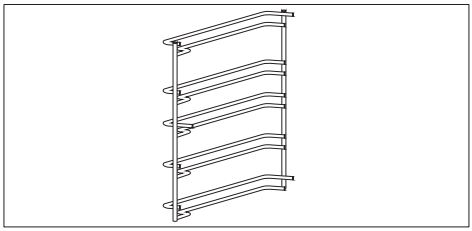
Samler inn rester som drypper ved matlaging av mat på grillene.

Metallgitter



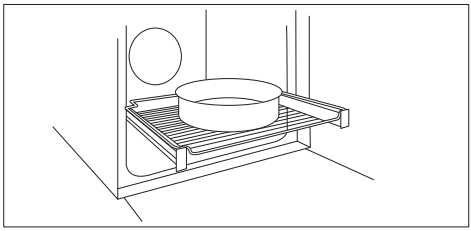
Holder stekebrett og tallerkener. Ikke plasser mat i direkte kontakt med metallristen.

Sidegitter (bare hvis dette finnes)



Plassert på begge sider i ovnsrommet, holder metallgriller og dryppanner.

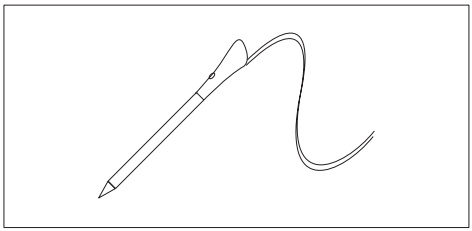
Teleskopføringer (bare hvis dette finnes)



To føringsskinner som gjør det lettere å kontrollere stekestatusen, da de muliggjør enkel uttrekking og plassering av brett og gitre inne i ovnsrommet.

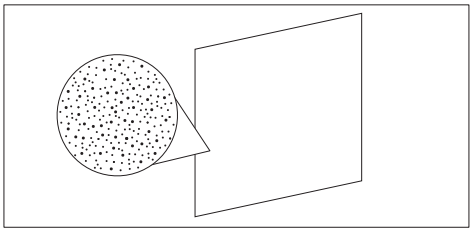
Merk: Ovnristene er ikke egnet for direkte kontakt med mat. Vennligst bruk passende bakebrett eller bakepapir.

Kjøttsonde (bare hvis dette finnes)



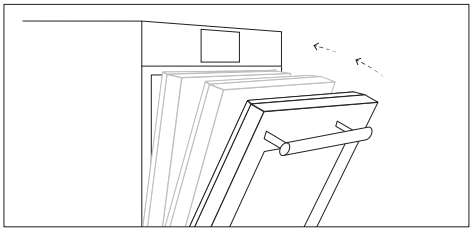
Måler den interne temperaturen til mat under matlaging. Sett inn i hullet på toppen av hulrommet. Skal settes inn mens ovnen er kjølig.
ADVARSLER:
• Det må ikke forvarmes eller begynne matlagingen før den settes inn i kjøttsensoren på riktig måte.
• Ikke prøv å sette inn kjøttsonden i frossen mat.

Katalytiske paneler (bare hvis dette finnes)



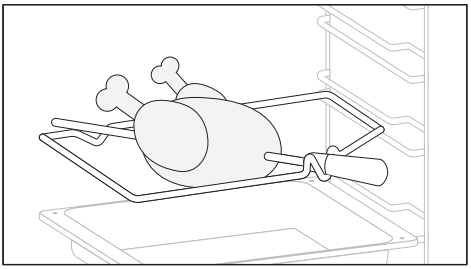
Spesielle paneler belagt med emalje, laget med mikroporell struktur for å gjøre fett om til gassholdige elementer som er enkle å fjerne. Skift ut etter 3 års bruk (ved 2/3 matlagingssykluser per uke).

Softclose (bare hvis dette finnes)



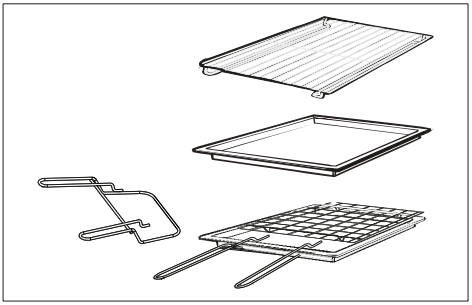
Hengsel som sikrer en automatisk myk og jevn bevegelse under stengefasen av ovnsdøren.

Snuspytt (bare hvis dette finnes)



Ingen forvarming er nødvendig for steking av rotisseri. Matlaging med lukket dør.
• Skru av krokene
• Stikk spyttet inn i kjøttet som skal tilberedes
• Fest kjøttet med krokene
• Trekk til skruene
• Sett spindelen inn i hullet der motoren er plassert.
• Fjern håndtaket og bruk det på slutten av tilberedningen for å unngå brannskader når du tar maten ut av ovnen

Grillpannesett (bare hvis dette finnes)

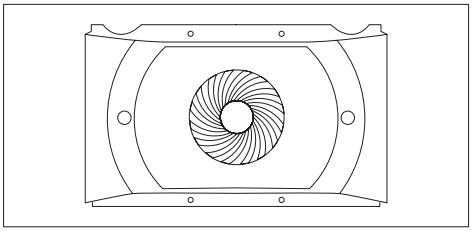


Den enkle hyllen kan ta former og fat.
Brettholderhyllen er spesielt god for grilling av ting.
Bruk den med dryppbrettet.
Den spesielle profilen til hyllene gjør at de holder seg horisontale selv når de trekkes rett ut. Det er ingen fare for at en tallerken glir eller søles.
Dryppbrettet fanger opp juice fra grillmat. Den brukes bare med grillen, rotisseriet eller vifteassistert grill; ta den ut av ovnen for andre tilberedningsmetoder.
Bruk aldri dryppbrettet som stekebrett da dette skaper røyk og fett vil sprute ovnen din og gjøre den skitten.

Brettholderen

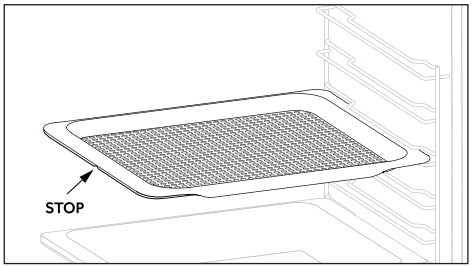
Brettholderhyllen er ideell for grilling. Bruk den sammen med dryppbrettet. Et håndtak er inkludert for å hjelpe til med å flytte begge tilbehørene på en sikker måte. Ikke la håndtaket ligge inne i ovnen.

Kokkpanel (bare hvis dette finnes)



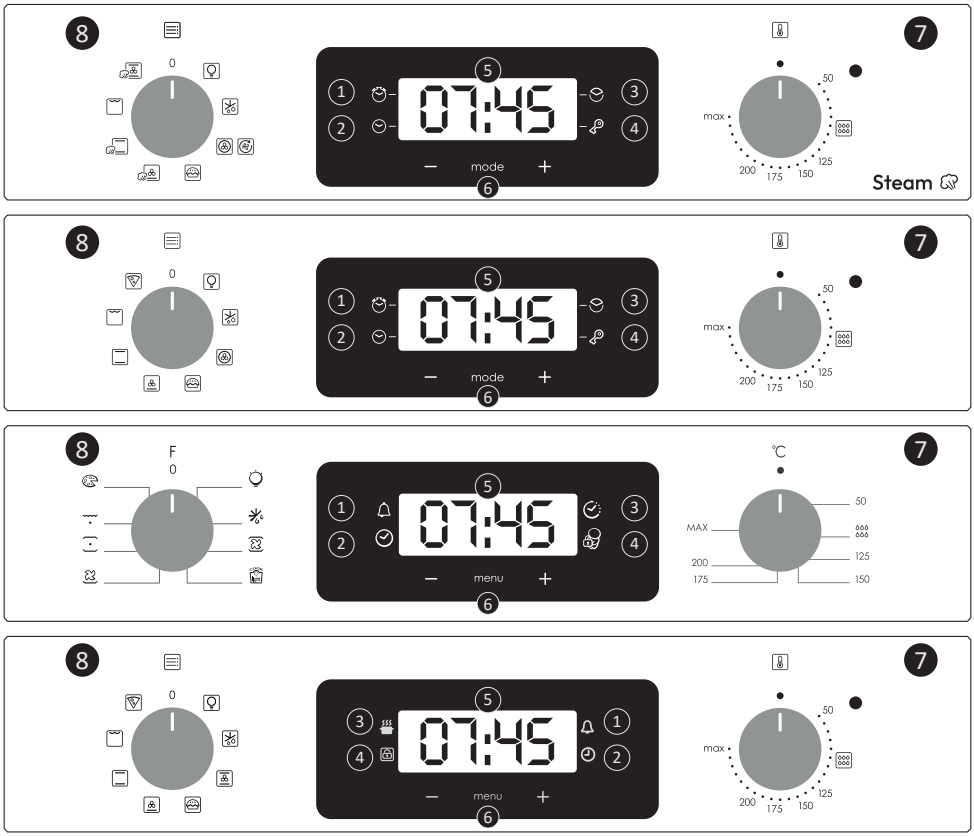
Et lufttransportbånd som øker luftsirkulasjonen inni ovnen. Dette muliggjør bedre matlagingsytelse, jevnere matlaging i alle temperaturer, kortere matlagingstid og til slutt, en jevn temperaturfordeling inne i ovnen.

Airfry Tray (bare hvis dette finnes)



Airfry-brettet sørger for at varm luft når maten jevnt og tredimensjonalt, noe som resulterer i et sprøere ytre samtidig som den beholder mørheten inni. Et stekebrett kan eventuelt plasseres ved L1 for å samle saft eller panering.

Vis beskrivelse (Avhengig av ovnsmodellen.)



Data for lavt strømforbruk i henhold til kommisjonsforordning (EU) 2023/826
Produktets strømforbruket i standby-modus med informasjons- eller statusvisning: 0,8 W
Periode der utstyret automatisk når betingelsen for standby-modus med informasjons- eller statusvisning: 20 min

1. Minuttur
2. Klokkeinnstilling
3. Tilberedningstid
4. Barnesikring
5. Temperatur- eller klokkevisning
6. Innstillingsknapper for LCD-skjerm
7. Termostatvelger
8. Funksjonsvelger

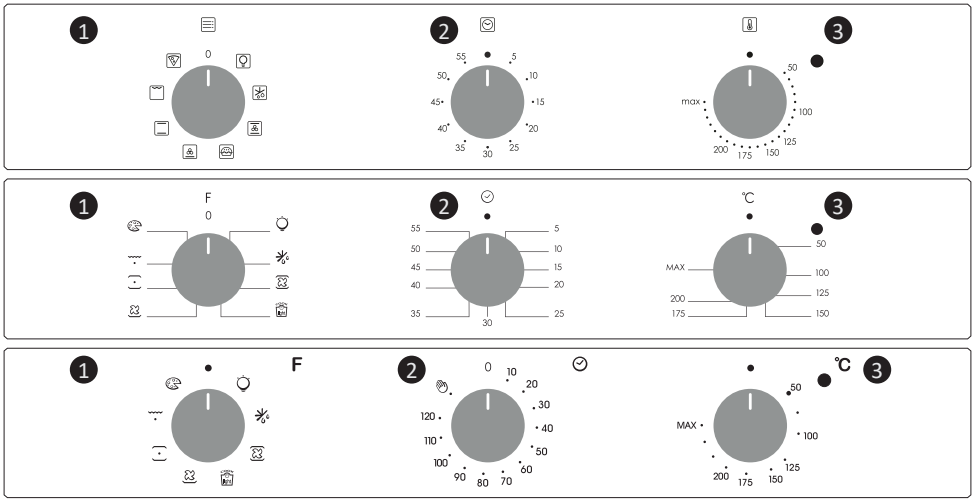
ADVARSEL: den første operasjonen som skal utføres etter at ovnen er installert eller etter avbrudd i strømforsyningen (dette er gjenkjennelig at displayet pulserer og viser 12:00) er å stille inn riktig tid. Dette oppnås som følger.

- Trykk på den sentrale knappen 4 ganger
- Still inn tiden med "-" "+"-knappene.
- Slipp alle knappene.

OBS: Ovnen fungerer bare så lenge klokken er stilt.

Bruk av berøringskontrollklokkeprogrammerer (Avhengig av ovnsmodellen.)

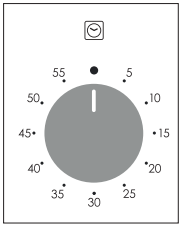
FUNKSJON	SLIK AKTIVERER DU	SLIK DEAKTIVERER DU	HVA DET GJØR	HVORFOR ER DET NØDVENDIG
NASTELÅS	• Barnesikringsfunksjonen aktiveres ved å trykke på Set (+) i minst 5 sekunder. Fra dette øyeblikket er alle andre funksjoner låst, LED for barnesikring slås på, displayet vil blinke STOPP og viser klokkeslettet periodisk	• Barnesikringsfunksjonen deaktiveres ved å trykke på berøringsplaten Set (+) igjen i minst 5 sekunder. Fra dette øyeblikket slås LED-en til barnesikringen av og alle funksjoner kan velges igjen.		
MINUTTMINDER	• Trykk på midtknappen 1 ganger • Trykk på knappene "-" "+" for å stille inn ønsket tid • Slipp alle knappene	• Når den innstilte tiden har gått ut, aktiveres en lydalarm (denne alarmen vil stoppe av seg selv, men den kan stoppes umiddelbart ved å trykke på knappen) VELG.	• Avgir en alarm ved slutten av den innstilte tiden. • Under prosessen viser displayet gjenværende tid.	• Gjør det mulig å bruke ovnen som vekkerklokke (kan aktiveres enten når du bruker ovnen eller uten å bruke ovnen)
TILBEREDNINGSTID	• Trykk på den sentrale knappen 2 ganger • Trykk på knappene "-" eller "+" for å stille inn ønsket tilberedningslengde • Slipp alle knappene • Still inn kokefunksjonen med ovnsfunksjonsvelgeren	• Trykk på hvilken som helst knapp for å stoppe signalet. Trykk på midtknappen for å gå tilbake til klokkefunksjonen.	• Den lar deg forhåndsinnstille tilberedningstiden som kreves for den valgte oppskriften. • For å sjekke hvor lenge det er igjen å kjøre, trykk VELG-knappen 2 ganger. • For å endre/endre den forhåndsinnstilte tiden, trykk på SELECT og "-" "+" knappene.	• Når tiden er utløpt, slår ovnen seg av automatisk. Hvis du ønsker å stoppe tilberedningen tidligere, dreier du funksjonsvelgeren til 0, eller setter tiden til 0:00 (VELG og "-" "+"-knappene)



Data for lavt strømforbruk i henhold til kommisjonsforordning (EU) 2023/826
Produktets strømforbruk i betingelse for av-modus: 0,5 W
Periode der utstyret automatisk når betingelsen for av-modus: 20 min

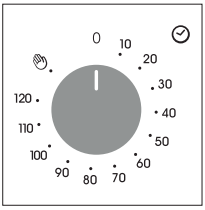
1. Funksjonsvelgerknapp
2. Koketid
3. Termostatvelgerknapp

Bruke minuttelleren



For å stille inn tilberedningstiden dreier du bryteren en hell omdreining og plasserer deretter pekeren på nødvendig tid. Når tiden er over vil det utløses
et lydsignal i et par sekunder.

Bruk av timeren for slutten av tilberedningen



Denne kontrollen gjør det mulig å stille inn ønsket koketid (maks. 120 min.), ovnen vil automatisk slå seg av ved slutten av den innstilte tiden. Timeren vil telle ned fra innstilt tid tilbake til 0-posisjon og slå seg av automatisk. For normal bruk av ovnen, sett timeren til -posisjon.
For å stille inn ovnen, sørg for at timeren ikke er på 0-posisjon

Stekemodi (Avhengig av ovnsmodellen.)

Funksjons-skive	T °Cstan-dard	T °Område	Funksjon
			LAMP: Slår på ovnslyset.
			OPPTINING: Når skiven er satt til denne posisjonen. Viften sirkulerer luft i romtemperatur rundt den frosne maten slik at den tiner uten at proteininnholdet i maten endres eller endres.
	180	50 ÷ MAX	MULTINIVÅ: Vi anbefaler denne metoden for fjærkre, kaker, fisk og grønnsaker. Varme trenger bedre inn i maten og både tilberednings- og forvarmingstidene reduseres. Du kan tilberede forskjellige typer mat samtidig, med eller uten samme tilberedning ved en eller flere posisjoner. Denne tilberedningsmetoden gir jevn varmefordeling og luktene blandes ikke. Beregn omtrent ti minutter ekstra når du tilbereder flere retter samtidig.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Denne funksjonen gjør det mulig å tilberede mat på en sunnere måte, ved å redusere mengden fett eller olje som trengs. Kombinasjonen av varmeelementer og pulserende luft gir perfekte bakeresultater.
	210	50 ÷ MAX	BUNNVARMING + VIFTE: Undervarmeelementet brukes med viften som sirkulerer luften inne i ovnen. Denne metoden er ideell for fruktflaner, terter, quicher, pizza og paté. Det forhindrer at forsiden av matvarer tørker ut.
	210	50 ÷ MAX	BUNNVARMING + VIFTE + STEAM: Varmluften fordeles over de forskjellige stekehyllene, og gjør denne funksjonen ideell til å lage forskjellige retter på samme tid uten å blande smaken og duftene.Ved å trykke på STEAM-knappen fungerer dampvalget med tradisjonell varme og gir dermed den beste smaken og teksturen for dine retter og perfekt heving.Denne modusen er egnet til butterdeig, gjærbasert dessert, brød og pizza, stekt kjøtt og fisk.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENSJONEL: Det øverste og nederste elementet i ovnen brukes. Dette er den tradisjonelle formen for baking og steking. Dette er ideelt ved steking av kjøtt og vilt, ved baking av kjeks og epler, og når maten skal gjøres fin og sprø

Funksjons-skive	T °Cstan-dard	T °Område	Funksjon
	220	50 ÷ MAX	KONVENSJONELL + DAMP : Både topp- og bunnvarmeelementer brukes. Forvarm ovnen i cirka ti minutter. Denne metoden er ideell for all tradisjonell steking og baking. Plasser maten og fatet på en hylle i midtposisjon. Denne funksjonen gir også dampassistert matlaging, som krever tilsetning av 100 ml vann i hulrommet når ovnen er kald og vri knappen til denne funksjonen. Ikke bruk forvarming for denne funksjonen. Dampmodus kan brukes for å få en sprøere skorpe og en blankere overflate, spesielt for bakerier.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Perfekt for store mengder pølser, biffer og toast. Hele området under grillelementet blir varmt. Bruk døren lukket. Snu maten to tredjedeler ut i steketiden (om nødvendig). For toast, bruk maksimal temperatur i øverste posisjon (hylle 5) uten forvarming.
	210	50 ÷ MAX	KONVENSJONELL+ VIFTE: Ved å velge denne funksjonen, fungerer de nedre og øvre varmeelementene sammen med viften for en jevn matlaging på alle nivåer. Denne tilberedningsmetoden er ideell for steker, gryteretter, grønn-saker eller paier med fuktig fyll.
	210	50 ÷ MAX	KONVENSJONELL+ VIFTE + DAMP : Ved å velge denne funksjonen fungerer de nedre og øvre varmeelementene sammen med viften for en jevn matlaging på alle nivåer. Denne funksjonen gir også dampassistert matlaging, som krever tilsetning av 150 ml vann i hulrommet og vri knappen til denne funksjonen. Ikke bruk forvarming for denne funksjonen. Denne tilberedningsmetoden øker mørheten og smaken til hver rett, spesielt steker og rødt kjøtt.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Med denne funksjonen sirkulerer varm luft i ovnen for å sikre det perfekte resultatet for retter slik som pizza eller kake.
	200	200	AIRFRY : Denne funksjonen er ideell for luftsteiking og kombinert med til-behøret sikrer den varme luften å nå maten jevnt og tredimensjonalt, noe som gir et sprøere resultat. Plasser dryppbrettet på nivå 1 for å samle opp juice eller panering.



Skann QR-koden og finn ut hvordan du i beste fall kan bruke den til å tilberede favorittoppskriftene dine.

*Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse

Generelle merknader om rengjøring

Apparatets levetid kan forlenges gjennom regelmessig rengjøring. Vent til ovnen er avkjølt før du utfører manuell rengjøring. Bruk aldri skurende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander for rengjøring, for ikke å skade de emaljerte delene uopprettelig. Bruk bare vann-, såpe- eller blekebaserte rengjøringsmidler (ammoniakk).

GLASSDELER

Det anbefales å rengjøre glassvinduet med et absorberende kjøkkenhåndkle etter hver bruk av ovnen.For å fjerne mer gjenstridige flekker kan du bruke en svamp som er fuktet med vaskemiddel, godt vridd ut og deretter skylles med vann.

TETNING AV OVNSVINDU

Hvis den er skitten, kan forseglingen rengjøres med en lett fuktig svamp.

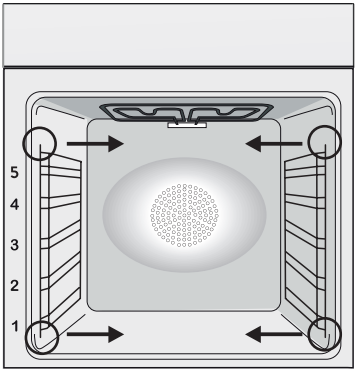
TILBEHØR

Rengjør tilbehøret med en våt, såpesvamp før du skyller og tørker dem: unngå å bruke skurende rengjøringsmidler.

DRYPPEPANNE

Etter å ha brukt grillen, fjern pannen fra ovnen. Hell det varme fettet i en beholder og vask kjelen i varmt vann med en svamp og oppvaskmiddel.
Hvis det gjenstår fettrester, dypp pannen i vann og vaskemiddel. Alternativt kan du vaske pannen i oppvaskmaskinen eller bruke et kommersielt ovnsvaskemiddel. Sett aldri en skitten panne tilbake i ovnen.

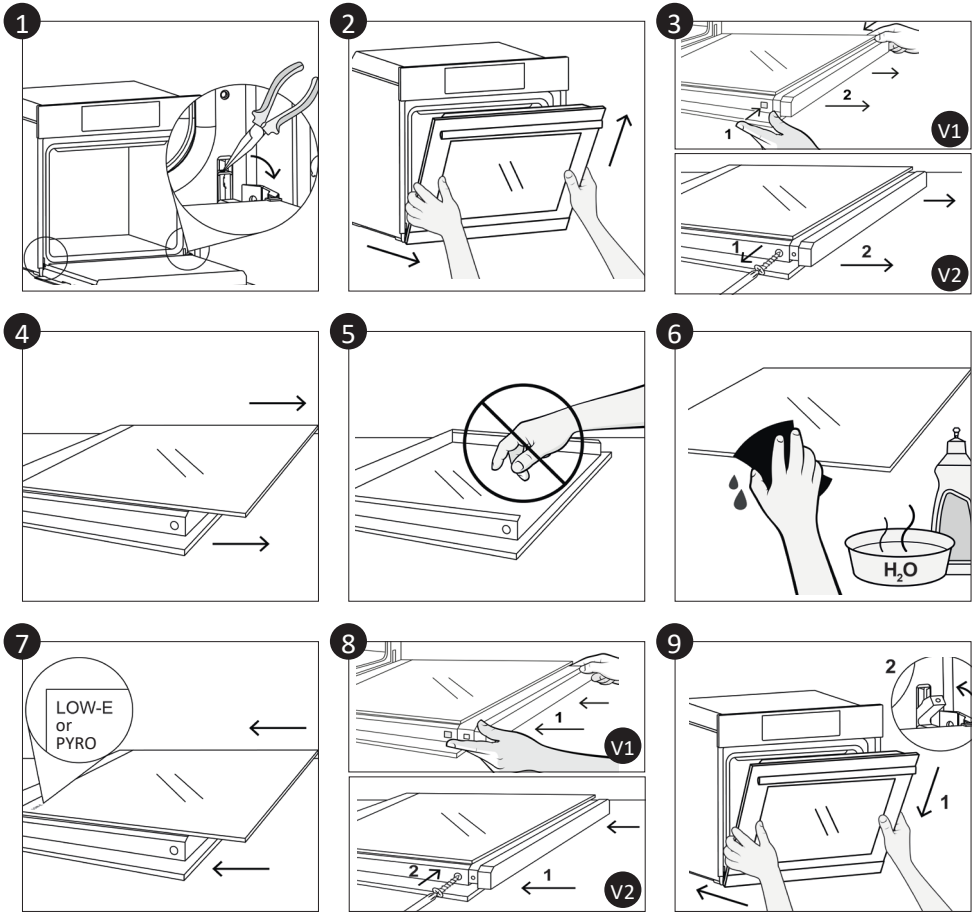
Vedlikehold (Avhengig av ovnsmodellen.)



INSTRUKSJON FOR FJERNING OG RENGJØRING AV SIDESTATIVENE

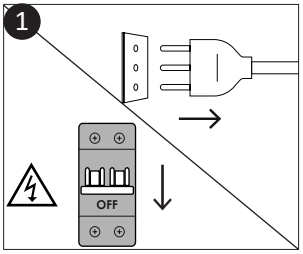
1. Fjern trådstativene ved å trekke dem i pilenes retning (se nedenfor)
2. For å rengjøre ristene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
3. Etter rengjøringsprosessen, installer trådstativene i omvendt rekkefølge.»

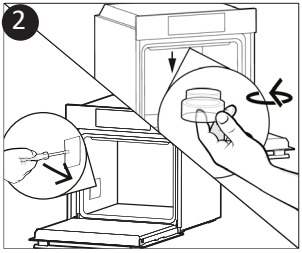
Fjerning og rengjøring av glassdøren (Avhengig av ovnsmodellen.)

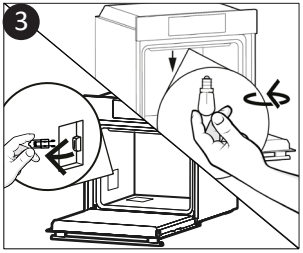


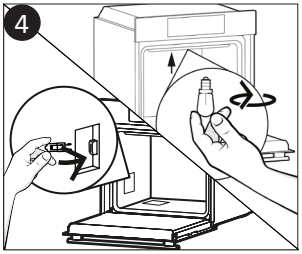
Bytte pære (Avhengig av ovnsmodellen.)

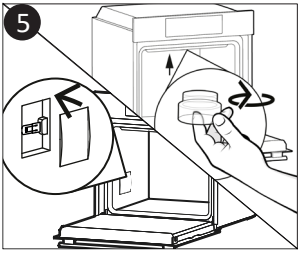
1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Løsne glassdekselet, skru av pæren og skift den ut med en ny pære av samme type.
3. Når den defekte pæren er skiftet, setter du på glassdekselet.

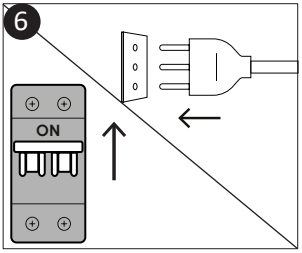


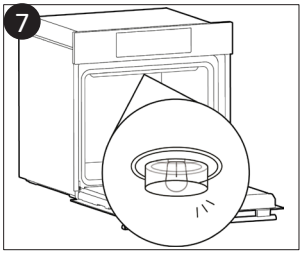












Dette produktet inneholder en eller flere lyskilder med energieffektivitetsklasse G (Lampe) * Ved problemer med denne lampen, kontakt kundeservice

Aquactiva Function (Avhengig av ovnsmodellen.)

Aquactiva-prosedyren bruker damp for å fjerne gjenværende fett og matpartikler fra ovnen.

1. Hell 100 ml vann i Aquactiva-beholderen nederst i ovnen.
2. Sett ovnsfunksjonen til Bunn + Varmevifte ( )
3. Still inn temperaturen til Aquactiva-ikonet
4. La programmet gå i 20 minutter.
5. Slå av programmet etter 20 minutter og la ovnen avkjøles.
6. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.

Advarsel: Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det.

Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader.

Bruk destillert eller drikkevann.





Avfallshåndtering og miljøvern



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes).

Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne
alt materialet. Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall;
- EE-avfall bør tas til dedikerte innsamlingsområder som administreres av bystyret eller et registrert selskap.

I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpteenheten.

SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

Hvis det er mulig, må du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den. Åpne ovnsdøren så hyppig som mulig, fordi varmen fra hulromsdispenserne slipper ut hver gang den åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før den planlagte slutten på matlagingstiden, og bruke resten av varmen som ovnen fortsetter å generere. Hold tetningene rene og i god stand for å unngå at varme slipper ut utenfor hulrommet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetakst, gjør programmet "forsinket matlaging" energisparing enklere, og flytter tilberedningsprosessen til å starte med redusert tariff.

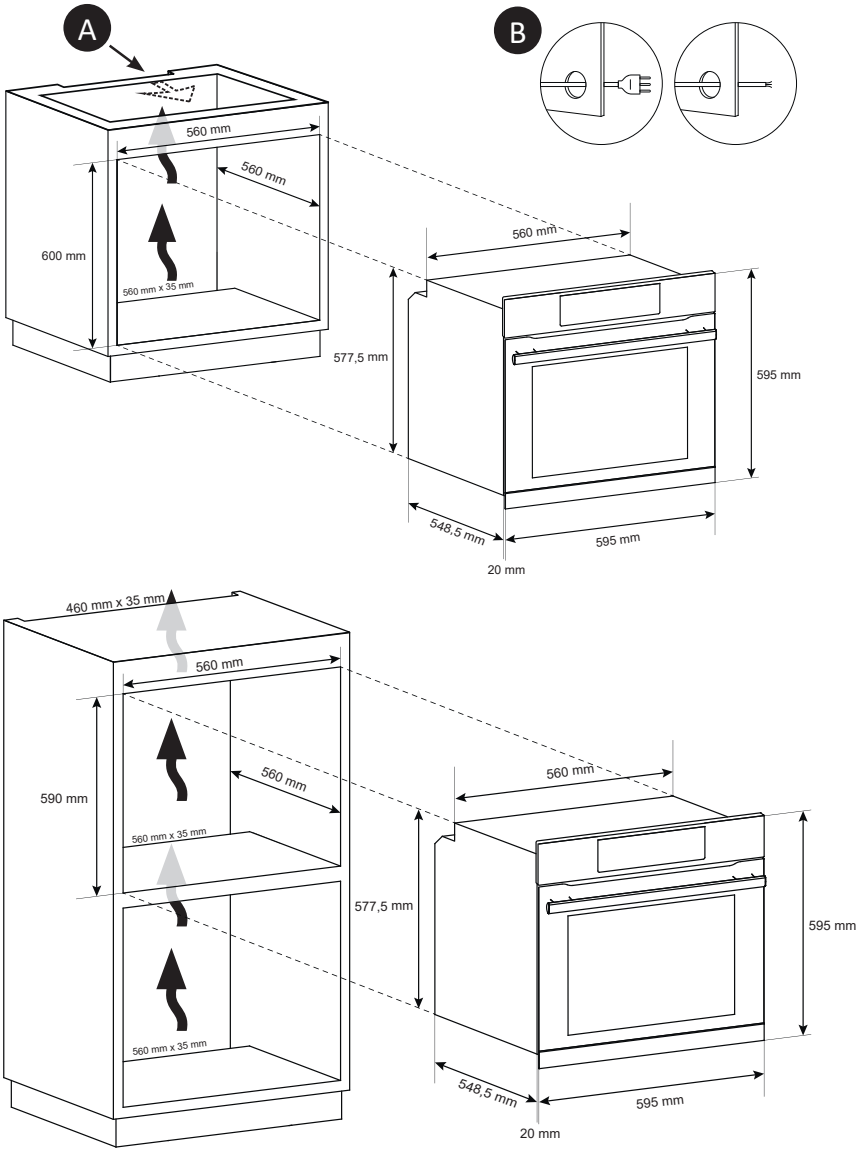
Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen varmes ikke opp	Klokken er ikke stilt	Still klokken
Ovnen varmes ikke opp	En kokefunksjon og temperatur er ikke stilt inn	Sørg for at de nødvendige innstillingene er riktige
Ibnegreønri nregaskbsr-juokne frrgarens-esnittet	Damp og kondens på brukergrens-esnittpanelet	Rengjør brukergrensesnittpanelet med en mikrofiberklut for å fjerne kondenseringslaget

Installation

NO Hvis ovnen ikke har kjølevifte, lag en åpning på 460 mm x 15 mm

NO Hvis møblet er dekket med bunn på baksiden, sørg for en åpning for strømforsyningskabelen..



NO Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter som følge av trykk- eller transkripsjonsfeil i denne brosjyren. Vi forbeholder oss retten til å utføre endringer av produktene etter behov, inkludert forbrukets interesser, uten å skade egenskapene knyttet til sikkerhet eller funksjon.

Innehåll

471 Säkerhetsanvisningar

474 Allmänna instruktioner

476 Produktbeskrivning

479 Displaybeskrivning

481 Tillagningslägen

483 Allmänna anmärkningar för rengöring

483 Underhåll

487 Felsökning

488 Installation

- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt, vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- VARNING: apparaten och tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte rör vid några heta delar.
- VARNING: de tillgängliga delarna kan bli heta när grillen används. Barn ska hållas på säkert avstånd.
- VARNING: för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- VARNING: för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare bör apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Barn under 8 år ska hållas på säkert avstånd från apparaten om de är konstant övervakade.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer som är 8 år eller äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, utan erfarenhet eller kunskap om produkten, endast om de övervakas eller förses med instruktioner om hur apparaten används, på ett säkert sätt med medvetenhet om de möjliga riskerna.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
- Använd inte hårda eller slipande material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsglaset. Detta kan repa ytan och krossa glaset.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut. Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.
- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Använd aldrig ånga för att rengöra ugnen.
  OM UGNEN TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN UTAN STICKKONTAKT:

- APPARATEN FÅR INTE ANSLUTAS TILL STRÖMKÄLLAN MED STICKKONTAKT ELLER UTTAG. DEN MÅSTE ANSLUTAS DIREKT TILL STRÖMFÖRSÖRJNINGEN. Anslutningen till strömkällan måste utföras av en kvalificerad elektriker. För att installera apparaten så att den överensstämmer med gällande säkerhetslagstiftning får ugnen endast anslutas genom att placera en omnipolär brytare, med kontaktseparering som överensstämmer med kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och strömkällan. Den omnipolära brytaren måste bära den maximala anslutna lasten och vara i linje med gällande lagstiftning. Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Den omnipolära brytaren som används för anslutningen måste vara lätt att komma åt när apparaten är installerad.
- Anslutningen till strömkällan måste utföras av en kvalificerad elektriker med hänsyn till ugnens och strömkällans polaritet.
- Frånkopplingen ska ske med brytare i det fasta kablaget enligtledningsreglerna

  OM UGNEN TILLHANDAHÅLLS AV TILLVERKAREN MED STICKKONTAKT:
- Ska uttaget vara lämpligt för den belastning som anges på etiketten och måste ha jordkontakt ansluten och i drift.

  Jordledaren har en gulgrön färg. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker. Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag. Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras. Anslutning till strömkällan kan också göras genom att placera en omnipolär brytare, med kontaktseparation som uppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och den strömkälla som kan bära den maximala anslutna belastningen och som är i linje med gällande lagstiftning. Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget eller den omnipolära brytaren som används för anslutningen ska vara lätt att komma åt när apparaten är installerad.
- Frånkoppling kan åstadkommas genom en åtkomlig kontakt eller genom att inkorporera en brytare i det fasta kablaget i enlighet

med ledningsreglerna.

- Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut mot en kabel eller ett speciellt knippe som finns tillgängligt från tillverkaren eller genom att kontakta kundserviceavdelningen. Typen av strömkabel måste vara H05V2V2-F. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker. Jordledaren (gulgrön) ska vara ca 10 mm längre än övriga ledare. För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.
- Underlåtenhet att följa ovannämnda anvisningar kan äventyra maskinens säkerhet och garantin upphör att gälla.
- Eventuella matrester ska avlägsnas före rengöring.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående tillagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundsevice.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- När du placerar fästet inuti, se till att stoppet är riktat uppåt och bakåt i ugnen. Fästet måste sättas in helt i ugnen.
- VARNING: Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- VARNING: Placera inte mat i direkt kontakt med ugnsgaller. Använd lämpliga köksredskap eller bakplåtspapper.

VARNINGAR (*FÖR ÅNGPANNA)

- VARNING: Risk för brännskador och skador på apparaten: Vid användning av ångfunktionen kan den frigjorda ångan orsaka brännskador: öppna luckan försiktigt efter tillagning med ånga för att undvika skador.
- Använd endast dricksvatten för att fylla botten av utrymmet under ångfunktionen.
- VARNING! Efter användning kan vattnet som finns kvar i pannan fortfarande vara varmt. Hantera produkten försiktigt.
- Observera att ångpannan endast är avsedd för ugnsbruk. Använd inte ångpannan på en spishäll eller över öppen låga.
- Det rekommenderas inte att diska pannan. Diska den för hand med vanligt diskmedel.
- Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ångpannan.

Allmänna instruktioner

Vi tackar dig för att du har valt en av våra produkter. För att få bästa möjliga resultat med ugnen bör du läsa denna bruksanvisning noggrant och spara den för framtida behov. Innan du installerar ugnen ska du anteckna serienumret så att du kan ge det till kundtjänstpersonalen om vid eventuella reparationer.
När du tagit ugnen ur förpackningen ska du kontrollera att den inte har skadats under transporten. Om du är osäker ska du inte använda ugnen utan vända dig till en kvalificerad tekniker för råd. Förvara allt förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, spikar) utom räckhåll för barn. När ugnen slås på första gången kan en starkt luktande rök utvecklas, som beror på bindemedlet som används för isoleringspanelerna som omger ugnen. Detta är helt normalt och om det inträffar ska du vänta tills röken försvinner innan du sätter in maten i ugnen. Tillverkaren tar inget ansvar om instruktionerna i handboken inte följs.
OBS! Ugnsfunktionerna, egenskaperna och tillbehören som anges i denna bruksanvisning varierar beroende på vilken modell du har köpt.

Säkerhetsanvisningar

Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.
Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:
- dra inte i strömkabeln för att koppla bort apparaten från strömkällan.
- vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
- i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
- vid felaktig och/eller dålig drift, stäng av apparaten och manipulera den inte.

Elsäkerhet

SE TILL ATT EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFICERAD TEKNIKER UTFÖR DE ELEKTRISKA ANSLUTNINGARNA. Den strömförsörjning som ugnen är ansluten till måste överensstämma med gällande lagar i landet där den ska installeras. Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella skador som orsakas av underlåtenhet att följa dessa instruktioner. Ugnen måste anslutas till en strömförsörjning med ett jordat vägguttag eller en frånskiljare med flera poler, beroende på gällande lagar i landet där den ska installeras.
Strömförsörjningen ska skyddas med lämpliga säkringar och de kablar som används ska ha ett tvärsnitt som kan säkerställa korrekt matning till ugnen.

ANSLUTNING
Ugnen är försedd med en strömkabel som endast ska anslutas till en strömförsörjning med spänning på 220–240 Vac mellan faserna eller mellan fas och neutral. Innan ugnen ansluts till elnätet är det viktigt att kontrollera:
- spänningen som anges på mätaren;
- brytarens inställning.
Jordkabeln som är ansluten till ugnens jordningsuttag måste vara ansluten till strömförsörjningens jordningsuttag.

VARNING
Innan du ansluter ugnen till strömförsörjningen, be en kvalificerad elektriker att kontrollera kontinuiteten i strömförsörjningens jordningsuttag. Tillverkaren tar inget ansvar för eventuella olyckor eller andra problem som orsakas av felaktig anslutning till jordningsuttag eller av en jordförbindelse som har defekt kontinuitet.
OBS! Ugnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad. Strömkabeln får endast bytas ut av teknisk servicepersonal eller av tekniker med likvärdiga kvalifikationer.

Rekommendationer

Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick. Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras. För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur. Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugns- och bakformar som är resistenta mot mycket höga temperaturer.

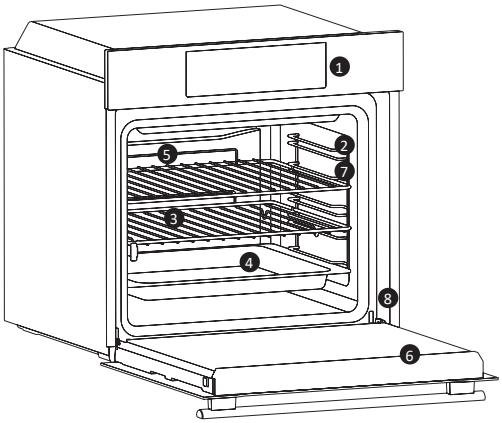
Installation

Tillverkarna är inte skyldiga att genomföra detta. Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felaktig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas. Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.
Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva. Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges på sista sidan beroende på typ av montering.

Första användningen

FÖRSTA RENGÖRING
Rengör ugnen innan den används för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande ”ny lukt”.

Produktbeskrivning

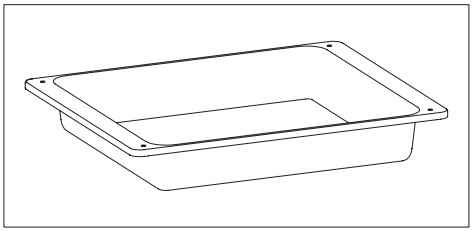


1. Kontrollpanel
2. Gallerpositioner (sidogaller om sådana ingår)
3. Galler
4. Ugnsplåtar
5. Fläkt (om det finns)
6. Ugnslucka
7. Sidogaller (endast för vissa modeller)
8. **8. Serienummer**

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

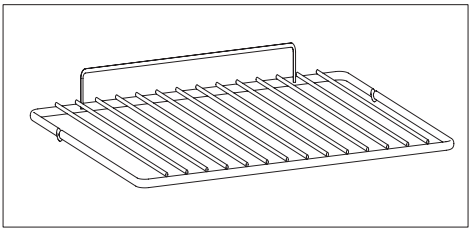
TILLBEHÖR (Beroende på ugnsmodell.)

Dropplåt



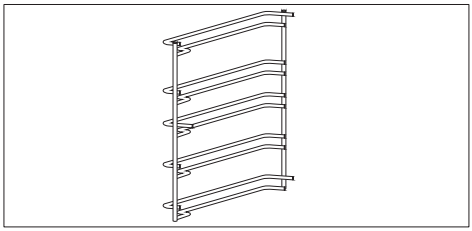
Samlar spill som droppar när du lagar mat på gallren.

Metallgaller



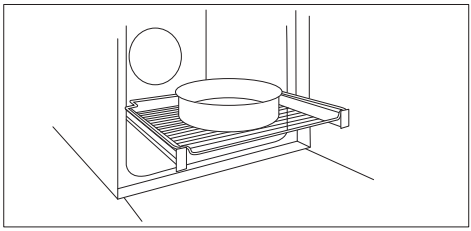
Håller bakplåtar och tallrikar. Placera inte mat i direkt kontakt med metallgallret.

Sidogaller (om det finns sådana)



Placerad på båda sidor inuti ugnen som håller metallgaller och dropplåtar.

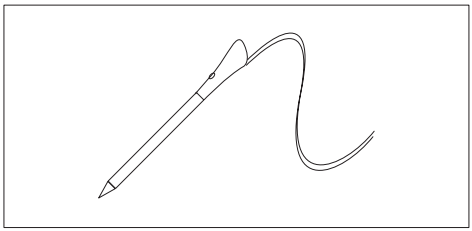
Teleskopskenor (om det finns sådana)



Två styrskenor för smidigare utdragning och omplacering av ugnsplåtar och galler gör det enklare att övervaka maten.

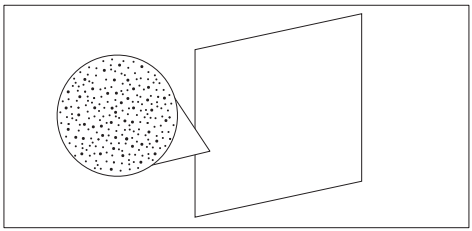
OBS: Ugnsgallren är inte lämpliga för direktkontakt med livsmedel. Använd gärna lämpliga bakplåtar eller bakplåtspapper.

Köttermometer (om det finns sådana)



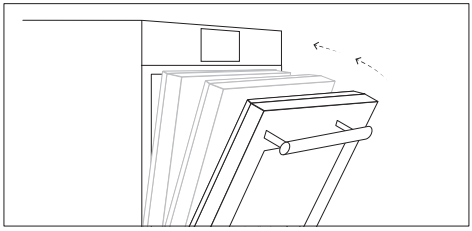
Mäter den inre temperaturen i maten under tillagningen. För in i hålet på ugnens ovansida. Ska sättas in medan ugnen är sval.
VARNINGAR:
• Sätt in köttermometern ordentligt innan du förvärmer eller börjar matlagningen.
• Köttermometern ska inte sättas in i fryst mat.

Katalytiska paneler (om det finns sådana)



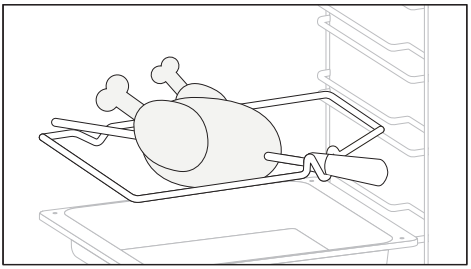
Specialpaneler med emaljbeläggning och mikroporös struktur omvandlar fett till gasformiga partiklar som enkelt kan tas bort. Ska bytas ut efter 3 års användning (vid 2/3 kokcykler per vecka).

Softclose (om det finns sådana)



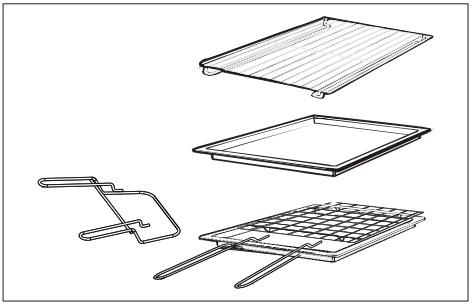
Gångjärnen säkerställer en automatisk, mjuk och smidig stängning av ugnsluckan.

Turnspit (om det finns sådana)



Ingen förvärmning krävs för tillagning av grillspett. Matlagning med stängd dörr.
• Skruva loss krokarna
• Sätt in spettet i köttet som ska tillagas
• Fäst köttet med krokarna
• Dra åt skruvarna
• Sätt in spindeln i hålet där motorn är placerad.
• Ta bort handtaget och använd det i slutet av tillagningen för att undvika brännskador när du tar ut maten ur ugnen

Grillpanna set (om det finns sådana)

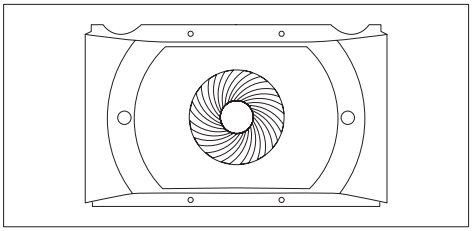


Den enkla hyllan kan ta formar och fat.
Brickhållarhyllan är särskilt bra för att grilla saker.
Använd den med droppbrickan.
Hyllornas speciella profil gör att de förblir horisontella även när de dras ut direkt. Det finns ingen risk för att ett fat glider eller spills.
Droppbrickan fångar upp juicen från grillad mat. Den används endast med grillen, grillen eller grillen med fläkt; ta ut den från ugnen för andra tillagningsmetoder.
Använd aldrig droppbrickan som en stekpanna eftersom detta skapar rök och fett kommer att stänka din ugn och göra den smutsig.

Brickhållaren

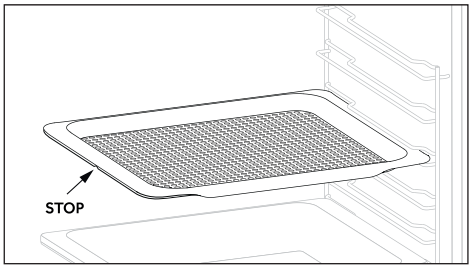
Brickhållarhyllan är idealisk för grillning. Använd den tillsammans med droppbrickan. Ett handtag ingår för att hjälpa till att flytta båda tillbehören på ett säkert sätt. Lämna inte handtaget kvar i ugnen.

Tillagningspanel (om det finns sådana)



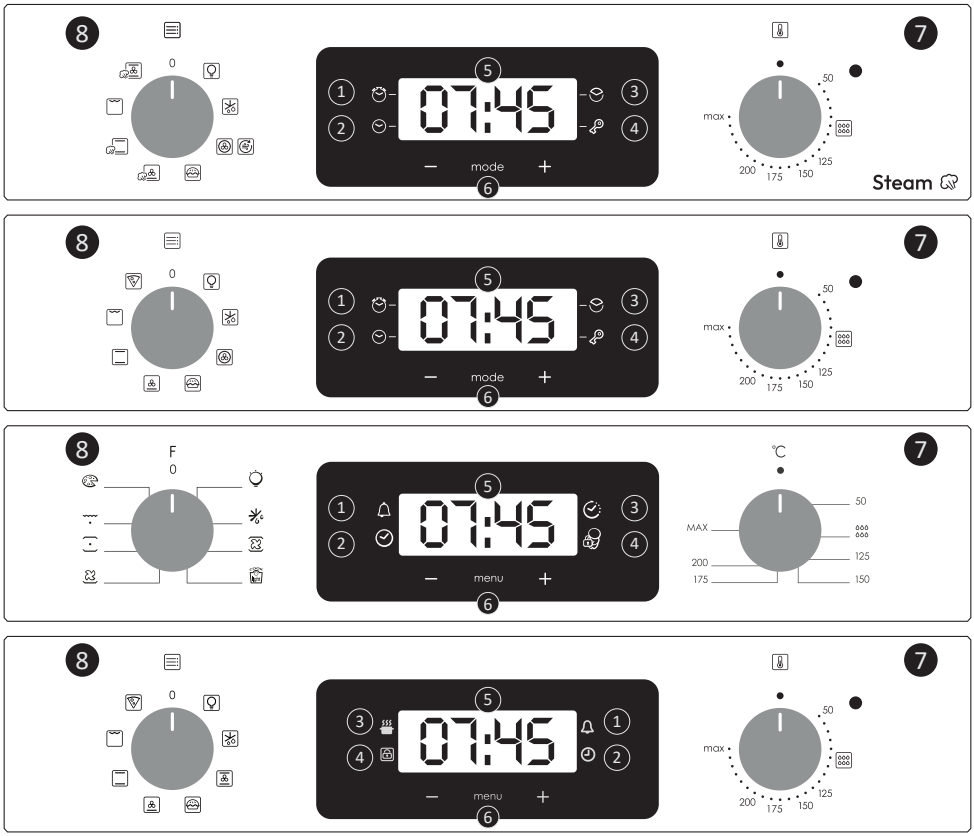
En luftfläkt som ökar luftcirkulationen inuti ugnen. Cirkulationen förbättrar matlagningen så att maten får en jämnare tillagning med kortare matlagningstider och jämnare temperaturfördelning inuti ugnen.

Airfry Tray (om det finns sådana)



Luftfritösbrickan säkerställer att varm luft når maten jämnt och tredimensionellt, vilket resulterar i en krispig yta samtidigt som insidan förblir saftig och mör. En bakplåt kan valfritt placeras på nivå L1 för att samla upp saft eller panering.

Displaybeskrivningcc (Beroende på ugnsmodell.)



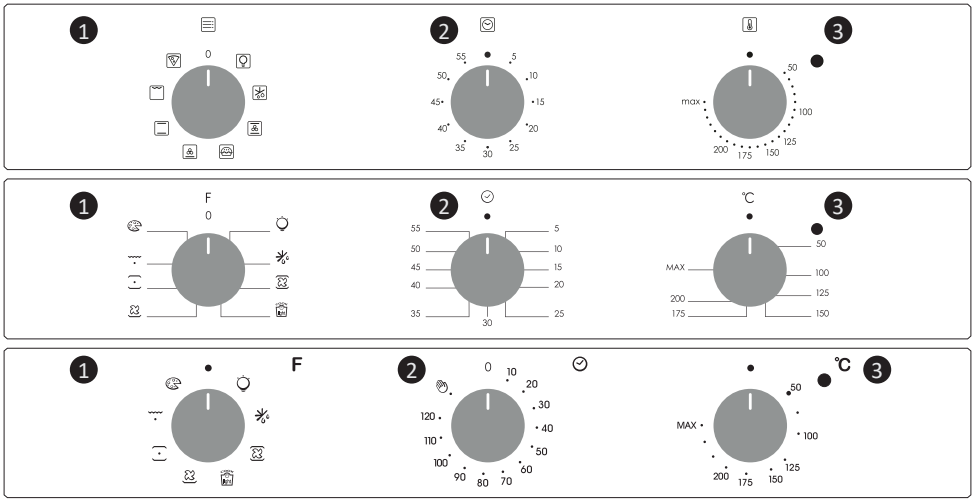
Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826
Produktens strömförbrukning i standbyläge med visning av information eller status: 0,8 W
Period efter vilken utrustningen når automatiskt standbyläge med visning av information eller status: 20 min.

1. Minutpåminnare
2. Klockinställning
3. Tillagningstid
4. Barnlås
5. Temperatur- eller klockdisplay
6. Justeringsknappar för LCD-display
7. Termostatvred
8. Funktionsvred

VARNING: Den första åtgärden att utföra efter att ugnen har installerats eller efter ett strömavbrott (detta känns igen på att displayen blinkar och visar 12:00) är att ställa in rätt tid. Gör så här: Tryck på den centrala knappen fyra gånger. Ställ in tiden med knapparna “-” och “+”.
Släpp alla knappar.
OBS: Ugnen fungerar endast om klockan är inställd.

Användning av klockprogrammerare för touchkontroll (Beroende på ugnsmodell.)

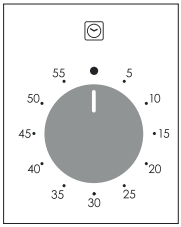
FUNKTION	SÅ AKTIVERAR DU	SÅ INAKTIVERAR DU	DETTA GÖR FUNKTIONEN	DÄRFÖR BEHÖVS DEN
KNAPPLÅS	• Barnlåsfunktionen aktiveras genom att trycka på Set (+) i minst 5 sekunder. Från och med detta ögonblick är alla andra funktioner låsta, LED för barnlås tänds, displayen blinkar STOP och visar tiden intermittent	• Barnlåsfunktionen avaktiveras genom att trycka på pekplattan Set (+) igen i minst 5 sekunder. Från detta ögonblick släcks LED-lampan för barnlåset och alla funktioner kan väljas igen.		
MINUTT MINDRE	• Tryck på mittknappen 1 gånger • Tryck på knapparna "-" "+" för att ställa in önskad tid • Släpp alla knappar	• När den inställda tiden har förflutit aktiveras ett ljudlarm (detta larm stoppas av sig själv, men det kan stoppas omedelbart genom att trycka på knappen) VÄLJ.	• Larmar ett larm vid slutet av den inställda tiden. • Under processen visar displayen återstående tid.	• Gör det möjligt att använda ugnen som väckarklocka (kan aktiveras antingen när du använder ugnen eller utan att använda ugnen)
MATNINGSTID	• Tryck på mittknappen två gånger • Tryck på knapparna "-" eller "+" för att ställa in önskad tillagningslängd • Släpp alla knappar • Ställ in tillagningsfunktionen med ugnsfunktionsväljaren	• Tryck på valfri knapp för att stoppa signalen. Tryck på mittknappen för att återgå till klockfunktionen.	• Den gör det möjligt att förinställa den tillagningstid som krävs för det valda receptet. • För att kontrollera hur lång tid det är kvar att köra, tryck på SELECT-knappen 2 gånger. • För att ändra/ändra den förinställda tiden, tryck på SELECT och "-" "+" knapparna.	• När tiden har gått stängs ugnen av automatiskt. Om du vill stoppa tillagningen tidigare, vrid antingen funktionsväljaren till 0 eller ställ in tiden på 0:00 (VÄLJ och "-" "+"-knapparna)



Uppgifter om låg energiförbrukning enligt kommissionens förordning (EU) 2023/826
Produktens strömförbrukning i avstängt läge: 0,5 W
Period efter vilken utrustningen automatiskt når avstängt läge: 20 min.

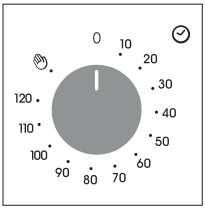
1. Funktionsväljarknapp
2. Matlagningstid
3. Termostatväljare

Använda minuttimern



För att ställa in tillagningstiden vrider du ett helt varv och ställer sedan in indexet till önskad tid. När tiden är slut kommer signalen att ringa i några sekunder.

Använder timern för slutet av tillagningen



Denna kontroll gör det möjligt att ställa in önskad tillagningstid (max. 120 min.) ugnen stängs automatiskt av vid slutet av den inställda tiden.
Timern räknar ner från den inställda tiden och återgår till 0-läget och stängs av automatiskt.

För normal användning av ugnen ställ in timern på ✋-läget.
För att ställa in ugnen, se till att timern inte är på 0-läget

Tillagningslägen (Beroende på ugnsmodell.)

Funktion-sratt	T °C standard	T °C intervall	Function
			LAMP: Tänder ugnslampan.
			AVFROST: när ratten är inställd på denna position. Fläkten cirkulerar luften vid rumstemperatur kring den frusna maten så att den tinas på några minuter utan att proteininnehållet i maten ändras eller förändras.
	180	50 ÷ MAX	FLERNIVÅ: vi rekommenderar att du använder denna metod för fågel, bakverk, fisk och grönsaker. Värmen tränger bättre in i maten och både tillagnings- och föruppvärmningstiderna minskar. Du kan laga olika maträtter samtidigt med eller utan samma förberedelse i ett eller flera lägen. Denna matlagningsmetod ger en jämn värmefördelning och lukterna blandas inte. Lägg till cirka tio minuter extra när du lagar mat samtidigt.
	190	50 ÷ MAX	* COOK LIGHT: Med denna funktion kan du laga mat på ett hälsosamt sätt genom att minska mängden fett eller olja som krävs. Kombinationen av värmeelementen med en pulserande luftcykel garanterar ett perfekt tillagningsresultat.
	210	50 ÷ MAX	UNDERVÄRME + FLÄKT: Det undre värmeelementet används med fläkten som cirkulerar luften inne i ugnen. Denna metod är idealisk för fruktflans, tårtor, pajer, pizza och paté. Det förhindrar att matens främre yta torkar ut.
	210	50 ÷ MAX	UNDERVÄRME + FLÄKT + ÅNGA: Den heta luften fördelas till olika hyllor, vilket gör denna funktion idealisk för tillagning av olika typer av mat samtidigt, utan att blanda smaker och lukter.Genom att trycka på ÅNG-knappen arbetar ångfunktionen med traditionell värme och säkerställer därmed bästa smak och sammansättning för dina maträtter och perfekt jäsning.Detta läge är lämpligt för tillagning av smördegar, jästbaserade desserter, bröd och pizza, rostat kött och fisk.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENTIONELL VARME: Både övre och undre värmeelement används. Värm ugnen i cirka tio minuter. Denna metod är idealisk för all traditionell rostning och bakning. Placera maten och dess form på en hylla i mittenläge.

Funktion-sratt	T °C standard	T °C intervall	Function
	220	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL + ÅNGA: Både övre och undre värmeelement används. Värm ugnen i cirka tio minuter. Denna metod är idealisk för all traditionell rostning och bakning. Placera maten och dess form på en hylla i mittenläge. Denna funktion ger också ångassisterad tillagning, vilket kräver att man tillsätter 100 ml vatten i ugnen när ugnen är kall och vrider vredet till denna funktion. Använd inte förvärmning för denna funktion. Ångläget kan användas för att få en krispigare skorpa och en glansigare yta för, särskilt bagerier.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Perfekt för att grilla stora mängder korv, biffar och rosta bröd. Hela området under grillelementet blir varmt. Använd med stängd lucka. Vänd maten två tredjedelar in i tillagningen vid behov. För rostning av bröd, använd max temperatur på hyllposition 5 utan förvärmning.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL+ FLÄKT: Genom att välja denna funktion arbetar de nedre och övre värmeelementen tillsammans med fläkten för en enhetlig tillagning på alla nivåer. Denna tillagningsmetod är idealisk för stekar, kassler, grönsaker eller pajer med fuktig fyllning.
	210	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL+ FLÄKT + ÅNGA : Genom att välja denna funktion arbetar de nedre och övre värmeelementen tillsammans med fläkten för en enhetlig tillagning på alla nivåer. Denna funktion ger också ångassisterad tillagning, vilket kräver att man tillsätter 150 ml vatten i håligheten och vrider vredet till denna funktion. Använd inte förvärmning för denna funktion. Denna tillagningsmetod ökar mörheten och smaken av varje rätt, särskilt stekar och rött kött.
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: med denna funktion cirkulerar het luft i ugnen för att säkerställa ett perfekt resultat vid tillagning av maträtter såsom pizza eller kakor.
	200	200	AIRFRY : Denna funktion är idealisk för luftfry-bakning och i kombination med tillbehöret säkerställer att den varma luften når maten jämnt och tredimensionellt, vilket ger ett krispigare resultat. Placera droppbrickan på nivå 1 för att samla upp juice eller panering.

Skanna QR-koden och upptäck hur du i bästa fall använder den för att förbereda dina favoritrecept.

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass

Allmänna anmärkningar om rengöring

Apparatens livscykel kan förlängas genom regelbunden rengöring. Vänta tills ugnen svalnat innan du påbörjar manuellt rengöringsarbete. Använd aldrig slipmedel, stålull eller vassa föremål vid rengöring, eftersom detta kan leda till skador på den emaljerade ytan som inte går att reparera.
Använd endast vatten, tvål eller blekmedel (ammoniak).

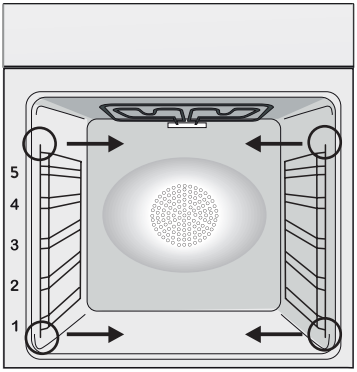
GLAS
Vi rekommenderar att du rengör ugnens glasfönster med en absorberande kökshandduk efter varje användningstillfälle.
För att ta bort mer envisa fläckar kan du använda en svamp med diskmedel som du vrider ut ordentligt. Skölj sedan med vatten.

UGNSPACKNING FÖNSTER
Om packningen är smutsig kan du göra rent den med en lätt fuktad svamp.

TILLBEHÖR
Rengör tillbehören med en våt svamp med tvål innan du sköljer och torkar dem: undvik att använda nötande rengöringsmedel.

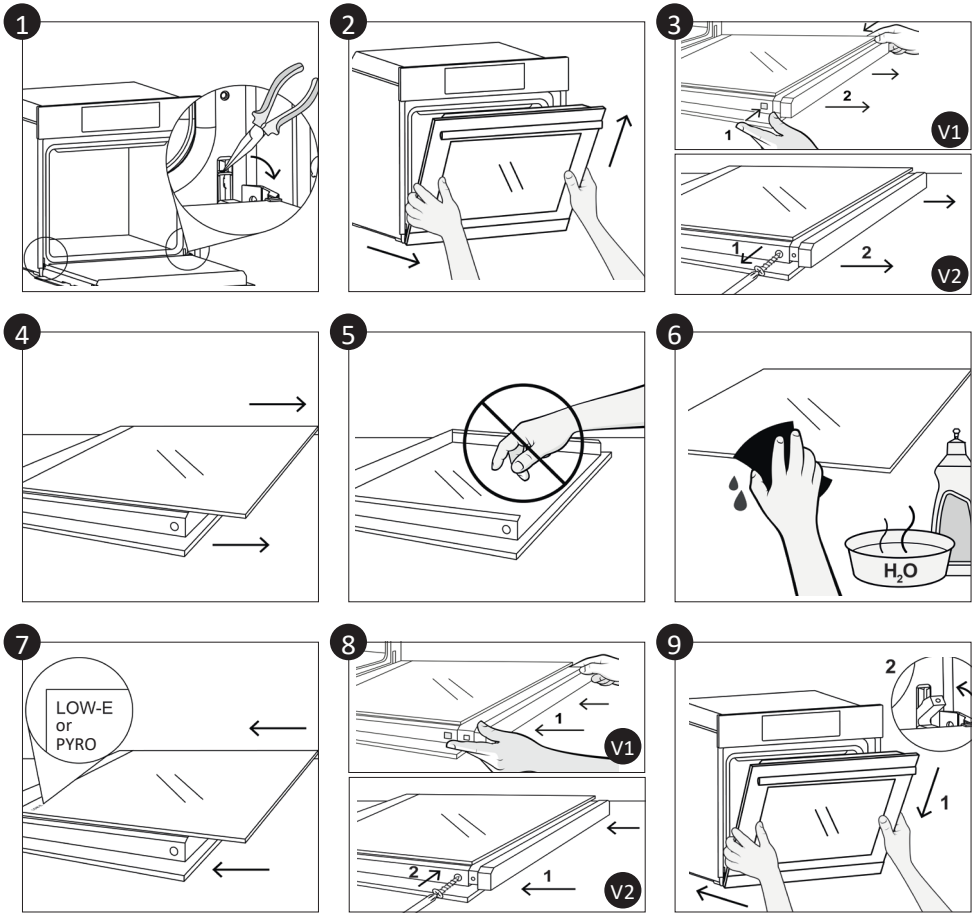
DROPPLÅT
När grillen har använts ska plåten tas ut ur ugnen. Häll det varma fettet i en behållare och rengör plåten vatten med en svamp och diskmedel.
Om oljiga rester finns kvar ska brickan sänkas ned i vatten och diskmedel. Alternativt kan du diska plåten diskmaskinen eller använda ett kommersiellt ugnsdiskmedel. Sätt aldrig tillbaka en smutsig plåt i ugnen.

Underhåll (Beroende på ugnsmodell.)



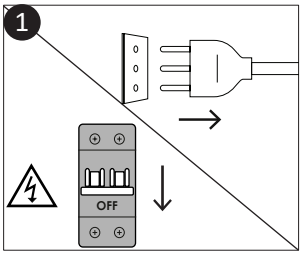
BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV SIDORÄCKEN
Ta bort trådhyllorna genom att dra dem i pilarnas riktning (se bilden nedan).
För att rengöra trådhyllorna, placera dem i diskmaskinen eller använd en våt svamp. Se till att de torkas ordentligt efteråt. Efter rengöring, installera trådhyllorna igen i omvänd ordning.

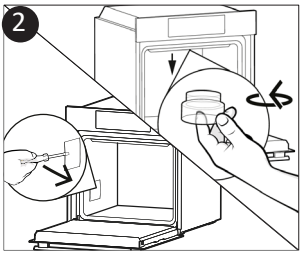
Borttagning och rengöring av glasdörren (Beroende på ugnsmodell.)

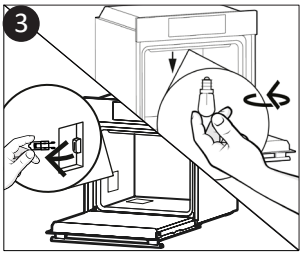


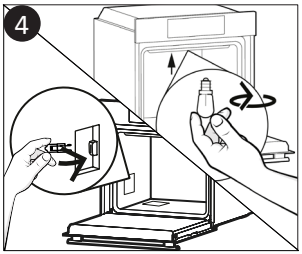
Byte av glödlampa (Beroende på ugnsmodell.)

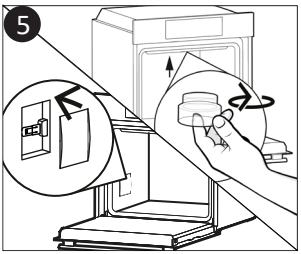
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Lossa glasskyddet, skruva loss glödlampan och byt ut den mot en ny glödlampa av samma typ.
3. När den defekta glödlampan har bytts, sätt tillbaka glaskåpan.

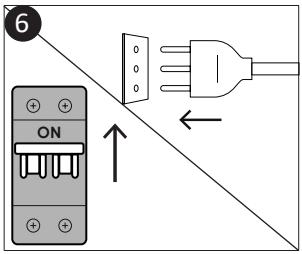


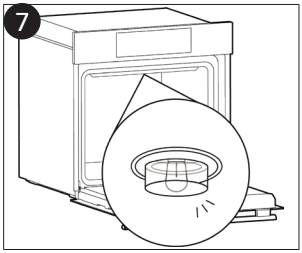












Denna produkt innehåller en eller flera ljuskällor av energieffektivitetsklass G (Lampa) * Vid problem med denna lampa, kontakta kundtjänst

Aquactiva funktion (Beroende på ugnsmodell.)

Aquactiva-proceduren använder ånga för att avlägsna kvarvarande fett och matpartiklar från ugnen.
1. Häll 100 ml vatten i Aquactiva-behållaren längst ner i ugnen.
2. Ställ in ugnsfunktionen på Botten + Fläktvärmare ( )
3. Ställ in temperaturen på Aquactiva-ikonen
4. Låt programmet köra i 20 minuter.
5. Stäng av programmet efter 20 minuter och låt ugnen svalna.
6. När apparaten är sval, rengör ugnens insida med en trasa.

Varning: Se till att apparaten är sval innan du rör vid den.
Var försiktig med alla heta ytor då det finns risk för brännskador.
Använd destillerat eller drickbart vatten.





Avfallshantering och miljöskydd



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/ EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem.
Det är viktigt att följa några grundläggande regler:
- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.
-WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.
I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ungen helt, så långt det är möjligt. Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas. För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut.
Använd ugnens restvärme resten av tiden. Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick.
Om du har ett elavtal med timdebitering gör programmet ”fördröjd tillagning” det enklare att spara energi genom att matlagningsprocessen flyttas till en tidpunkt när elpriset är lägre.

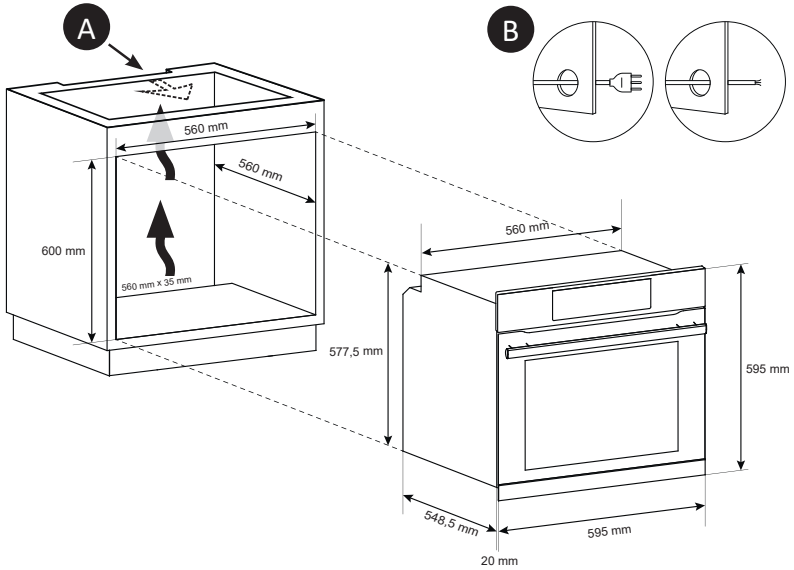
Felsökning

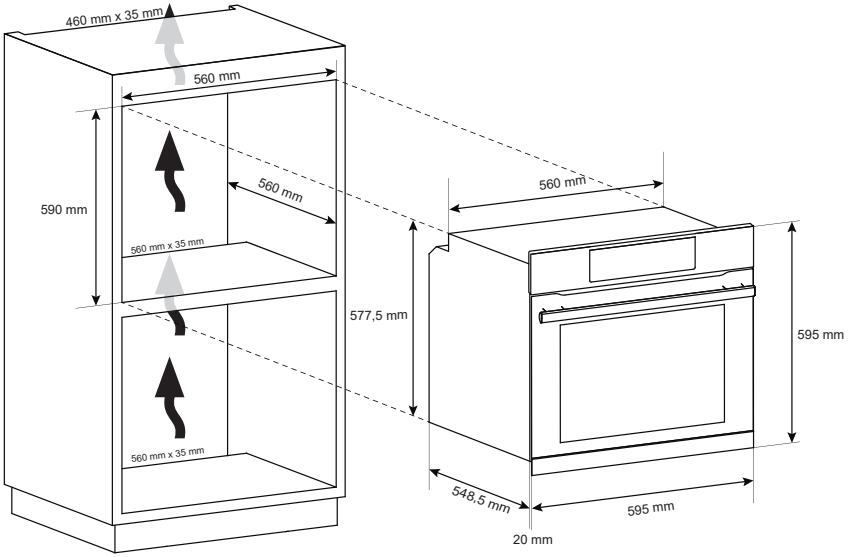
PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen värms inte upp	Klockan är inte inställd	Ställ in klockan
Ugnen värms inte upp	En tillagningsfunktion och temperatur har inte ställts in	Se till att de nödvändiga inställningarna är korrekta
No reaction of the touch user interface	Ånga och kondens på användargränssnittspanelen	Rengör användargränssnittspanelen med en mikrofiberduk för att ta bort kondensskiktet

Installation

SV Om ugnen inte har en kylfläkt, skapa en öppning på 460 mm x 15 mm

SV Om möbeln har en bottenskiva på baksidan måste en öppning skapas för strömförsörjningskabeln.





SV Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter till följd av tryck- eller transkriptionsfel i denna broschyr. Vi förbehåller oss rätten att utföra modifieringar av produkterna efter behov, inklusive konsumtionsintressen, utan att det påverkar egenskaperna som rör säkerhet eller funktion.

Огляд

491 Указівки з техніки безпеки

496 Загальні інструкції

498 Опис виробу

501 Опис дисплея

503 Режими приготування

506 Загальні зауваження щодо очищення

506 Технічне обслуговування

509 Усунення несправностей

510 Встановлення

Указівки з техніки безпеки

- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому разі конден сація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15-20 хвилин.
- УВАГА! Під час використання духової шафи її доступні частини можуть нагріватися. Маленькі діти мають перебувати на безпечній відстані.
- УВАГА! Під час використання гриля доступні частини приладу можуть нагріватися. Діти мають перебувати на безпечній відстані.
- Перед проведенням будь-яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.
- УВАГА! Щоб уникнути будь-якої небезпеки, спричиненої випадковим скиданням термопереривача, прилад не має живитися від зовнішнього комутаційного пристрою, зокрема від таймера. Заборонено під'єдну вати прилад до контуру, що регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років мають бути на безпечній відстані від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Особи віком від 8 років або з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, які не мають досвіду використання приладу або відповідних знань, можуть застосовувати його, лише якщо перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечної експлуатації виробу й усвідомлюють можливі ризики.
- Дітям заборонено виконувати очищення та технічне

обслуговування без нагляду.

- Не використовуйте грубі або абразивні матеріали чи гострі металеві шкребки для очищення скла дверцят духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколювання скла.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.
- Для цієї духової шафи використовуйте тільки рекомендований термощуп.
- Для процедур очищення заборонено використовувати пароочисник або розпилювач води високого тиску.
- УВАГА! Виріб і його доступні частини дуже нагріваються під час вико ристання. Будьте обережні, щоб не торкатися гарячих деталей.
- УВАГА! Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- ЯКЩО ВИРОБНИК ПОСТАЧАЄ ДУХОВУ ШАФУ БЕЗ ВИЛКИ: ЗАБОРОНЕНО ПІД'ЄДНУВАТИ ПРИЛАД ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВИЛКИ АБО РОЗЕТОК, НАТОМІСТЬ ЙОГО СЛІД ПІД'ЄДНАТИ БЕЗПО СЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ. Приєднання до джерела живлення має здійснювати фахівець із належною кваліфікацією. Щоб гарантувати встановлення згідно з чинними законодавчими нормами щодо безпеки, духову шафу слід під'єднувати лише за наявності між прила дом і джерелом живлення автоматичного вимикача з розділенням контактів, що відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги. Автоматичний вимикач має витримувати максимальне під'єднане навантаження та відповідати вимогам чинного законодавства. Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Автоматичний вимикач, що використовується для з'єднання, має бути легкодоступним після встановлення приладу. Приєднання духової шафи до джерела живлення має здійснювати кваліфікований фахівець з огляду на їхню полярність.

Для забезпечення можливості роз'єднання потрібно встановити перемикач і під'єднати його до стаціонарної електропроводки згідно з правилами її прокладання.

- ЯКЩО ВИРОБНИК ПОСТАЧАЄ ДУХОВУ ШАФУ З ВИЛКОЮ: Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом зазем лення. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Цю процедуру має виконувати фахівець із відповідною кваліфікацією. У разі несуміс ності розетки та штепсельної вилки приладу зверніться до кваліфі кованого електрика для заміни розетки на іншу модель належного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення. Приєднання до джерела живлення також можливе шляхом установлення між приладом і джерелом живлення автоматичного вимикача з розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства. Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодо ступними після встановлення приладу. Для роз'єднання можна використовувати вилку або перемикач, під'єднаний до стаціонарної електропроводки згідно з правилами її прокладання.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід замінити новим. Також можна замовити спеціальний джгут, звернувшись до виробника або відділу обслуговування клієнтів. Потрібний тип кабелю живлення: H05V2V2-F. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією. Жовто-зелений провідник заземлення має бути приб лизно на 10 мм довшим за інші провідники. Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
- Недотримання зазначених вище умов може призвести до того,

що прилад стане менш безпечним, а гарантія анулюється.

- Перед очищенням слід видалити всі залишки розлитих продуктів.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому разі зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що стопор спрямо ваний угору й розташований у задній частині камери. Полиця має бути повністю вставлена в камеру.
- Під час уставлення решітчастого дека стежте за тим, щоб протиковзна кромка була розташована позаду та спрямована вгору.
- УВАГА! Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосе редньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- УВАГА! У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ОБЕРЕЖНО! Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа прогріта.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Для охолодження та захисту внутрішніх частин потрібна належна циркуляція свіжого повітря, тому перед установленням духової шафи слід забезпечити достатню вентиляцію місця монтажу. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, згідно з типом з'єднання.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Не допускайте безпосереднього контакту їжі з решіт ками духової шафи. Використовуйте відповідний посуд або папір для випікання.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ З ПАРОЮ): Ризик опіків і пошко дження приладу: застосування функції приготування з парою може призвести до опіків. Після використання функції приготування з парою обережно відчиняйте дверцята, щоб уникнути травмування.
- Використовуйте лише питну воду для заповнення дна камери в разі застосування функції приготування з парою.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ (*ДЛЯ ПАРОВОГО РЕЗЕРВУАРА): Ризик опіків і пошко дження приладу: застосування функції приготування з парою може призвести до опіків. Після використання функції приготування з парою обережно відчиняйте дверцята, щоб уникнути травмування.
- Для приготування з парою використовуйте лише питну воду для наповнення резервуара.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Після використання залишки води в резервуарі можуть бути ще гарячими. Поводьтеся з ним обережно.
- Зверніть увагу, що паровий резервуар призначений для використання лише всередині духової шафи. Не використовуйте паровий резервуар на варильних поверхнях або на відкритому полум’ї.
- Не рекомендується ставити резервуар всередину посудомийної машини. Мийте його вручну зі звичайним миючим засобом для посуду.
- Не використовуйте агресивні абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення парового резервуару.

* Залежно від моделі духової шафи.

Загальні інструкції

Дякуємо за вибір одного з наших виробів. Для отримання найліпших результатів під час експлуатації духової шафи уважно прочитайте цей посібник і збережіть його для подальшого використання. Перш ніж установлювати духову шафу, запишіть її серійний номер, щоб мати змогу надати його персоналу служби підтримки клієнтів, якщо буде потрібен ремонт. Вийнявши духову шафу з пакувального матеріалу, переконайтеся, що її не було пошкоджено під час транспортування. Якщо у вас виникли сумніви, не використовуйте духову шафу та зверніться за порадою до кваліфікованого технічного фахівця. Зберігайте весь пакувальний матеріал (поліетиленові пакети, полістирол, цвяхи) у недоступному для дітей місці. Після першого ввімкнення духової шафи можна відчути сильний запах диму, спричиненого першим нагріванням клею на ізоляційних панелях навколо приладу. Це абсолютно нормально. У цьому разі слід зачекати, поки дим розсіється, перш ніж покласти їжу в духову шафу. Виробник не несе відповідальності за наслідки недотримання користувачем інструкцій, що містяться в цьому документі.

ПРИМІТКА. Функції духової шафи, характеристики й приладдя, зазначені в цьому посібнику, будуть різнитися залежно від придбаної вами моделі.

Указівки з техніки безпеки

Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, уважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче.

-Не тягніть за кабель живлення, щоб витягти вилку з розетки.

-Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами;

-Загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі.

-У разі несправності й / або неналежної роботи вимкніть прилад і не намагайтеся розібрати його.

Електробезпека

ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ ВИКОНУЄ ЕЛЕКТРИК АБО КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІК.

Джерело живлення, до якого приєднано духову шафу, має відповідати чинним законодавчим нормам країни, де відбувається встановлення приладу. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені недотриманням цих інструкцій. Духова шафа має бути під'єднана до джерела електропостачання із зазем

леною настінною розеткою або багатополюсним роз'єднувачем згідно з чинними законодавчими нормами країни, де відбувається встановлення приладу. Електропостачання має бути захищене за допомогою відпо

відних запобіжників, а задіяні кабелі повинні мати поперечний переріз, що здатен забезпечити належне живлення духової шафи.

ПІД'ЄДНАННЯ

Духова шафа постачається з кабелем живлення, який слід під'єднувати тільки до джерела електропостачання з напругою 220—240 В змінного струму між фазами або між фазою та нейтраллю.

Перш ніж під'єднати духову шафу до джерела електропостачання, важливо перевірити:

- напругу живлення, зазначену на контрольно-вимірювальному приладі;
- налаштування роз'єднувача.

Провідник заземлення, під'єднаний до клеми заземлення духової шафи, має бути приєднаний до клеми заземлення джерела живлення.

УВАГА!
Перш ніж під'єднати духову шафу до джерела живлення, зверніться до кваліфікованого електрика для перевірки цілісності клеми заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які нещасні випадки або інші проблеми, спричинені відсутністю з'єднання духової шафи з клемою заземлення або порушенням цілісності з'єднання із заземлювачем.

ПРИМІТКА. Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її демонтажу з попереднього місця. Заміну кабелю живлення мають виконувати тільки технічні сервісні фахівці або техніки з еквівалентною кваліфікацією.

Коли духова шафа вимкнена, навколо центрального головного вимикача може бути присутнє слабке світло. Це нормальне явище. Його можна прибрати, просто перевернувши вилку догори дном або помінявши місцями клеми живлення.

Рекомендації

Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що прода ються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях. Щоб уникнути надмір ного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру. Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

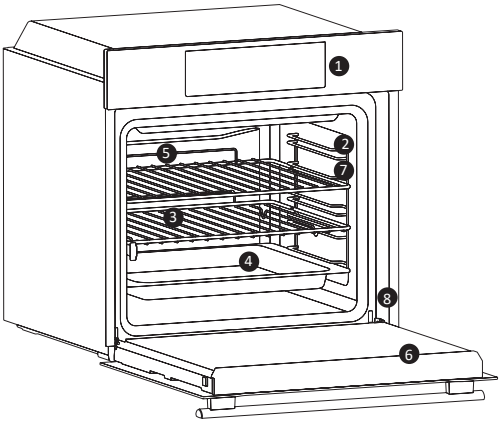
Встановлення

Виробники не зобов'язані виконувати цю операцію. Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення. Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Для охолодження та захисту внутрішніх частин потрібна належна циркуляція свіжого повітря, тому перед установленням духової шафи слід забезпечити достатню вентиляцію місця монтажу. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, згідно з типом з'єднання.

Перше використання

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ. Перед першим використанням очистіть духову шафу. Протріть зовнішні поверхні вологою м'якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосу ванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть порожню духову шафу на максимальну температуру приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.

Опис виробу

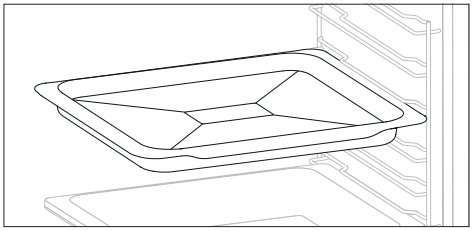


1. Панель керування
2. Розташування полиць (бічна дротяна решітка, якщо вона входить до комплекту постачання)
3. Решітки
4. Дека
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)
8. Серійний номер

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

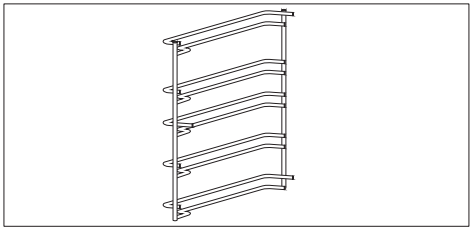
ПРИЛАДДЯ (залежно від моделі)

Глибоке деко



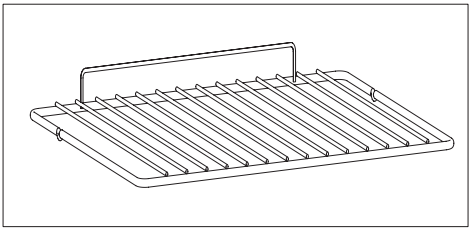
Глибоке деко ідеально підходить для рівномірного підрум'янення, що робить його ідеальним для печива, випічки, запіканок або печені. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі й запобігти безладу в духовці.

Бічні дротяні напрямні (лише за наявності)



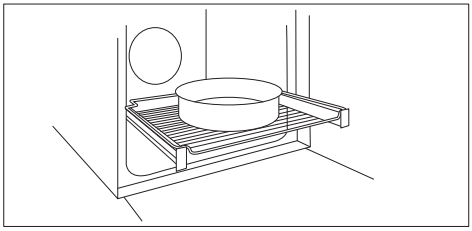
Розташовані з обох боків камери духової шафи для втримування металевих решіток і лотків для крапель.

Металева решітка



Тримають дека й посудини для випікання. Не кладіть їжу так, щоб вона безпосередньо торкалася металевої стійки.

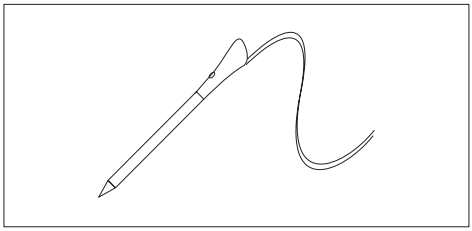
Висувні напрямні (лише за наявності)



Дві напрямні рейки полегшують перевірку стану приго тування їжі, оскільки вони дають змогу легко витягати дека й решітки, а також змінювати їхнє положення в камері духової шафи.

ПРИМІТКА. Стійки духової шафи не є придатними для безпосереднього контакту з їжею. Використовуйте відповідні дека або папір для випічки.

Термощуп (лише за наявності)

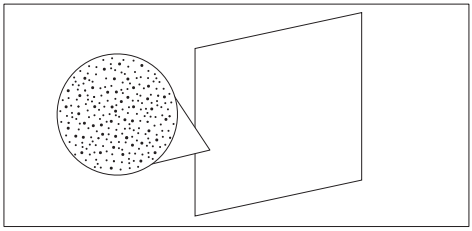


Вимірює внутрішню температуру їжі під час приготування. Уставте в отвір у верхній частині камери. Пристрій потрібно вставити, коли духова шафа охолонула.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

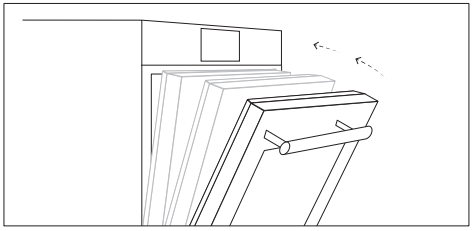
- Не запускайте попереднє підігрівання та не починайте приготування їжі, доки не вставите термощуп належ ним чином.
- Не намагайтеся вставляти термощуп у заморожену їжу.

Каталітичні панелі (лише за наявності)



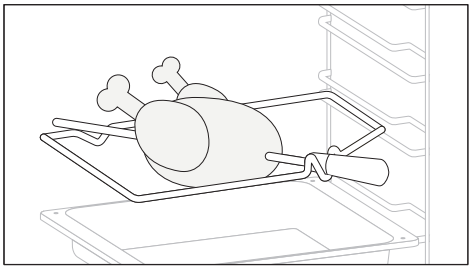
Спеціальні панелі з емалевим покриттям мають мікро пористу структуру для перетворення жиру на газоподібні речовини, які легко видаляються. Їх слід замінити через 3 роки використання (за умови виконання 2-3 циклів приготування на тиждень).

Система плавного закриття Softclose (лише за наявності)



Петлі, які забезпечують автоматичний поступовий і плавний рух дверцят духової шафи під час закриття.

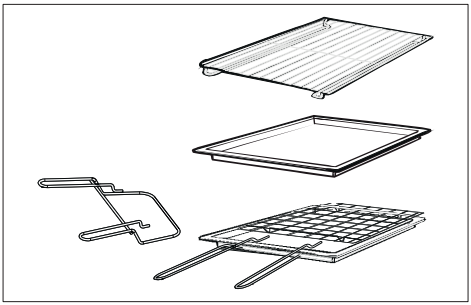
Рожен (лише за наявності)



Для приготування їжі на рожні не потрібне попереднє розігрівання. Приготування їжі із зачиненими дверцятами.

- Викрутіть гачки.
- Насадіть м'ясо, яке потрібно приготувати, на рожен.
- Закріпіть м'ясо за допомогою гачків.
- Затягніть гвинти.
- Уставте шпиндель в отвір, де розташований двигун.
- Зніміть ручку й використовуйте її наприкінці приготування, щоб уникнути опіків під час виймання страви з духової шафи.

Комплект для гриля (лише за наявності)

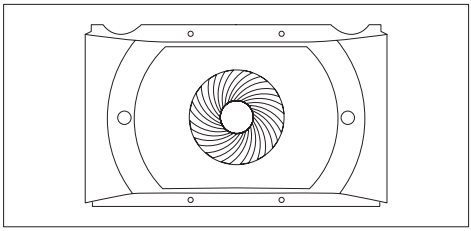


На простій полиці можна розмістити форми й посуд. Полиця-тримач для лотків особливо зручна для смаження на грилі. Використовуйте її разом із лотком для крапель. Завдяки особливій формі полиць вони залишаються у гори зонтальному положенні навіть у повністю висунутому стані. Немає ризику, що посуд зісковзне або з нього проллється рідина. Лоток для крапель збирає сік від страв, приготованих на грилі. Його слід використовувати лише під час приготування на грилі, на вертелі або на грилі з конвекцією; для інших способів приготування вийміть його з духової шафи. Ніколи не використовуйте лоток для крапель у якості форми для запікання, оскільки це призведе до утворення диму, а жир розбризкається по духовій шафі, що призведе до її забруднення.

Тримач лотка

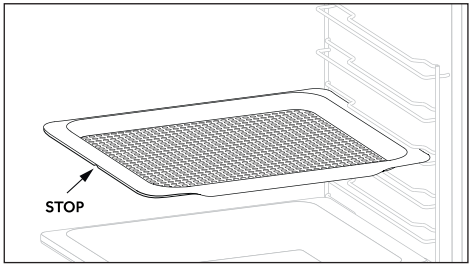
Тримач лотка ідеально підходить для приготування на грилі. Використовуйте його разом із лотком для крапель. У комплекті є ручка, яка допомагає безпечно переміщати обидва предмети приладдя. Не залишайте ручку всередині духової шафи.

Панель шеф-кухаря (лише за наявності)



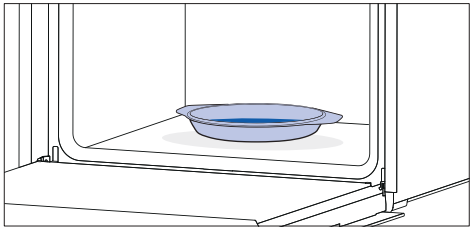
Це повітряний нагнітач, що посилює циркуляцію повітря всередині духової шафи. Він забезпечує ефективніше й рівномірніше приготування їжі за будь-якої температури, скорочує час готування та зрештою гарантує однаковий розподіл тепла всередині духової шафи.

Деко-аерофритюрниця (лише за наявності*)



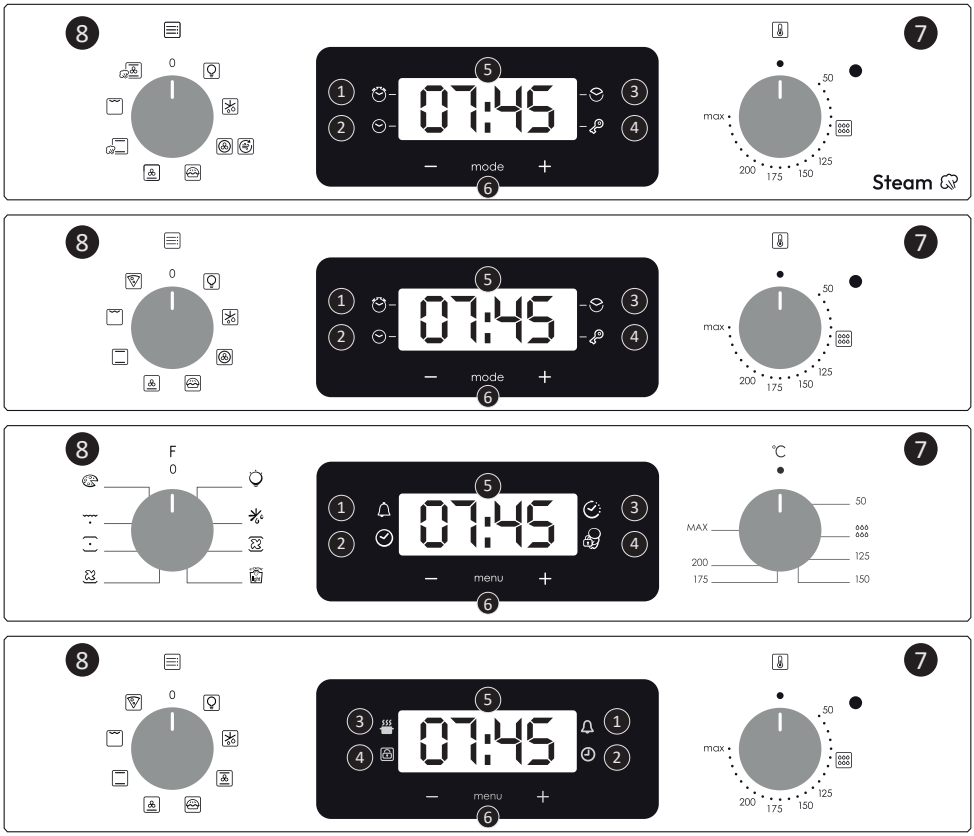
Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко для випічки на рівні L1 для збору соків або панірування.

Паровий резервуар (лише за наявності)



Паровий резервуар — це корисний предмет приладдя, який потрібно наповнити водою для утворення пари під час приготування їжі, що покращує смак, консис тенцію й вологість страв, роблячи їх смачнішими.

Опис дисплея (залежить від моделі)



Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826
Споживана потужність виробу в режимі очікування з відображенням інформації або стану: 0,8 Вт
Час, після закінчення якого обладнання автоматично переходить у режим очікування з відображенням інформації або стану: 20 хв

1. Таймер зворотного відліку
2. Налаштування годинника
3. Час приготування
4. Блокування від дітей
5. Відображення температури або годинника
6. Елементи керування РК-дисплея
7. Ручка керування термостатом
8. Ручка вибору функцій

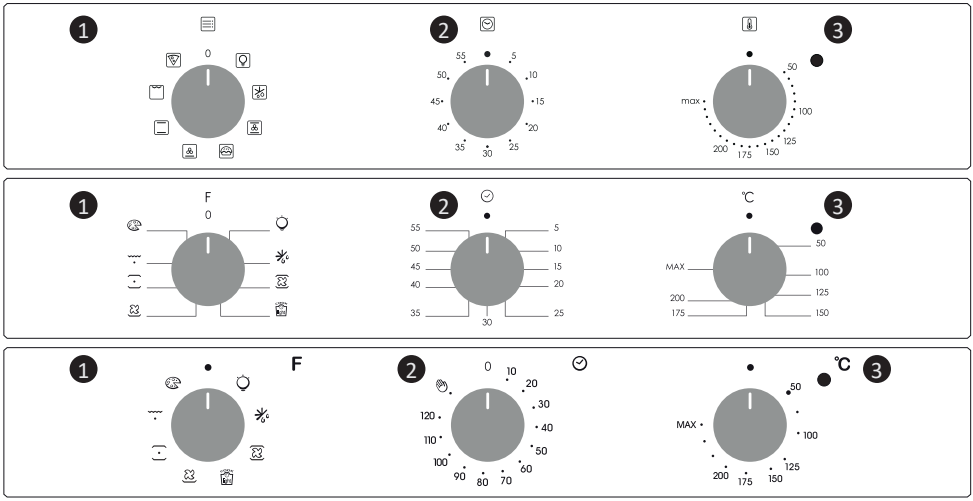
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Першою дією, яку слід виконати після встановлення духової шафи або після перебоїв у електропостачанні (про що свідчить миготіння дисплея й відображення часу 12:00), є налаштування правильного часу. Це досягається наступним чином.

- Натисніть центральну кнопку 4 рази
- Встановіть час за допомогою кнопок “-” “+”.
- Відпустіть усі кнопки.

УВАГА! Духова шафа працюватиме лише за умови налаштування годинника.

Використання програматора годинника із сенсорним керуванням (залежить від моделі)

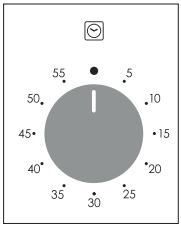
ФУНКЦІЯ	ЯК АКТИВУВАТИ	ЯК ДЕАКТИВУВАТИ	ЩО ВОНА РОБИТЬ	ЧОМУ ЦЕ ПОТРІБНО
БЛОКУВАННЯ КНОПОК	• Функція блокування від дітей активується натисканням кнопки Set (+) (Налаштування) протягом щонайменше 5 секунд. Із цієї миті всі інші функції блокуються, світлодіодний індикатор блоку вання від дітей починає світитися, а на дисплеї почергово блимають слово STOP (СТОП) і поточний час.	Функцію блокування від дітей вимикають повторним натисканням сенсорної кнопки Set (+) протягом щонайменше 5 секунд. Із цієї миті світло діодний індикатор блокування від дітей вимикається, і всі функції знову доступні для вибору.		
ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ	• Натисніть центральну кнопку 1 раз • Натискайте кнопки "-" "+", щоб встановити потрібний час • Відпустіть усі кнопки	• Коли встановлений час мине, активується звуковий сигнал (цей сигнал вимкнеться самостійно, проте його можна негайно зупинити натисканням кнопки ВИБРАТИ).	• Після закінчення встанов леного часу прозвучить сигнал попередження. • Під час процесу на дисплеї відображається час, що залишився.	• Дозволяє використовувати духову шафу у якості будильника (може бути активований як під час роботи духовки, так і не під час роботи)
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	• Натисніть центральну кнопку 2 рази • Натисніть кнопки "-" або "+", щоб встановити потрібну тривалість приготування • Відпустіть усі кнопки • Встановіть функцію приготу вання за допомогою перемикача функцій духової шафи	• Натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Натисніть центральну кнопку, щоб повер нутися до функції годинника.	• Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта. • Щоб перевірити, скільки часу залишилося до кінця роботи, двічі натисніть кнопку SELECT (ВИБРАТИ). • Щоб змінити встановлений час, натисніть кнопки SELECT (ВИБРАТИ) та "-" "+".	• Коли час мине, духова шафа автоматично вимкнеться. Якщо ви бажаєте зупинити приготування раніше, поверніть перемикач функцій на 0 або встановіть час на 0:00. (кнопки SELECT (ВИБРАТИ) та "-" "+")



Дані про низьке енергоспоживання відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826
Споживана потужність виробу в режимі вимкнення: 0,5 Вт
Час, після якого обладнання автоматично переходить в режим вимкнення: 20 хв

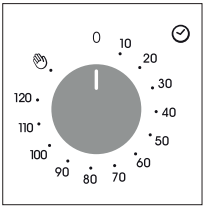
1. Ручка вибору функцій
2. Час приготування
3. Ручка керування термостатом

Використання таймера зворотного відліку



Щоб встановити час приготу вання, поверніть ручку на один повний оберт, а потім встановіть покажчик на потрібний час. Коли час мине, кілька секунд лунатиме сигнал.

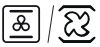
Використання таймера кінця приготування



Цей елемент керування дозволяє встановити бажаний час приготу вання (макс. 120 хв.). Духова шафа автоматично вимкнеться після закінчення встановленого часу.
Таймер почне зворотний відлік від встановленого часу, дійде до положення 0 і автоматично вимкнеться. Для звичайного використання духової шафи встановіть таймер на позицію . Щоб налаштувати духову шафу, переконайтеся, що таймер не встановлено на 0.

Режими приготування (залежно від моделі)

Символ	Температура за замовчуванням (°C)	Діапазон температур (°C)	Функція
			ОСВІТЛЕННЯ: вмикає освітлення духової шафи.
			РОЗМОРОЖУВАННЯ: коли дисковий регулятор встановлено в це положення, вентилятор забезпечує циркуляцію повітря кімнатної температури навколо заморо жених продуктів, завдяки чому вони розморожуються без зміни або погіршення якості білків, що містяться в продуктах.
	180	50 ÷ МАКС.	БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ: це рекомендований спосіб приготування птиці, кондитерських виробів, риби й овочів. Тепло краще проникає у продукти, а час приготування і попереднього нагріву зменшується. Можна готувати різні страви одночасно з однаковою попередньою обробкою або без неї в одному або кількох положеннях. Цей спосіб приготування гарантує рівномірне розподілення тепла й запобігає змішуванню запахів. У разі одночасного приготування кількох страв збільште тривалість вибраного режиму приблизно на десять хвилин.
	190	50 ÷ МАКС.	* MASTER BAKE: ця функція дозволяє готувати більш корисним для здоров'я чином, скорочуючи кількість потрібного для приготування жиру. Комбінування нагрівальних елементів із пульсуючим циклом подачі повітря забезпечує відмінний результат приготування.
	210	50 ÷ МАКС.	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР: нижній нагрівальний елемент працює одночасно з вентилятором, який забезпечує циркуляцію повітря в духовій шафі. Цей метод ідеально підходить для фруктових пиріжків, тартів, кішів, піци й паштетів. Це запобігає висиханню передньої поверхні продуктів.
	210	50 ÷ МАКС.	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР + ПАРА. нижній нагрівальний елемент працює одночасно з вентилятором, який забезпечує циркуляцію повітря в духовій шафі. Цей спосіб ідеально підходить для фруктових пиріжків, тартів, кішів і паштетів. Це запобігає висиханню передньої поверхні продуктів. Цю функцію можна використовувати для очищення духовки за допомогою функції Aquactiva. Функція Aquactiva призначена для легкого усунення незначного забруд нення і забезпечення швидкого й екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.
	220	50 ÷ МАКС.	* ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ: використовуються як верхній, так і нижній нагрівальні елементи. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для всіх традиційних видів запікання й випікання. Поставте посуд із продуктом на решітку, встановлену в середнє положення.

	220	50 ÷ МАКС.	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ + ПАРА: використовуються як верхній, так і нижній нагрі вальні елементи. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для всіх традиційних видів запікання й випікання. Поставте посуд із продуктом на решітку, встановлену в середнє положення. Ця функція також дозволяє готувати страви з використанням пари, для чого потрібно налити воду в робочу камеру/резервуар (якщо він є) у холодному стані духової шафи і встановити ручку на цю функцію. Не використовуйте попереднє нагрівання для цієї функції. Режим приготування з парою можна використовувати для отримання більш хрусткої скоринки й більш глянцевої поверхні.
	230	50 ÷ МАКС.	ГРИЛЬ: Ідеальний варіант для приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування. Під час смаження тостів на грилі використовуйте максимальну температуру на 5-му рівні рівні полиць і без попереднього розігріву.
	210	50 ÷ МАКС.	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР: якщо вибрано цю функцію, нижній і верхній нагрівальні елементи працюють разом із вентилятором для забезпе чення рівномірного приготування на всіх рівнях. Цей спосіб приготування ідеально підходить для приготування печені, запіканок, овочів і пирогів з вологими начинками.
	210	50 ÷ МАКС.	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР + ПАРА: якщо вибрано цю функцію, нижній і верхній нагрівальні елементи працюють разом із вентилятором для забезпечення рівномірного приготування на всіх рівнях. Ця функція також дозволяє готувати страви з використанням пари, для чого потрібно налити воду в робочу камеру/ резервуар (якщо він є) і встановити ручку на цю функцію. Не використовуйте попереднє нагрівання для цієї функції. Цей спосіб приготування підвищує ніжність і смак кожної страви, особливо смаженого й червоного м'яса.
	220	50 ÷ МАКС.	ПІЦА — завдяки цій функції в духовій шафі циркулює гаряче повітря, що забезпечує ідеальний результат при приготуванні таких страв, як піца чи торт.
	200	200	Ця функція є ідеальною для випікання в аерофритюрниці. Вона використовується разом із відповідним приладдям і забезпечує рівномірне обдування страви гарячим повітрям з усіх боків для створення хрусткішої скоринки. Ідеально підходить для приготування заморожених продуктів або панірованих напівфабрикатів. Для найкращих результатів використовуйте деко/решітку аерофритюрниці на рівні 4 за температури 200°C і без попереднього розігріву. Час приготування буде відрізнятися залежно від виду й кількості продуктів. Поставте лоток для крапель на рівень 1 для збору соку або панірувальних крихт.
	220	50 ÷ МАКС.	ГРИЛЬ + РОЖЕН: рожен використовується із зачиненими дверцятами. Температуру нагріву можна змінювати за потреби. Найкраще готувати на рожні лише шматки середнього розміру. Ідеально підходить для того, щоб знову відкрити для себе всі смаки традиційного м'яса, приготованого на рожні. Попереднє нагрі вання не виконується для приготування на рожні..
	220	50 ÷ МАКС.	ПРИРОДНА КОНВЕКЦІЯ З РОЖНОМ: нижній і верхній нагрівачі духової шафи працюють. Це традиційний спосіб приготування, що підходить для смаження м'яса й птиці, і не потребує додавання жиру.



Відскануйте QR-код і дізнайтеся, як найкраще використовувати його для приготування улюблених рецептів.

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.

ТАБЛИЦЯ ПАРАМЕТРІВ EASY STEAM

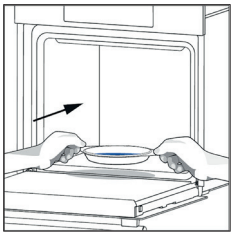
Ви можете використовувати режим Easy Steam у функціях, які передбачають приготування з парою. Використо вуйте режим Easy Steam для приготування на одному рівні без попереднього розігрівання. Додайте кількість води, зазначену в таблиці нижче, на дно камери або у спеціальний резервуар (якщо є*). Потім помістіть страву в духову шафу, поки вона холодна, і увімкніть цю функцію. Значення в наступній таблиці є середніми параметрами для кожної групи продуктів харчування. Їх можна змінювати відповідно до уподобань.

Функція	Категорія продукту	Попереднє розігрівання	Положення полиці	Об'єм води в камері/ резервуарі	Діапазон температур	Діапазон часу (хв)	Опис
	Хліб	Ні	2-3	100 мл	190 ° C- 220 ° C	30-60	Для хлібних буханців
	М'ясо	Ні	2-3	100 мл	200 ° C- 220 ° C	20-80	Для смаження яловичини, телятини, свинини, птиці та шматків м'яса.
	Овочі	Ні	2-3	150 мл	200 ° C- 220 ° C	30-60	Для смаження овочів і картоплі.
	Риба	Ні	2-3	75 мл	170 ° C- 190 ° C	15-45	Для цілої риби й філе.

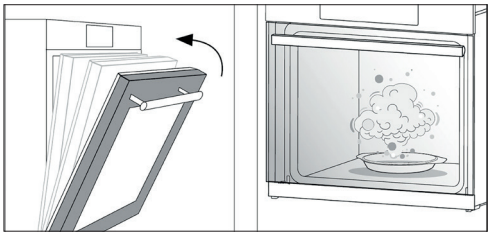
***ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАРОВИЙ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ФУНКЦІЙ ПРИГОТУВАННЯ З ПАРОЮ**



1. Додайте рекомен довану кількість води в паровий резервуар з крану або глечика.



2. Поставте паровий резервуар на дно камери духової шафи.



3. Обов'язково закрийте дверцята духової шафи.

Після використання режиму Easy Steam

Залежно від частоти використання й жорсткості води на дні робочої камери або в резервуарі, якщо він є, можуть утворюватися вапняні плями.

Після використання режиму Easy Steam дайте приладу охолонути перед очищенням.

Щоб видалити вапняні плями, налийте суміш зі 100 мл оцту і 50 мл води на дно камери або до резервуару.

Зачекавши приблизно 10 хвилин, протріть м'якою тканиною.

Загальні зауваження щодо очищення

Строк експлуатації приладу можна подовжити завдяки регулярному очищенню. Перш ніж здійснювати проце
дури очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне. Щоб запобігти незворотнім пошкодженням емальованих елементів, у жодному разі не використовуйте для очищення абразивні мийні засоби, сталеві губки або гострі предмети. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ЕЛЕМЕНТИ

Після кожного використання духової шафи рекомендується очищати її скляне віконце поглинальним кухонним рушником. Для видалення стійкіших плям використовуйте губку, заздалегідь змочивши її мийним засобом і віджавши. Потім промийте це місце водою.

УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо ущільнення забруднене, його можна очистити злегка зволоженою губкою.

ПРИЛАДДЯ

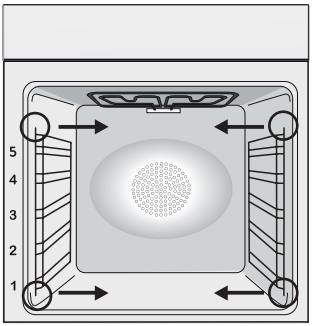
Очистіть приладдя губкою, змоченою у мильному розчині, після чого сполосніть водою і залиште для висихання. Заборонено застосовувати абразивні миючі засоби.

ЛОТОК ДЛЯ ЗБИРАННЯ КРАПЕЛЬ

Після використання гриля вийміть лоток із духової шафи. Злийте гарячий жир у ємність і вимийте лоток у гарячій воді, використовуючи губку й мийну рідину.

Якщо після цього досі є залишки жиру, занурте лоток у воду з мийним засобом. Також можна очистити лоток у посудомийній машині або скористатися спеціальним мийним засобом для духових шаф. За жодних обставин не кладіть брудний лоток назад у духову шафу.

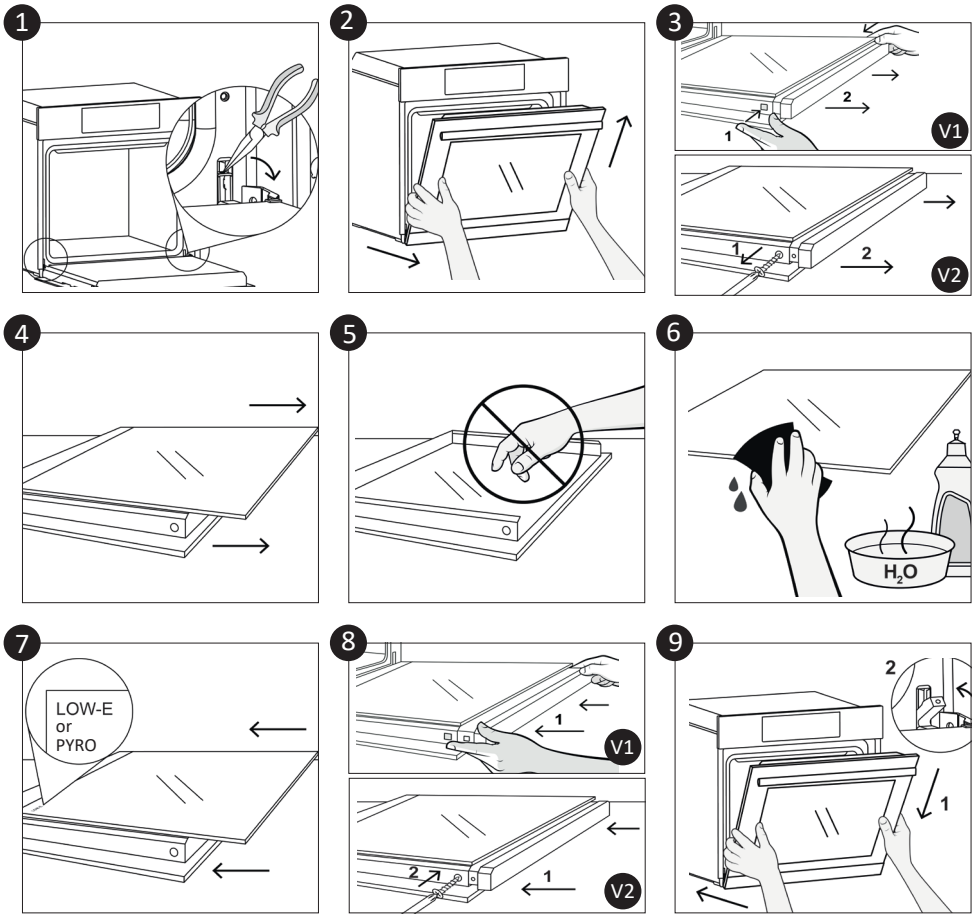
Технічне обслуговування (залежить від моделі)



ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК

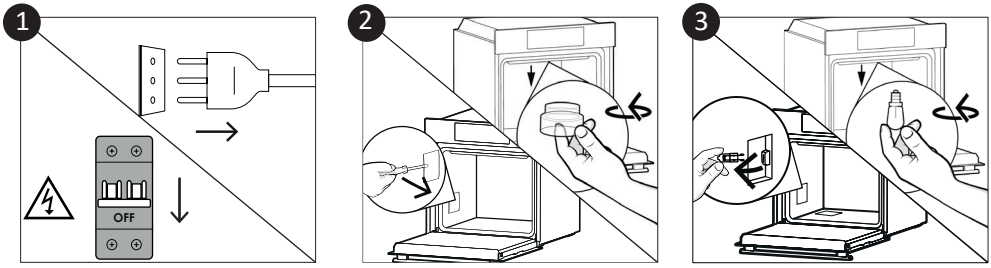
1. Зніміть дротяні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками (див. нижче).
2. Щоб очистити дротяні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
3. Після завершення очищення встановіть дротяні стійки в порядку, зворот ному до зазначеного вище.

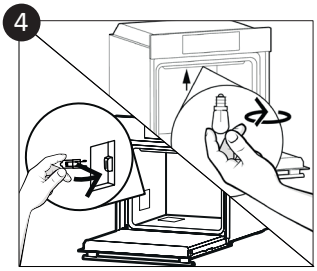
Зняття й очищення скляних дверцят (залежно від моделі)

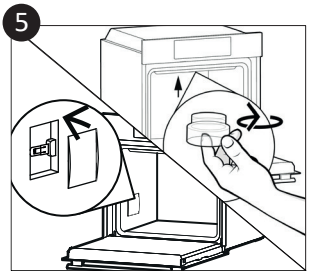


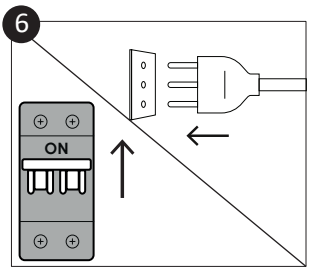
Заміна лампочки (залежно від моделі)

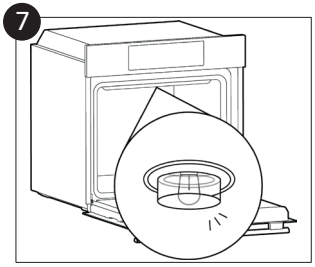
1. Від'єднайте духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляний плафон, викрутіть лампочку й замініть її на нову того ж типу.
3. Після заміни несправної лампочки встановіть скляний плафон на місце.











Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефек тивності G (лампа)

* У разі виникнення проблем із цією лампою зверніться до служби підтримки клієнтів

Функція Aquactiva (залежно від моделі)

Під час процедури Aquactiva використовується пара, яка полегшує видалення залишків жиру й частинок їжі з духової шафи.

1. Налийте 100 мл води в контейнер Aquactiva на дні духової шафи.
2. Встановіть функцію духовки на “Нижній нагрів + вентилятор”( )
3. Встановіть температуру на піктограму Aquactiva
4. Запустіть програму і дайте попрацювати 20 хвилин.
5. Через 20 хвилин вимкніть програму і дайте духовій шафі охолонути.
6. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини.

Увага! Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув.

З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків.

Використовуйте дистильовану або питну воду.





Видалення відходів і охорона довкілля



Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й елек тронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного облад нання містять не тільки забруднюва льні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна вико ристовувати повторно.

Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правиль ного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля; необхідно дотримува тися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного облад нання не можна поводитися як із побутовим сміттям;
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору, що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах діють місцеві програми збирання великогабаритного відпрацьованого електричного й елек тронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогіч ного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишко вого тепла. Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі камери. Якщо у вас є контракт на постачання електро енергії з погодинним тарифом, програма "delayed cooking" (відкладене приготування їжі) спрощує енерго збереження, зсуваючи початок приготування їжі на часовий проміжок зі зменшеним тарифом.

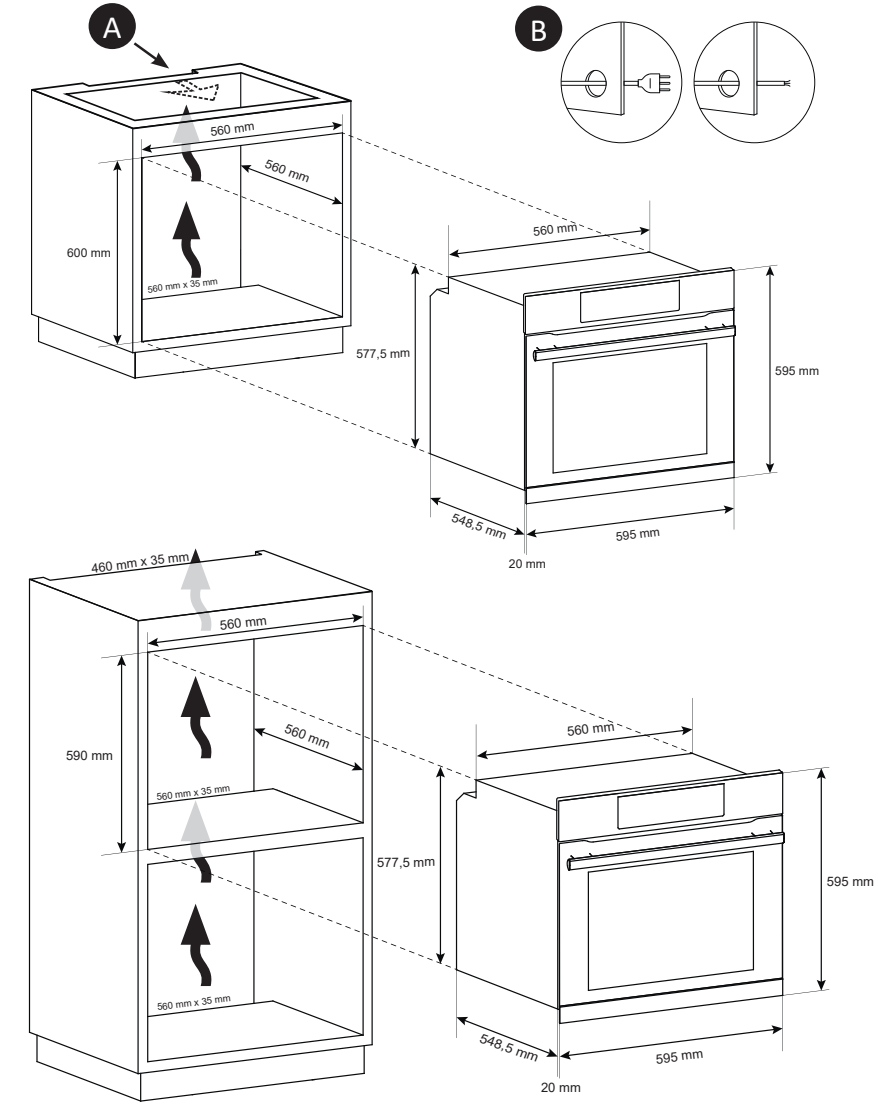
Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не розігрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духова шафа не розігрівається	Не встановлено функцію приготування їжі й температуру	Переконайтеся, що потрібні параметри налаштовані правильно
Сенсорний інтерфейс користувача не реагує на дотик	Пара й конденсат на панелі інтерфейсу користувача	Протріть панель інтерфейсу користувача тканиною з мікроволокна, щоб видалити шар конденсату

Встановлення

UA Якщо в духовій шафі відсутній охолоджувальний вентилятор, створіть отвір завбільшки 460 × 15 мм

UA Якщо меблі закривають нижню задню частину виробу, слід передбачити отвір для кабелю живлення.



UA Компанія-виробник не несе відповідальності за будь-які можливі неточності в цій брошурі, що виникли внаслідок неналежного друку або помилкового розшифрування. Ми залишаємо за собою право змінювати продукцію на власний розсуд, зокрема для поліпшення її товарних властивостей, без погіршення характеристик, пов'язаних із безпекою чи функціональністю.

70093977 • Rev B • 07.2026