



HOOVER

- HOE3061IN/E
- HOT3061BI/E
- HOT3061WI/E
- HOT3051BI/E
- HOT3051WI/E

USER INSTRUCTIONS

OVENS _____ EN **02**

MANUALE D'ISTRUZIONI

FORNO _____ IT **16**

KULLANIM KILAVUZU

FIRINLAR _____ TR **30**

POKYNY PRO UŽIVATELE

TROUBY _____ CZ **46**

BRUGSANVISNING

OVNE _____ DK **60**

KÄYTTÖOHJEET

UUNIT _____ FI **74**

BRUKERINSTRUKSJONER

OVNER _____ NO **88**

ANVÄNDARINSTRUKTIONE

UGN _____ SV **102**

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 appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- **WARNING:** the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
- **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- **WARNING:** in order to avoid any danger caused by the accidental resetting 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 for cleaning operations.
- Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. 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. In 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 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.
- **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.

General Instructions

7

- 1.1 Safety indications
- 1.2 Electrical safety
- 1.3 Recommendations
- 1.4 Installation
- 1.5 Waste management

Product Description

9

- 2.1 Overview
- 2.2 Accessories
- 2.3 First use

Use of the Oven

10

- 3.1 Display description
- 3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance

13

- 4.1 General notes on cleaning
- 4.2 Hydro easy clean function
- 4.3 Maintenance
 - Removal of the oven window
 - Removal and cleaning of the glass door
 - Changing the bulb

Troubleshooting

16

- 5.1 F.A.Q.

1. 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.

1.1 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.

1.2 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. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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.

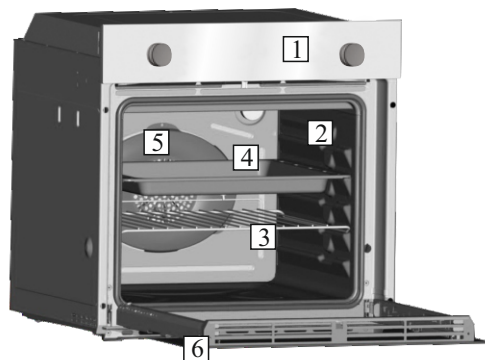
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

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.

2. Product Description

2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

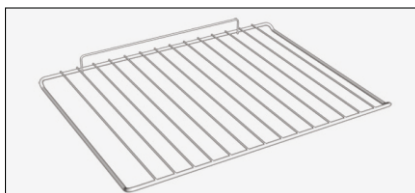
2.2 Accessories

1 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

2 Metal grill



Holds baking trays and plates.

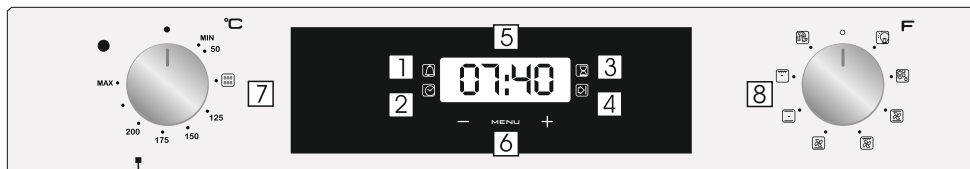
2.3 First Use

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.

3. Use of the Oven

3.1 Display description



1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
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.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

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

FUNCTION	HOW TO USE	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 function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on 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 "-" "+" to set the length 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)
END OF COOKING 	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector.	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position 0.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function <i>(Depends on the oven model)</i>
			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 in a few minutes 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.
	210	50 ÷ MAX	
* 	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. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	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 juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
	200	50 ÷ MAX	GRILL + FAN: use the turbo-grill with the door closed. The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

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

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 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.

4.2 Hydro Easy Clean Function

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

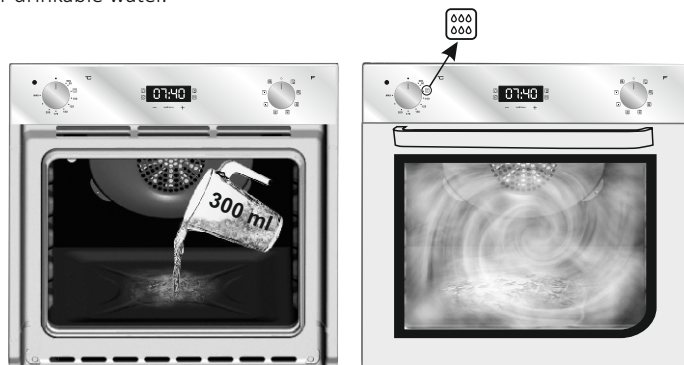
1. Pour 300 ml of water into the HYDRO EASY CLEAN container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static () or Bottom () heater
3. Set the temperature to the HYDRO EASY CLEAN icon ()
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow 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.



4.3 Maintenance

REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

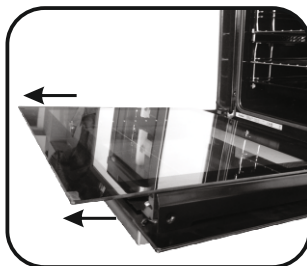
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Low-E" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

1.



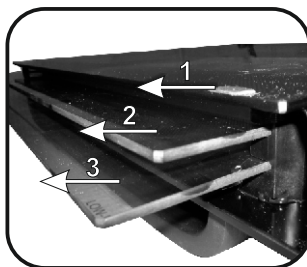
5.



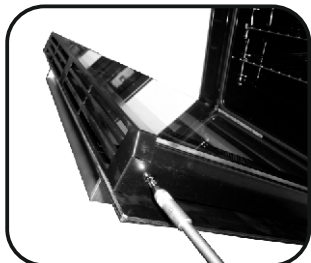
2.



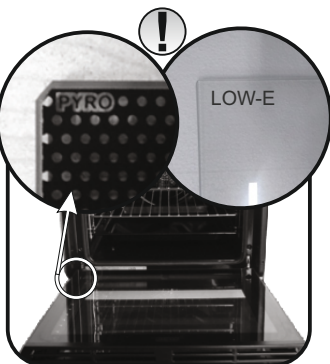
6.



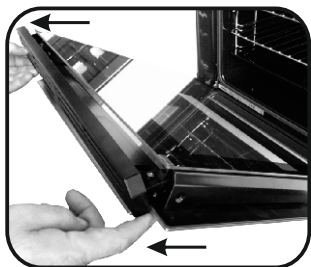
3.



7.



4.



CHANGING THE BULB

- 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.



5. Troubleshooting

5.1 FAQ

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

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:** le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizza il grill. I bambini devono rimanere a distanza di sicurezza.

- **AVVERTENZA:** assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare ogni possibilità di folgorazione.

- **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 un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico.
- Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. 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 di colore giallo-verde.

Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

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
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio 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.

Avvertenze Generali

20

- 1.1 Suggerimenti sulla sicurezza
- 1.2 Sicurezza elettrica
- 1.3 Raccomandazioni
- 1.4 Installazione
- 1.5 Gestione dei rifiuti

Descrizione del Prodotto

22

- 2.1 Panoramica
- 2.2 Accessori
- 2.3 Primo utilizzo

Utilizzo del Forno

23

- 3.1 Descrizione del display
- 3.2 Modalità di cottura

Pulizia e Manutenzione del Forno

26

- 4.1. Note generiche di pulizia
- 4.2 La funzione hydro easy clean
- 4.3 Manutenzione
 - Rimozione dello sportello del forno
 - Rimozione e pulizia della porta in vetro
 - Sostituzione della lampadina

Risoluzione dei problemi

29

- 5.1 F.A.Q.

1. 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.

1.1 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.

1.2 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 230 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.

Una luce bassa intorno all'interruttore centrale principale potrebbe essere presente quando il forno è spento. Si tratta di un comportamento normale. Può essere spenta capovolgendo la spina o scambiando i morsetti di alimentazione.

1.3 Raccomandazioni

Dopo l'uso sono sufficienti 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 impostare 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.

1.4 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 istruzioni. 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 sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente 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.

1.5 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.

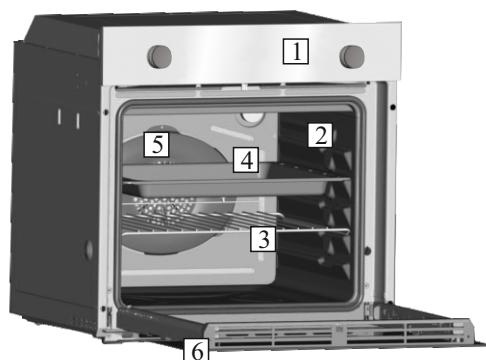
In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia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

2. Descrizione del Prodotto

2.1 Panoramica



1. Pannello di controllo
2. Posizioni ripiani (castelletto se previsto)
3. Griglia metallica
4. Leccarda
5. Ventola (dietro alla piastra di acciaio)
6. Porta forno

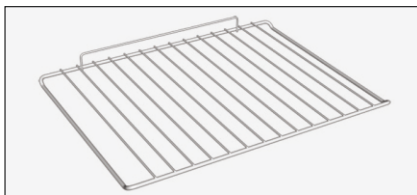
2.2 Accessori

1 Leccarda



Raccoglie i residui di cibo che gocciolano durante la cottura.

2 Griglia metallica



Sostiene teglie e piatti.

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

2.3 Primo utilizzo

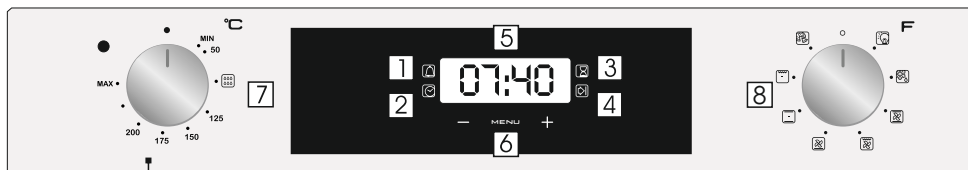
PULIZIA PRELIMINARE

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.

3. Utilizzo del Forno

3.1 Descrizione del display



- 1- Timer contaminuti
- 2- Regolazione dell'ora
- 3- Tempo di cotturaFine cottura
- 4- Display temperatura e tempo
- 5- Comandi di regolazione del display LCD
- 6- Manopola del termostato
- 7- Manopola del selettore di funzione

ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul display 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.

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	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.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutte le funzioni sono riabilite.		
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 il tasto SELECT + "- "+"	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.
FINE COTTURA 	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti "- "+" per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + "- "+"	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA—ad esempio il cibo esiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. <i>Selezionare la funzione di cottura desiderata</i> <i>Impostare la durata cottura a 45 minuti ("- "+")</i> <i>Impostare la fine cottura alle ore 12:30 ("- "+")</i> <i>La cottura avrà automaticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.</i> ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.

3.2 Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione (a seconda del modello)
			LAMPADA: accende la luce interna.
			SCONGELAMENTO: questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
*  	180	50 ÷ MAX	COTTURA MULTILIVELLO: l'aria calda viene ripartita sui diversi ripiani. E' ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
	210	50 ÷ MAX	
* 	220	50 ÷ MAX	STATICO: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE VENTILATA: adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	200	50 ÷ MAX	GRILL VENTILATO: l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza grill contemporaneamente, si cuociono perfettamente grandi porzioni di cibo, come arrosti, pollame, ecc. Mettere la griglia a metà del forno e posizionare la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girare la carne a metà cottura.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.

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

4. Pulizia e manutenzione del forno

4.1 Note generiche di pulizia

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 la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniacale).

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 SPORTELLLO 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.

4.2 La Funzione Hydro Easy Clean

La procedura "HYDRO EASY CLEAN" utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.

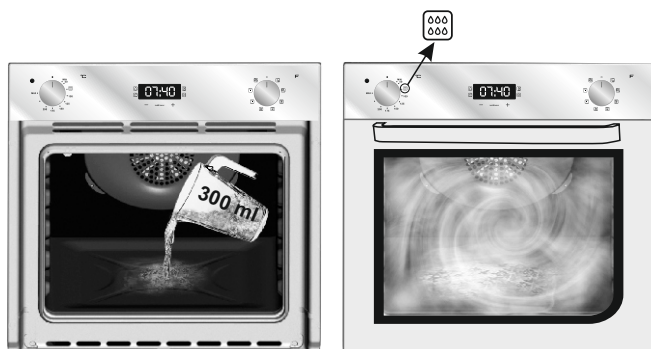
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell'HYDRO EASY CLEAN sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico (☐) o su Riscaldamento (☐) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona HYDRO EASY CLEAN (☐)
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superficie interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



4.3 Manutenzione

RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

1. Aprire lo sportello anteriore.
2. Aprire i morsetti dell'alloggiamento della cerniera sul lato destro e sinistro dello sportello anteriore, premendoli verso il basso.
3. Installare nuovamente lo sportello eseguendo la procedura all'inverso.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLA PORTA IN VETRO

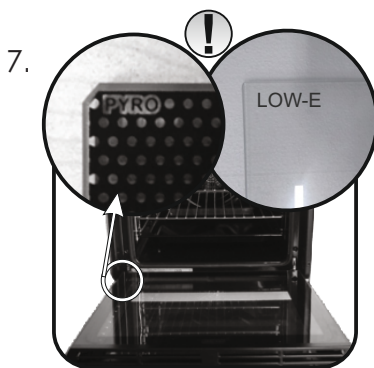
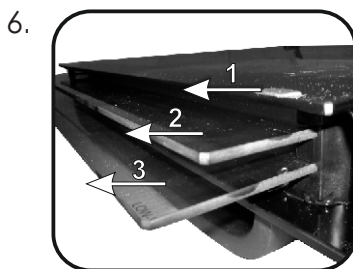
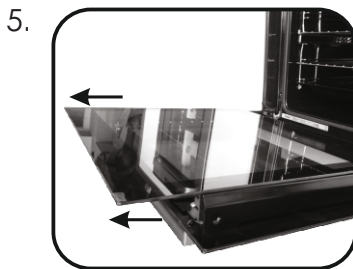
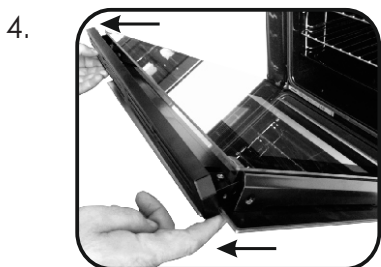
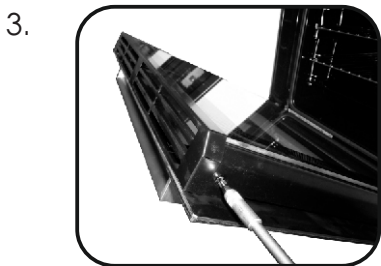
1. Aprire la porta del forno.

2.3.4. Bloccare le cerniere, rimuovere le viti e rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto.

5.6. Rimuovere il vetro, estraendolo con molta cura, dalla controporta del forno (NB: nei forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e terzo vetro (se presente)).

7. Al termine della pulizia o sostituzione riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione.

Su tutti i vetri, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà interna alla porta.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- 1. Scollegare il forno alla rete.
- 2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
- 3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.



5. Risoluzione dei Problemi

5.1 FAQ

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L’orologio non è impostato	Impostare l’orologio
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette
Nessuna reazione quando si usa l'interfaccia utente di tipo touch	Vapore e condensa sul pannello interfaccia utente	Pulire con un panno in microfibra il pannello interfaccia utente per togliere lo strato di condensa.

Güvenlik uyarıları

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Izgara kullanımdayken erişilebilir parçalar çok sıcak olabilir. Çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlışlıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir. Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.
- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.

- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Besleme kablosuna etikette belirtilen gerilimi, akımı ve yükü kaldıracabilecek, toprak bağlantısı olan bir fiş takın. Prizin etikette belirtilen yüke uygun, toprak bağlantısı yapılmış ve çalışır durumda olması gerekir. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağı bağlantısı, cihazla güç kaynağı arasına maksimum bağlı yükü kaldıracabilecek ve geçerli mevzuata uygun olan omnipolar bir devre kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır.
- Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.
- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelerle uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafı fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin

arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.

- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyoyle veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını suyla tekrar dolmayın.
- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.

Genel Açıklamalar

34

- 1.1 Güvenlik ipuçları
- 1.2 Elektriksel güvenlik
- 1.3 Tavsiyeler
- 1.4 Kurulum
- 1.5 Atık yönetimi

Ürün Açıklaması

36

- 2.1 Genel bakış
- 2.2 Aksesuarlar
- 2.3 İlk kullanım

Fırının Kullanımı

37

- 3.1 Gösterge açıklamaları
- 3.2 Pişirme modları

Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

40

- 4.1 Temizleme hakkında genel notlar
- 4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu
- 4.3 Bakım
 - Fırın kapağının sökülmesi
 - Camın sökülmesi ve temizlenmesi
 - Ampulün değiştirilmesi

Sorun Giderme

43

- 5.1 Sorun giderme
 - Tüketici hizmetleri
 - Garanti belgesi

1. Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınızdadan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.



Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

NOT: Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

1.1 Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı aslı kurallara uyulması gereklidir:

- elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

1.2 Elektriksel Güvenlik

ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- etikette belirtilen gerilim değeri;
- devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

NOT: fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınında bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun

sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir.

Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizin baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

1.3 Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalin ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garantii kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarını açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici / satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, Malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.

1.5 Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirlетici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkiyi olabilecek), hem de baz elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirlетici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son

derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

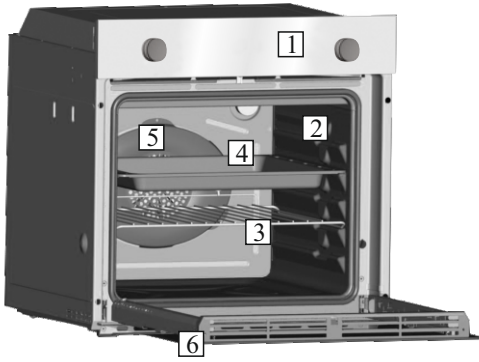
Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldıysanız, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

2. Ürün Açıklaması

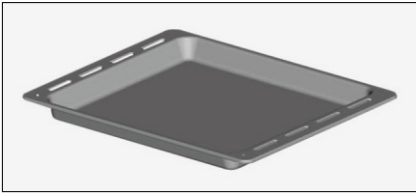
2.1 Genel bakış



1. Kontrol paneli
2. Raf konumları
(eğer varsa yan tel raflar)
3. Metal ızgara
4. Tepsi
5. Fan (çelik plakanın arkasında)
6. Fırın kapağı

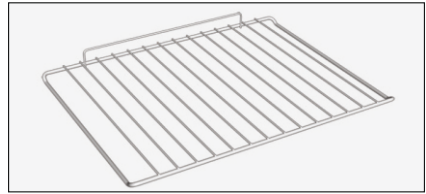
2.2 Aksesuarlar

1 Tepsi



Yiyeceklerin ızgara üzerinde pişirilmesi sırasında damlayan sularını toplar.

2 Metal ızgara



Pişirme tepsilerini ve tabaklarını tutar.

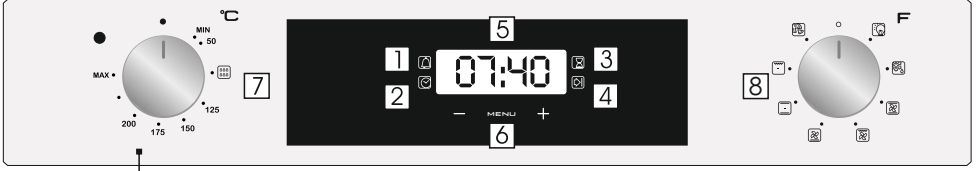
2.3 İlk Kullanım

İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

3. Fırının Kullanımı

3.1 Gösterge açıklamaları



- 1- Dakika hatırlatıcı
- 2- Saat ayarı
- 3- Pişirme süresi
- 4- Pişirme sonu
- 5- Sıcaklık veya saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Sıcaklık seçici düğme
- 8- Fonksiyon seçici düğme

UYARI: Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin (12:00) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:

- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- "-." "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

UYARI: Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
ÇOCUK KİLİDİ	• Çocuk kilidi fonksiyonu dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak aktif hale getirilir. Bu andan itibaren diğer tüm fonksiyonlar kilitlenir. Ekran ya "Stop" ya da zaman ayarlayıcıyı gösterir. İkisini de aynı anda göstermez.	• Çocuk kilidi fonksiyonu tekrar dokunmatik ekrandaki (+) sembolüne en az 5 saniye dokunarak iptal edilir. Bu andan itibaren tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.		
ZAMAN SAYACI 	•Orta düğmeye 1 kez basınız •Arzu ettiğiniz süreyi ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, sesli bir alarm verilir (bu alarm kendiliğinden durur) ancak, düğmesine basılarak istendiği takdirde daha önce de durdurulabilir.	•Ayarlanmış olan sürenin sonunda alarmı çaldırır. •İşlem sırasında kalan süreyi gösterir.	•Fırını bir alarmlı saat olarak kullanabilmenize olanak sağlar (fırın çalışırken de çalışmıyorken de kullanılabilir)
PIŞIRME SÜRESİ PROGRAMI 	•Orta düğmeye 2 kez basınız •Arzu ettiğiniz pişirme süresini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini daha önce durdurmak istemeniz durumunda, işlev seçicisini 0 konumuna getirin veya süreyi 0:00 olarak ayarlayın SELECT ve "-" "+" düğmeleri.	•Seçilmiş olan tarif için gerekli olan pişirme süresini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ne kadar çalışma süresi kaldığını görmek için SELECT düğmesine basın. •Programlanmış olan süreyi değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.	•Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için orta düğmeye basın.
PIŞIRME SONU PROGRAMI 	•Orta düğmeye 3 kez basınız. •Arzu ettiğiniz pişirmenin sona erme saatini ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın. •Bütün düğmelere basmaya son verin. •Fırın fonksiyon düğmesi ile pişirme fonksiyonunu seçin.	•Ayarlanmış olan süre sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme işlemini kendiniz müdahale ederek durdurmak için fırın fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.	•Pişirme sonu saatini ayarlayabilmenize olanak sağlar. •Ayarlanmış olan saati kontrol etmek için orta düğmeye 3 kez basınız •Programlanmış olan saati değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.	•Bu işlev genellikle "pişirme süresi" işlevi ile birlikte kullanılır. Örneğin yiyeceğin pişme süresi 45 dakikaysa ve saat 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, sadece pişirme süresini 45 dakikaya ve pişirme sonu saatini de 12:30'a ayarlamanız yeterlidir. •Programlanmış olan pişirme süresinin sonunda fırın otomatik olarak kapanır ve bir sesli alarm verilir. •<i>Pişirme saat 11:45'de (12:30 eksi 45 dakika) otomatik olarak başlar ve programlanmış olan pişirme süresi (45 dakika) kadar sürdükten sonra fırın otomatik olarak kapanır.</i> UYARI:Pişirme sonu(END) programı pişirme süresi seçilmeden ayarlanmış olması durumunda, fırın hemen çalışmaya başlar ve programlanmış olan pişirme sonu saatine kadar çalışıp otomatik olarak durur.

3.2 Pişirme Modları

Fonksiyon ikonu	Varsayılan sıcaklık °C	Sıcaklık aralığı °C	Fonksiyon <i>(Fırın modeline bağlıdır)</i>
			LAMBA: Fırın lambasını yakar.
			BUZ ÇÖZME: Düğme bu konuma alındığı zaman fan oda sıcaklığında havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırır, böylece gıdanın protein içeriği değişmeden birkaç dakika içinde buzu çözülür.
 * 	180 210	50 ÷ MAX 50 ÷ MAX	ÇOK SEVİYELİ: Bu yöntemi kümes hayvanları, çörekler, balık ve sebzeler için kullanmanızı tavsiye ederiz. Isı gıdanın içine daha iyi işler ve hem pişirme, hem de ısıtma süreleri azalır. Değişik gıdaları aynı veya farklı soslarla bir veya daha fazla konumda pişirebilirsiniz. Bu pişirme yöntemi ısı yayılımının eşit olmasını sağlar ve kokular birbirine karışmaz. Aynı anda farklı gıdalar pişirdiğiniz zaman fazladan yaklaşık on dakika daha bekleyin.
* 	220	50 ÷ MAX	KONVEKSİYONEL: Hem üst, hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem her türlü geleneksel kızartma ve fırında pişirme için idealdir. Kırmızı etler, rosto, kuzu butu, ekmek, folyoya sarılmış yiyecekler (papillote), katmer içindir. Gıdayı bir tabağın içinde orta rafın üzerine yerleştirin.
	210	50 ÷ MAX	ALTAN ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Bu yöntem sulu meyveler, meyveli pastalar, turtalar, kişiler ve etli börekler için idealdir. Gıdaların kurumasını önler ve keklerin, ekmeklerin ve alttan pişirilen diğer gıdaların kabarmasını fazlaletirir. Rafı alt konuma yerleştirin.
	200	50 ÷ MAX	IZGARA + FAN: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman kullanılır, fan fırının içindeki havanın sirkülasyonunu sağlar. Kırmızı etler için ön ısıtma gereklidir, ancak beyaz etler için gerekmez. Kızarmış domuz, kümes hayvanları, vb gibi kalın parçalar ile bütün parçaların pişirilmesi için idealdir. Pişirilecek gıdayı doğrudan orta konumda bulunan rafın ortasına yerleştirin. Suları toplamak için rafın altına damlama tepsisini koyun. Gıdanın ızgaraya çok yakın olmadığından emin olun. Pişirme süresinin yarısında gıdayı çevirin.
	230	50 ÷ MAX	IZGARA: fırın kapağı kapalı iken bu fonksiyonu kullanın. Üst ısıtıcı eleman tek başına kullanılır ve sıcaklık ayarı yapılabilir. Elemanların ısınması için beş dakikalık ön ısıtma gereklidir. Izgaralar, kebaplar ve üstü örtülen yemeklerin pişirilmesinde başarı garanti edilir. Beyaz etlerin ızgaradan biraz açıkta tutulması gereklidir; pişirme süresi daha uzundur, ancak et daha lezzetli olacaktır. Kırmızı etleri ve balık filetoalarını altında damlama tepsisi ile rafın üzerine yerleştirin. Fırın iki ızgara konumuna sahiptir: Izgara: 1800 W Barbekü: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PİZZA: Bu seçenekte sıcak hava sirkülasyonu ile pizza ve kek gibi yiyecekler mükemmel bir şekilde pişirilir.

* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e uygun olarak test edilmiştir

4. Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

4.1 Temizleme hakkında genel notlar

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

AKSESUARLAR

Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanmaktan kaçının.

DAMLAMA TEPSİSİ

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

4.2 Kolay Temizlenme Fonksiyonu (Hydro Easy Clean -)

Hydro easy clean buhar yardımı ile fırınınızdaki yağ ve yemek artıklarını temizler.

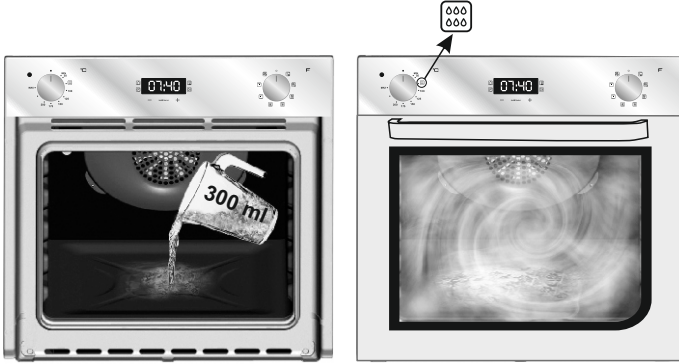
1. Fırınınızın Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme bölümüne 300 ml su ilave edin.
2. Fırınınızı sabit () ya da taban () sıcaklığına ayarlayın.
3. Isı göstergesini Hydro Easy Clean – Kolay Temizlenme () fonksiyonuna getirin.
4. Programı 30 dakika çalıştırın.
5. Cihaz soğuduğunda fırınınızın iç kısmını temiz bir bezle temizleyin.

Uyarı:

Cihazınıza dokunmadan önce soğuk olduğundan emin olun.

Sıcak yüzeylerin yanık riski taşıdığını unutmayın.

İçme suyu kullanın.



4.3 Bakım

FIRIN KAPAĞININ SÖKÜLMESİ

1. Kapağı açın.
2. Aşağı doğru iterek fırın kapağının sağ ve sol tarafında bulunan menteşe yuvalarının kısıklıklarını açın.
3. Bu işlemin tersini uygulayarak kapağı yerine takın.

CAMIN SÖKÜLMESİ VE TEMİZLENMESİ

1. Fırının kapağını açın.

2.3.4. Menteşeleri kilitleyin, vidaları çıkarın ve yukarı doğru çekerek üst metal kapağı çıkarın.

5.6. Camı dikkatli bir şekilde fırın kapağından çekerek çıkarın (Not: pirolitik fırınlarda ikinci ve üçüncü camı (eğer varsa) da çıkarın).

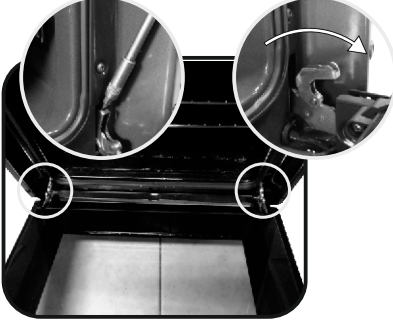
7. Temizleme veya değişim işleminin sonunda parçaları sökme işleminin ters sıralaması ile toplayın.

Tüm camların üzerinde "Low-E" kelimesinin okunabilmesi ve kapağın sol tarafında bulunması gereklidir, soldaki yatay menteşeyi kapatın. Bu şekilde birinci camın baskılı yüzeyi kapağın içinde kalacaktır.

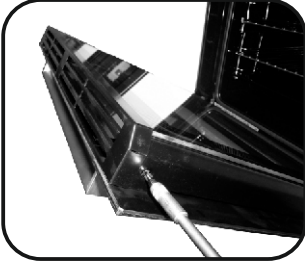
1.



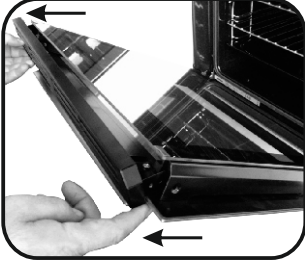
2.



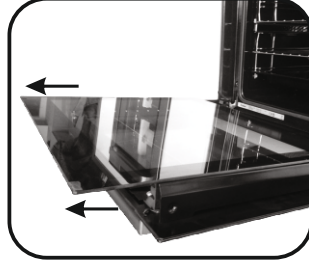
3.



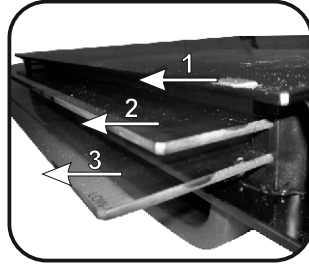
4.



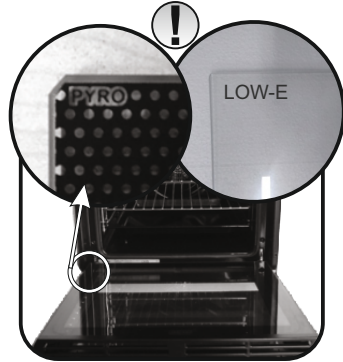
5.



6.

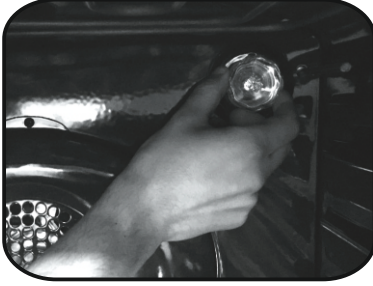


7.



AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

1. Fırını elektrik beslemesinden ayırın.
2. Cam kapağı sökün, ampulü sökün ve aynı türde yeni bir ampul ile değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra cam kapağı yerine takın.



5. Sorun Giderme

5.1 Sorun giderme

SORUN	OLASI NEDENİ	ÇÖZÜMÜ
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Dokunmatik kullanıcı paneli tepki vermiyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com

GARANTİ BELGESİ

ANKASTRE FIRIN

Ankastre fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b) Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,
 - c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,
 - ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malin kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Genel Müdür:

**CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**
İçerenköy Mah. Hal Yolu Cad. Çayır Yolu Sk. No:13
Sarıyer İş Hanı Kat:7 Etiler/Beşiktaş/İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 41
Koşuyatağı Yolu No:10 Beşiktaş/İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 41

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

Bezpečnostní pokyny

- 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.
- UPOZORNĚNÍ: spotřebič a přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.

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 výměnou žárovky zajistěte, že spotřebič bude vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

• 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 spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt.

Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.

Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebič a zdroj energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, se umístí omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

- Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
- 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 obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžádejte 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.
- 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.

Obecné pokyny

50

- 1.1 Bezpečnostní pokyny
- 1.2 Elektrická bezpečnost
- 1.3 Doporučení
- 1.4 Instalace
- 1.5 Odpadové hospodářství

Popis výrobku

52

- 2.1 Přehled
- 2.2 Příslušenství
- 2.3 První použití

Použití trouby

53

- 3.1 Popis displeje
- 3.2 Režimy vaření

Čištění a údržba trouby

56

- 4.1 Obecné poznámky k čištění
- 4.2 Funkce Hydro Easy Clean
- 4.3 Údržba
 - Demontáž okna trouby
 - Demontáž a čištění skleněných dvířek

Řešení potíží

59

- 5.1 Často kladené otázky

1. 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 všechny 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.

1.1 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 mokrými nebo vlhkými 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.

1.2 Elektrická bezpečnost

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 musí sít 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 zemnicí 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 zemnicí 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.

1.3 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 doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

1.4 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.

1.5 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 ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

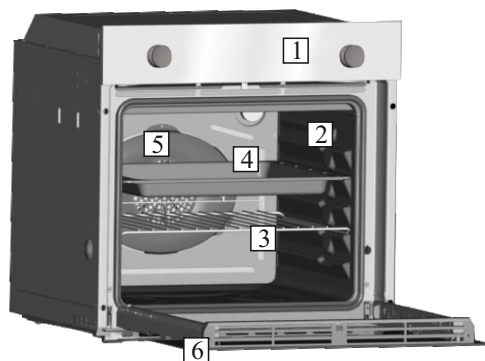
- s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

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 přehřátí 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.

2. Popis výrobku

2.1 Přehled



1. Ovládací panel
2. Polohy polic (podélný drátěný rošt, je-li součástí dodávky)
3. Kovový rošt
4. Odkapávací plech
5. Ventilátor (za ocelovou deskou)
6. Dvířka trouby

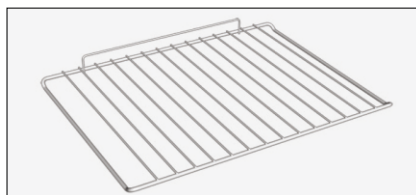
2.2 Příslušenství

1 Odkapávací plech



Shromažďuje zbytky, které odkapávají během pečení potravin na rostech.

2 Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

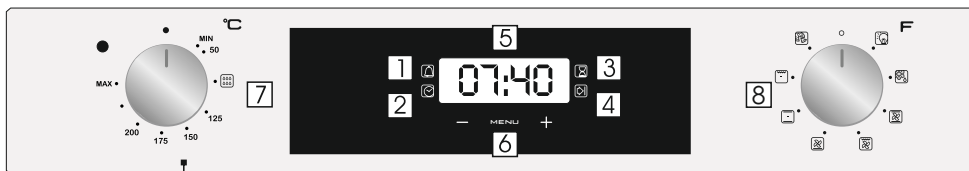
2.3 První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

Před prvním použitím trouby 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.

3. Použití trouby

3.1 Popis displeje



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

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.

FUNKCE	JAK AKTIVOVAT	JAK VYPNOUT	CO TO DĚLÁ	VÝHODY
DĚTSKÁ POJISTKA	Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .	Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.		
MINUTKA 	- Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. - Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. - Uvolněte všechna tlačítka.	Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.	Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas.	Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DOBA PEČENÍ 	- Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. - Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované. - Uvolněte všechna tlačítka - Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem.	Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka).	- Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. - Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. - Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka.	Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce.
KONEC PEČENÍ 	- Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. - Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. - Uvolněte tlačítka - Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič.	v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkci na Pozici O.	- Umožňuje nastavení - konec pečení - Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát - Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+" .	Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit.

3.2 Režimy vaření

Volič funkce	T °C výchozí	T °C omezení	Funkce (Závisí na modelu trouby)
			SVĚTLO: Zapne světlo v troubě.
			ROZMRAZOVÁNÍ: Je-li volič nastaven do této polohy. Ventilátor dmýchá vzduch o pokojové teplotě kolem zmraženého pokrmu a tak jej za několik minut rozmrazí bez toho, aby se jakkoli změnil obsah proteinů v pokrmu.
 *	180	50 ÷ MAX	VÍCEÚROVŇOVÉ: Doporučujeme používat tuto metodu pro drůbež, těstoviny, ryby a zeleninu. Teplo proniká do pokrmu lépe a zkrátí se také doba pečení a předehřevu. Můžete péct různé pokrmy zároveň se stejnou přípravou nebo bez přípravy v jedné nebo více pozicích. Tato metoda pečení zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a zabraňuje smísení vůní. Při současném pečení více pokrmů nastavte o deset minut delší dobu.
	210	50 ÷ MAX	
* 	220	50 ÷ MAX	KONVENČNÍ: Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívajte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ MAX	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR: Spodní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Tato metoda je ideální pro šťavnaté ovocné koláče, dortíky, quiche a paštiky. Zabraňuje vysoušení pokrmu a podporuje kvašení v dortech, chlebovém těstu a jiných pokrmech pečených zespodu. Umístěte rošt do dolní polohy.
	200	50 ÷ MAX	GRIL + VENTILÁTOR: používejte turbo-gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá spolu s ventilátorem dmýchajícím vzduch uvnitř trouby. Předehřev je nezbytný u tmavých mas, ale nikoli u bílých mas. Ideální pro pečení pokrmů o velké tloušťce, celých kusů jako je pečené vepřové, drůbež atd. Umístěte pokrm určený ke grilování přímo do středu roštu ve střední poloze. Zasuňte pod rošt odkapávací plech pro zachycení šťáv. Zajistěte, aby nebyl pokrm příliš blízko u grilu. V polovině pečení pokrm obraťte.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech. Trouba má dvě polohy grilu: Gril: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZU: Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.

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

4. Čištění a údržba trouby

4.1 Obecné poznámky k čištění

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.

4.2 Funkce Hydro Easy Clean

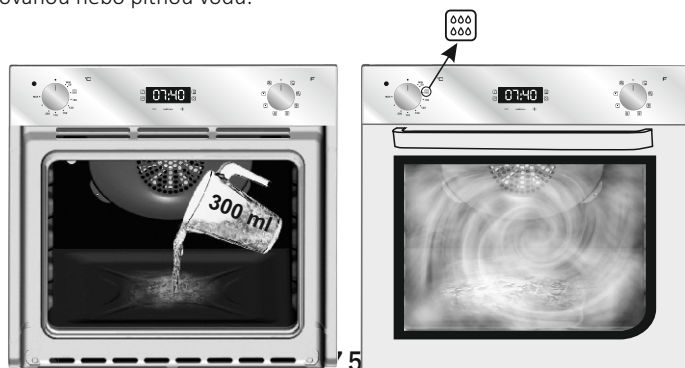
HYDRO EASY CLEAN vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku HYDRO EASY CLEAN na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický (☐) nebo Spodní (☐) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu HYDRO EASY CLEAN (☐☐☐☐☐☐)
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

Varování: Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul.

Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.

Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



4.3 Údržba

DEMONTÁŽ OKNA TROUBY

1. Otevřete čelní okno.
2. Otevřete svorky krytu závěsu na pravé a levé straně čelního okna stlačením směrem dolů.
3. Vraťte okno zpět provedením předchozího postupu v opačném pořadí kroků.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Otevřete dvířka trouby.

2.3.4. Zajistěte závěsy, vyšroubujte šrouby a demontujte horní kovový kryt vytažením směrem nahoru.

5.6. Vyjměte opatrně sklo ze dvířek trouby (Pozn: u pyrolytických trub vyjměte také druhé a třetí sklo (jsou-li osazena)).

7. Na konci čištění nebo výměny díly znovu sestavte provedením kroků v opačném pořadí. U všech skel musí být čitelný znak „Pyro“ umístěný na levé straně dvířek poblíž levého bočního závěsu. Tak bude natištěn štítek prvního skla uvnitř dvířek.

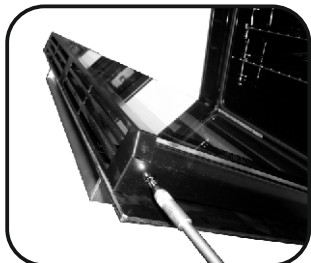
1.



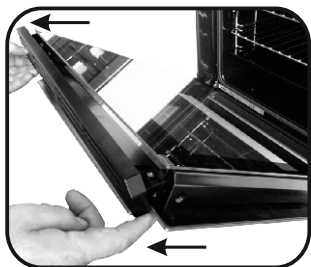
2.



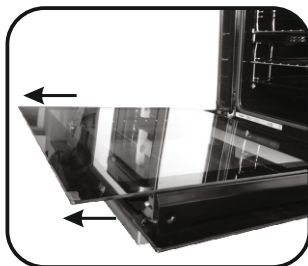
3.



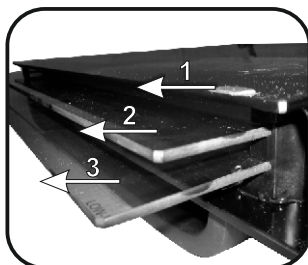
4.



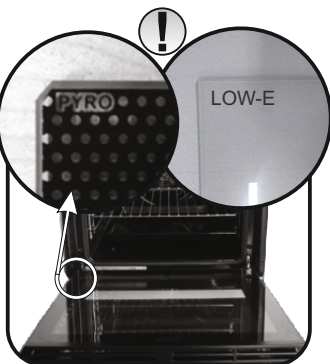
5.



6.



7.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.



5. Řešení potíží

5.1 Často Kladené Otázky

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná
Žádná reakce dotykového uživatelského rozhraní	Pára nebo kondenzace na panelu uživatelského rozhraní	Vyčistěte panel uživatelského rozhraní hadříkem z mikrovláken a odstraňte kondenzát

Sikkerhedstip

- Under tilberedning kan fugt kondensere inde i ovnrummet eller på lågens glas. Dette er helt normalt. For at reducere denne effekt skal man vente 10 til 15 minutter efter at ovnen er blevet tændt med at komme fødevarer i den. Kondensen forsvinder i alle tilfælde, når ovnen når tilberedningstemperaturen.
- Tilbered grøntsager i en beholder med låg i stedet for i en åben bakke.
- Undgå at efterlade mad inde i ovnen længere end 15/20 minutter efter at den er færdig.
- ADVARSEL: apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Vær forsigtig; undlad at røre varme dele.
- ADVARSEL: De tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Børn skal opholde sig på sikker afstand.
- ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, inden pæren udskiftes, for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af afbryderen, må apparatet ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed, såsom en timer eller tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Børn under 8 skal holdes på sikker afstand fra apparatet, hvis de ikke er under konstant opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må kun bruges af personer på 8 år eller ældre, og af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, uden erfaring eller kendskab til produktet, hvis de overvåges eller instrueres om apparatets funktion på en sikker måde og gøres bekendt med de mulige risici.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Brug ikke ru eller slibende materialer eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse overfladen og få glasset til at gå i stykker.
- Ovnens skal slukkes, før de aftagelige dele tages ud. Efter rengøring skal de samles som beskrevet i brugsanvisningen.
- Brug kun kødsonden anbefalet til denne ovn.

- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Forbind elkablet med et stik, som er egnet til den spænding, strøm og belastning, der er angivet på typeskiltet. Kablet skal være jordet. Stikkontakten skal være egnet til den belastning, som er angivet på typeskiltet, og jordkontakten skal være tilsluttet og aktiveret. Jordlederen er gul/grøn. Denne handling skal udføres af en kvalificeret fagperson. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis stikkontakten og apparatets stik ikke passer sammen, for at få udskiftet stikkontakten til en anden passende type. Stikket og stikkontakten skal opfylde de aktuelle standarder i installationslandet. Tilslutning til strømkilden kan også ske ved at placere en alpolet afbryder mellem apparatet og strømkilden. Afbryderen skal være egnet til den maks. tilsluttede belastning og opfylde kravene i den gældende lovgivning. Afbryderen må ikke omfatte det gul/grønne jordkabel. Der skal være nem adgang til stikkontakten eller den alpoledede afbryder, som benyttes til forbindelsen, når apparatet er installeret.
- Frakoblingen kan ske ved at have adgang til stikket eller ved at indbygge en afbryder i den faste kabelføring i overensstemmelse med retningslinjerne for kabelføring.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et kabel eller specialbunt, som fås ved producenten eller ved at kontakte kundeserviceafdelingen. Strømkablet skal være af typen H05V2V2-F. Denne handling skal udføres af en kvalificeret fagperson. Jordlederen (gulgrøn) skal være ca. 10 mm længere end de andre ledere. I forbindelse med reparationer skal du kontakte kundeserviceafdelingen og udelukkende anvende originale reservedele.
- Manglende overholdelse af ovennævnte kan forringe apparatets sikkerhed og medføre bortfald af garantien.
- Stort spild skal fjernes inden rengøring.
- En længere strømafbrydelse under en igangværende tilberedning kan forårsage en funktionsfejl på skærmen. Kontakt i så fald kundeservice.
- Apparatet må ikke installeres bag en låge. Herved undgås overophedning.
- Ved anbringelse af den indvendige rist skal man sørge for, at stoppet

vender opad og er placeret bagest i ovnrummet. Risten skal sættes helt ind i ovnrummet.

- ADVARSEL: Beklæd ikke ovnens vægge med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse som kan købes i butikker. Aluminiumsfolie eller anden beskyttelse, som kommer i direkte kontakt med varm emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen indvendigt i ovnen.
- ADVARSEL: Fjern aldrig ovnlågens tætning.
- FORSIGTIG: Fyld ikke bunden af ovnrummet med vand under tilberedning eller mens ovnen er varm.
- Ingen yderligere betjening/indstilling er nødvendig for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.

Generelle Advarsler

64

- 1.1 Overholdelseserklaring
- 1.2 Elektrisk Forbindelse
- 1.3 Anbefalinger
- 1.4 Installation
- 1.5 Affaldshåndtering og miljøbeskyttelse

Tilbehør

66

- 2.1 Oversigt
- 2.2 Tilbehør
- 2.3 Inden første brug

Brug af ovnen

67

- 3.1 Beskrivelse af display
- 3.2 Tilberedningsfunktioner

Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

70

- 4.1 Overordnede bemærkninger om rengøring
- 4.2 Hydro easy rengøringsfunktion
- 4.3 Vedligeholdelse
 - Fjernelse af ovnvinduet
 - Fjernelse og rengøring af glasdøren
 - Udskiftning af pæren

Fejlfinding

73

- 5.1 Ofte stillede spørgsmål

1. Generelle Advarsler

Læs anvisningen omhyggeligt, for at få mest muligt ud af din ovn. Vi anbefaler, at du gemmer installations- og brugsanvisningen til senere reference, og at du, inden du installerer ovnen, noterer dens serienummer, i tilfælde af at du får brug for hjælp fra eftersalgsservicen. Når du har pakket ovnen ud, skal du sikre, at den på ingen måde er beskadiget. Hvis du på nogen måde er i tvivl, må du ikke bruge den. Kontakt en fagligt kvalificeret person. Hold emballagematerialer såsom plastikposer, skumplast eller søm utilgængeligt for børn, da de er farlige for børn. Virksomheden skal ikke være ansvarlig hvis instruktionerne, der er fremsat i dette dokument, ikke overholdes.



! BEMÆRK: Funktioner, egenskaber og tilbehør til ovne, nævnt i denne manual, kan ændres afhængigt af ovnmodeller.

1.1 Overholdelseserklæring

Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, hvilket er madlavning. Enhver anden anvendelse, som f.eks. varmekilde betragtes som ukorrekt og derfor farlig. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som følge af forkert, ukorrekt eller uacceptabel brug.

Anvendelsen af ethvert elektrisk apparat indebærer overholdelsen af nogle grundlæggende regler:

- Træk ikke strømkablet ud for at afbryde stikket fra stikkontakten.
- Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Generelt anbefales det ikke at bruge adaptere, flere stik og udvidelseskabler.
- I tilfælde af funktionsfejl og / eller dårlig drift skal du slukke for apparatet og ikke prøve at reparere det.

1.2 Elektrisk Forbindelse

DEN ELEKTRISKE FORBINDELSE SKAL FORETAGES AF EN GODKENDT PROFESSIONEL, ELLER TEKNIKER MED LIGNENDE KVALIFIKATIONER.

Den enhed hvor apparatet installeres, skal overholde den standard, som er i kraft i installationslandet. Producenten accepterer ikke noget ansvar, hvis denne bestemmelse ikke overholdes. Forbindelse til netværket skal ske via en jordet stikkontakt, eller ved hjælp af en flerpolet afbryder i henhold til installationslandet.

Installationen skal være beskyttet af egnede sikringer og have ledninger med et tværsnit, der er stort nok til at forsyne ovnen på normal vis.

FORBINDELSE:

Ovnen er udstyret med en el-ledning udelukkende til forbindelse til en spænding på 220-240 V AC på tværs af faser eller på tværs af fase og neutral.

Forbindelsen skal foretages, når følgende er tjekket:

- forsyningsspændingen angivet på måleren,

Beskyttelsesledningen (grøn/gul) forbundet til ovnens jordterminal, skal være forbundet med enhedens jordterminal.

Forsigtig:

Få enhedens jordkontinuitet tjekket af en elektriker, inden forbindelsen foretages. Producenten vil ikke være ansvarlig for nogen hændelser eller eventuelle konsekvenser, der kan opstå fra brug af ovnen, hvis denne ikke er jordet eller er forbundet til jord med defekt kontinuitet.

NB: Glem ikke, at ovnen kan behøve eftersalgsservice.

Find også stikkontakten, så ovnen kan forbindes, når først den er fjernet fra sin plads.

Strømforsyningsledning: Hvis strømforsyningskablet skal skiftes, skal dette gøres af eftersalgsservicen eller af en person med lignende kvalifikationer.

Et svagt lys omkring den midterste hovedafbryder kan være til stede, når ovnen er slukket. Dette er normal adfærd. Det kan fjernes ved at vende stikket på hovedet eller ved at bytte om på forsyningsklemmerne.

1.3 anbefalinger

Efter hver brug af ovnen, vil minimal rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren. Ovnens sider må ikke beklædes med aluminiumfolie eller engangsbeskyttelse, som kan købes. Aluminiumsfolie eller nogen anden beskyttelse, i direkte kontakt med varm emalje, kan smelte og svække emaljen på de indvendige sider. For at forhindre overdreven tilsmudsning af ovnen og den resulterende kraftige røgede smag, fraråder vi brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden, og sænke temperaturen en anelse.

Identifikationsskilt

Foruden det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger fade og bageforme, der kan modstå meget høje temperaturer.

1.4 Installation

Producenterne er ikke forpligtede til at udføre dette. Hvis der er brug for producentens assistance, til at udbedre fejl, der skyldes forkert installation, er denne assistance ikke dækket af garantien.

Installationsanvisningen til fagligt kvalificeret personale skal følges. Forkert installation kan forårsage skade på, eller kvæstelse af personer, dyr eller ejendomme. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader eller kvæstelser.

Ovnen kan placeres højt på en kolonne eller under et køkkenbord.

Inden fastgørelse skal du sikre god ventilation på ovnpladsen, for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der er nødvendig til afkøling og beskyttelse af de interne dele. Lav åbningerne, som er specificeret på den sidste side i henhold til installationstypen.

1.5 Affaldshåndtering og miljøbeskyttelse



Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2012/19 / EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan forårsage negative konsekvenser for miljøet) og grundlæggende komponenter (som kan genbruges). Det er vigtigt at underkaste WEEE særlige behandlinger med henblik på at fjerne og bortskaffe ordentligt alle forurenende stoffer, og genvinde og genanvende alle materialer.

Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle i at sikre, at WEEE ikke bliver et miljømæssigt problem; det er vigtigt at følge nogle grundlæggende regler:

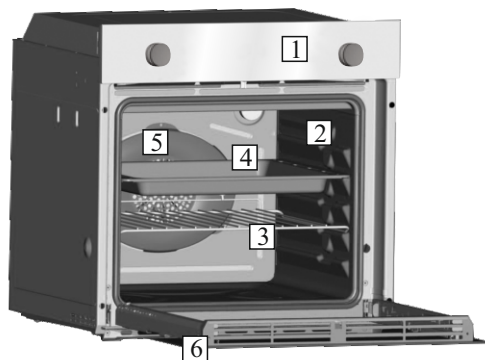
- WEEE skal ikke håndteres som husholdningsaffald.
- WEEE skal udleveres til de relevante indsamlingssteder, der forvaltes af kommunen eller af registrerede selskaber. I mange lande findes der ordninger med afhentning af stort WEEE affald.
- Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til den forhandler, der skal indsamle det gratis ved udlevering af et nyt apparat, så længe udstyret er af tilsvarende art og har de samme funktioner som det leverede udstyr.

ENERGIBESPARELSE OG RESPEKT FOR MILJØET

Undgå, når det er muligt, forvarmning af ovnen og forsøg altid at fylde den. Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes sig, hver gang den åbnes. For en betydelig energibesparelse skal du slukke ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og bruge restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere. Hold tætningerne rene og i god stand, for at undgå at varmen spredes sig uden for ovnrummet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetakst, gør programmet "forsinket tilberedning" energibesparelse mere simpel ved at flytte tilberedningsprocessen til at starte på tidspunktet med reduceret takst.

2. Tilbehør

2.1 Oversigt



1. Kontrolpanel
2. Hyldepositioner
(vandret ledningsnet hvis inkluderet)
3. Drypbakke
4. Tværgående wire gitre
5. Ventilator (bag stålpladen)
6. Ovnlåge

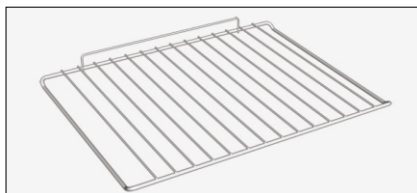
2.2 Tilbehør

1 Drypbakke



Drypbakken opfanger saften fra grillet mad.

2 Tværgående wire gitre



Lateral wire nettet hvis inkluderet.

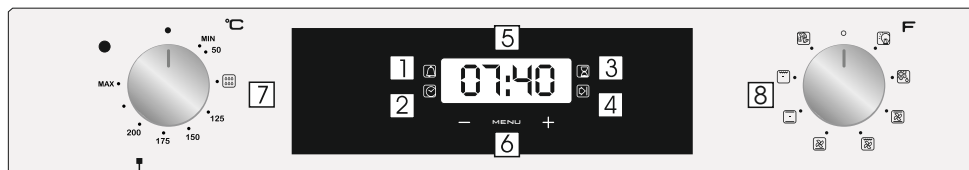
2.3 Inden første brug

INDLEDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før du bruger den for første gang. Tør ydre overflader med en fugtig, blød klud. Vask alt tilbehør og tør ovnens indvendige dele 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 fjerner den nye ovns vedvarende lugte.

3. Brug af ovnen

3.1 Beskrivelse af display



1. Minutur
2. Indstilling af ur
3. Tilberedningstid
4. Sluttidspunkt for tilberedning
5. Temperatur- eller urvisning
6. LCD-displayets justeringsknapper
7. Termostatvælgerknap
8. Funktionsvælgerknap

ADVARSEL: Den første handling der skal udføres, efter at ovnen er installeret eller efter afbrydelse af strømforsyningen (dette kan ses ved at displayet blinker og viser 12:00) er, at indstille den korrekte tid. Det gøres på følgende måde

- Tryk på den midterste knap.
- Indstil tiden med "-" "+" knapperne.
- Slip alle knapper

VIGTIGT: Ovnens virker kun, hvis uret er indstillet.

FUNKTION	SÅDAN BRUGES	SÅDAN DEAKTIVERER DU	HVAD GØR DEN	HVORFOR ER DET NØDVENDIGT
TASTLÅS	• Børnesikringsfunktionerne aktiveres ved at trykke på Indstil (+) i mindst 5 sekunder. Fra dette øjeblik er alle andre funktioner låst, og displayet blinker STOP og forudindstillet tid på skift.	• Børnesikringsfunktionerne deaktiveres ved at trykke på Indstil (+) igen i mindst 5 sekunder. Fra dette øjeblik er alle funktioner igen tilgængelige.		
MINUTUR 	• Tryk på den midterste knap 1 gang. • Tryk på knapperne "-" "++" for at indstille den ønskede tid • Slip alle knapperne	• Når den indstillede tid er gået, aktiveres en akustisk alarm (denne alarm stopper af sig selv, men den kan stoppes straks ved at trykke på knappen) VÆLG.	• Afgiver et lydsignal ved slutningen af en indstillet tid. • Under processen viser displayet den resterende tid.	• Gør det muligt at bruge ovnen som vækkeur (kan aktiveres enten ved brug af ovnen eller uden brug af ovnen)
TILBEREDNINGSTID 	• Tryk på den midterste knap 2 gange. • Tryk på knapperne "-" "+" eller "++" for at indstille varigheden af tilberedningstiden • Slip alle knapper Indstil madlavningsfunktionen med ovnens funktionsvælger	• Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe signalet. Tryk på den midterste knap for at vende tilbage til urfunktionen.	• Det giver mulighed for at indstille den tilberedningstid, der kræves for den valgte opskrift. • For at kontrollere hvor lang tid der er tilbage, tryk på knappen VÆLG 2 gange. • For at skifte/ændre den indstillede tid, tryk på knappen vælg og "-" "+" knapperne.	• Når tiden er gået slukkes ovnen automatisk. Hvis du vil stoppe tilberedningen før tid, skal du enten dreje funktionsvælgeren over på 0 eller indstille tiden til 0:00 (VÆLG og "-" "+" knapperne)
SLUTTIDSPUNKT FOR TILBEREDNING 	• Tryk på den midterste knap 3 gange. Tryk på knapperne "-" "+" for at indstille det tidspunkt, du vil have at ovnen skal slukke på • Slip knapperne Indstil madlavningsfunktionen med ovnens funktionsvælger.	• På det indstillede tidspunkt slukkes ovnen. Drej funktionsvælgeren til position 0 for at slukke manuelt.	• Lader dig indstille slutningen på tilberedningstiden. • Tryk på den midterste knap 3 gange for at kontrollere den indstillede tid. • Tryk på knapperne VÆLG + "-" "+" for at ændre den indstillede tid.	• Denne funktion bruges normalt med funktionen "tilberedningstid". Hvis retten fx skal tilberedes i 45 minutter og skal være klar kl. 12:30, skal du blot vælge den ønskede funktion, indstille tilberedningstiden til 45 minutter og slutningen af tilberedningstiden til 12:30. • Ved slutningen af tilberedningstiden slukker ovnen automatisk, og der afspilles en lydalarm. • Tilberedningen starter automatisk kl. 11:45 (12:30 minus 45 min) og fortsætter til den forindstillede afslutningstid, hvor ovnen automatisk slukker. ADVARSEL. - Hvis SLUTNINGEN af tilberedningen er valgt uden at indstille længden af tilberedningstiden, starter ovnen straks, og den stopper ved SLUTNINGEN af tilberedningstiden.

3.2 Tilberedningsfunktioner

Funktion- sknap	T °C standard	T °C område	Funktion (<i>Afhænger af ovnmodel</i>)
			LAMPE: Tænder for lyset i ovnen.
			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.
	210	50 ÷ MAX	
* 	220	50 ÷ MAX	KONVENTIONEL: Både de øverste og nederste varmelegemer anvendes. Foropvarm ovnen i cirka ti minutter. Denne metode er ideel til al traditionel stegning og bagning. Til tilberedelse af rødt kød, roastbeef, lammekød, vildt, brød, folieindpakket mad (papilloter), wienerbrød. Anbring maden og dens tallerken på en plade midt i ovnen.
	210	50 ÷ MAX	UNDERVARME + BLÆSER: Det øverste varmeelement bruges sammen med blæseren, der cirkulerer luften inde i ovnen. Denne metode er ideel til saftige frugtkager, tærter, quiches og pâté. Den forhindrer mad i at tørre ud og hjælper hævnig af kager, brøddej og anden mad tilberedt fra bunden. Anbring risten i den nederste position.
	200	50 ÷ MAX	GRILL + BLÆSER: brug turbo-grillen med døren lukket. Det øverste varmeelement bruges sammen med blæseren, der cirkulerer luften inde i ovnen. Foropvarmning er nødvendig til rødt kød, men ikke til hvidt kød. Ideel til tilberedning af af tykke madvarer, hele stykker såsom stegt svinekød, fjerkræ osv. Placer maden der skal grilles direkte på risten midt i ovnen. Skub drypbakken ind under risten for at opsamle saften. Sørg for at maden ikke er for tæt på grillen. Vend maden om halvejs inde i tilberedningen.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: brug grillen med døren lukket. Det øverste varmeelement anvendes alene og du kan indstille temperaturen. Der kræves fem minutters foropvarmning for at gøre varmelegemerne rødglødende. Succes er garanteret for grill, kebab og gratinerede retter. Hvidt kød bør anbringes i en vis afstand fra grillen. Tilberedningstiden er længere, men kødet bliver mere smagfuldt. Du kan sætte røde kød og fiskefileter på pladen med drypbakken nedenunder. Ovnens har to grillpositioner: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Med denne funktion cirkuleres varm luft i ovnen for at sikre perfekt resultat for retter som pizza eller kage.

* Testet i henhold til EN 60350-1 med henblik på erklæring om energiforbrug og energiklasse

4. Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

4.1 Overordnede bemærkninger om rengøring

Apparatets levetid kan forlænges ved regelmæssig rengøring. Vent til ovnen køler af, inden du udfører manuel rengøring. Brug aldrig slibende rengøringsmidler, ståluld eller skarpe genstande til rengøring, for ikke at skader de emaljerede dele uopretteligt. Brug kun vand, sæbe eller blegemiddelbaserede vaskemidler (ammoniak).

GLASDELE

Det anbefales at rengøre glastruden med absorberende køkkenrulle efter hver brug af ovnen. For at fjerne mere stædige pletter kan du bruge en svamp gennemblødt med rengøringsmiddel, godt vredet **og derefter skylle med vand.**

OVNRUDENS TÆTNING

Hvis tætningen er snavset kan den rengøres med en let fugtig svamp.

TILBEHØR

Rengør tilbehør med en våd svamp med sæbevand og skyl og tør det derefter. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler.

DRYPBASSE

Tag bakken ud af ovnen efter brug af grillen. Hæld det fede fedt i en beholder og vask bakken i varmt vand med en svamp og opvaskemiddel.

Hvis der stadig er fedtede rester forbliver, skal bakken sættes i blød i vand og rengøringsmiddel. Alternativt kan du vaske bakken i opvaskemaskinen eller bruge et kommercielt ovnrensningmiddel. Sæt aldrig en snavset bakke tilbage i ovnen.

4.2 Hydro easy rengøringsfunktion

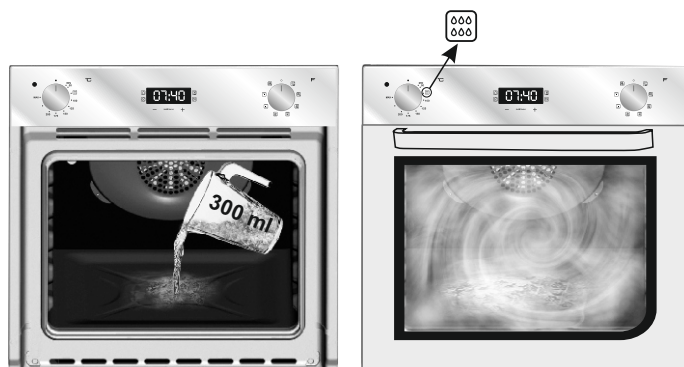
HYDRO EASY CLEAN-proceduren bruger damp til at fjerne resterende fedt og madpartikler fra ovnen.

1. Hæld 300 ml vand i HYDRO EASY CLEAN-beholderen i bunden af ovnen.
2. Sæt ovnfunktionen til statisk () eller bundopvarmning ()
3. Indstil temperaturen på HYDRO EASY CLEAN-ikonet 
4. Lad programmet køre i 30 minutter.
5. Efter 30 minutter skal du slukke for programmet og lade ovnen køle af.
6. Når apparatet er kølet af, skal du rengøre de indvendige overflader af ovnen med en klud.

Advarsel

Sørg for at apparatet er afkølet, før du rører ved det.

Pas på alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret eller drikkevand.



4.3 Vedligeholdelse

FJERNELSE AF OVNINDUET

1. Åbn frontvinduet.
2. Åbn hængselhusets klemmer på højre og venstre side af frontvinduet ved at skubbe dem nedad.
3. Udskift vinduet ved at udføre proceduren i omvendt rækkefølge.

FJERNELSE OG RENGØRING AF GLASDØREN

1. Åbn ovnlågen.

2.3.4. Lås hængslerne, tag skruerne ud og fjern det øverste metaldæksel ved at trække det opad.

5.6. Fjern glasset, tag det omhyggeligt ud af ovnlågen (NB: I pyrolytiske ovne skal du også fjerne det andet og tredje glas (hvis det er til stede)).

7. Ved afslutningen af rengøring eller udskiftning monteres delene i omvendt rækkefølge. På alle glas skal betegnelsen "Pyro" være læselig og anbragt på venstre side af lågen, tæt på venstre sidehængsel. På den måde vil den trykte etiket af det første glas være inde i lågen.

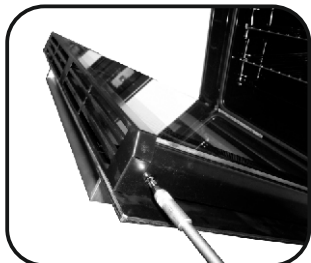
1.



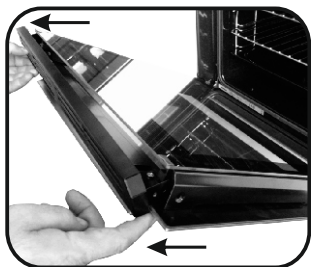
2.



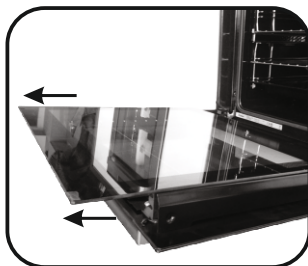
3.



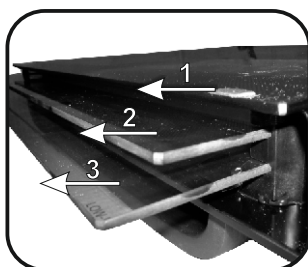
4.



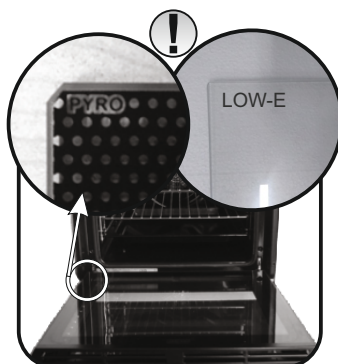
5.



6.



7.



UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Løsn glasdækslet, skru pæren ud og udskift den med en ny pære af samme type.
3. Når den defekte pære er udskiftet, skal du udskifte glasdækslet.



5. Fejlfinding

5.1 Ofte stillede spørgsmål

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen opvarmes ikke	Uret er ikke indstillet	Indstil uret
Ovnen opvarmes ikke	En tilberedningsfunktion og temperatur er ikke blevet indstillet	Sørg for, at de nødvendige indstillinger er korrekte
Der sker ikke noget, når man rører ved den berørringsfølsomme brugergrænseflade	Der er damp og kondens på brugergrænsefladepanelet	Rengør brugergrænsefladen med en mikrofiberklud for at fjerne kondenslaget

Turvallisuusohjeet

- Kypsennyksen aikana kosteus saattaa tiivistyä uunin sisälle tai luukun lasiin. Tämä on normaalia. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10-15 minuuttia virran päälle kytkemisen jälkeen ennen ruuan laittamista uuniin. Joka tapauksessa höyry häviää, kun uuni saavuttaa kypsennyslämpötilan.
- Kypsennä kasvikset kannellisessa astiassa sen sijaan, että käyttäisit avonaista peltiä.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsennyksen jälkeen pidempään kuin 15-20 minuuttia.
- VAROITUS: laite ja kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole varovainen äläkä kosketa kuumia osia.
- VAROITUS: kosketettavissa olevat osat saattavat olla kuumia, kun grilli on käytössä. Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä.
- VAROITUS: varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään vaara saada sähköisku.
- VAROITUS: jotta voidaan välttää vaara, joka aiheutuu lämpökytkinlaitteen virheellisestä nollaamisesta, laite on virroitettava ulkoisella kytkinlaitteella kuten ajastimella tai se on liitettävä piiriin, joka kytketään säännöllisin väliajoin päälle ja pois päältä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvaetäisyydellä laitteesta, jos heitä ei valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat sekä henkilöt, joiden fyysiset, henkiset tai aistitoiminnot ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja vain, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön siten, että he ovat tietoisia siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Älä käytä karkeita tai hankaavia materiaaleja tai teräviä metallisia kaapimia uunin lasiovien puhdistukseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.
- Uuni on kytkettävä pois päältä ennen irrotettavien osien poistamista. Puhdistuksen jälkeen asenna ne takaisin ohjeiden mukaisesti.
- Käytä ainoastaan tätä uuni varten suositeltua lihavarrasta.

- Älä käytä höyrupesuria puhdistustoimenpiteisiin.
- Kytke pistoke sähköjohtoon, joka kestää arvokilvessä ilmoitettua jännitettä, virtaa ja kuormitusta ja jossa on maadoitusjohdin. Pistorasian on oltava sopiva arvokilvessä ilmoitetulle kuormitukselle ja siinä on oltava kytketty ja toimiva maadoituskosketin. Maadoitusjohdin on keltavihreä. Tämän toimenpiteen saa suorittaa alan ammattilainen. Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät sovi yhteen, pyydä pätevää sähköasentajaa vaihtamaan pistorasia sopivan tyyppiseen. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaassa voimassa olevien määräysten mukaisia. Kytkentä virtalähteeseen voidaan tehdä myös asentamalla laitteen ja virtalähteen väliin moninapainen katkaisija, joka kestää suurinta kytkentäkuormitusta. Sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Katkaisija ei saa katkaista keltavihreän maadoitusjohtimen virtaa. Kytkennässä käytetyn pistorasian tai moninapaisen katkaisijan tulee olla helposti saavutettavassa paikassa laitteen asennuksen jälkeen.
- Irtikytkentä voidaan toteuttaa jättämällä pistoke saataville tai lisäämällä kytkin kiinteään johdotukseen asennusmääräysten mukaisesti.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajalta tai asiakaspalvelusta tilattavaan johtoon tai johdinsarjaan. Sähköjohtoon on oltava tyypiltään H05V2V2-F. Tämän toimenpiteen saa suorittaa alan ammattilainen. Maajohdin (keltavihreä) on noin 10 mm pidempi kuin muut johtimet. Kaikkia korjauksia varten ota yhteys asiakaspalveluosastolle ja pyydä, että käytetään alkuperäisiä varaosia.
- Yllä annettujen määräysten noudattamatta jättäminen saattaa heikentää laitteen turvallisuutta ja mitätöidä takuun.
- Poista ruoantähteet uunista ennen puhdistusta.
- Kypsennyksen aikana tapahtuva pitkä sähkökatkos voi aiheuttaa näytön toimintahäiriön. Kyseisessä tapauksessa ota yhteys asiakaspalveluun.
- Laitteen eteen ei saa asentaa kalusteovea. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Kun asetat ritilän uunin sisälle, varmista että pysäytin on ylöspäin ja uunitilan takaosassa. Ritilä on asetettava kokonaan uunitilan sisälle.
- VAROITUS: Älä vuoraa uunin seinämiä kaupasta saatavalla alumiinifoliolla tai kertakäyttösuojuksella. Alumiinifolio tai muu suojus, joka koskettaa suoraan kuumaan emaliin, on vaarassa sulaa ja se voi

vahingoittaa sisäpintojen emalia.

- VAROITUS: Älä koskaan poista luukun tiivistettä.
- HUOMIO: Älä täytä uunitilan pohjaa vedellä kypsennyksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Ei tarvitse tehdä lisätoimenpiteitä tai asetuksia laitteen käyttämiseksi määritetyillä taajuuksilla.

Yleiset ohjeet

78

- 1.1 Turvallisuusohjeet
- 1.2 Sähköturvallisuus
- 1.3 Suosituksia
- 1.4 Asennus
- 1.5 Jätehuolto

Tuotteen kuvaus

80

- 2.1 Yleiskatsaus
- 2.2 Lisävarusteet
- 2.3 Ensimmäinen käyttö

Uunin käyttö

81

- 3.1 Näytön kuvaus
- 3.2 Kypsennystavat

Uunin puhdistus ja huolto

84

- 4.1 Yleisiä puhdistusta koskevia huomautuksia
- 4.2 Hydro Easy Clean -toiminto
- 4.3 Ylläpitohuolto
 - Uunin ikkunan irrotus
 - Lasioven irrotus ja puhdistus
 - Lampun vaihto

Vianmääritys

87

- 5.1 Usein kysytyt kysymykset

1. Yleiset ohjeet

Kiitos, että olet valinnut yhden tuotteistamme. Jotta saat parhaan mahdollisen tuloksen, lue tämä opaskirja huolellisesti ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Ennen uunin asentamista, kirjoita ylös sarjanumero, jotta voit antaa sen asiakaspalvelun henkilöstölle, jos ilmenee korjaustarve. Kun olet poistanut uunin sen pakkauksesta, tarkasta, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos sinulla on epäilyksiä, älä käytä uunia ja kysy neuvoja ammattitaitoiselta asentajalta. Säilytä pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreeni, naulat) lasten ulottumattomissa. Kun uuni kytketään päälle ensimmäisen kerran, saattaa muodostua voimakashajuista savua, joka aiheutuu uunia ympäröivien eristyspaneelin liimasta uunin ensimmäisen lämmityksen yhteydessä. Tämä on täysin normaalia ja, jos tapahtuu näin, sinun on odotettava, että savu haihtuu ennen ruokien uuniin laittamista. Valmistaja ei ota mitään vastuuta tapauksissa, joissa ei ole noudatettu tämän asiakirjan sisältämiä ohjeita.



HUOMAA: tässä ohjekirjassa mainitut uunin toiminnot, ominaisuudet ja lisävarusteet vaihtelevat ostamasi mallin mukaan.

1.1 Turvallisuusohjeet

Käytä uunia ainoastaan sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen eli ruokien kypsennykseen. Kaikki muu käyttö kuten esimerkiksi käyttö lämmitykseen katsotaan sopimattomaksi ja sen vuoksi vaaralliseksi. Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat sopimattomasta, virheellisestä tai kohtuuttomasta käytöstä.

Kaikkien sähkölaitteiden käyttö edellyttää tiettyjen perustavaa laatua olevien sääntöjen noudattamista:

- älä vedä sähköjohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta
- älä kosketa laitetta märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla
- ei ole suositeltavaa käyttää adaptereita, haaroituspistorasioita ja jatkojohtoja
- toimintahäiriön ja/tai huonon toiminnan tapauksessa kytke laite pois päältä äläkä peukaloi sitä.

1.2 Sähköturvallisuus

VARMISTA, ETTÄ SÄHKÖASENTAJA TAI AMMATTITAITOINEN ASENTAJA SUORITTAA SÄHKÖLIITÄNNÄ.

Sähköjohdon, johon uuni kytketään, on täytettävä asennusmaassa voimassa olevien lakien edellyttämät vaatimukset. Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Uuni on liitettävä sähköverkkoon joko maadoitetun seinäpistorasian tai moninapaisen erottimen avulla asennusmaassa voimassa olevien lakien määräysten mukaisesti. Sähkönsyötön on oltava suojattu sopivilla sulakkeilla ja sähköjohtojen on oltava poikkihalkaisijaltaan sellaisia, että ne takaavat uunin virheettömän virransyötön.

LIITÄNTÄ

Uuni on varustettu sähköjohdolla, joka on liitettävä sähköverkkoon, jonka teho on 220-240 Vac vaiheiden välillä tai vaiheen ja nollajohdon välillä. Ennen uunin sähköverkkoon kytkemistä on tärkeää tarkastaa seuraavat kohdat:

- mittarin osoittama syöttöjännite
- erottimen asetus.

Uunin maadoitusliittimeen liitetty maadoitusjohdin on liitettävä virransyötön maadoitusliittimeen.

VAROITUS

Ennen uunin liittämistä verkkovirtaan pyydä, että ammattitaitoinen sähköasentaja tarkistaa verkkovirran maadoitusliittimen jatkuvuuden. Valmistaja ei ota mitään vastuuta mistään onnettomuuksista tai muista ongelmista, jotka aiheutuvat siitä, että uunia ei ole maadoitettu tai maadoitusliitännän viallisesta jatkuvuudesta.

HUOMAA: koska uuni vaatii mahdollisesti huoltotoita, suositellaan jättämään toinen seinäpistorasia saataville, jotta uuni voidaan liittää tähän, jos se poistetaan sen asennustilasta. Sähköjohdon saa vaihtaa vain ammattiasentaja tai vastaavan ammattitaidon omaava henkilö.

Keskipääkytkimen ympärillä saattaa näkyä himmeä valo, kun uuni on pois päältä. Tämä on normaalia. Se voidaan sammuttaa yksinkertaisesti kääntämällä pistoke toisinpäin tai vaihtamalla syöttöliittimien järjestys.

1.3 Suosituksia

Uunin jokaisen käytön jälkeen suoritettava nopea puhdistus säilyttää uunin täydellisen puhtaana. Älä vuoraa uunin seinämiä kaupasta saatavalla alumiinifoliolla tai kertakäyttösuojuksilla. Alumiinifolio tai mikä tahansa muu suojuus, joka on suorassa kosketuksessa kuumaan emaliin, on vaarassa sulaa ja se voi vahingoittaa sisäpintojen emalia. Jotta voidaan estää uunin liiallista likaantumista ja siitä aiheutuvaa voimakkaita savuavia hajuja, suosittelemme, ettet käytä uunia erittäin korkeiden lämpötilojen kanssa. On parempi pidentää kypsennysaikaa ja alentaa hieman lämpötilaa. Uunin mukana tulleiden lisävarusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään ainoastaan erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja vuokia.

1.4 Asennus

Tämä ei kuulu valmistajan velvollisuuksiin. Jos tarvitaan valmistajan apua korjaamaan virheitä, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta, takuu ei kata kyseisiä toimenpiteitä. On noudatettava ammattiasentajille tarkoitettuja asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vahinkoja tai vammoja ihmisille, eläimille tai esineille. Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena kyseisistä vahingoista tai vammoista.

Uuni voidaan sijoittaa kalusteeseen tai työtason alle. Ennen kiinnittämistä muista varmistaa uunin riittävä tuuletustila, jotta sallitaan ilmankierto sisäisten osien jäähdytystä ja suojaamista varten. Suorita viimeisellä sivulla olevat aukaus- ja kiinnitystyypin mukaan.

1.5 Jätehuolto ja ympäristönsuojelu



Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (SER) mukaisesti. SER sisältää sekä saastuttavia aineita (joilla voi olla negatiivinen vaikutus ympäristöön) että perusaineita (jotka voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta erotellaan saastuttavat ja uudelleenkäytettävät materiaalit. Yksityishenkilöillä on tärkeä tehtävä varmistaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta ei tule ympäristöongelmaa. Muutamien perussääntöjen noudattaminen on tärkeää:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei saa heittää yhdyskuntajätteen joukkoon
- sähkö- ja elektroniikkaromu on toimitettava erityiseen kunnalliseen ja valtuutettuun keräyspisteeseen.

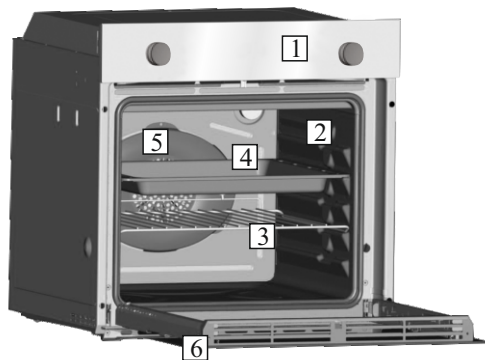
Useissa maissa saattaa olla tarjolla kuljetuspalveluita suuria sähkö- ja elektroniikkaromuja varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa myyjälle, jonka on vastaanotettava se ilmaiseksi, kunhan vanha laite on tyypiltään ja toiminnoiltaan ostettua laitetta vastaava.

SUOJELE JA KUNNIOITA YMPÄRISTÖÄ

Mahdollisuuksien mukaan vältä uunin esilämmittämistä ja pyri täyttämään se aina. Avaa uunin luukku mahdollisimman harvoin, koska lämpöä häviää sen sisältä joka kerta, kun se avataan. Säästä huomattava määrä energiaa sammuttamalla uunin noin 5-10 minuuttia ennen suunniteltua kypsennysajan päättymistä ja käytä hyväksi uunin aikaansaama jäännöslämpö. Pidä tiivisteet puhtaina ja hyvässä kunnossa, jotta vältetään lämmön häviäminen uunin sisältä. Jos sähkölaskusi pohjautuu tuntiveloitukseen, viivästetyn kypsennysohjelman käyttö helpottaa energian säästämistä, jolloin voit siirtää kypsennyksen aloituksen halvempaan tariffiluokkaan.

2. Tuotteen kuvaus

2.1 Yleiskatsaus



1. Ohjauspaneeli
2. Hyllyjen asennot
(sivuritilät, jos kuuluu toimitukseen)
3. Metalliritilä
4. Roiskevuoka
5. Tuuletin (metallilevyn takana)
6. Uunin luukku

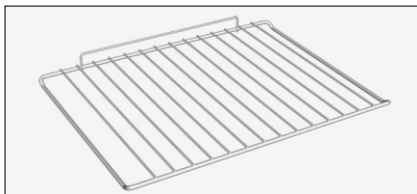
2.2 Lisävarusteet

1 Roiskevuoka



Kerää jäämät, jotka tippuvat ruokien kypsennyksen aikana ritilöiltä.

2 Metalligrilli



Tukee uunipeltiä ja astioita.

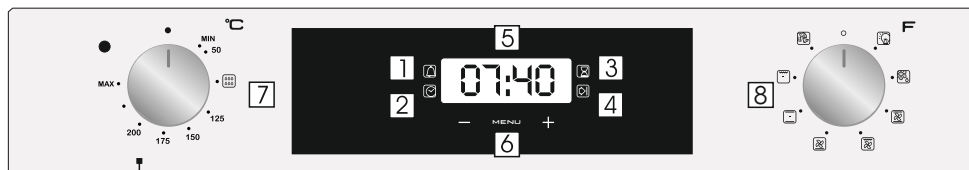
2.3 Ensimmäinen käyttö

ALUSTAVA PUHDISTUS

Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttöä. Pyyhi ulkoiset pinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäpuoli kuumalla vedellä ja pesuaineen muodostamalla liuoksella. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä se päälle noin 1 tunniksi, jotta mahdolliset uuden hajut poistuvat.

3. Uunin käyttö

3.1 Näytön kuvaus



1. Minuuttimuistutin
2. Kellon asetus
3. Kypsennysaika
4. Kypsennyksen loppu
5. Lämpötilan tai kellon näyttö
6. LCD-näytön säätimet
7. Termostaatin valintanuppi
8. Toiminnon valintanuppi

VAROITUS: aseta kello oikeaan aikaan ensimmäiseksi uunin asennuksen tai sähkökatkoksen jälkeen (tämä voidaan huomata vilkkuvasta näytöstä, joka osoittaa 12:00). Tämä tapahtuu seuraavasti

- Paina keskipainiketta.
- Aseta aika "-" ja "+" painikkeilla.
- Vapauta kaikki painikkeet.

HUOMIO: Uuni toimii ainoastaan, jos kello on asetettu.

TOIMINTO	MITEN KÄYTTÄÄ	MITEN POISTAA KÄYTTÖSTÄ	MITÄ SE TEKEE	MIKSI SITÄ TARVITAAN
NÄPPÄIN- LUKKO	•Lapsilukkotoiminto aktivoidaan koskettamalla Aseta (+) vähintään 5 sekuntia. Kyseisestä hetkestä lähtien kaikki muut toiminnot on lukittu ja näytöllä vilkkuu STOP ja esiasetettu aika vuorotellen.	•Lapsilukkotoiminto kytketään pois koskettamalla Aseta (+) uudelleen vähintään 5 sekuntia. Kyseisestä hetkestä lähtien kaikki toiminnot ovat valittavissa uudelleen.		
MINUUTTI- MUISTUTIN 	•Paina keskipainiketta 1 kerran. •Paina "-" ja "+" painikkeita asettaaksesi halutun ajan •Vapauta kaikki painikkeet	•Kun asetettu aika päättyy, aktivoituu äänimerkki (tämä hälytys päättyy itsestään, mutta se voidaan pysäyttää välittömästi painamalla painiketta) VALITSE.	•Hälytysääni kuuluu asetetun ajan kuluttua. •Tämän prosessin aikana näytöllä näkyy jäljellä oleva aika.	•Sallii käyttää uunia herätyskellona (voidaan aktivoida joko uunia käyttäen tai käyttämättä uunia).
KYPSEN- NYSAIKA 	•Paina keskipainiketta 2 kertaa. •Valitse haluamasi kypsennysaika painamalla painikkeita "-" tai "+" •Vapauta kaikki painikkeet Aseta kypsennystoiminto uunin toiminnon valitsimella	•Lopeta signaali painamalla mitä tahansa painiketta. Palaa kellotoimintoon painamalla keskipainiketta.	•Sen avulla voit esiasettaa valittua reseptiä varten tarvittavan kypsennysajan. •Tarkasta jäljellä oleva aika painamalla painiketta VALINTA 2 kertaa. - Muuta/vaihda esiasetettu aika painamalla VALINTA ja "-" "+" painikkeita.	•Kun aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti. Jos haluat pysäyttää kypsennyksen aikaisemmin joko kytke toiminnon valitsin 0-asentoon tai aseta ajaksi 0:00 (VALITSE ja "-" "+" painikkeet)
KYPSENNYK- SEN LOPPU 	•Paina keskipainiketta 3 kertaa •Paina painikkeita "-" "+" asettaaksesi ajan, jonka kuluttua haluat uunin sammuvan •Vapauta painikkeet Aseta kypsennystoiminto uunin toiminnon valitsimella.	•Asetetun ajan kuluttua, uuni kytkeytyy pois päältä. Sammuta se manuaalisesti kääntämällä uunin toimintovalitsin 0-asentoon.	•Mahdollistaa kypsennysajan lopun asettamisen •Tarkastaa esiasetetun ajan painamalla keskipainiketta 3 kertaa - Muuttaa esiasetetun ajan painamalla painikkeita VALITSE + "-" "+"	•Tätä toimintoa käytetään tyypillisesti "kypsennysaikatoiminnon" kanssa. Jos esimerkiksi ruokaa on kypsennettävä 45 minuuttia ja sen on oltava valmista 12.30, valitse yksinkertaisesti haluttu toiminto, aseta kypsennysajaksi 45 minuuttia ja kypsennyksen loppumisajaksi 12.30. •Asetetun kypsennysajan kuluttua uuni sammuu automaattisesti ja voidaan kuulla hälytysääni. •Kypsennys käynnistyy automaattisesti kello 11.45 (12.30 miinus 45 minuuttia) ja se jatkuu esiasetettuun kypsennyksen päättymisaikaan saakka ja tällöin uuni sammuu automaattisesti. VAROITUS. Jos valitaan kypsennyksen LOPPU asettamatta kypsennysaikaa, uuni käynnistyy välittömästi ja se sammuu, kun saavutetaan asetettu kypsennyksen LOPPU.

3.2 Kypsennystavat

Toimintojen valintakiekko	Lämpötila °C oletus	Lämpötila °C alue	Toiminto (<i>Uunin mallin mukaan</i>)
			LAMPPU: Kytkee päälle uunin valon.
			SULATUS: Kun valintakiekko on asetettu tähän asentoon. Tuuletus kierrättää huoneenlämmintä ilmaa jäätyneen ruuan ympärillä niin, että se sulaa muutamassa minuutissa muuttamatta ruuan proteiinisisältöä.
*  	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 useammassa asennoissa. Tämä kypsennysmenetelmä takaa tasaisen lämmön jakautumisen ja hajut eivät sekoitu. Lisää aikaa noin kymmenen minuuttia, jos kypsennät useita ruokia samanaikaisesti.
	210	50 ÷ MAX	
* 	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.
	210	50 ÷ MAX	POHJAN KUUMENNUS + TUULETIN: Alempaa lämmityselementtiä käytetään tuulettimen kanssa ja tällöin ilma kiertää uunin sisällä. Tämä menetelmä on ihanteellinen mehukkaille hedelmäkakuille, tortuille, piirakoille ja pasteihoille. Se ehkäisee ruoan kuivumista ja parantaa kakkujen, leipätaikinan ja muiden pohjasta kypsennettävien ruokien kohoamista. Aseta alemmassa asennossa olevalle tasolle.
	200	50 ÷ MAX	GRILLI + TUULETIN: käytä turbogrillii luukku suljettuna. Ylempää lämmityselementtiä käytetään tuulettimen kanssa ja tällöin ilma kiertää uunin sisällä. Esilämmitys on välttämätöntä punaiselle lihalle mutta ei vaalealle lihalle. Ihanteellinen paksujen ruokien kypsennykseen kuten porsaanpaisti, kokonainen siipikarja ym. Aseta grillattava ruoka keskelle keskiasennossa olevaa tasoa. Työnnä roiskepelti tason alle valuvien nesteiden keräämiseksi. Varmista, että ruoka ei ole liian lähellä grilliä. Käännä ruoka puolivälissä, jotta se kypsyy kunnolla.
	230	50 ÷ MAX	GRILLI: käytä grilliä luukku suljettuna. Ylempää lämmityselementtiä käytetään yksin ja voit säätää lämpötilaa. Vaaditaan viiden minuutin esilämmitys, jotta elementit kuumeenevat punaisiksi. Saadaan paras tulos grillattaville ja gratinoitaville ruuille ja kebabille. Vaalea liha on laitettava riittävälle etäisyydelle grillistä ja kypsennysaika on pidempi, jotta lihasta tulee maukkaampaa. Voit laittaa punaisen lihan ja kalafileet tasolle sekä roiskepellin sen alle. Uunissa on kaksi asentoa grilliä varten: Grilli: 1800 W Tehogrilli: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	PIZZA: Tämän toiminnon kanssa kuuma ilma kiertää uunissa, jotta taataan paras mahdollinen tulos ruuille kuten pizza tai kakut.

* Testattu EN 60350-1 -standardin mukaisesti (energiankulutusilmoitus ja energialuokka).

4. Uunin puhdistus ja huolto

4.1 Yleisiä puhdistusta koskevia huomautuksia

Laitteen elinikää voidaan pidentää säännöllisellä puhdistuksella. Odota, että uuni jäähtyy ennen manuaalisten puhdistustoimenpiteiden suorittamista. Älä koskaan käytä hankaavia pesuaineita, teräsvilla tai teräviä esineitä puhdistukseen, koska tämä voi aiheuttaa korvaamattomia vahinkoja emaloiduille osille. Käytä ainoastaan vettä, saippuaa tai valkaisuainepohjaisia pesuaineita (ammoniakki).

LASIOSAT

On suositeltavaa puhdistaa lasi-ikkuna imevällä talouspaperilla uunin jokaisen käytön jälkeen. Poista pinttynneemmät jäämät käyttämällä kunnolla puristettua pesuaineeseen kostutettua sientä ja huuhtelemalla sitten vedellä.

UUNIN IKKUNAN TIIVISTE

Jos tiiviste on likainen, se voidaan puhdistaa hieman kostealla sienellä.

LISÄVARUSTEET

Puhdista lisävarusteet kostealla, saippuoidulla sienellä ennen niiden huuhtelemista ja kuivaamista. Älä käytä hankaavia pesuaineita.

ROISKEVUOKA

Grillin käytön jälkeen poista vuoka uunista. Kaada kuuma rasva astiaan ja pese vuoka kuumalla vedellä käyttämällä sientä ja pesuainetta.

Jos jää jäljelle rasvatahroja, upota vuoka veteen ja pesuaineeseen. Vaihtoehtoisesti voit pestä vuokaan astianpesukoneessa tai käyttämällä kaupallista uunin puhdistusainetta. Älä koskaan laita likaista vuokaa uuniin.

4.2 Hydro Easy Clean -toiminto

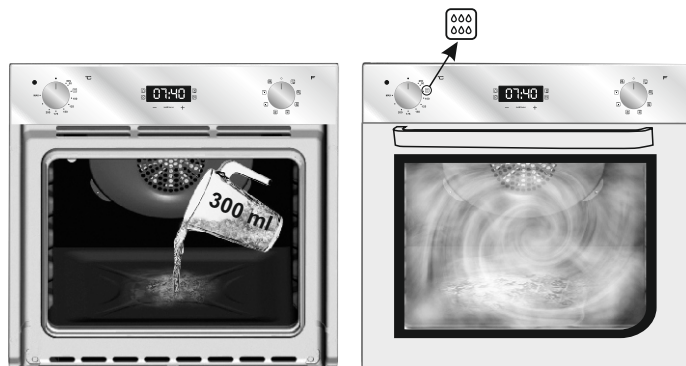
HYDRO EASY CLEAN menetelmä käyttää höyryä rasvan ja ruokajäämien irrottamiseen uunista.

1. Kaada 300 ml vettä HYDRO EASY CLEAN -toiminnon säiliöön uunin pohjalla.
2. Aseta uunin toiminnoksi Staattinen () tai Alalämpö ()
3. Aseta lämpötila HYDRO EASY CLEAN kuvakkeeseen ()
4. Anna ohjelman toimia 30 minuuttia.
5. Kun 30 minuuttia on kulunut, sammuta ohjelma ja anna uunin jäähtyä.
6. Kun laite on jäähtynyt, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.

Varoitus:

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen siihen koskemista.

Varo kaikkia kuumia pintoja, koska on olemassa palovammavaara. Käytä tislattua vettä tai juomavettä.



4.3 Ylläpitohuolto

UUNIN IKKUNAN IRROTUS

1. Avaa etuikkuna.
2. Avaa etuikkunan saranan kotelon puristimet oikealla ja vasemmalla puolella työntämällä niitä alaspäin.
3. Vaihda ikkuna suorittamalla toimenpiteet käänteisesti.

LASIOVEN IRROTUS JA PUHDISTUS

1. Avaa uunin luukku.

2.3.4. Lukitse saranat, irrota ruuvit ja poista ylempi metallisuojaus vetämällä sitä ylöspäin.

5.6. Poista lasi ja vedä se varovasti uuninluukusta (HUOM. pyrolyysi-uuneissa, poista myös toinen ja kolmas lasi (jos varusteena)).

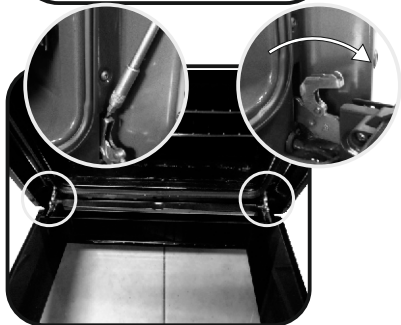
7. Puhdistuksen tai vaihdon lopuksi asenna osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

Laseissa olevan "Low-E"-merkinnän on oltava luettavissa ja asetettuna luukun vasemmalla puolella lähellä vasemmanpuoleista sivusaranaa. Tällä tavalla ensimmäiseen lasiin painettu kyltti on luukun sisäpuolella.

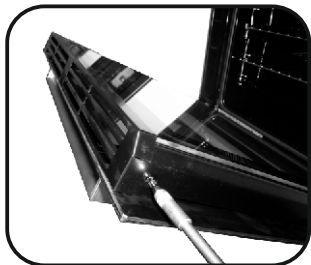
1.



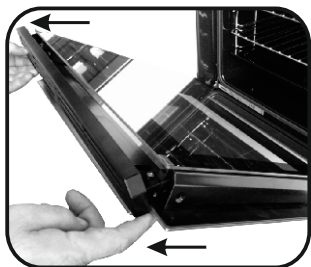
2.



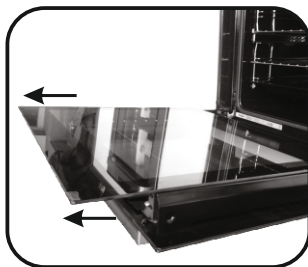
3.



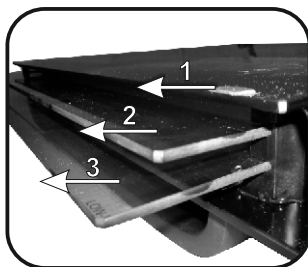
4.



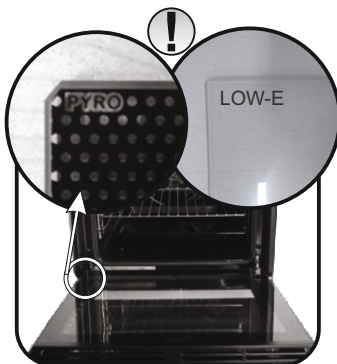
5.



6.



7.



LAMPUN VAIHTO

1. Irrota uunin sähköverkosta.
2. Poista lasisuojaus, ruuvaa irti lamppu ja vaihda tilalle uusi samantyyppinen lamppu.
3. Kun viallinen lamppu on vaihdettu, asenna lasisuojaus.



5. Vianmääritys

5.1 Usein Kysytyt Kysymykset

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei lämpiä	Kelloa ei ole asetettu	Aseta kello
Uuni ei lämpiä	Kypsennystoimintoa ja lämpötilaa ei ole asetettu	Varmista, että tarvittavat asetukset ovat oikein
Ei reaktioita kosketettaessa käyttöliittymää	Höyryä ja tiivistynyttä vettä käyttöliittymän paneelissa	Puhdista mikrokuituliinalla käyttöliittymän paneeli, jotta poistetaan tiivistynyt kerros

Sikkerhetsindikasjoner

- Under tilberedning vil det fuktighet kunne danne kondens inne i ovnen eller på glasset i døra. Dette er normalt. For å redusere denne effekten venter du i 10-15 minutter etter å ha slått på strømmen før du putter mat inn i ovnen. I alle tilfeller forsvinner kondensen når ovnen når tilberedningstemperaturen.

- Tilbered grønnsakene i en beholder med lokk i stedet for i et åpent fat.

- Unngå å la maten stå inne i ovnen i mer enn 15/20 minutter etter at den er ferdig.

- ADVARSEL: Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke tar på noen varme deler.

- ADVARSEL: De tilgjengelige delene kan bli varme når grillen er i bruk. Barn må holdes på sikker avstand.

- ADVARSEL: Pass på at apparatet er avslått før du skifter ut pæren, for å unngå muligheten elektriske støt.

FORSIKTIG: For å unngå fare som skyldes utilsiktet nullstilling av den termiske sikringsbryteren må ikke dette apparatet få strømforsyning gjennom en ekstern bryterenhet, slik som en timer, og heller ikke må det kobles til en krets som regelmessig slås av og på.

- Barn under 8 år må holdes på trygg avstand fra apparatet med mindre de er under konstant oppsyn.

- Ikke la barn leke med enheten.

- Apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, personer som mangler erfaring eller kunnskap om produktet, men utelukkende hvis de overvåkes av og får instruksjoner i bruken av apparatet og har blitt gjort oppmerksomme på mulige risikoer.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke foretas av barn uten overvåkning.

- Ikke bruk grove eller slipende eller skarpe materialer eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glassene i ovnsdøren, da de vil kunne lage riper i overflaten og føre til at glasset knuser.

- Ovnen må slås av før du fjerner avtagbare deler. Etter rengjøring må du montere dem igjen i henhold til instruksjonene.

- Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

- Ikke bruk dampvasker til rengjøring.
- Koble et støpsel til strømledningen som tåler spenningen, strømmen og belastningen angitt på typeskiltet, og som er jordet. Stikkkontakten må være egnet for belastningen angitt på typeskiltet, må ha en tilkoblet jordeingskontakt og fungere. Jordlederen er gulgrønn. Denne operasjonen må gjennomføres av egnet kvalifisert personale. Hvis stikkkontakten og apparatets støpsel ikke er kompatible, kontakt en fagkyndig elektriker for å skifte ut stikkkontakten med en egnet. Støpslet og stikkkontakten må være i samsvar med landets gjeldende installasjonsforskrifter. Tilkoblingen til strømkilden kan også gjøres ved å installere en allpolet skillebryter mellom apparatet og strømkilden. Den må tåle maks tilkoblet belastning og være i samsvar med gjeldende regelverk. Den gulgrønne jordledningen må ikke avbrytes av skillebryteren. Stikkontakt eller allpolet skillebryter brukt til tilkoblingen må være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- For frakobling må enten støpslet være tilgjengelig ellers det må installeres en bryter i den faste ledningen i samsvar med koblingsreglene.
- Hvis strømledningen er ødelagt, må den erstattes med en ledning eller spesialpakke fra produsenten eller ved å kontakte kundeservice. Typen strømkabel må være H05V2V2-F. Denne operasjonen må utelukkende gjennomføres av egnet kvalifisert personale. Jordingslederen (gul-grønn) må være montrent 10 mm lengre enn de andre lederne. For eventuelle reparasjoner må du utelukkende henvende deg til kundeserviceavdelingen og be om at det benyttes originale reservedeler.
- Manglende overhold av ovennevnte kan kompromittere apparatets sikkerhet og ugyldiggjøre garantien.
- Store mengder sølt mat må fjernes før rengjøring.
- Et langvarig strømbrudd under en pågående tilberedningsfase vil kunne forårsake funksjonsproblemer på skjermn. Ta i så tilfelle kontakt med kundeservice.
- Må ikke installeres bak en frontdør for å unngå overoppheting.
- Stekeristen settes inn, pass på at sperren står loddrett og bakerst i stekeovnsrommet. Stekeristen må settes helt inn i stekeovnsrommet.

- ADVARSEL: Ikke kle ovnsveggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse som er å få kjøpt i handelen. Aluminiumsfolie eller annen beskyttelse risikerer å smelte hvis det kommer i direkte kontakt med den varme emaljen, og kan dermed ødelegge emaljen på innsiden.
- ADVARSEL: Fjern aldri pakningen på ovnsdøra.
- FORSIKTIG: Ikke fyll hulrommet i bunnen med vann under tilberedning eller når ovnen er varm.
- Ingen ekstra operasjoner/innstillinger kreves for å kunne bruke apparatet ved merkefrekvensene.

Generelle instruksjoner

92

- 1.1 Sikkerhetsindikasjoner
- 1.2 Elektrisk sikkerhet
- 1.3 Anbefalinger
- 1.4 Installasjon
- 1.5 Avfallshåndtering

Produktbeskrivelse

94

- 2.1 Oversikt
- 2.2 Tilbehør
- 2.3 Første gangs bruk

Bruk av ovnen

95

- 3.1 Beskrivelse av displayet
- 3.2 Tilberedningsmetoder

Ovnsrengjøring og vedlikehold

98

- 4.1 Generelle merknader om rengjøring
- 4.2 Hydro Easy Clean-funksjon
- 4.3 Vedlikehold
 - Fjerning av ovnsvinduet
 - Fjerning og rengjøring av glassdøren
 - Skifte lyspære

Feilsøking

101

- 5.1 OSS

1. Generelle instruksjoner

Takk for at du har valgt et av våre produkter. For best mulig resultater med ovnen din må du lese denne veiledningen grundig og ta vare på den for framtidig referanse. Før du installerer ovnen må du notere serienummeret slik at du kan oppgi det til kundeservicestaben hvis reparasjon skulle bli nødvendig. Etter å ha fjernet ovnen fra emballasjen må du sjekke at den ikke har blitt skadet under transport. Hvis du er i tvil må du ikke bruke ovnen, men kontakte en kvalifisert tekniker for råd. Hold alt emballasjemateriale (plastposer, polystyren, stifter) utenfor barns rekkevidde. Når du slår på ovnen for første gang kan det utvikle seg en sterkt lukkende røyk, noe som skyldes at limet i isolasjonspanelene rundt ovnen varmes opp for første gang. Dette er helt normalt, og hvis det skulle skje må du vente til røyken blir borte før du putter mat inn i ovnen. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar i tilfeller der instruksjonene i dette dokumentet ikke har blitt fulgt.



MERK: ovnsfunksjonene, egenskaper og tilbehør nevnt i denne veiledningen vil variere, avhengig av hvilken modell du har valgt.

1.1 Sikkerhetsindikasjoner

Ovnen skal kun brukes til det tiltenkte formålet, altså matlaging. All annen bruk, for eksempel som varmekilde, regnes som feilaktig bruk og er derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som skyldes uriktig, feilaktig eller urimelig bruk.

Bruk av elektriske apparater innebærer at noen grunnleggende regler skal overholdes:

- Trekk ikke i strømledningen for å trekke støpselet ut fra stikkkontakten.
- Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter.
- Generelt anbefales det ikke å bruke adaptere, forgrener og skjøteledning.
- Ved feil og/eller dårlig drift, må du slå apparatet av og ikke tukle med det.

1.2 Elektrisk sikkerhet

PASS PÅ AT EN ELEKTRIKER ELLER ANNEN KVALIFISERT TEKNIKER FORETAR DE ELEKTRISKE KOBLINGENE.

Strømforsyningen som ovnen er koblet til må være i samsvar med gjeldende lover i installasjonslandet. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for noen skader som skyldes manglende overholdelse av disse instruksjonene. Denne ovnen må kobles til en strømforsyning med en jordet veggkontakt eller en skillebryter med flere poler, avhengig av lovene som gjelder i installasjonslandet. Strømforsyningen må beskyttes med egnede sikringer og kablene som brukes må ha et tverrsnitt som kan garantere korrekt strømforsyning til ovnen.

TILKOBLING

Ovnen er forsynt med en strømkabel som bare skal kobles til en elektrisk forsyning med 220- 240 Vac effekt mellom fasene eller mellom fasen og nøytral. Før ovnen kobles til strømforsyningen er det viktig å kontrollere:

- Effektspenning angitt på måleren
- Innstillingen på skillebryteren.

Jordingskabelen koblet til ovnens jordingsterminal må kobles til jordingsterminalen for strømforsyningen.

ADVARSEL

Før du kobler ovnen til strømforsyningen må du be en kvalifisert elektriker om å sjekke kontinuiteten på strømforsyningens jordingsterminal. Produsenten tar ikke på seg noe ansvar for noen ulykker eller andre problemer som skyldes manglende tilkobling av ovnen til jordingsterminalen eller at jordingskoblingen har defekt kontinuitet.

MERK: Siden ovnen vil kunne kreve vedlikeholdsarbeid, anbefaler vi å holde en annen veggkontakt tilgjengelig, slik at ovnen kan kobles til denne hvis det flyttes fra stedet der den er installert. Strømledningen må kun byttes ut av teknisk personale eller av teknikere med tilsvarende kvalifikasjoner.

Det skal være et svakt lys rundt hovedbryteren når ovnen er avslått. Dette er normalt. Lyset kan fjernes ved å snu pluggen opp-ned eller ved å bytte om på forsyningsterminalene.

1.3 Anbefalinger

Et minimum av rengjøring etter hver bruk av ovnen vil bidra til å holde ovnen perfekt ren.

Ikke kle ovnsveggene med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse som er å få kjøpt i handelen. Aluminiumsfolie eller annen beskyttelse risikerer å smelte hvis det kommer i direkte kontakt med den varme emaljen, og kan dermed ødelegge emaljen på innsiden. For å hindre overdreven tilsmussing av ovnen din og påfølgende sterk røyklukt, anbefaler vi at du ikke bruker ovnen ved svært høye temperaturer. Da er det bedre å forlenge tilberedningstiden og senke temperaturen litt. I tillegg til tilbehøret som leveres med ovnen anbefaler vi at du bare bruker steintøy og former som tåler svært høye temperaturer.

1.4 Installasjon

Produsenten har ingen forpliktelse til å gjøre dette. Hvis du trenger assistanse fra produsenten for å rette opp feil som følge av feilaktig installasjon dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for profesjonelt kvalifisert personale må følges. Feilaktig installasjon kan forårsake skader på personer, dyr eller gjenstander. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike skader.

Ovnen kan plasseres høyt oppe i en kolonne eller under en arbeidsbenk. Før du fester ovnen må du sørge for god ventilasjon i ovnsrommet slik at du får skikkelig sirkulasjon av frisk luft for å kjøle ned og beskytte de innvendige delene. Lag åpningene spesifisert på siste side i henhold til typen festeordning.

1.5 Avfallshåndtering og miljøvern



Dette apparatet er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). WEEE omfatter både forurensende stoffer (som kan skade miljøet) og grunnkomponenter (som kan gjenbrukes). Det er viktig å elektrisk og elektronisk avfall gjennomgår spesialbehandling for å korrekt fjerne og kassere forurensende stoffer og gjenvinne alle materialene. Ved å følge enkelte grunnleggende retningslinjer kan du som forbruker gi et viktig bidrag til at WEEE ikke blir et miljøproblem:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall.

- WEEE skal leveres inn til godkjente innsamlingsstasjoner som styres av kommunen eller et godkjent selskap.

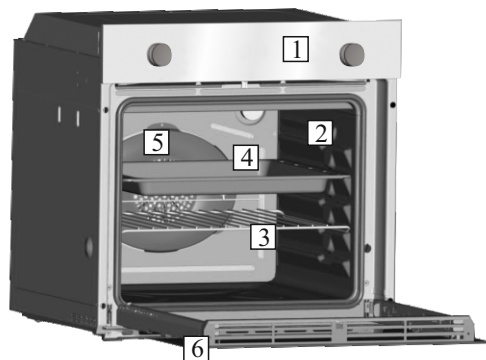
I mange land kan det være mulig å få stort WEE-avfall hentet hjemme. Når du kjøper en ny enhet, kan den gamle returneres til forhandleren uten ekstra kostnad – forutsatt at den gamle enheten er av tilsvarende type og har de samme funksjonene som den nye.

BEVARE OG RESPEKTERE MILJØET

Så fremt det er mulig bør du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den. Åpne ovnsdøren så sjelden som mulig, siden varmen fra ovnsrommet forsvinner hver gang døren åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før tilberedningen er planlagt avsluttet, og bruk restvarmen som ovnen fortsetter å generere. Hold pakningene rene og i god stand, for å unngå at varmen forsvinner ut fra ovnsrommet. Hvis du har en strømkontrakt med forskjellige timepriser gjør programmet "forsinket tilberedning" energisparing enklere, da tilberedningsprosessen kan starte i tidsrommet med redusert pris.

2. Produktbeskrivelse

2.1 Oversikt



1. Kontrollpanel
2. Hylleposisjoner
(sidestilt hylleholder, hvis inkludert)
3. Trådhyll i metall
4. Dryppbakke
5. Vifte (bak stålplaten)
6. Ovnsdør

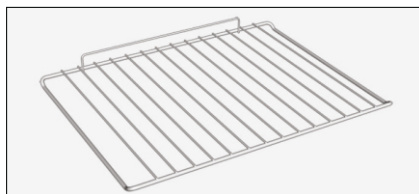
2.2 Tilbehør

1 Dryppbakke



Samler opp restene som drypper under tilberedning av mat på ristene.

2 Metallrist



Holder bakebrett og fat.

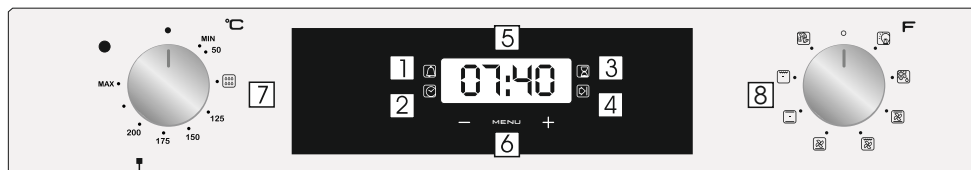
2.3 Første gangs bruk

Forhåndsrengjøring

Rengjør ovnen før du bruker den for første gang. Tørk over ytre overflater med en fuktig, myk klut. Vask alt tilbehør, og tørk av ovnens innside med en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel. Sett den tomme ovnen til maksimumstemperaturen og la den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne eventuell gjenværende lukt.

3. Bruk av ovnen

3.1 Beskrivelse av displayet



1. Tidtaker
2. Innstilling av klokke
3. Tilberedningstid
4. Slutt på steking
5. Temperatur- eller klokkevisning
6. Justeringskontroll for LCD-display
7. Knott til termostatvalg
8. Knott til funksjonsvalg

ADVARSEL: Den første operasjonen som må gjennomføres etter at ovnen har blitt installert eller etter et strømbrudd (dette gjenkjennes ved at displayet blinker 12:00) er å stille inn korrekt klokkeslett. Dette gjøres som følger

- Trykk på den midtre knappen
- Still inn klokkeslettet med knappene "-" "+".
- Slipp alle knappene.

OBS: Ovnen vil bare fungere med mindre klokkeslettet er stilt inn.

FUNKSJON	HVORDAN BRUKE	HVORDAN Å DEAKTIVERE	HVA DET GJØR	HVORFOR DET ER NØDVENDIG
TASTELÅS	• Barnesikringen aktiveres ved at du trykker på Set (+) i minimum 5 sekunder. Fra nå av er alle andre funksjoner låst og displayet vil blinke vekselvis mellom STOPP og den forhåndsinnstilte tiden.	• Barnesikringsfunksjonen deaktiveres ved at du trykker på Set (+) igjen i minimum 5 sekunder. Fra nå av kan alle funksjoner velges igjen.		
TIDTAKER 	• Trykk på den midtre knappen 1 gang • Trykk på knappene "-" «+» for å stille inn nødvendig klokkeslett • Slipp alle tastene	• Når den innstilte tiden har godt aktiveres det en lydalarm (denne alarmen vil stoppe av seg selv, men du kan stoppe den med en gang ved å trykke på knappen SELECT).	• Det høres et lydsignal på slutten av innstilt tid. • Displayet viser den resterende tiden i løpet av prosessen.	• Gjør det mulig å bruke oven som vekkerklokke (som kan aktiveres om ovnen brukes eller ikke).
TILBEREDNINGSTID 	• Trykk på den midtre knappen 2 ganger • Trykk på knappene "-" eller "+" for å stille inn den nødvendige lengden på steketiden • Slipp alle tastene • Still inn tilberedningsfunksjonen med ovnens funksjonsvelger	• Trykk på en hvilken som helst knapp for å stoppe signalet. Trykk på den sentrale knappen for å returnere til klokkefunksjonen.	• Det lar deg forhåndsinnstille steketiden som kreves for den valgte oppskriften. • For å sjekke hvor lang tid det er igjen trykker du 2 ganger på SELECT-knappen. • For å endre den forhåndsinnstilte tiden trykker du på knappene SELECT og "-" "+".	• Når tiden er ute slår ovnen seg automatisk av. Hvis du vil stanse tilberedningen tidligere dreier du enten funksjonsvelgeren til 0, eller stiller inn tiden til 0:00 (SELECT og "-" "+" -knappene)
SLUTT PÅ STEKETID 	• Trykk på den midtre knappen 3 ganger • Trykk på knappene "-" "+" for å stille inn klokkeslettet du vil at ovnen skal slå seg av • Slipp knappene • Still inn tilberedningsfunksjonen med ovnens funksjonsvelger.	• På det innstilte klokkeslettet vil ovnen slå seg av. For å slå av ovnen manuelt setter du ovnens funksjonsvelger til posisjon O.	• Lar deg stille inn slutten på tilberedningstiden • For å sjekke den forhåndsinnstilte tiden trykker du på den midtre knappen 3 ganger • For å endre den forhåndsinnstilte tiden trykker du på knappene SELECT + "-" "+"	• Denne funksjonen brukes vanligvis sammen med "steketid"-funksjonen. For eksempel hvis retten skal stekes i 45 minutter og skal være klar 12:30 velger du bare den nødvendige funksjonen, stiller inn tilberedningstiden til 45 minutter og slutten på tilberedningstiden til 12:30. • Når steketiden er over vil ovnen slå seg av automatisk og det vil utløses en lydalarm. • <i>Tilberedningen vil starte automatisk 11:45 (12:30 minus 45 minutter) og vil fortsette til den forhåndsinnstilte slutten på steketiden, da ovnen vil slå seg selv av automatisk.</i> - ADVARSEL. Hvis slutten på steketiden er valgt uten at du har stilt inn varigheten på tilberedningen, vil ovnen starte tilberedningen umiddelbart og stanse når slutten på steketiden er nådd.

3.2 Tilberedningsmetoder

Funksjon-sbryter	T °C standard	T °C Rekke-vidde	Funksjon (Avhenger av ovnsmodell)
			LAMPE: Slår på ovnslyset.
			AVRIM: Når bryteren er stilt inn til denne posisjonen. Viften sirkulerer luft ved romtemperatur rundt den frosne maten, slik at den tiner på noen få minutter, uten at proteininnholdet i maten blir endret.
 *	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 varmedfordeling og luktene blandes ikke. Beregn omtrent ti minutter ekstra når du tilbereder flere retter samtidig.
	210	50 ÷ MAX	
* 	220	50 ÷ MAX	KONVENSJONEL: Både det øvre og det nedre varmeelementet brukes. Forvarm ovnen i omtrent ti minutter. Denne metoden er ideell for all tradisjonell steking og baking. For å surre rødt kjøtt, roastbiff, lammelår, vilt, brød, mat dekket i aluminiumsfolie, butterdeig. Plasser maten og fatene på en hylle i den midterste posisjonen.
	210	50 ÷ MAX	BUNNVARMING + VIFTE: Det nedre varmeelementet brukes mens viften sirkulerer luften inne i ovnen. Denne metoden er ideell for saftige fruktkaker, terter, paier og patee. Den hindrer maten i å tørke inn og fremmer heving av kaker, brød, deig og annen mat som tilberedes med undervarme. Plasser brettet i den nedre posisjonen.
	200	50 ÷ MAX	GRILL + VIFTE: bruk turbogrillen med døren lukket. Det øvre varmeelementet brukes mens viften sirkulerer luften inne i ovnen. Forvarming er nødvendig for rødt kjøtt, men ikke for hvitt kjøtt. Ideell for tilberedning av tykke matstykker, hele stykker slik som svinestek, helt fjærkre, etc. Plasser maten som skal grilles midt på brettet, ved det midterste nivået. Gli dryppbakken inn under brettet for å samle opp saftene. Pass på at maten ikke er for nærme grillen. Snu maten halvveis i tilberedningen.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: bruk grillen med døren lukket. Det øvre varmeelementet brukes alene og du kan regulere temperaturen. Fem minutters forvarming kreves for at varmeelementet skal bli rødgldende. Garantert suksess for grillet kjøtt, kebab og gratenger. Hvitt kjøtt må plasseres i en viss avstand fra grillen: steketiden blir lengre, men smaken blir bedre. Du kan sette rødt kjøtt og fiskefileter på hyllen med dryppbakken under. Ovnen har to grill posisjoner: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	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.

* Testet i samsvar med EN 60350-1 for formålet med energiforbrukerklæring og energiklasse

4. Ovnsrengjøring og vedlikehold

4.1 Generelle merknader om rengjøring

Apparatenes levetid kan forlenges hvis du foretar regelmessig rengjøring. Vent til ovnen kjøles ned før du foretar manuelle rengjøringsoperasjoner. Bruk aldri slipende vaskemidler, stålull eller skarpe gjenstander til rengjøring, slik at du ikke skaper uopprettelige skader på de emaljerte delene. Bruk bare vann, såpe eller blekemiddelbaserte vaskemidler (ammoniakk).

GLASSDELER

Vi anbefaler å rengjøre glassruten med et absorberende kjøkkenhåndkle etter hver gang du bruker ovnen. For å fjerne vanskelige flekker kan du bruke en godt oppvridd svamp dynket i vaskemiddel og deretter skylle med vann.

PAKNINGEN PÅ OVNSRUTEN

Hvis det er skittent kan pakningen rengjøres med en lett fuktet svamp.

TILBEHØR

Rengjør tilbehøret med en våt svamp med såpe før du skyller og tørker dem. Unngå bruk av slipende vaskemidler.

DRYPPBAKKE

Etter å ha brukt grillen tar du dryppbakken ut av vannet. Hell det varme fett i en beholder og vask bakken i varmt vann. Bruk svamp og oppvaskmiddel.

Hvis det fremdeles er fettrester lar du dryppbakken ligge i vann og vaskemiddel. Alternativt kan du vaske dryppbakken i oppvaskmaskin eller bruke et vanlig ovnsrensmiddel. Bruk aldri en skitten dryppbakke tilbake til ovnen.

4.2 Hydro Easy Clean-funksjon

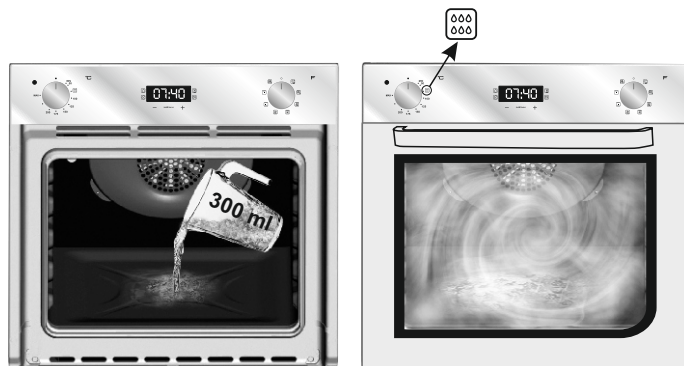
HYDRO EASY CLEAN-prosedyren bruker damp til å fjerne resterende fett og matpartikler fra ovnen.

1. Hell 300 ml vann i HYDRO EASY CLEAN-beholderen i bunnen av ovnen.
2. Still inn ovnsfunksjonen til Static () eller undervarme ()
3. Still inn temperaturen på HYDRO EASY CLEAN-ikonet 
4. La programmet fungere i 30 minutter.
5. Etter 30 minutter slår du av programmet og lar ovnen kjøle seg ned.
6. Når apparatet er avkjølt vasker du de innvendige overflatene i ovnen med en klut.

Advarsel

Pass på at apparatet er avkjølt før du tar på det.

Vær forsiktig med alle varme overflater, da det er fare for forbrenninger. Bruk destillert vann eller drikkevann.



4.3 Vedlikehold

FJERNING AV OVNSVINDUET

1. Åpne frontvinduet.
2. Åpne klemmene på hengselhuset på frontvinduets høyre og venstre side ved å skyve dem nedover.
3. Bytt ut vinduet ved å utføre fremgangsmåten i motsatt rekkefølge.

FJERNING OG RENGJØRING AV GLASSDØREN

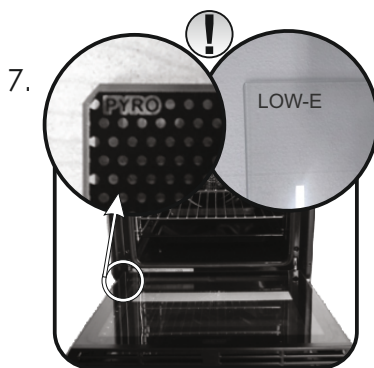
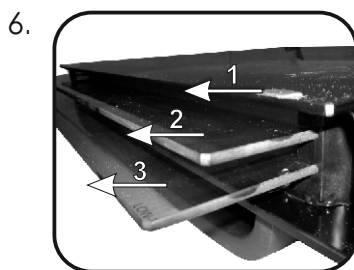
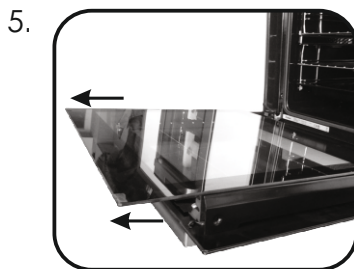
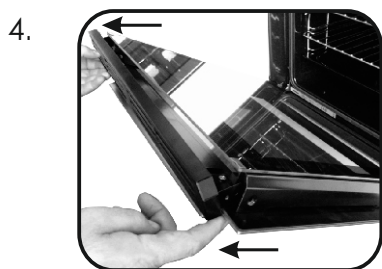
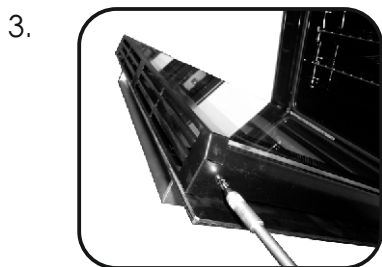
1. Åpne ovnsdøren.

2.3.4. Lås hengslene, fjern skruene og fjern det øvre metalldekslet ved å trekke det oppover.

5.6. Fjern glasset og trekk det forsiktig ut av ovnsdøren (NB: I pyrolytiske ovner fjerner du også den andre og tredje glassflaten (hvis slike finnes)).

7. Når delene er rengjort eller skiftet ut, monteres de i motsatt rekkefølge.

Betegnelsen «-Low-E» må være leselig på glasset og plassert på dørens venstre side, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på den første glassflaten være inne i døren.



SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra nettstrømmen.
2. Løsne glassdekselet, skru ut pæren og erstatt den med en ny pære av samme type.
3. Når den defekte pæren er erstattet, settes glassdekselet på igjen.



5. Feilsøking

5.1 OSS

FEIL	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen blir ikke varm	Klokken er ikke innstilt	Still inn klokken
Ovnen blir ikke varm	Det er ikke innstilt en tilberedningsfunksjon og temperatur	Påse at de nødvendige innstillingene er riktige
Ingen reaksjon fra berøringsgrensesnittet	Damp og kondens på brukergrensesnittpanelet	Rengjør brukergrensesnittpanelet med en mikrofiberklut for å fjerne kondenslaget

Säkerhetsindikationer

- Under matlagning kan fukt kondensera i ugnsutrymmet eller på glaset i luckan. Detta är helt normalt. För att reducera denna effekt, vänta 10-15 minuter efter att du har satt på strömmen innan du ställer in mat i ugnen. Kondensen försvinner dock när ugnen uppnår tillagningstemperaturen.
- Tillaga grönsaker i en behållare med lock i stället för en öppen bricka.
- Undvik att lämna tillagad mat i ugnen mer än 15-20 minuter.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör några heta delar.
- VARNING: De åtkomliga delarna kan bli heta när grillen används. Barn måste hållas på ett säkert avstånd.
- VARNING: Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektriska stötar.
- VARNING: För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av den termiska avbrottsenheten får apparaten inte strömförsörjas via en extern omkopplare, t.ex. en timer, eller anslutas till en nätkrets som regelbundet slås på och av.
- Barn under 8 år måste hållas på ett säkert avstånd från apparaten om de inte övervakas hela tiden.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten kan användas av personer som är 8 år eller äldre och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, utan erfarenhet eller kunskap om produkten, under förutsättning att de övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och att de förstår de möjliga riskerna.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Använd inte grova eller abrasiva material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan skrapa ytan och splittra glaset.
- Ugnen måste stängas av innan löstagbara delar avlägsnas. Efter rengöring, montera delarna enligt instruktionerna.
- Använd endast kötttermometern som rekommenderas för denna ugn.
- Använd inte ångrengörare för rengöring.
- Anslut en stickkontakt till nätkabeln som tål den spänning, ström och

belastning som anges på typskylten och har en jordkontakt. Eluttaget måste vara lämpligt för den belastning som anges på typskylten och ha en ansluten och fungerande jordledare. Jordledaren är gul/grön. Denna åtgärd ska utföras av en kvalificerad elektriker. Om eluttaget och apparatens stickkontakt inte är kompatibla, be en behörig elektriker att byta ut eluttaget mot ett lämpligt uttag. Stickkontakten och eluttaget måste uppfylla gällande standarder i installationslandet. Anslutningen till strömkällan kan även utföras genom att installera en flerpolic brytare mellan apparaten och strömkällan som klarar max. ansluten belastning och följer gällande bestämmelser. Den gul/gröna jordledaren får inte avbrytas av brytaren. Eluttaget eller den flerpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lättåtkomliga när apparaten är installerad.

- Frånkopplingen kan utföras genom att stickkontakten är åtkomlig eller genom att installera en strömbrytare i det fasta kablaget enligt gällande bestämmelser om ledningsdragning.
- Om elkabeln är skadad måste den bytas ut mot en kabel eller ett speciellt kabelknippe från tillverkaren eller genom att kontakta Kundtjänst. Nätkabeln måste vara av typ H05V2V2-F. Denna åtgärd ska utföras av en kvalificerad elektriker. Jordledaren (gul/grön) måste vara cirka 10 mm längre än de andra ledarna. För eventuella reparationer, kontakta Kundtjänst och begär att reservdelar i originalutförande ska användas.
- Underlåtenhet att följa ovanstående kan äventyra apparatens säkerhet och ogiltigförklara garantin.
- Överskott av utspillt material ska tas bort före rengöring.
- Ett långt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan orsaka felfunktion hos monitorn. I detta fall, kontakta Kundtjänst.
- För att undvika överhettning får apparaten inte installeras bakom en skåplucka.
- När ugnsgallret placeras i ugnen, se till att stoppet är vänt uppåt och placerat baktill i ugnsutrymmet. Ugnsgallret måste föras in helt i ugnsutrymmet.
- **WARNING:** Klä inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns att köpa i butikerna. Aluminiumfolie eller andra

skydd riskerar, när de kommer i direkt kontakt med den heta emaljen, att smälta och försämra insidans emalj.

- VARNING: Avlägsna aldrig ugnsluckans tätning.
- FÖRSIKTIGHET: Fyll inte botten i ugnsutrymmet med vatten under tillagning eller när ugnen är het.
- Ingen ytterligare åtgärd/inställning krävs för att använda apparaten vid de nominella frekvenserna.

Allmänna anvisningar

106

- 1.1 Säkerhetsindikationer
- 1.2 Elsäkerhet
- 1.3 Rekommendationer
- 1.4 Installation
- 1.5 Avfallshantering

Produktbeskrivning

108

- 2.1 Översikt
- 2.2 Tillbehör
- 2.3 Första gången den används

Use of the Oven

109

- 3.1 Displaybeskrivning
- 3.2 Tillagningssätt

Rengöring och underhåll av ugnen

112

- 4.1 Allmänna rengöringsanvisningar
- 4.2 Funktionen Hydro Easy Clean
- 4.3 Underhåll
 - Ta bort ugnsglas
 - Ta bort och rengöra glasluckan
 - Byta glödlampa

Felsökning

115

- 5.1 Vanliga frågor och svar

1. Allmänna anvisningar

Tack för att du har valt en av våra produkter. För bästa resultat med ugnen bör du läsa igenom denna bruksanvisning noggrant och behålla den för framtida referens. Innan du installerar ugnen antecknar du serienumret så att du kan ge det till kundtjänstpersonalen i händelse av reparation. Efter att ha tagit ut ugnen ur förpackningen kontrollerar du att den inte har skadats under transporten. Om du är osäker ska du inte använda ugnen och kontakta en kvalificerad tekniker för råd. Förvara allt förpackningsmaterial (plastpåsar, polystyren, spikar) utom räckhåll för barn. När ugnen slås på för första gången kan det utvecklas rök med en kraftig lukt på grund av att limmet på isoleringspanelerna som omger ugnen värms upp för första gången. Detta är helt normalt och om det inträffar bör du vänta tills röken försvinner innan du lägger in mat i ugnen. Tillverkaren tar inget ansvar om anvisningarna i detta dokument inte följs.



OBS! Ugnsfunktioner, egenskaper och tillbehör som nämns i denna bruksanvisning varierar beroende på vilken modell du har köpt.

1.1 Säkerhetsindikationer

Använd endast ugnen för avsett ändamål, det vill säga enbart för tillagning. All annan användning, till exempel som värmekälla, anses olämplig och således farlig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår på grund av missbruk, felaktig eller orimlig användning.

Användning av alla elektriska apparater innefattar att vissa grundläggande regler följs:

- Dra inte i strömkabeln för att koppla loss kontakten från uttaget.
- Vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Generellt rekommenderas inte användning av adaptrar, flera uttag och förlängningskablar.
- Vid funktionsfel och/eller undermålig drift, stäng av apparaten och mixtra inte med den.

1.2 Elsäkerhet

SE TILL ATT ALLA ELANSLUTNINGAR UTFÖRS AV EN ELEKTRIKER ELLER KVALIFICERAD TEKNIKER.

Nätaggregatet som ugnen är ansluten till måste överensstämma med gällande lagar i installationslandet. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakats av att dessa anvisningar inte följs. Ugnen måste anslutas till ett nätaggregat med ett jordat vägguttag eller en säkerhetsbrytare med flera poler, beroende på gällande lagar i installationslandet. Elförsörjningen ska skyddas med lämpliga säkringar och de använda kablarna måste ha en tvärsektion som kan säkerställa korrekt elförsörjning till ugnen.

ANSLUTNING

Ugnen levereras med en elkabel som endast ska anslutas till ett nätaggregat med en effekt på 220–240 Vac mellan faserna eller mellan fas och neutral. Innan ugnen ansluts till elnätet är det viktigt att kontrollera:

- strömspänningen som anges på mätaren;
- säkerhetsbrytarens inställning.

Jordledarkabeln som är ansluten till ugnens jordklämma måste anslutas till nätaggregatets jordklämma.

VARNING

Innan du ansluter ugnen till nätaggregatet ska du be en kvalificerad elektriker att kontrollera kontinuiteten hos nätaggregatets jordklämma. Tillverkaren tar inget ansvar för olyckor eller andra problem som orsakats av att ugnen inte är ansluten till jordklämman eller av en jordanslutning som har defekt kontinuitet.

OBS! Eftersom ugnen kan kräva underhållsarbete är det lämpligt att ha ett annat vägguttag tillgängligt så

att ugnen kan anslutas till det om ugnen tas bort från utrymmet där den är installerad. Elkabeln får endast bytas ut av teknisk servicepersonal eller av en tekniker med motsvarande kvalifikationer. Ett lågt ljus runt den mittre huvudströmbrytaren kan vara tänd när ugnen är avstängd. Det är normalt. Det kan släckas genom att vrida kontakten upp och ned eller genom att växla försörjningskontakterna.

1.3 Rekommendationer

Efter varje användning av ugnen kommer lite rengöring att hjälpa till att hålla ugnen helt ren.

Klä inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns i butikerna. Aluminiumfolie eller annat skydd riskerar, när de kommer i direkt kontakt med varm emalj, att smälta och försämra insidans emalj. För att förhindra att ugnen blir överdrivet smutsig och utvecklar starka rökiga dofter rekommenderar vi att inte använda ugnen vid mycket hög temperatur. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och sänka temperaturen lite. Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder mat- och bakformar som är resistent mot mycket höga temperaturer.

1.4 Installation

Tillverkarna har ingen skyldighet att göra detta. Om det tillverkarens hjälp krävs för att rätta till fel som uppstår vid felaktig installation, omfattas inte denna hjälp av garantin. Installationsanvisningarna för yrkeskvalificerad personal måste följas. Felaktig installation kan orsaka skada på människor, djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådana skador.

Ugnen kan placeras högt i en kolumn eller under en bänkskiva. Innan du sätter fast den måste du se till att det finns god ventilation i ugnsutrymmet för korrekt cirkulation av friskluft som krävs för kylning och för att skydda de inre delarna. Gör öppningarna som anges på sista sidan enligt monteringsstypen.

1.5 Avfallshantering och miljöskydd



Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). WEEE innehåller både förorenande ämnen (vilket kan ha negativa konsekvenser för miljön) och grundläggande komponenter (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifika behandlingar för att korrekt avlägsna och kassera föroreningar och återvinna allt material. Individer kan spela en viktig roll för att se till att WEEE inte blir en miljöfråga. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte behandlas som hushållsavfall;
- WEEE bör tas till ett dedikerat uppsamlingsområde som förvaltas av kommunfullmäktige eller ett registrerat företag.

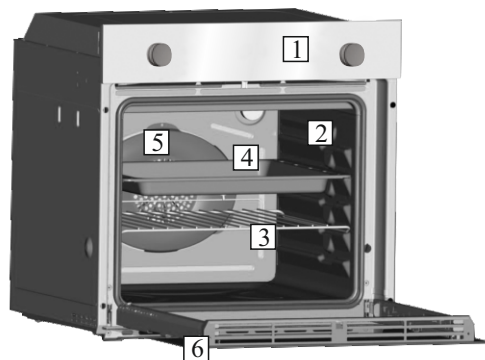
I många länder kan det finnas nationell uppsamling tillgänglig för stora WEEE. När du köper en ny apparat kan du återlämna den gamla till återförsäljaren som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångsåtgärd, så länge utrustningen är av en liknande typ och har samma funktion som den nya utrustningen.

VARA RÄDD OM OCH RESPEKTERA MILJÖN

När detta är möjligt ska du undvika förvärmning av ugnen och alltid försöka fylla den. Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt eftersom värme från ugnsutrymmet kommer ut varje gång den öppnas. Om du vill göra en betydande energibesparing stänger du av ugnen mellan 5 och 10 minuter före det planerade slutet av tillagningstiden och använder spillvärmes som ugnen fortsätter att generera. Håll tätningarna rena och i bra skick för att undvika att värme sprids utanför ugnsutrymmet. Om du har ett elkontrakt med en timavgift förenklar programmet "Fördröjd matlagning" energibesparingen eftersom den ställer in matlagningsprocessen till att starta under tidsperioden med den reducerade timavgiften.

2. Produktbeskrivning

2.1 Översikt



1. Kontrollpanel
2. Falsnivåer
(sidogaller om sådant medföljer)
3. Metallgaller
4. Droppbricka
5. Fläkt (bakom stålplattan)
6. Ugnslucka

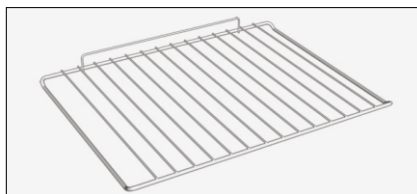
2.2 Tillbehör

1 Droppråg



Samlar upp rester som droppar under matlagningen på grillen.

2 Metallgaller



Stöd för bakplåtar och tallrikar.

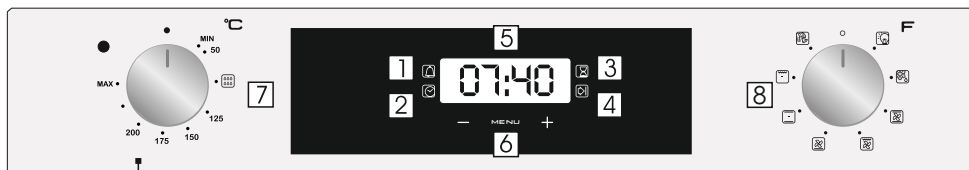
2.3 Första gången den används

PRELIMINÄR RENGÖRING

Rengör ugnen innan du använder den för första gången. Torka av ytorna på utsidan med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka av insidan av ugnen med varmt vatten och rengöringsmedel. Ställ in den tomma ugnen på maximal temperatur och låt den vara på i ungefär 1 timme. På så vis avlägsnas eventuella dofter av nytt material.

3. Använda ugnen

3.1 Displaybeskrivning



1. Äggklocka
2. Klockinställning
3. Tillagningstid
4. Tillagning slut
5. Visning av temperatur och klocka
6. Justeringsreglage för LCD-displayen
7. Termostatväljarvred
8. Funktionsväljarvred

WARNING! Den första åtgärden som ska utföras efter att ugnen har installerats eller efter ett strömbavbrott (detta känns igen av att displayen blinkar och visar 12:00) är att ställa in rätt tid. Detta utförs enligt följande

- Tryck på den centrala knappen.
- Ställ in tiden med knapparna "-" och "+".
- Släpp alla knappar.

OBS! Ugnen fungerar endast om klockan är inställd.

FUNKTION	SÅ HÄR ANVÄNDER DU	INAKTIVERA	GÖR	BEHÖVS FÖR ATT
NYCKELLÅS	• Barnlåsfunktionen aktiveras genom att trycka på Ställ in (+) i minst 5 sekunder. Från och med nu är alla andra funktioner låsta och STOPP och den förinställda tiden blinkar intermittent på displayen.	• Barnlåsfunktionen inaktiveras genom att trycka på Ställ in (+) på pekskärmen igen i minst 5 sekunder. Från och med nu kan alla funktioner väljas igen.		
ÄGGKLOCKA 	• Tryck på den centrala knappen 1 gång. • Tryck på knapparna "-." och "+" för att ställa in önskad tid. • Släpp alla knappar.	• När den inställda tiden har gått aktiveras ett ljudlarm (det här larmet kommer att stoppas på egen hand, men det kan stoppas omedelbart genom att trycka på knappen) VÄLJ.	• Avger ett larm när inställd tid har förflutit. • Under processen visar displayen återstående tid.	• Låt ugnen användas som väckarklocka (kan antingen aktiveras med ugnen eller utan att använda ugnen).
TILLAGNINGSTID 	• Tryck på den centrala knappen 2 gånger. • Tryck på knapparna "-." eller "+" för att ställa in önskad tillagningstid. • Släpp alla knappar. • Ställ in matlagningsfunktionen med ugnsfunktionsväljaren.	• Tryck på någon knapp för att stoppa signalen. Tryck på den centrala knappen för att återgå till klockfunktionen.	• Det gör det möjligt att förinställa tillagningstiden som krävs för det valda receptet. • För att kontrollera hur lång tid det är kvar trycker du på knappen VÄLJ 2 gånger. • För att ändra den förinställda tiden trycker du på VÄLJ och knapparna "-." och "+".	• När tiden har förflutit stängs ugnen av automatiskt. Om du vill avsluta matlagningen tidigare, vrider du antingen funktionsväljaren till 0 eller ställer in tiden till 0:00 (knapparna VÄLJ och "-." och "+").
TILLAGNING SLUT 	• Tryck på den centrala knappen 3 gånger. • Tryck på knapparna "-." och "+" för att ställa in den tid då du vill att ugnen ska stängas av. • Släpp knapparna. • Ställ matlagningsfunktionen med ugnsfunktionsväljaren.	• När tiden har förflutit stängs ugnen av. För att stänga av ugnen manuellt vrider du ugnsfunktionsväljaren till läget O.	• Ger dig möjlighet att ställa in slutet på tillagningstiden. • För att kontrollera den förinställda tiden trycker du på den centrala knappen 3 gånger. • För att ändra den förinställda tiden trycker du på knapparna VÄLJ och "-." och "+".	• Denna funktion används normalt med funktionen "tillagningstid". Till exempel om maträtten måste tillagas i 45 minuter och måste vara klar före kl. 12:30 väljer du bara önskad funktion, ställer in tillagningstiden på 45 minuter och slutet av tillagningstiden till 12:30. • Vid slutet av tillagningstiden sloknar ugnen automatiskt och ett ljudlarm ringer. • Tillagningen startar automatiskt klockan 11:45 (12:30 minus 45 min) och fortsätter till den förinställda tiden när ugnen stängs av automatiskt. WARNING! Om tillagningens SLUT väljs utan att ställa in längden på tillagningstiden startar ugnen omedelbart och stoppar i slutet av tillagningstiden.

3.2 Tillagningssätt

Funktion- sätt	T °C standard	T °C intervall	Funktion <i>(beroende på ugnsmodell)</i>
			LAMPA: 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.
	210	50 ÷ MAX	
* 	220	50 ÷ MAX	KONVENTIONELL: både övre och undre värmeelement används. Förvärm ugnen i cirka tio minuter. Denna metod är perfekt för all traditionell rostning och bakning. För tillagning av rött kött, rostbiff, lammben, vilt, bröd, folieförpackad mat (papillot), smörgar. Placera maten och dess fat på en hylla i mittenläget.
	210	50 ÷ MAX	UNDERVÄRME + FLÄKT: bottenvärmeelementet används med fläkten som cirkulerar luften inuti ugnen. Denna metod är perfekt för saftiga frukttårter, tårter, pajer och paté. Den förhindrar att maten torkar och får kakor, bröddag och annan bottenlagad mat att stiga. Placera hyllan i det nedre läget.
	200	50 ÷ MAX	GRILL + FLÄKT: använd turbogrillen med luckan stängd. Det övre värmeelementet används med fläkten som cirkulerar luften inne i ugnen. Förvärmning krävs för rött kött men inte för vitt kött. Perfekt för matlagning av tjocka matvaror och hela bitar, t.ex. grillat fläsk, fågel, etc. Lägg maten som ska grillas direkt på hyllan centralt, i mitten. Skjut in droppbrickan under hyllan för att samla upp köttsafterna. Se till att maten inte är för nära grillen. Vrid maten efter halva tillagningstiden.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: använd grillen med luckan stängd. Det övre värmeelementet används ensamt och du kan justera temperaturen. Fem minuters förvärmning krävs för att elementen ska bli glödheta. Framgång garanteras för grillade, kebab- och gratinerade rätter. Vitt kött bör sättas på avstånd från grillen. Tillagningstiden är längre, men köttet blir godare. Du kan lägga rött kött och fiskfiléer på hyllan med droppbrickan under. Ugnen har två grilllägen: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	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.

* Testad i enlighet med EN 60350-1 för energianvändningsdeklaration och energiklass

4. Rengöring och underhåll av ugnen

4.1 Allmänna rengöringsanvisningar

Apparatens livscykel kan förlängas genom regelbunden rengöring. Vänta tills ugnen svalnar innan du utför rengöring manuellt. Använd aldrig slipmedel, stålull eller skarpa föremål vid rengöring eftersom det kan leda till irreparabel skada på de lackerade delarna. Använd endast vatten, tvål eller tvättmedel med blekmedel (ammoniak).

GLASDELAR

Det är lämpligt att rengöra ugnsglaset med en absorberande kökshandduk efter varje användning av ugnen. För att ta bort svårare fläckar kan du använda en väl urvriden svamp indränkt med diskmedel och skölja med vatten.

TÄTNING AV UGNSGLAS

Om den är smutsigt kan tätningen rengöras med en lätt fuktad svamp.

TILLBEHÖR

Rengör tillbehör med en våt, tvålig svamp innan du sköljer och torkar dem: Undvik att använda slipmedel.

DROPPBRICKA

Ta bort brickan från ugnen efter att grillen har använts. Häll varmt fett i en behållare och tvätta brickan i varmt vatten med en svamp och diskmedel.

Om det finns kvar oljiga rester sänker du ned brickan i vatten och tvättmedel. Alternativt kan du tvätta brickan i diskmaskinen eller använda ett kommersiellt ugnsrengöringsmedel. Sätt aldrig tillbaka en smutsig bricka i ugnen.

4.2 Funktionen Hydro Easy Clean

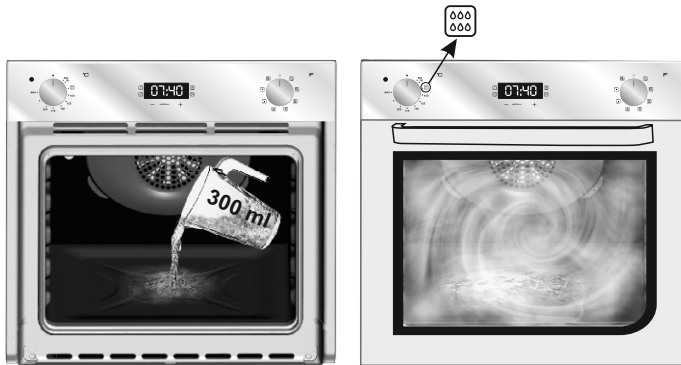
HYDRO EASY CLEAN-proceduren använder ånga för att avlägsna resterande fett- och matpartiklar från ugnen.

1. Häll 300 ml vatten i HYDRO EASY CLEAN-behållaren längst ned i ugnen.
2. Ställ in ugsnfunktionen på Statisk () eller Botten ().
3. Ställ in temperaturen på HYDRO EASY CLEAN-ikonen. 
4. Låt programmet fungera i 30 minuter.
5. Stäng av programmet efter 30 minuter och låt ugnen svalna.
6. När apparaten är kall, rengör du ugnsytorna med en trasa.

Varning

Kontrollera att apparaten är kall innan du vidrör den.

Du måste vara försiktighet med alla heta ytor, eftersom det finns risk för brännskada. Använd destillerat eller drickbart vatten.



4.3 Underhåll

TÅ BORT UGNSGLAS

1. Öppna frontglaset.
2. Öppna gångjärnens klämmor på höger och vänster sida av frontglaset genom att trycka dem nedåt.
3. Sätt tillbaka glaset genom att följa samma steg i omvänd ordning.

TA BORT OCH RENGÖRA GLASLUCKAN

1. Öppna ugnsluckan.

2.3.4. Lås gångjärnen, ta bort skruvarna och ta bort den övre metallkåpan genom att dra den uppåt.

5.6. Ta bort glaset och dra försiktigt ut det från ugnsluckan (Obs! Vid pyrolytugnar ska du även ta bort det andra och tredje glaset (om sådana finns)).

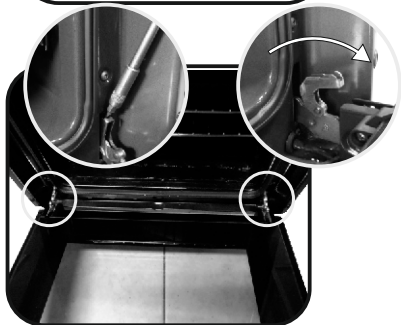
7. När du är klar med rengöring eller utbyte sätter du tillbaka delarna i omvänd ordning.

På alla glas ska symbolen "Low-E" finnas läsbar och vara placerad på vänster sida av luckan, nära vänster gångjärn. På så sätt hamnar det första glasets tryckta symbol inuti luckan.

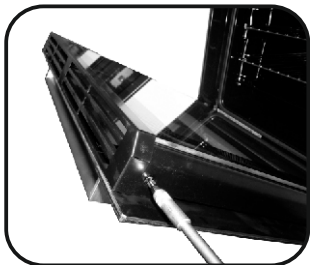
1.



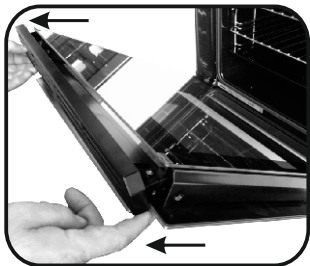
2.



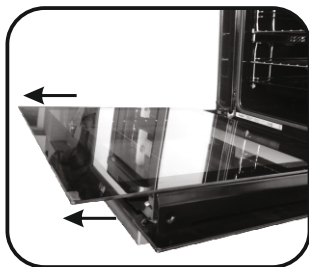
3.



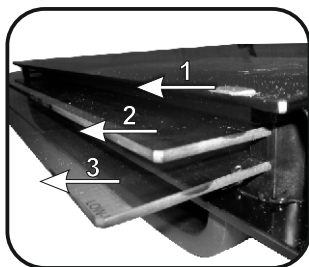
4.



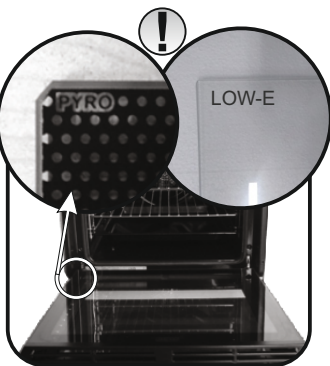
5.



6.



7.



BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla ur ugnen från elnätet.
2. Lossa glasskyddet, skruva loss glödlampan och byt ut den med en ny glödlampa av samma typ.
3. När den defekta lampan har bytts ut sätter du tillbaka glasskyddet.

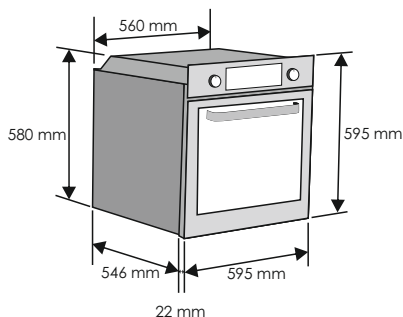
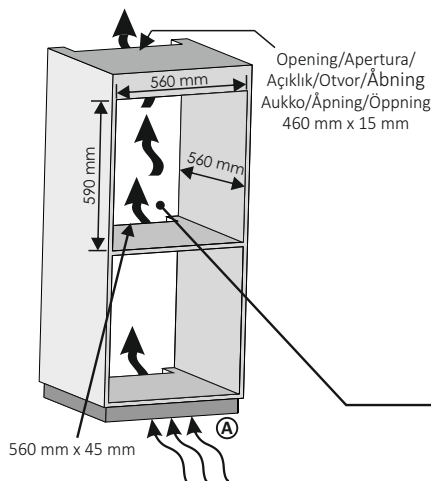


5. Felsökning

5.1 Vanliga frågor och svar

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen värms inte upp	Klockan är inte inställd	Ställ in klockan
Ugnen värms inte upp	Tillagningsfunktion och temperatur har inte ställts in	Kontrollera att nödvändiga inställningar är korrekta
Ingen reaktion av beröringsgränssnittet	Ånga och kondens på användargränssnittet	Rengör användargränssnittet med en mikrofiberduk för att ta bort kondensskiktet

INSTALLATION	EN	KURULUM	TR
INSTALLAZIONE	IT	INSTALACE	CZ
INSTALLATION	DK	ASENNUS	FI
INSTALLASJON	NO	INSTALLATION	SV



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

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

TR Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablo için bir delik açın.

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

DK Hvis møblet er udstyret med en bund ved bagsiden, skal man sørge for en åbning til strømforsyningskablet.

FI Jos kaluste on varustettu seinämällä takana, huolehdi sähköjohdon aukosta.

NO Hvis kjøkkenskapet er utstyrt med en bunn/bakplate, må du lage en åpning for strømforsyningsledningen.

SV Om köksmöbeln har en vägg måste ett hål göras för elkabeln.

A EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm²

A IT Se l'installazione in colonna non permette la circolazione dell'aria, per ottenere la massima prestazione del forno, è necessario creare un'apertura di 50 x100mm o garantire la stessa per una superficie di 5000mm²

A TR Eğer mobilya taban bölgesinde hava akışı için açıklık yoksa, fırından maksimum performansı almak için 500x10 mm veya buna eşdeğer 5.000mm² lik bir açıklık yapılmalıdır.

A CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm²

A DK Hvis monteringen af soklen ikke tillader luftcirkulation for at opnå den maksimale ydelse af ovnen, er det nødvendigt at skabe en åbning på 500x10 mm eller den samme overflade på 5.000 mm²

A FI Jos asennettu sokkeli ei salli ilmankiertoa, uunin parhaan mahdollisen suoritusasteen saamiseksi on tehtävä aukko, jonka mitat ovat 500x10 mm tai vastaavasti pinta-ala 5000 mm²

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

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

TR Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

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

DK Hvis ovnen ikke har køleventilator, skal der laves en åbning på 460 mm x 15 mm

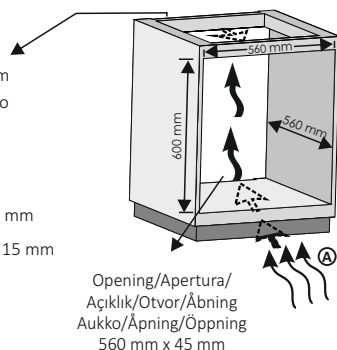
FI Jos uunissa ei ole jäähdytystuuletinta, tee aukko, jonka mitat ovat 460 mm x 15 mm

NO Hvis ovnen ikke har kjølevifte må du lage en åpning 460 mm x 15 mm

SV Skapa en öppning på 460 mm x 15 mm om ugnen inte har någon kylfläkt.

A NO Hvis monteringsplinten ikke tillater noen luftsirkulasjon må du for å oppnå maksimale ytelser fra ovnen lage en åpning på 500x10 mm eller den samme overflaten på 5.000 mm²

A SV Om monteringen av sockeln inte tillåter någon luftcirkulation är det nödvändigt att skapa en öppning på 500 x 10 mm eller samma yta på 5 000 mm².





42831757 • A5 • 09.2021 • REV.B

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 to safety or function.

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.

TR

Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.

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.

DK

Fabrikanten er ikke ansvarlig for eventuelle uøjagtigheder som følge af trykfejl eller udskriftsfejl i denne brochure. Vi forbeholder os ret til at foretage ændringer af produkter efter behov, herunder i forbrugernes interesser, uden at dette berører egenskaber vedrørende sikkerhed eller funktion.

FI

Valmistaja ei ole vastuussa mistään epätarkuudesta, joka aiheutuu tämän esitteen tulostuksessa tai kopioinnissa tapahtuneista virheistä. Varaamme oikeuden suorittaa muutoksia tuotteisiin, mukaan lukien kulutusta koskevat edut, ilman, että tällä on vaikutusta turvallisuutta tai toimintaa koskeviin ominaisuuksiin.

NO

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle unøyaktigheter som skyldes trykking eller transkribering i denne brosjyren. Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer på produktet etter behov, inkludert forbrukerinteressene, uten at det har noen innvirkning på egenskaper som er knyttet til sikkerhet eller funksjon.

SV

Tillverkaren ansvarar inte för eventuella felaktigheter som härrör från utskrifts- eller kopieringsfel i denna manual. Vi förbehåller oss rätten att vid behov göra ändringar av produkter, inklusive konsumtionsintressen, utan att det påverkar de egenskaper som är relaterade till säkerhet eller funktion.