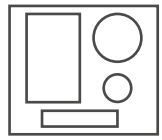
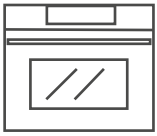
FULL USER MANUAL







www.hoover-home.com

CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio - Italy

English
Deutsch
Français
Italiano
E s p a ñ o l
Ελληνικά
Nederlands
Português
Slovenčina
Slovenščina
Српски
Polski
Čeština
Dansk
Suomi
Norsk
Svenska
Қазақ
Русский
Українська
Български
Hrvatski
Română
Türkçe
ةيبرعلا
中文
Magyar
עברית
Lietuvių
Eesti
Latviešu

WELCOME

Thank you for choosing our product. To ensure your safety and get the best results, please read this manual carefully, including the safety instructions, and keep it for future reference.

Before installing the oven note the serial number, which you might need for repairs. Check for any damage during transportation and consult a technician if you're unsure before using it. Keep packaging materials away from children.

NOTE: Please note that the oven's features and accessories may vary depending on the model you purchased.

SUMMARY

1. SAFETY INFORMATION

2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1. Overview of the product

2.2. Accessories

2.3. Control panel

3. BEFORE STARTING

3.1. Information to start

3.2. First usage

3.3. Preliminary cleaning

4. OPERATION OF PRODUCT

4.1. How the product works

4.2. Cooking functions

4.2.1. Standard functions

5. COOKING GUIDELINES

5.1. General Cooking tables

6. CARE & CLEANING

6.1. General recommendations

6.2. Cleaning the oven

6.2.1. Inside the oven: cleaning functions

6.2.2. Outside the oven: removal and cleaning the glass door

6.3. Cleaning of accessories

6.4. Maintenance

7. TROUBLESHOOTING

8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

9. INSTALLATION

1.SAFETY INFORMATION

GENERAL WARNINGS

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- During use the appliance become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Use in accordance with attendend use

- 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.

Use limitations

- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ⚠ **WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements Children less than 8 years of age shall be kept at away unless continuously supervised.
- ⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

INSTALLATION WARNINGS

- 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 the illustrations according to the type of fitting. Always fix the oven to the furniture with screws provided with the appliance.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During installation the oven should be disconnected from the mains electricity supply.
- 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.
- Installation must be carried on by a qualified technician who must know and respect the laws in force in the country of installation and the manufacturer's instruction.
- After unboxing the appliance, always check it is not damaged, in case of issue contact the customer service before installing and do not connect to the power supply.
- Remove the packaging material before operating the appliance.
- During installation do not use the oven door's handle to lift and move the oven.
- The installation furniture and the adjacent ones must withstand temperatures of 95°C.
- It is recommended to wear protective gloves during installation to avoid cut injuries.
- Do not install the product in open environments exposed to atmospheric agents.
- This appliance is designed to be used at altitude lower than 2000m.
- To remove protective films and advertisement stickers on front surface of the oven before first usage.

ELECTRICAL WARNINGS

- 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.
  Connection to the power source can be made by plug or by fixed wiring placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
  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.
  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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- ⚠ **WARNING:** ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:
  - do not pull on the power cable to disconnect the appliance from the power source;
  - 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.

- **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.
- Any repair, installation and maintenance not carried out correctly can seriously endanger the user.
- The manufacturing company hereby states that it does not assume any responsibility for direct or indirect damages caused by incorrect installation, maintenance, or repair work. Furthermore, it is not liable for damages caused by the absence or interruption of the grounding system (e.g., electric shock).
- **CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplier through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not designed to be activated by an external timer or separate remote control system.

USE & MANTEINANCE

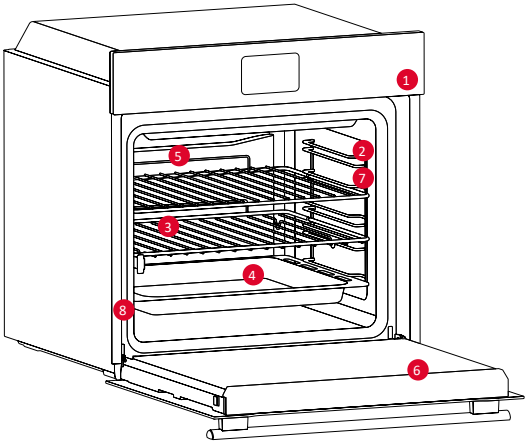
- The dripping pan collects the residues that drip during cooking.
- When you place the Airfry tray or the grid on the side racks, make sure that the shorter section of the side (between the stop and the extremity) is directed towards the interior of the oven. If the grid has a decorative metal bar, pay attention to position it on the exterior of the oven so that the brand logo can be visible and readable. For the correct positioning refer also to the image in the Accessories section of this user manual.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- 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.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
- ⚠ **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.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and/or special containers.
- Wash all accessories before first use with a solution of hot water and washing up liquid.

2.PRODUCT INTRODUCTION

2.1. OVERVIEW OF THE PRODUCT

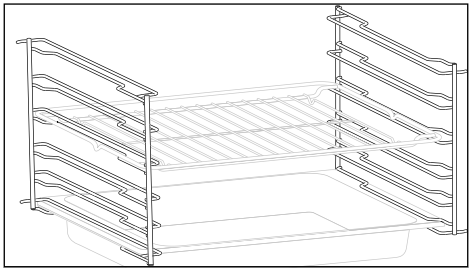


1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Metal grids
4. Tray
5. Fan cover
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. Serial number & QR Code

Write here your serial number for future reference.

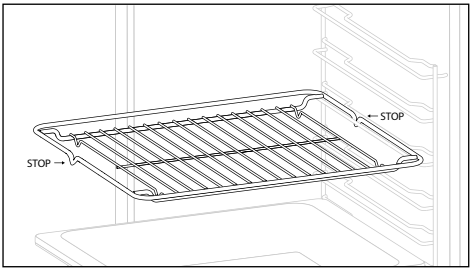
2.2. ACCESSORIES

Lateral Wire Grids (only if present*)



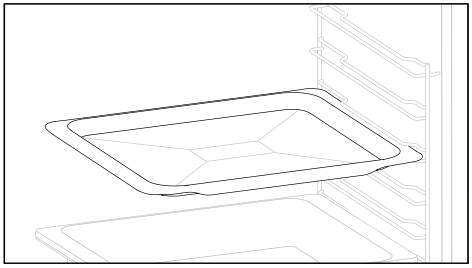
Located on both sides of the oven cavity, the side racks are designed for placing baking tray and grids during the cooking.

Metal Grid



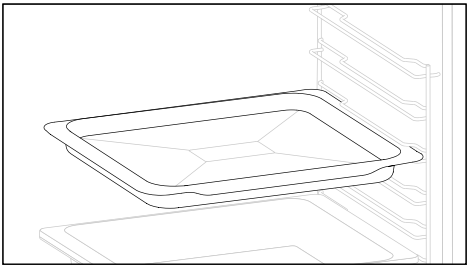
A metal grid in an oven is a removable, adjustable shelf that supports cookware, ensuring even cooking, and makes cleaning easy. It can be used to hold plates and pans at different heights for various cooking needs.

Baking Tray



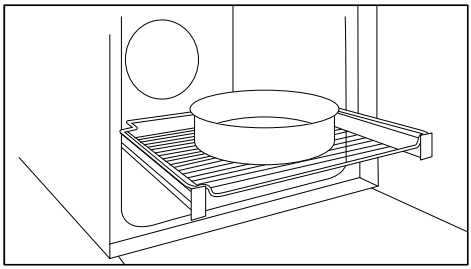
A baking tray is ideal for achieving even bottom browning, making it perfect for cookies and pastries due to its shallow, flat design. Additionally, placing it under a cooking grid can help collect drips and prevent messes in the oven.

Deeper tray



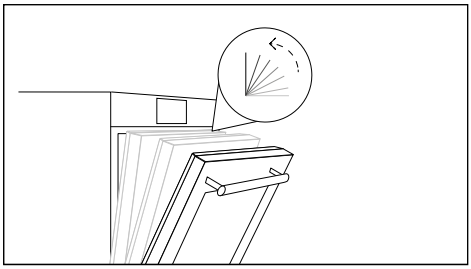
The deeper tray is ideal for recipes with added liquids or layers, such as casseroles or roasts. Its depth is specifically designed to ensure the desired consistency of the food prepared in it.

Telescopic Guides



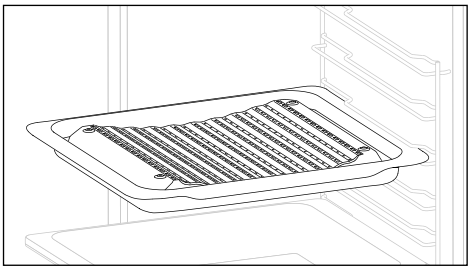
Telescopic oven rails are shelves that can be extended, making it easier to place or remove items, without the need to reach deep inside a hot oven. They improve safety, stability, and can be adjusted at different level positions.

Softclose/Softopen Hinges (only if present*)



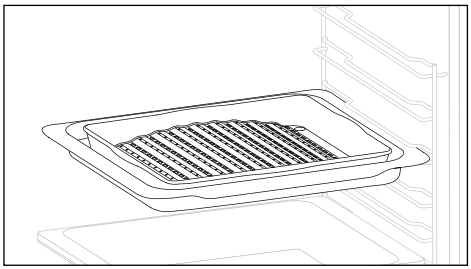
Soft close and open hinges control the door's motion, ensuring smooth movement and preventing slamming.

Dual Tray - STEAM Mode (only if present*)



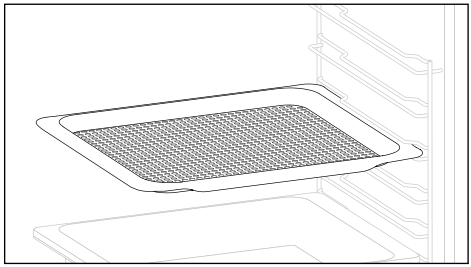
The concave shape allows a correct circulation of humidity generated in cooking, keeping the food humidity rate high. According to the quantity of water inserted in the tray, a drier or more "wet" cooking will be obtained.

Dual Tray - BBQ Mode (only if present*)



The convex shape is suitable for grilling in the oven at high temperature (220°) allowing a BBQ result even at home with little smoke thanks to the drainage action of the fats on the bottom of the tray.

Airfry Tray (only if present*)



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

2.3. CONTROL PANEL



Functions and function ranking can be changed depending on the model.

1. Function selector knob
2. Main menu
3. Timer
4. LED display
5. Plus button (+)
6. Minus button (-)
7. Temperature selector knob

MAIN FUNCTIONS

The display has 3 main functions:

Symbol	Function	Description
	Main menu	Press once to activate Child Lock, twice to access to Time of the day, three times for alarm volume, and four times for brightness adjustment mode.
	Timer menu	Press once for cooking duration, twice for the minute minder
+ —	**+/-**	Press these buttons to increase/decrease the values or to activate/deactivate a function in the adjustment modes. Hold + for 5 sec to activate the Time of the day in the display.

3.BEFORE STARTING

3.1. INFORMATION TO START

When you first turn on the oven, you might notice some smoke. Don't worry, just wait for the smoke to clear before using the oven.

How illumination works

The oven cavity is illuminated by one or more light bulbs, typically activated each time a cooking function begins.

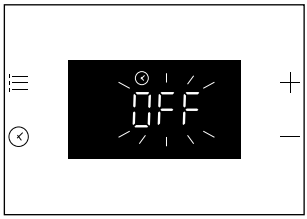
How cooling fan works

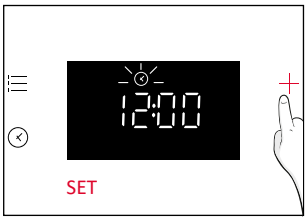
The cooling fan is responsible for dissipating the heat, keeping the oven and its surroundings from getting too hot, as well as protecting kitchen appliances from the effects of high temperatures. It operates during and after cooking cycle in relation to the internal temperature of the oven.
When the cooling fan is operational, it usually generates a gentle humming or whirring noise. You may also notice a warm airflow emanating from the gap between the oven door and the control panel.

3.2. FIRST USAGE

When the appliance is switched On for the first time, the initial step is to set time of day.

SET THE TIME: The display will show "OFF". Press "+" to adjust the current hour. Wait 5 secs for confirmation.

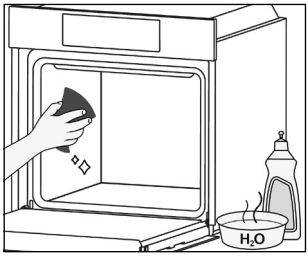


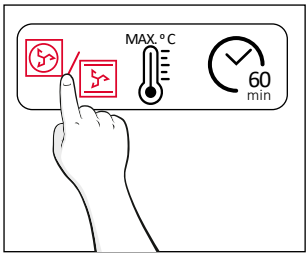


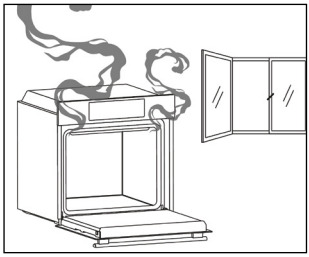


3.3. PRELIMINARY CLEANING

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.





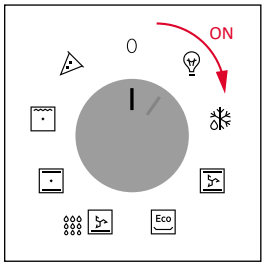


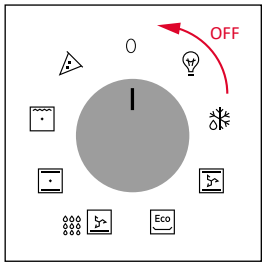
4.OPERATION OF PRODUCT

4.1. HOW THE PRODUCT WORKS

SWITCHING ON/OFF THE OVEN

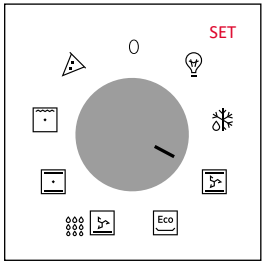
To turn ON the oven rotate the function knob (clockwise/counterclockwise) and select a program. To turn it OFF, set the function knob to the ‘0’ position.

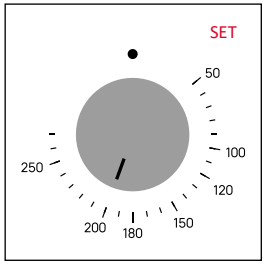




SET COOKING PROGRAM

Turn the function knob to select the desired program and turn the temperature selector knob to set the temperature.





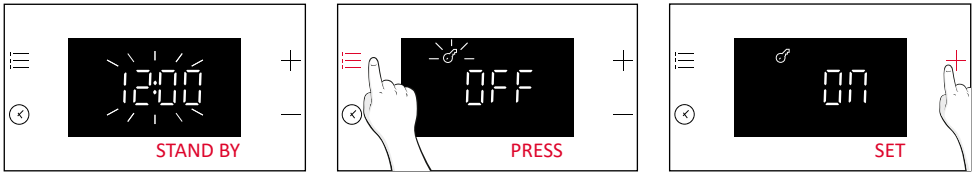
MAIN MENU

Access the Main menu by pressing ☰ . To navigate into tap ☰ as many times as is needed to enter in the following settings:

CHILD LOCK

This function allows you to lock the screen to prevent any unwanted use by minors.
To activate the screen lock, press “Main menu” once, then press “+” to confirm the function.
To deactivate the lock, press “Main menu”, then press “-“.

Activate

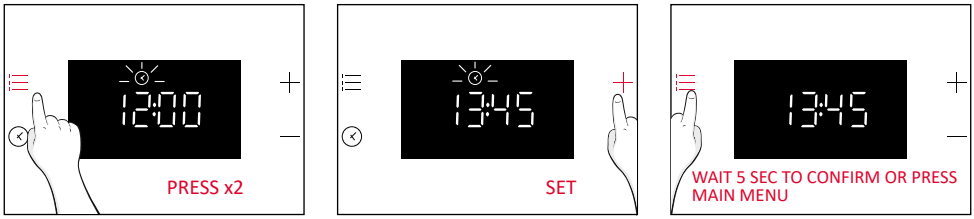


Deactivate



CLOCK SET

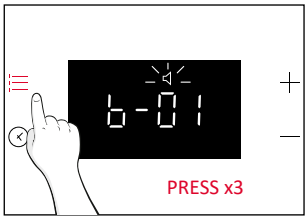
Allows to change the time of the day.
Press ☰ to enter in the Main menu. Tap ☰ as many times (x2) as you need to select “Time of day”. Then use “+/-“ to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press Main menu ☰ once.

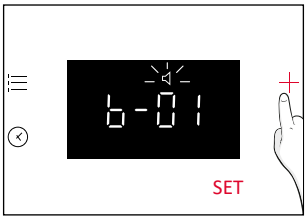


NOTE: the oven is default set on “24h” mode. To switch to “12h” mode hold “+” for 5 secs while stand by. Do the same to switch back to “24h” mode.

ALARM VOLUME

Allows to change the volume of the warning tone.
Press ☰ to enter in the Main menu. Tap as many times (x3) as you need to select “Alarm volume”. On the display will appears “b-01”. The numbers represent the level of sound intensity, editable using “+/-“. To confirm wait 5 secs or press menu ☰ once.

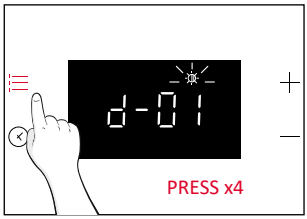


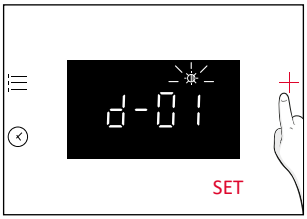


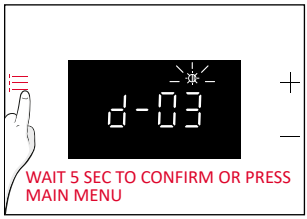


DISPLAY BRIGHTNESS

Allows to change the brightness of the oven display tone.
Press ☰ to enter in the Main menu. Tap as many times (x4) as you need to select “Display brightness”. On the display will appears “d-01”. The numbers represent the level of brightness intensity, editable using “+/-“. To confirm wait 5 secs or press menu ☰ once.





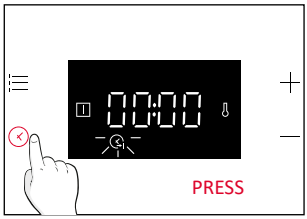


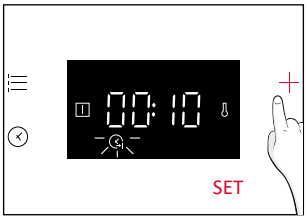
TIMER MENU

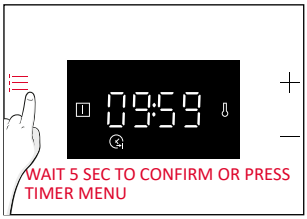
Access the Timer menu by pressing . To navigate into tap as many times as is needed to enter in the following settings:

COOKING DURATION

Allows to preset the cooking time required for the recipe chosen.
ACTIVATION: press to enter in the Timer menu. Then use “+/-“ to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press “Timer menu”.







The countdown starts when the timer is set. During cooking phase is possible to change the duration value by entering in “Cooking duration” mode and by using “+/-“. When duration is elapsed, the display will show “End”.
To stop the Cooking Duration hold Timer button for 3 secs or reset the timer value using “-“.

When Cooking is Finished:

1. "End" appears on the display, a warning tone will be produced for 30 sec. if not cancelled.
2. Press the "Timer" button to cancel the warning tone. "End" will disappear from the display the current time of day will be shown instead.

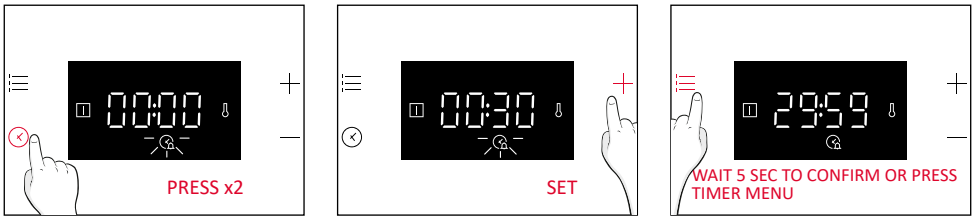
WARNING: The oven is now in manual mode, oven function and thermostat commutator should be turned off as well, if not, the oven will go on heating.

NOTE: The warning tone will be muted by any button press other than the Timer button, with the "End" remaining on the display and the oven remaining inoperative.

MINUTE MINDER

Allows to use the oven as alarm clock.

ACTIVATION: press to enter in the Timer menu. Tap as many times (x2) as you need to select “Minute minder” . Then use “+/-“ to regulate the value. To confirm wait 5 secs or press “Timer menu”.



When the countdown is completed:

1. The Alarm icon flashes on the display and a buzzer tone is produced lasting for 30 sec. if not cancelled.
2. Press any key to cancel the alarm tone. The current time of day will be shown on the display. Oven will go on operating until the left knob is turned in 0 position.

To stop the Minute Minder hold Timer button for 3 secs or reset the value using “-“.

OVEN COMMUTATOR STATUS INDICATION

Cooking Function Selector:

When the cooking function selector of the oven is turned to anyone of "ON" positions, the (Cooking Function ON) icon appears on the display.

Temperature Selector:

Whenever the oven temperature is lower than the set temperature, the (Thermostat ON) icon appears on the display.

4.2. COOKING FUNCTIONS

4.2.1. STANDARD FUNCTIONS

NOTE: for function that require preheating, ensure all accessories are removed during this phase. Follow instructions in the table below for what regards preheating.
"YES" means that preheating is required; "NO" means that preheat is not suggested and foods must be inserted with cold oven.

Symbol	Function	Suggested Shelf Position	Preheat	Suggestions
	Defrost		NO	The fan circulates room temperature air around the frozen food, allowing it to defrost slowly without changing the protein content of the food.
	***Multi-Level	L3/L4 for single level L2+L5 for double level L2+L4+L6 for triple level	YES	IDEAL FOR: cakes, biscuits and pizzas on one or more levels. Ideal to cook different foods.
	***Fan Assisted	L2/L3/L4	YES	IDEAL FOR: whole chicken, chicken pieces, vegetables, and pastries on one level using the combination of the fan with upper and lower heating elements.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL FOR: cooking chicken pieces, whole pieces of meat, fish or gratin. Slide the drip tray under the shelf to collect juices. Turn food over halfway through cooking if needed. This function allows to save energy during cooking keeping the food moist and tender. NOTE: Once desired temperature set, temperature adjustment shouldn't be decreased in this function until pre-heat completed.
	Bottom+Fan	L3/L4	NO	IDEAL FOR: tarts, quiches and thin pizzas using fan and lower heating. it helps cook the top part with indirectly radiated heat.
	*Conventional	L2/L3	YES	IDEAL FOR: cakes, breads, biscuits, quiches on one level using both upper and lower heating.
	**Supergrill	L6 for thin foods L4 for thicker foods	NO	IDEAL FOR: big quantities of sausages, steaks and toast bread. The entire area below the grill element becomes hot. Use with the door closed. Turn food two thirds of the way through cooking (If necessary).
	Pizza	L2/L3	YES	IDEAL FOR: all kind of pizzas with or without preheating the oven.

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

**Use with the door closed.

(***) Depending on the oven model.

5. COOKING GUIDELINES

5.1. GENERAL COOKING TABLE

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Sweet bakery	Small cakes / Muffins	1	Conventional Multilevel Fan assisted	170°C 155°C 140°C	Y	Deeper tray	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multilevel	150°C		Deeper + baking trays	L2+L5	35-45
		3	Multilevel	145°C		Deeper + baking + baking trays	L2+L4+L6	40-50
	Sponge cakes (26 cm Ø)	1	Conventional Multilevel Fan assisted	160°C 160°C 150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multilevel	150°C		Metal grids + Cake tin	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Conventional Multilevel Fan assisted	150°C 150°C 130°C	Y	Deeper tray	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multilevel	140°C		Deeper + baking trays	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Conventional	190°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
		2	Multilevel	170°C		Deeper tray	L2+L5	35-45
	Yorkshire pud-ding	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Y	Deeper tray	L4	80-100
	Macaron	1	Conventional	150°C	Y	Deeper tray	L3	15-20
	Apple pie	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	70-80
		1	Fan assisted	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Conventional	170°C	Y	Metal grid + Cake tin	L4	60-70
	Tarts	2	Bottom+fan	180°C	N	Metal grid + Cake tin	L3	30-40
	Chocolate souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray + molds	L3	10-15
	Cheesecake	1	Conventional	150°C	Y	Metal grid + Cake tin	L2	50-65
	Frozen croissants	1	Conventional	180°C	Y	Deeper tray	L3	20-25
		2	Multilevel	180°C		Deeper tray	L2+L5	25-35
		3	Multilevel	160°C		Deeper tray	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frozen	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-45

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Breads and Flatbread	Toast bread	1	Supergrill	max	N	Metal grid	L6	8-10
	Focaccia	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	25-35
	Bread, whole	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
Savory pies and casseroles	Salty cakes / Quiches (26 cm Ø)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Quiche tin	L1 or L2	30-50
		2	Multilevel	180°C		Metal grid + Quiche tin	L1+L4	50-70
	Cheese souffle	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-30
	Lasagna, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	30-45
	Lasagna, frozen	1	Conventional	180°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Cannelloni, fresh	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + ovenproof dish	L3	35-50
	Baked pasta	1	ECO	200°C	N	Metal grid + ovenproof dish	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresh (Tray)	1	Conventional	230°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	15-25
	Pizza, fresh (Tray)	1	Pizza	230°C	N	Deeper tray	L2 or L3	25-35
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, fresh (Round)	1	Conventional	max	Y	Baking tray	L2 or L3	8-15
	Pizza, fresh (Round)	1	Pizza	max	N	Baking tray	L2 or L3	10-25
		2	Multilevel	180°C	Y	Deeper + Baking trays	L2+L5	30-40
	Pizza, frozen (thin crust)	1	Pizza	220°C	Y	Metal grid	L3	10-15
		2	Multilevel	200°C	Y	Metal grids	L2+L5	15-20
		3	Multilevel	180°C		Metal grids	L2+L4+L6	15-25
Meat & Poultry	Roasted whole chicken** (1-1.5kg)	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Chicken thighs	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L4	30-50
		1	Fan assisted	190°C	Y	Deeper tray	L3	30-50
	Roasted Duck**	1	ECO	220°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L3	50-70

Category	Recipe	N° of levels	Cooking program	T°C	Preheat	Cooking accessory	Shelf position	Cooking time after preheating *(min)
Meat & Poultry	Roasted Turkey**	1	ECO	220°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L3	50-70
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2	45-60
	Pork ribs (1000-1200g)	1	Conventional	200°C	Y	Metal grid + Ovenproof dish	L3	80-100
	Sausages**	1	Supergrill	230°C	N	Metal grid Place deeper tray at L1	L4	30-40
	Roast beef (500g)	1	Conventional	220°C	Y	Baking tray	L3	20-40
	Meatloaf (1000-1500g)	1	Conventional	180°C	Y	Baking tray	L3	40-50
	Roasted chicken with potatoes	1	ECO	220°C	N	Deeper tray	L4	55-75
		1	Fan assisted	200°C	Y	Deeper tray	L2 or L3	50-60
Fish and Seafood	Grilled seafood	1	Supergrill	220°C	N	Metal grid	L4	15-30
	Frozen fish sticks	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L3	20-25
	Fish fillet	1	Conventional	170°C	Y	Deeper tray	L3	10-25
	Baked fish	1	ECO	200°C	N	Metal grid Place baking tray at L1	L4	20-30
Vegetables	Vegetable gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Frozen French Fries (300-500g)	1	Multilevel	200°C	Y	Deeper tray	L4	25-35
	Potato gratin	1	ECO	200°C	N	Metal grid + Ovenproof dish	L4	25-35
	Roasted potatoes	1	Conventional	200°C	Y	Deeper tray	L4	50-60
		1	Fan assisted	180°C	Y	Deeper tray	L4	20-30
Complete menu	Chicken pieces + apple pie + baked pasta	3	Multilevel	180°C	N	Deeper tray+ (Metal grid + Cake tin) + (Metal grid + ovenproof dish)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Cooking times may vary according to consumer's recipe and ingredients.
*if preheating required
** Turn food over halfway through cooking if needed.
*** it depends on oven model

NOTE: For cooking cakes, quiches and other recipes that require a mold or a container on 2 levels, place them staggered: the upper tray on the left side and the lower tray on the right side.

6. CARE & CLEANING

6.1. GENERAL RECOMMENDATIONS

Regular cleaning can extend the lifecycle of your appliance. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning

- After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
- Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum 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 dirt 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 molds resistant to very high temperatures.

6.2. CLEANING THE OVEN

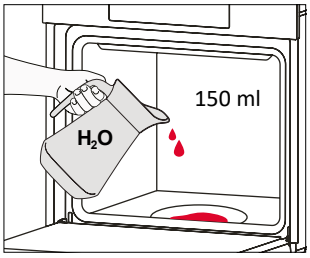
6.2.1. INSIDE THE OVEN: cleaning functions

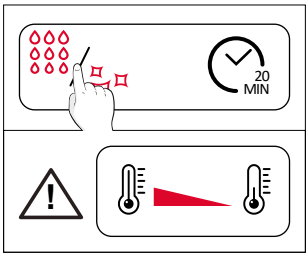
Hydroeasy

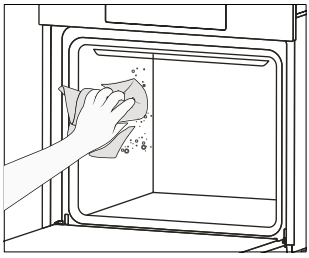
The Hydroeasy function is designed to effortlessly tackle light dirt and provide a quick and eco-friendly solution for cleaning your oven cavity using the power of steam.

How does it work:

1. Pour 150 ml of water with a drop of washing-up liquid into the bottom embossment of the oven.
2. Turn the function knob on / and the temperature knob on “100 °C”. Allow the function to operate for 20 min.
3. At the end of the cleaning process, allow the oven to cool down.
4. 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. Wipe the cooking compartment and allow it to dry completely to avoid possible corrosions.







Catalytic cleaning

The Catalytic panels line the oven cavity and grant you the luxury of never having to contend with a dirty oven.

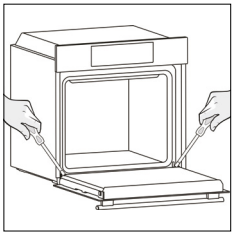
The panels are coated with a specialized enamel that boasts a microporous structure, adept at absorbing absorbs grease from splashes.

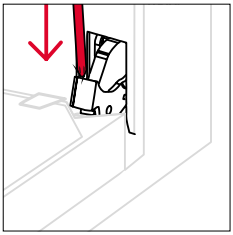
Through a catalytic chemical reaction, they efficiently convert the absorbed grease into gaseous elements when exposed to high temperatures.

Recommendation: Consider replacing the catalytic panels after approximately three years of use, especially if you use your oven for two to three cooking cycles per week. This ensures optimal performance and cleanliness.

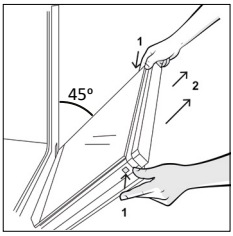
6.2.2. OUTSIDE THE OVEN: removal and cleaning the glass door

1. Open the door at 90°, rotate the hinge locking tabs outward from the oven.

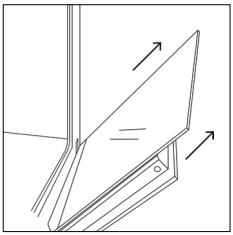




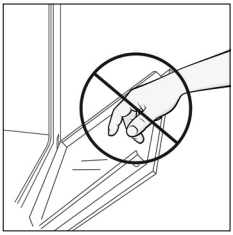
2. Position the door at 45°. Simultaneously press the two buttons on both the sides of the door's lateral shoulders and pull towards yourself to remove the upper glasses' door cover.



3. Very carefully remove the oven glass, starting with the inner one During the procedure, firmly hold the glass with both hands and place them on a cushioned flat surface (e.g., on a fabric).



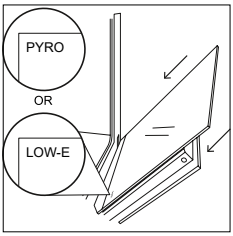
4. **WARNING:** The outer glass is not removable.



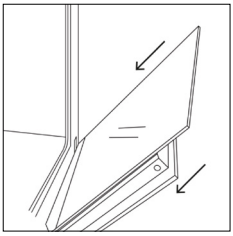
5. Clean the glass using a soft cloth and suitable cleaning products.



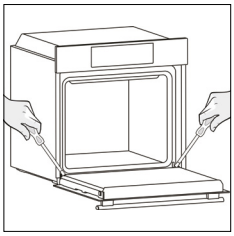
6. Insert the glass panels, making sure that the “LOW-E/PYRO” label is correctly readable and positioned on the lower left side of the door, near the left-side hinge. This way, the printed label on the first glass will remain on the inside of the door.

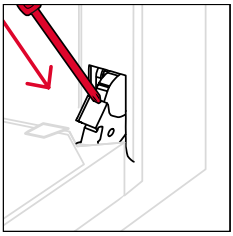


7. Reattach the upper glasses’ door cover by pushing it inwards until you hear a click from the two side buttons.



8. Then, bring the door back to 90° and rotate the hinge locking tabs inward towards the inside of the oven.



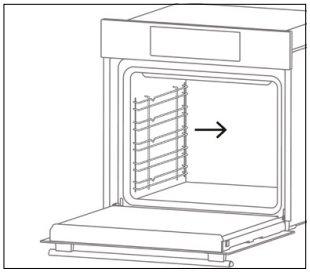


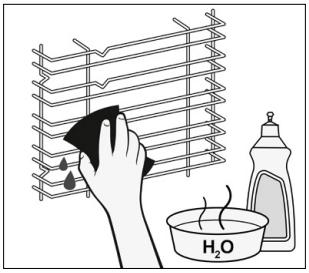
6.3. CLEANING OF ACCESSORIES

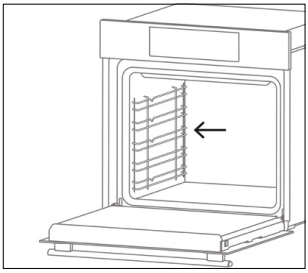
Ensure that you clean the accessories thoroughly after every use and dry them using a towel. For persistent residues, consider soaking the accessories in a mixture of water and soap for approximately 30 minutes before giving them a second wash.

CLEANING OF SIDE RACKS:

- **6 levels model**
  1. Remove the side racks by pulling them in the direction of the arrows.
  2. To clean the side racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
  3. After the cleaning process install the side racks in reverse order.







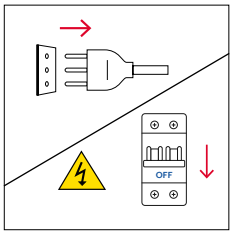
6.4. MAINTENANCE

COMPONENTS REPLACEMENT

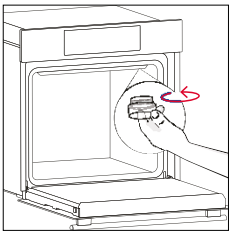
Changing the bulb on top:

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

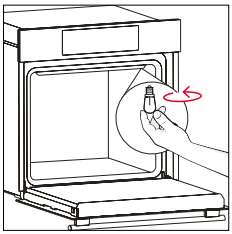
Step 1



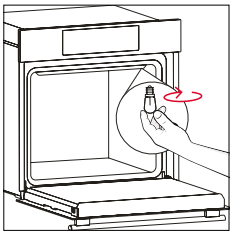
Step 2



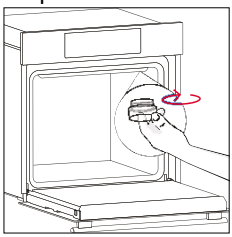
Step 3



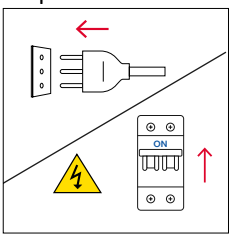
Step 4



Step 5



Step 6

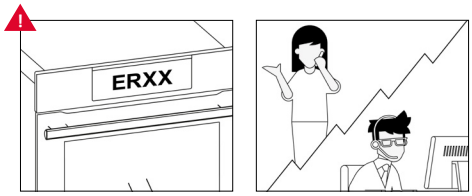


This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp)

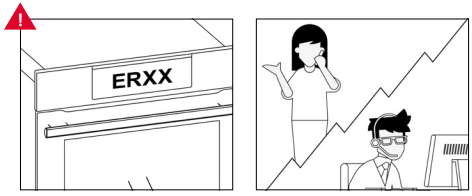
7. TROUBLESHOOTING

If, during oven use, an error occurs, the display will show the code "ER" followed by two digits, which will identify the error.
Proceed by turn off the oven and un-plug it, wait for a few minutes, and then reconnect it.
If the error disappears, you can resume using the oven. If it doesn't, call customer service and communicate the code (ERXX) you see on the display.

Error



Smoke



8. ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL

8.1. APPLIANCE DISPOSAL

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.

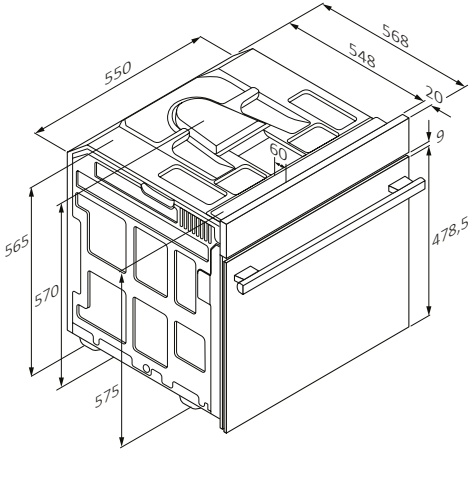
8.2. SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

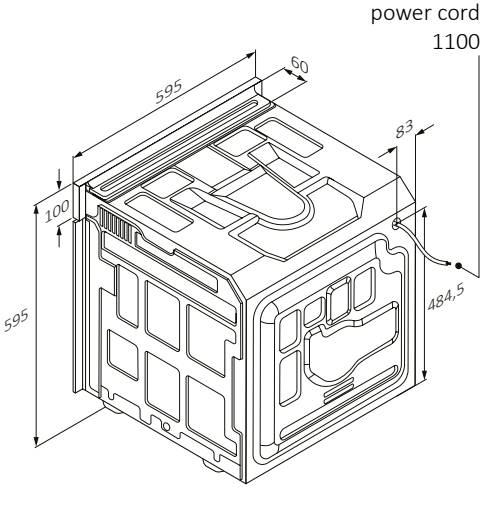
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it.

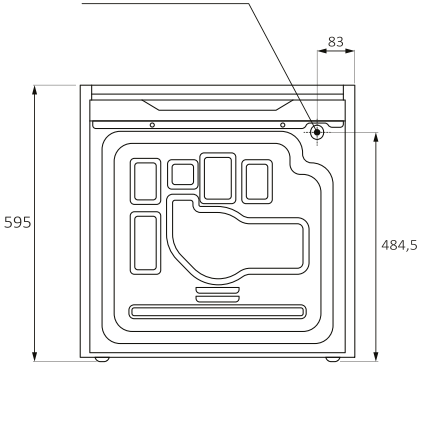
Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate.

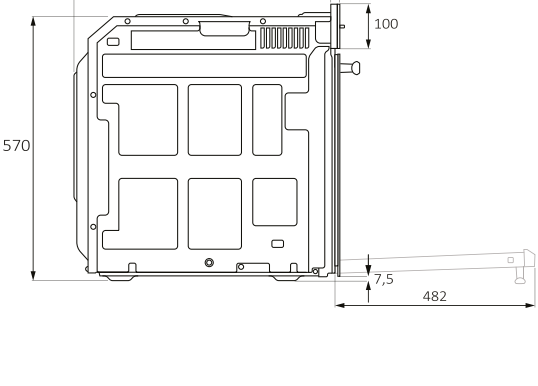
Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving simpler, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

9. INSTALLATION

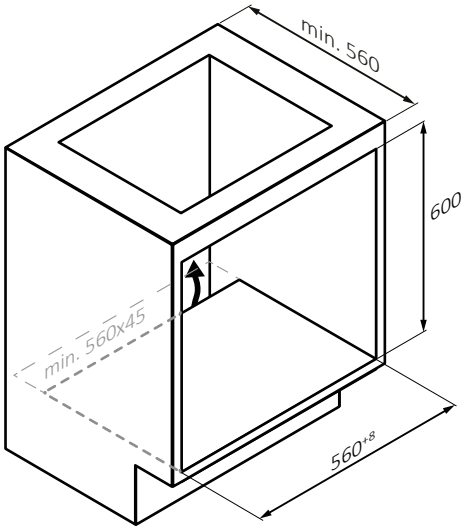


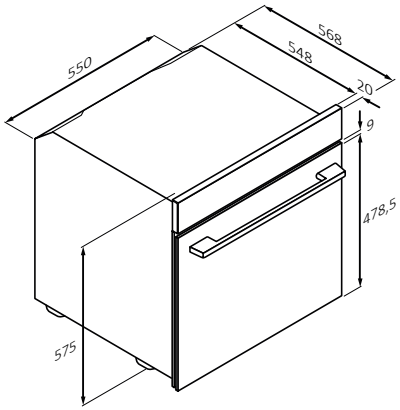


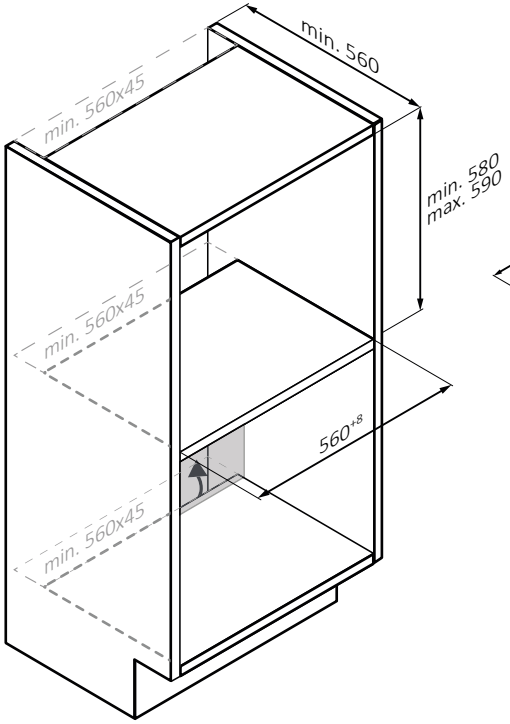


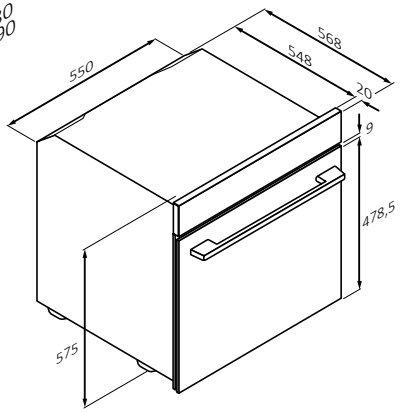


mm

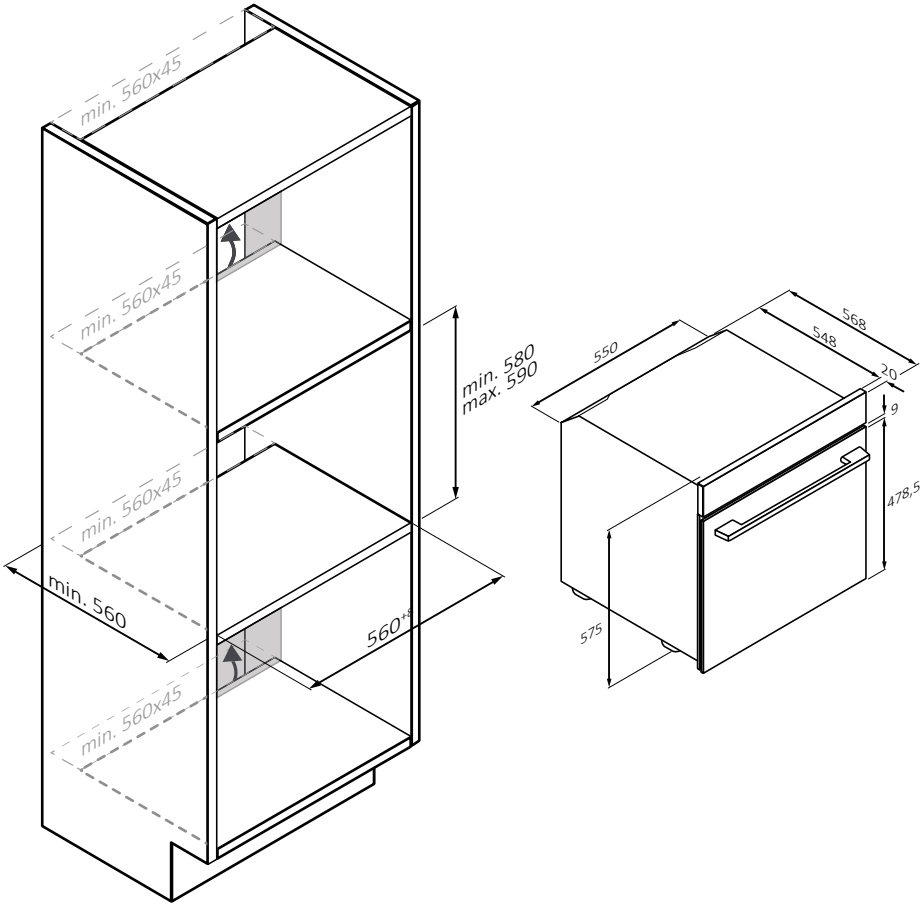

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

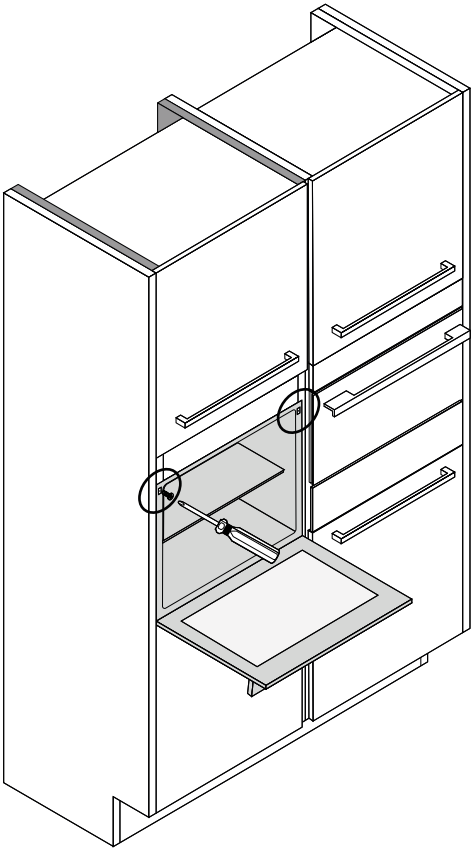
mm

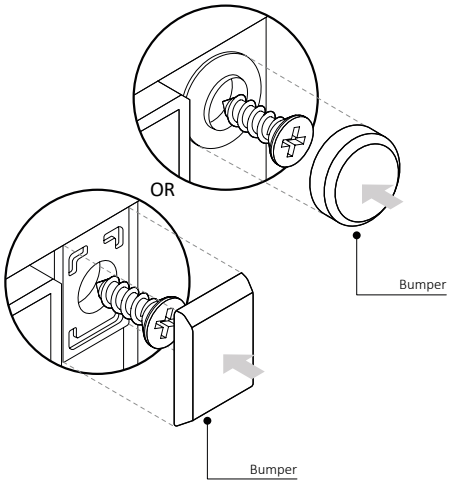


*

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

mm





mm

BIENVENUE

Merci d’avoir choisi notre produit. Pour garantir votre sécurité et obtenir les meilleurs résultats, veuillez lire attentivement ce manuel, y compris les consignes de sécurité, et le conserver afin de pouvoir le consulter plus tard. Avant d'installer le four, prenez note du numéro de série dont vous pourriez avoir besoin pour des réparations. Vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et consultez un technicien en cas de doute avant de l'utiliser. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

REMARQUE : veuillez noter que les caractéristiques et les accessoires du four peuvent varier en fonction du modèle que vous avez acheté.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

2. PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. Vue d'ensemble du produit

2.2. Accessoires

2.3. Panneau de commande

3. AVANT DE COMMENCER

3.1. Informations pour commencer

3.2. Première utilisation

3.3. Nettoyage préliminaire

4. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. Fonctionnement du produit

4.2. Fonctions de cuisson

4.2.1. Fonctions standard

5. DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. Tableau pour la cuisine générale

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. Recommandations générales

6.2. Nettoyage du four

6.2.1. Intérieur du four : fonctions de nettoyage

6.2.2. Extérieur du four : retrait et nettoyage de la porte en verre

6.3. Nettoyage des accessoires

6.4. Entretien

7. DÉPANNAGE

8. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

9. INSTALLATION

1.INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Utiliser le four uniquement aux fins prévues, à savoir pour cuire des aliments. Toute autre utilisation, par exemple comme source de chaleur, est considérée comme impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tout dégât provoqué par un usage inadapté, incorrect ou déraisonnable.

Limites d'utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils sont sous surveillance ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins d'être surveillés ou d'avoir appris à utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail.
  Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées sur les illustrations en fonction du type de fixation. Fixez toujours le four aux meubles à l'aide des vis fournies avec l'appareil.
- Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Pendant l'installation, le four doit être débranché.
- Si l'assistance du fabricant est requise pour remédier à des défauts dérivant d'une installation incorrecte, cette assistance n'est pas couverte par la garantie. Il convient de suivre les instructions d'installation à destination du personnel disposant de qualifications professionnelles.
- Une installation incorrecte peut endommager ou blesser des gens, des animaux ou des biens. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de tels dégâts ou blessures.
- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié qui doit connaître et respecter les lois en vigueur dans le pays d'installation et les instructions du fabricant.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez toujours qu'il n'est pas endommagé. En cas de problème, contactez le service clientèle avant de l'installer et ne le branchez pas.
- Retirez l'emballage avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant l'installation, n'utilisez pas la poignée de la porte du four pour soulever et déplacer le four.
- Les meubles d'installation et les meubles adjacents doivent résister à des températures de 95 °C.
- Il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'installation afin d'éviter les blessures par coupure.
- N'installez pas le produit dans des lieux ouverts exposés à des agents atmosphériques.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2000 m.
- Pour enlever les films de protection et les autocollants publicitaires sur la surface de la façade du four avant la première utilisation.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES ÉLECTRIQUES

- La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir le contact de terre raccordé et en état de fonctionnement. Le conducteur de terre est de couleur jaune-verte. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié.
  Le raccordement à la source de courant peut être effectué par une fiche ou par un câblage fixe en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source de courant capable de supporter la charge raccordée maximale et qui soit conforme à la législation en vigueur. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type de prise approprié. La fiche et la prise doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
  Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par le disjoncteur. La prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service clientèle ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Pour toute réparation, adressez-vous uniquement au service clientèle et demandez à ce que des pièces détachées originales soient utilisées.
- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule, pour éviter tout risque d'électrocution.
- Le four doit être éteint avant de retirer les pièces amovibles. Après le nettoyage, réassemblez-les selon les instructions.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales :

- ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la source d'alimentation ;
- ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés ;
- en général, il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et des rallonges ;
- en cas de dysfonctionnement et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et évitez de le bricoler.

- **REMARQUE :** étant donné que le four peut nécessiter des travaux d'entretien, il est conseillé de garder une autre prise murale disponible afin de pouvoir brancher le four sur celle-ci s'il devait être désinstallé de l'espace dans lequel il est installé.
- Toute réparation, toute installation ou tout entretien non effectué correctement peut mettre gravement en danger l'utilisateur.
- Le fabricant déclare par la présente qu'il n'assume aucune responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés par une installation, une réparation ou un entretien incorrect. En outre, il n'est pas responsable des dommages provoqués par l'absence ou l'interruption du système de mise à la terre (p. ex. une décharge électrique).
- **ATTENTION :** afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
- L'appareil n'est pas conçu pour être activé par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

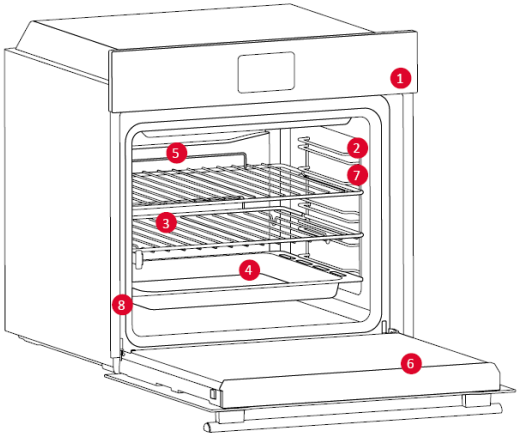
UTILISATION ET MAINTENANCE

- La lèchefrite recueille les résidus qui s'égouttent pendant la cuisson.
- Lorsque vous placez la plaque de friture à l'air ou la grille sur les rails latéraux, veillez à ce que la partie la plus courte du côté (entre la butée et l'extrémité) soit orientée vers l'intérieur du four. Si la grille comporte une barre métallique décorative, veillez à la positionner à l'extérieur du four de manière à ce que le logo de la marque soit visible et lisible. Pour un positionnement correct, voir également l'image au paragraphe Accessoires de ce manuel d'utilisation.

- N’utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de racloirs en métal pointus pour nettoyer les vitres de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface du verre et briser la vitre.
- N’utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- Durant la cuisson, de l’humidité peut se condenser à l’intérieur de la cavité du four ou sur la vitre de la porte. Il s’agit d’un phénomène tout à fait normal. Pour réduire cet effet, patientez 10 à 15 minutes après avoir allumé le four avant d’y placer des aliments à l’intérieur. Dans tous les cas, la condensation disparaît lorsque le four atteint la température de cuisson.
- Faites cuire les légumes dans un récipient muni d’un couvercle plutôt que sur une plaque ouverte.
- Évitez de laisser des aliments à l’intérieur du four pendant plus de 15 à 20 minutes après la cuisson.
- Une longue coupure de courant durant une phase de cuisson peut provoquer un dysfonctionnement du moniteur. Dans ce cas-là, contactez le service clientèle.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans le commerce. Au contact direct de l’émail chaud, le papier aluminium ou toute autre protection risque de fondre et de détériorer l’émail à l’intérieur.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** ne retirez jamais le joint de la porte du four.
- ⚠ **ATTENTION :** ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l’eau durant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d’utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.
- Lavez tous les accessoires avant la première utilisation avec une solution à base d'eau chaude et de liquide vaisselle.

2.PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.1. VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

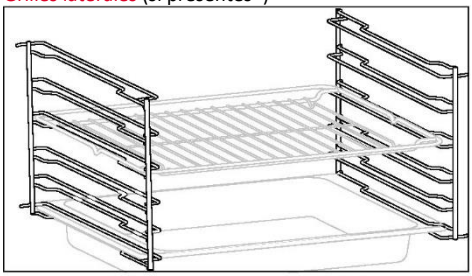


1. Panneau de commande
2. Étages (support métalliques latéraux)
3. Grilles métalliques
4. Plaque
5. Couvercle du ventilateur
6. Porte du four
7. Grilles latérales
   (si présent : uniquement pour cavité plate)
8. Numéro de série et code QR

Écrivez ici votre numéro de série pour consultation ultérieure.

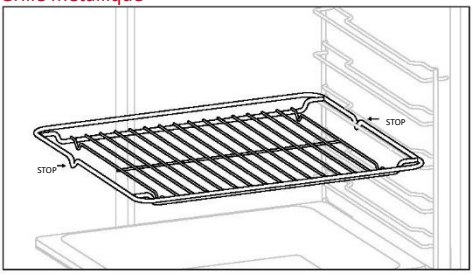
2.2. ACCESSOIRES

Grilles latérales (si présentes*)



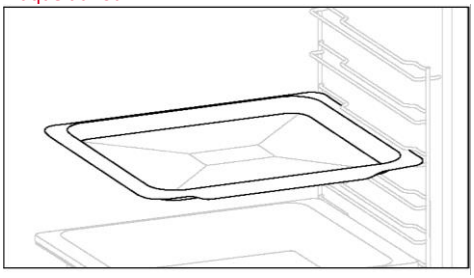
Situées de part et d'autre de la cavité du four, les grilles latérales sont conçues pour placer les plaques de cuisson et les grilles pendant la cuisson.

Grille métallique



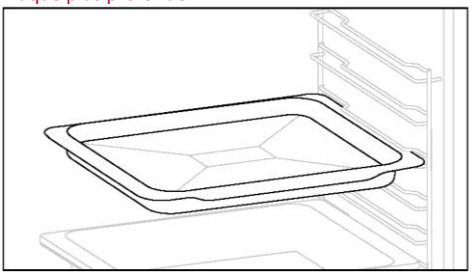
La grille métallique d'un four est un élément amovible et réglable qui soutient les ustensiles de cuisine, garantissant une cuisson uniforme et facilitant le nettoyage. Elle peut être utilisée pour maintenir les plats et les casseroles à différentes hauteurs pour répondre à différents besoins en matière de cuisson.

Plaque du four



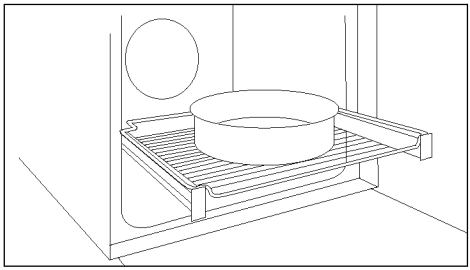
Une plaque de cuisson est idéale pour obtenir un fond uniformément doré, ce qui en fait un produit idéal pour les biscuits et les pâtisseries en raison de sa forme plate et peu profonde. En outre, le fait de la placer sous une grille de cuisson peut aider à récupérer les gouttes et à éviter les salissures dans le four.

Plaque plus profonde



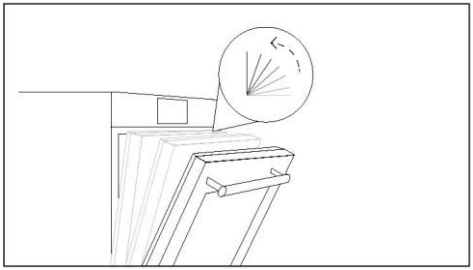
La plaque plus profonde est idéale pour les recettes nécessitant l'ajout de liquides ou de couches, comme les ragoûts ou les rôtis. Sa profondeur est spécialement conçue pour garantir la consistance souhaitée des aliments qui y sont préparés.

Glissières télescopiques



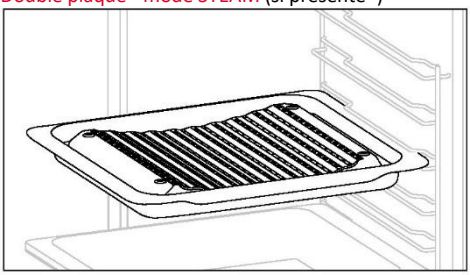
Les rails télescopiques pour four sont des grilles qui peuvent être allongées, ce qui permet de placer ou de retirer plus facilement des plats, sans avoir à pénétrer à l'intérieur d'un four chaud. Ils améliorent la sécurité et la stabilité et peuvent être réglés à différents niveaux.

Charnières à fermeture/ouverture douce (si présentes*)



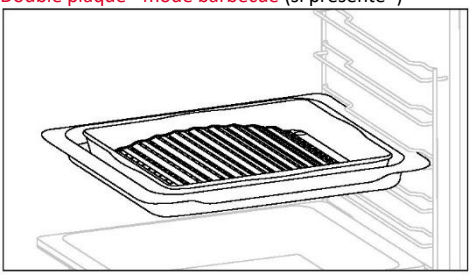
Les charnières de fermeture et d'ouverture douce contrôlent le mouvement de la porte, garantissant un mouvement fluide et évitant les claquements.

Double plaque - mode STEAM (si présente*)



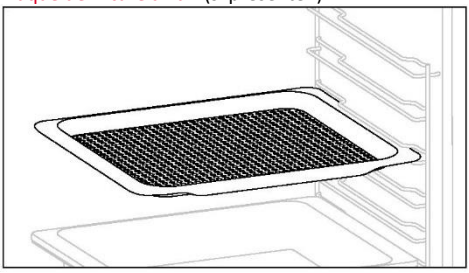
La forme concave permet une circulation correcte de l'humidité générée lors de la cuisson, ce qui maintient le taux d'humidité des aliments à un niveau élevé. Selon la quantité d'eau placée dans la plaque, on obtiendra une cuisson plus sèche ou plus « humide ».

Double plaque - mode barbecue (si présente*)



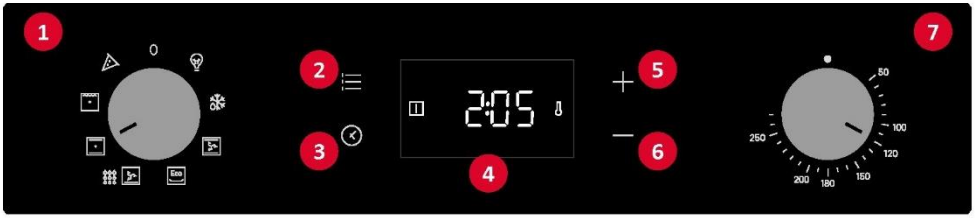
La forme convexe est adaptée aux grillades au four à haute température (220 °C), ce qui permet d'obtenir un résultat de type barbecue même à la maison avec peu de fumée grâce à l'action d'évacuation des graisses tombant dans la plaque.

Plaque de friture à l'air (si présente*)



La plaque de friture à l'air permet à l'air chaud d'atteindre les aliments de manière uniforme et tridimensionnelle, ce qui permet d'obtenir un extérieur plus croustillant tout en conservant un intérieur tendre. Une plaque de cuisson peut être placée en option au niveau L1 pour recueillir le jus ou les miettes.

2.3. PANNEAU DE COMMANDE



Les fonctions et le classement des fonctions peuvent être modifiés selon le modèle.

1. Bouton de sélection des fonctions
2. Menu principal
3. Minuterie
4. Affichage LED
5. Touche Plus (+)
6. Touche Moins (-)
7. Bouton de sélection de la température

PRINCIPALES FONCTIONS

L'écran a 3 fonctions principales :

Symbole	Fonction	Description
	Menu principal	Appuyez une fois pour activer la Sécurité enfant, deux fois pour accéder à l'heure du jour, trois fois pour le volume de l'alarme et quatre fois pour le mode de réglage de la luminosité.
	Menu minuterie	Appuyez une fois pour la durée de cuisson, deux fois pour l'alarme.
+ −	**+/-**	Appuyez sur ces touches pour augmenter/diminuer les valeurs ou pour activer/désactiver une fonction dans les modes de réglage. Maintenez la touche + enfoncée pendant 5 secondes pour activer l'affichage de l'heure du jour.

3.AVANT DE COMMENCER

3.1. INFORMATIONS POUR COMMENCER

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, vous pouvez remarquer un peu de fumée. Ne vous inquiétez pas, attendez simplement que la fumée se dissipe avant d'utiliser le four.

COMMENT fonctionne l'éclairage

La cavité du four est éclairée par une ou plusieurs ampoules, généralement activées à chaque fois qu'une fonction de cuisson commence.

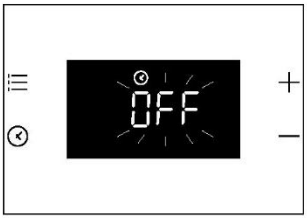
Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement sert à dissiper la chaleur, à éviter que le four et son environnement ne deviennent trop chauds et à protéger les appareils de cuisine contre les effets des températures élevées. Il fonctionne pendant et après le cycle de cuisson en fonction de la température à l'intérieur du four.
Lorsque le ventilateur de refroidissement fonctionne, il produit généralement un léger bourdonnement ou ronronnement. Vous pouvez également remarquer un flux d'air chaud émanant de l'espace entre la porte du four et le panneau de commande.

3.2. PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, la première étape consiste à régler l'heure de la journée.

RÉGLEZ L'HEURE : L'écran affiche « OFF ». Appuyez sur « + » pour ajuster l'heure actuelle. Attendez 5 secondes pour la confirmation.

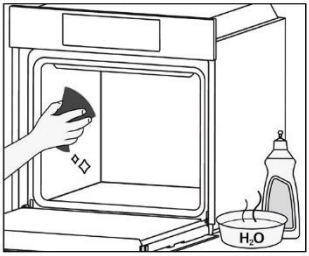


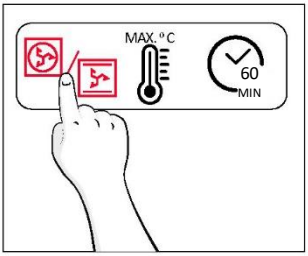


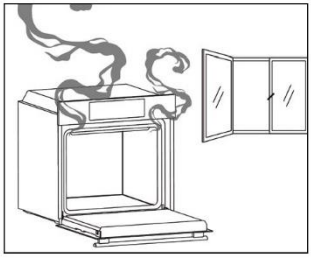


3.3. NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE

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





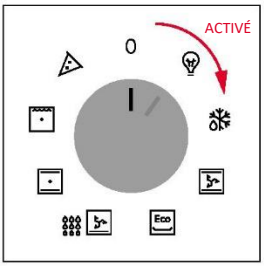


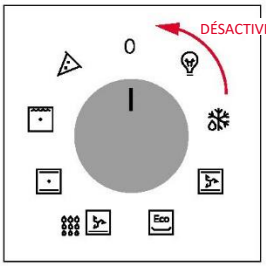
4.FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

4.1. FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

MISE EN MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Pour allumer le four, tournez le bouton de fonction (dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse) et sélectionnez un programme. Pour l'éteindre, placez le bouton de fonction sur la position « 0 ».

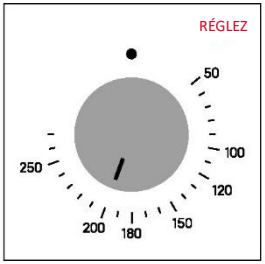




RÉGLEZ LE PROGRAMME DE CUISSON

Tournez le bouton de fonction pour sélectionner le programme souhaité et tournez le bouton de sélection de la température pour régler la température.





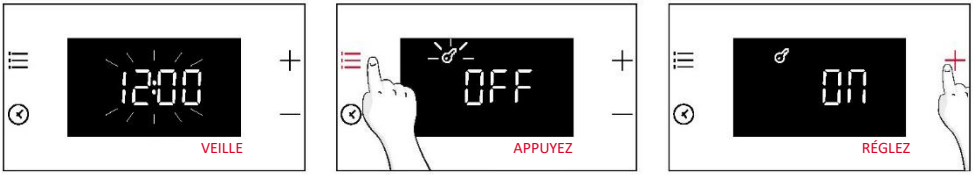
MENU PRINCIPAL

Accédez au menu principal en appuyant sur ☰. Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur ☰ autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

SÉCURITÉ ENFANT

Cette fonction vous permet de verrouiller l'écran afin d'éviter toute utilisation indésirable par des mineurs.
Pour activer le verrouillage de l'écran, appuyez une fois sur « Menu principal », puis sur « + » pour confirmer la fonction.
Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur « Menu principal », puis sur « - ».

Activer



Désactiver



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Permet de modifier l'heure du jour.
Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez sur ☰ autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner « Heure du jour ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le Menu principal ☰.



REMARQUE : le four est réglé par défaut sur le mode « 24h ». Pour passer en mode « 12h », maintenez la touche « + » enfoncée pendant 5 secondes lorsque l'appareil est en veille. Procédez de la même manière pour revenir au mode « 24h ».

VOLUME DE L'ALARME

Permet de modifier le volume de la tonalité d'avertissement.

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (3x) que nécessaire pour sélectionner « Volume de l'alarme ». L'écran affiche « b-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité du son, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu ☰.



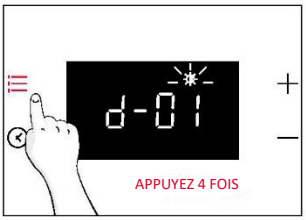




LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Permet de modifier la luminosité de la tonalité de l'affichage du four.

Appuyez sur ☰ pour accéder au menu principal. Appuyez autant de fois (4x) que nécessaire pour sélectionner « Luminosité de l'écran ». L'écran affiche « d-01 ». Les chiffres représentent le niveau d'intensité de la luminosité, modifiable à l'aide de « +/- ». Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez une fois sur le menu ☰.







MENU MINUTERIE

Accédez au menu Minuterie en appuyant sur . Pour naviguer à l'intérieur, appuyez sur autant de fois que nécessaire pour entrer dans les paramètres suivants :

DURÉE DE CUISSON

Permet de définir le temps de cuisson requis pour la recette choisie.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».



Le compte à rebours démarre lorsque la minuterie est réglée. Pendant la phase de cuisson, il est possible de modifier la valeur de la durée en entrant dans le mode « Durée de cuisson» et en utilisant « +/- ». Lorsque la durée est écoulée, l'écran affiche « End » (fin).

Pour arrêter la durée de cuisson, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur de la minuterie en utilisant « - ».

Lorsque la cuisson est terminée :

1. Le message « End » (fin) apparaît sur l'écran, une tonalité d'avertissement est émise pendant 30 secondes si l'opération n'est pas annulée.
2. Appuyez sur la touche « Minuterie » pour supprimer la tonalité d'avertissement. Le message « End » (fin) disparaît de l'écran et l'heure actuelle s'affiche à la place.

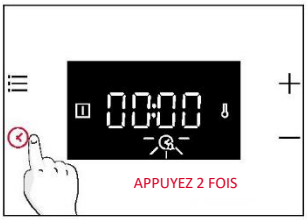
AVERTISSEMENT : le four est maintenant en mode manuel, la fonction du four et le commutateur du thermostat doivent également être éteints, sinon le four continuera à chauffer.

REMARQUE : la tonalité d'avertissement sera mise en sourdine en appuyant sur une touche autre que celle de la minuterie , le message « End » (fin) restant affiché et le four demeurant non opérationnel.

ALARME

Permet d'utiliser le four comme alarme.

ACTIVATION : appuyez sur pour entrer dans le menu Minuterie. Appuyez sur autant de fois (2x) que nécessaire pour sélectionner la fonction « Alarme ». Utilisez ensuite « +/- » pour ajuster la valeur. Pour confirmer, attendez 5 secondes ou appuyez sur « Menu minuterie ».







Lorsque le compte à rebours est terminé :

1. L'icône de l'alarme clignote sur l'écran et un signal sonore est émis pendant 30 secondes s'il n'est pas annulé.
2. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler la tonalité de l'alarme. L'heure actuelle s'affiche sur l'écran. Le four continuera à fonctionner jusqu'à ce que le bouton de gauche soit tourné sur la position 0.

Pour arrêter l'alarme, maintenez la touche Minuterie enfoncée pendant 3 secondes ou réinitialisez la valeur à l'aide de « - ».

INDICATION DE L'ÉTAT DU COMMUTATEUR DU FOUR

Sélecteur de la fonction de cuisson :

Lorsque le sélecteur de fonction de cuisson du four est placé sur l'une des positions « ON », l'icône I (fonction de cuisson activée) apparaît sur l'écran.

Sélecteur de la température :

Lorsque la température du four est inférieure à la température réglée, l'icône (thermostat allumé) apparaît sur l'écran.

4.2. FONCTIONS DE CUISSON

4.2.1. FONCTIONS STANDARD

REMARQUE : pour une fonction qui nécessite un préchauffage, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés pendant cette phase. Suivez les instructions du tableau ci-dessous pour ce qui concerne le préchauffage. « OUI » signifie que le préchauffage est nécessaire, tandis que « NON » signifie que le préchauffage n'est pas suggéré et que les aliments doivent être placés dans le four froid.

Symbole	Fonction	Position suggérée pour la grille	Préchauffage	Suggestions
	Décongélation		NON	Le ventilateur fait circuler de l'air à température ambiante autour des aliments congelés, ce qui leur permet de se décongeler lentement sans modifier leur teneur en protéines.
	***Multi-niveaux	L3/L4 pour un seul niveau L2+L5 pour deux niveaux L2+L4+L6 pour trois niveaux	OUI	IDÉALE POUR : gâteaux, biscuits et pizzas sur un ou plusieurs niveaux. Idéale pour cuire différents aliments.
	***Assistée par ventilateur	L2/L3/L4	OUI	IDÉALE POUR : le poulet entier, les morceaux de poulet, les légumes et les pâtisseries sur un seul niveau en utilisant la combinaison du ventilateur avec les résistances supérieures et inférieures.
	*ÉCO	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : cuire des morceaux de poulet, des morceaux entiers de viande, du poisson ou un gratin. Placez la lèchefrite sous la grille pour récupérer les jus. Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. Cette fonction permet d'économiser de l'énergie pendant la cuisson, tout en gardant les aliments moelleux et tendres. REMARQUE : une fois la température souhaitée réglée, le réglage de la température ne doit pas être diminué dans cette fonction jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.
	Chaleur de sole + Ventilateur	L3/L4	NON	IDÉALE POUR : les tartes, les quiches et les pizzas fines en utilisant le ventilateur et le chauffage par le bas. Elle aide à cuire la partie supérieure grâce à la chaleur rayonnée indirectement.
	*Convection naturelle	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : les gâteaux, les pains, les biscuits, les quiches sur un niveau par chauffage supérieur et inférieur.
	**Supergrill	L6 pour les aliments minces L4 pour les aliments plus épais	NON	IDÉALE POUR : de grandes quantités de saucisses, de steaks et de pain grillé. La zone entière sous l'élément de la grille devient chaude. À utiliser avec la porte fermée. Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).
	Pizza	L2/L3	OUI	IDÉALE POUR : toutes sortes de pizzas avec ou sans préchauffer le four.

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

**À utiliser avec la porte fermée.

(***) En fonction du modèle de four.

5.DIRECTIVES DE CUISSON

5.1. TABLEAU POUR LA CUISINE GÉNÉRALE

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pâtisseries sucrées	Petits gâteaux / Muffins	1	Convection naturelle	170 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
			Multi-niveaux	155 °C			L4	30-40
			Assistée par ventilateur	140 °C			L4	25-35
		2	Multi-niveaux	150 °C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	35-45
		3	Multi-niveaux	145 °C		Plus profonde + cuisson + plaques de cuisson	L2+L4+L6	40-50
	Génoises (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	160 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	30-40
			Multi-niveaux	160 °C			L3	30-40
			Assistée par ventilateur	150 °C			L2	20-30
		2	Multi-niveaux	150 °C		Grilles métalliques + moule à gâteau	L1+L4	40-50
	Biscuits/ Shortbreads	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-40
			Multi-niveaux	150 °C			L3	25-35
			Assistée par ventilateur	130 °C			L4	15-25
		2	Multi-niveaux	140 °C		Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convection naturelle	190 °C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
		2	Multi-niveaux	170 °C		Plaque plus profonde	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Meringues	1	Multi-niveaux	90 °C	O	Plaque plus profonde	L4	80-100
	Macarons	1	Convection naturelle	150 °C	O	Plaque plus profonde	L3	15-20
	Tarte aux pommes	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	70-80
		1	Assistée par ventilateur	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Convection naturelle	170 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L4	60-70
	Tartelettes	2	Chaleur de sole + Ventilateur	180 °C	N	Grille métallique + moule à gâteau	L3	30-40
	Soufflé au chocolat	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plateau plus profond + moules	L3	10-15
	Cheesecake	1	Convection naturelle	150 °C	O	Grille métallique + moule à gâteau	L2	50-65
	Croissants surgelés	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25
		2	Multi-niveaux	180 °C		Plaque plus profonde	L2+L5	25-35
		3	Multi-niveaux	160 °C		Plaque plus profonde	L2+L4+L6	30-40
	Strudel surgelé	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-45

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Pains et galettes	Pain de mie	1	Supergrill	max	N	Grille métallique	L6	8-10
	Fougasse	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	25-35
	Pain complet	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
Tartes salées et ragoûts	Gâteaux salés / Quiches (26 cm Ø)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat à tarte	L1 ou L2	30-50
		2	Multi-niveaux	180 °C		Grille métallique + plat à tarte	L1+L4	50-70
	Soufflé au fromage	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-30
	Lasagnes fraîches	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	30-45
	Lasagnes surgelées	1	Convection naturelle	180 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	35-50
	Cannelloni frais	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	35-50
	Pâtes cuites au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
Pizza	Pizza fraîche (plaque)	1	Convection naturelle	230 °C	O	Plaque plus profonde	L2 ou L3	15-25
	Pizza fraîche (plaque)	1	Pizza	230 °C	N	Plaque plus profonde	L2 ou L3	25-35
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
	Pizza fraîche (ronde)	1	Convection naturelle	max	O	Plaque du four	L2 ou L3	8-15
	Pizza fraîche (ronde)	1	Pizza	max	N	Plaque du four	L2 ou L3	10-25
		2	Multi-niveaux	180 °C	O	Plus profonde + plaques de cuisson	L2+L5	30-40
	Pizza surgelée (croûte fine)	1	Pizza	220 °C	O	Grille métallique	L3	10-15
		2	Multi-niveaux	200 °C	O	Grilles métalliques	L2+L5	15-20
		3	Multi-niveaux	180 °C		Grilles métalliques	L2+L4+L6	15-25
Viande et volaille	Poulet entier rôti** (1-1,5 kg)	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Cuisses de poulet	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-50
		1	Assistée par ventilateur	190 °C	O	Plaque plus profonde	L3	30-50
	Canard rôti**	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L3	50-70

Catégorie	Recette	Nombre de niveaux	Programme de cuisson	T°C	Préchauffage	Accessoire de cuisson	Emplacement	Temps de cuisson après préchauffage* (min)
Viande et volaille	Dinde rôtie**	1	ÉCO	220 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L3	50-70
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2	45-60
	Côtes de porc (1000-1200 g)	1	Convection naturelle	200 °C	O	Grille métallique + plat allant au four	L3	80-100
	Saucisses**	1	Supergrill	230 °C	N	Grille métallique Placez la plaque plus profonde à L1	L4	30-40
	Rôti de bœuf (500 g)	1	Convection naturelle	220 °C	O	Plaque du four	L3	20-40
	Rôti haché (1000-1500 g)	1	Convection naturelle	180 °C	O	Plaque du four	L3	40-50
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	ÉCO	220 °C	N	Plaque plus profonde	L4	55-75
		1	Assistée par ventilateur	200 °C	O	Plaque plus profonde	L2 ou L3	50-60
Poissons et fruits de mer	Fruits de mer grillés	1	Supergrill	220 °C	N	Grille métallique	L4	15-30
	Bâtonnets de poisson surgelés	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L3	20-25
	Filet de poisson	1	Convection naturelle	170 °C	O	Plaque plus profonde	L3	10-25
	Poisson cuit au four	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique Placez la plaque du four à L1	L4	20-30
Légumes	Gratin de légumes	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Frites surgelées (300-500 g)	1	Multi-niveaux	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	25-35
	Gratin de pommes de terre	1	ÉCO	200 °C	N	Grille métallique + plat allant au four	L4	25-35
	Pommes de terre rôties	1	Convection naturelle	200 °C	O	Plaque plus profonde	L4	50-60
		1	Assistée par ventilateur	180 °C	O	Plaque plus profonde	L4	20-30
Menu complet	Morceaux de poulet + tarte aux pommes + pâtes cuites au four	3	Multi-niveaux	180 °C	N	Plaque plus profonde+ (grille métallique + moule à gâteau) + (grille métallique + plat allant au four)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction des ingrédients et de la recette du consommateur.
* Si un préchauffage est nécessaire
** Retournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire
*** Selon le modèle de four

REMARQUE : pour la cuisson des gâteaux, quiches et autres recettes nécessitant un moule ou un récipient sur 2 niveaux, placez les plats en quinconce : le plat supérieur sur le côté gauche et le plat inférieur sur le côté droit.

6.ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Le nettoyage régulier peut prolonger le cycle de vie de votre appareil. Attendez que le four refroidisse avant de procéder au nettoyage manuel.

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

6.2. NETTOYAGE DU FOUR

6.2.1. INTÉRIEUR DU FOUR : fonctions de nettoyage

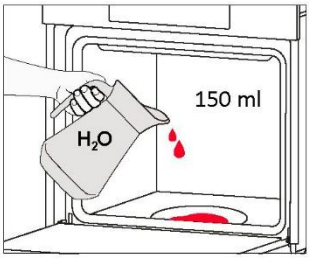
Hydroeasy

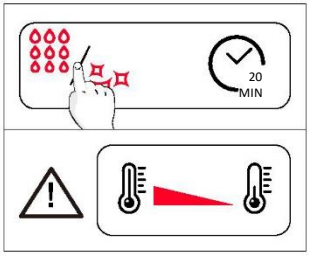
La fonction Aquactiva est conçue pour s'attaquer sans effort aux salissures légères et offrir une solution rapide et écologique pour nettoyer la cavité de votre four grâce à la puissance de la vapeur.

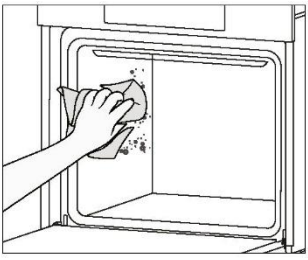
Comment ça marche :

1. Versez 150 ml d'eau avec une goutte de liquide vaisselle dans le fond du four.
2. Tournez le bouton de fonction sur / et le bouton de température sur « 100 °C ». Laissez la fonction fonctionner pendant 20 minutes.
3. À la fin du processus de nettoyage, laissez le four refroidir.
4. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon.

   AVERTISSEMENT : assurez-vous que l'appareil est froid avant de le toucher. Il convient de faire attention à toutes les surfaces chaudes car il existe un risque de brûlures. Utilisez de l'eau distillée ou potable. Essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement pour éviter d'éventuelles traces de corrosion.







Nettoyage par catalyse

Les panneaux catalytiques tapissent la cavité du four et vous offrent le luxe de ne jamais avoir à vous soucier d'un four sale.

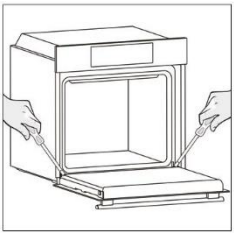
Les panneaux sont recouverts d'un émail spécial qui présente une structure microporeuse, capable d'absorber la graisse des éclaboussures.

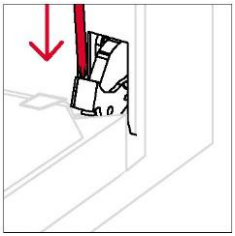
Grâce à une réaction chimique catalytique, ils convertissent efficacement la graisse absorbée en éléments gazeux lorsqu'ils sont exposés à des températures élevées.

Recommandation : envisagez de remplacer les panneaux catalytiques au bout de trois ans environ d'utilisation, surtout si vous utilisez votre four pour deux ou trois cycles de cuisson par semaine. Cela garantit des performances et une propreté optimales.

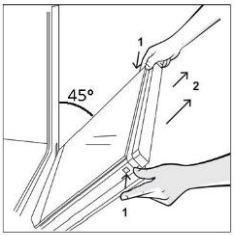
6.2.2. EXTÉRIEUR DU FOUR : retrait et nettoyage de la porte en verre

1. Ouvrez la porte à 90°, tournez les languettes de verrouillage des charnières vers l'extérieur du four.

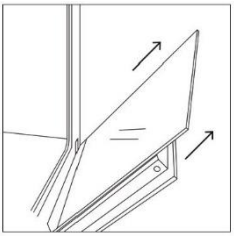




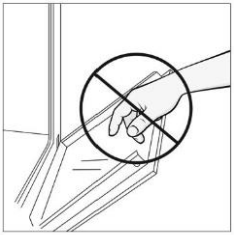
2. Positionnez la porte à 45°. Appuyez simultanément sur les deux boutons situés de part et d'autre des tranches latérales de la porte et tirez vers vous pour retirer le couvercle de la porte des vitres supérieures.



3. Retirez très soigneusement la vitre du four, en commençant par l'intérieur. Pendant la procédure, tenez fermement la vitre avec les deux mains et placez-les sur une surface plane et rembourrée (p. ex. sur un tissu).



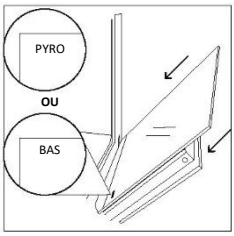
4. **AVERTISSEMENT :** la vitre extérieure n'est pas amovible.



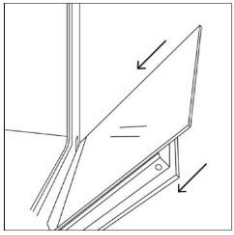
5. Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon doux et de produits de nettoyage appropriés.



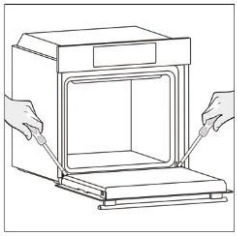
6. Insérez les panneaux vitrés en veillant à ce que l'étiquette « BAS/PYRO » soit correctement lisible et positionnée sur le côté inférieur gauche de la porte, près de la charnière gauche. De cette manière, l'étiquette imprimée sur la première vitre restera à l'intérieur de la porte.

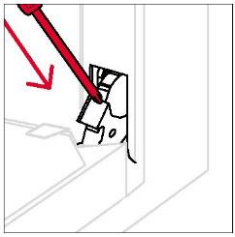


7. Remettez en place le couvercle de la porte des vitres supérieures en le poussant vers l'intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic des deux boutons latéraux.



8. Ensuite, ramenez la porte à 90° et faites pivoter les languettes de verrouillage des charnières vers l'intérieur du four.



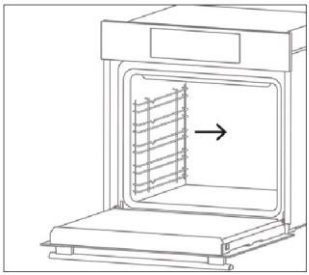


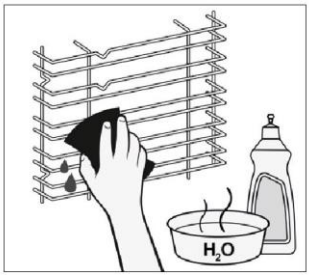
6.3. NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

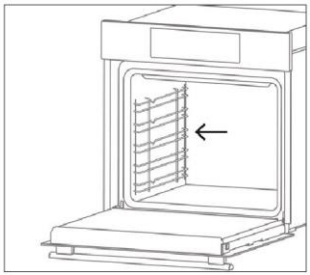
Veillez à bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation et à les sécher à l'aide d'un torchon. En cas de résidus persistants, envisagez de laisser tremper les accessoires dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de les laver à nouveau.

NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES :

- **Modèle à 6 niveaux**
  1. Retirez les grilles latérales en les tirant dans le sens des flèches.
  2. Pour nettoyer les grilles latérales, placez-les au lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide, en veillant à ce qu'elles soient ensuite séchées.
  3. Après le nettoyage, installez les grilles latérales en suivant l'ordre inverse.







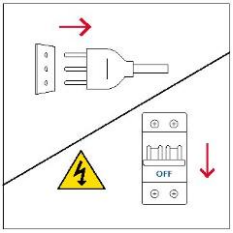
6.4. ENTRETIEN

REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

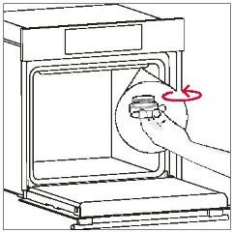
Changement de l'ampoule du haut :

1. Débranchez le four du secteur.
2. Enlevez le cache en verre, dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve du même type.
3. Une fois que l'ampoule défectueuse est remplacée, remettez le cache en verre à sa place.

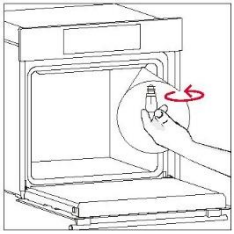
Étape 1



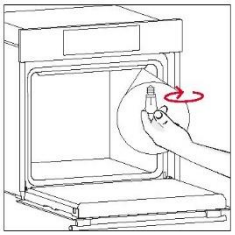
Étape 2



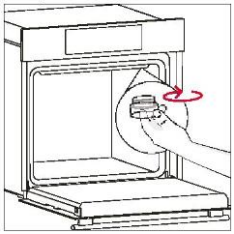
Étape 3



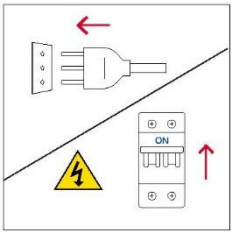
Étape 4



Étape 5



Étape 6

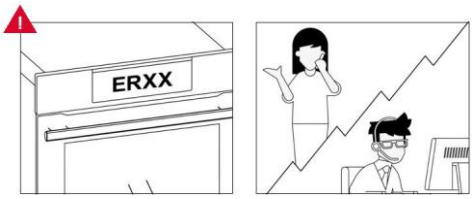


Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)

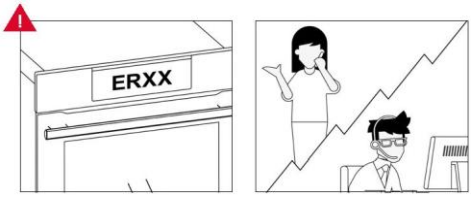
7.DÉPANNAGE

Si une erreur se produit pendant l'utilisation du four, l'écran affiche le code « ER » suivi de deux chiffres qui identifient l'erreur.
Procédez en éteignant le four et en le débranchant, attendez quelques minutes, puis rebranchez-le.
Si l'erreur disparaît, vous pouvez à nouveau utiliser le four. Si ce n'est pas le cas, appelez le service clientèle et communiquez le code (ERXX) que vous voyez à l'écran.

Erreur



Fumée



8.PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION

8.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés).



Il est important que les DEEE fassent l'objet de traitements spécifiques pour enlever et mettre au rebut les polluants et pour récupérer tous les matériaux.

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

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés sur des sites de collecte spéciaux (déchetteries) gérés par la mairie ou une entreprise agréée.

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

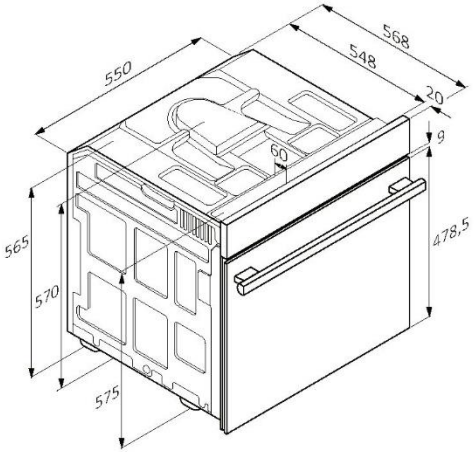
8.2. PROTECTION ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

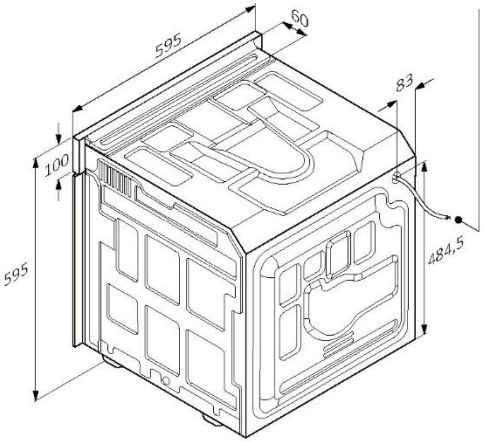
Ouvrez la porte du four le moins possible, car la chaleur de la cavité se disperse à chaque ouverture. Pour des économies d'énergie significatives, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson, et utilisez la chaleur résiduelle que le four continue à générer.

Maintenez les joints propres et en bon état, afin d'éviter toute dispersion de chaleur à l'extérieur de la cavité. Si vous disposez d'un contrat d'électricité avec un tarif horaire, le programme « cuisson différée » facilite encore plus les économies d'énergie, en reportant la cuisson afin qu'elle démarre dans le créneau horaire à tarif réduit.

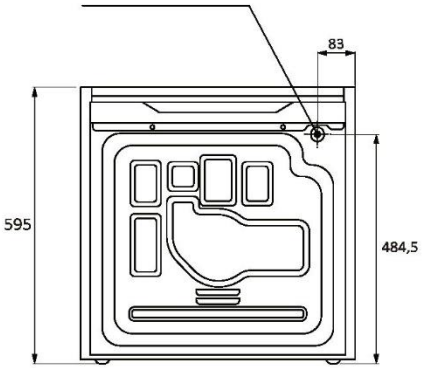
9.INSTALLATION

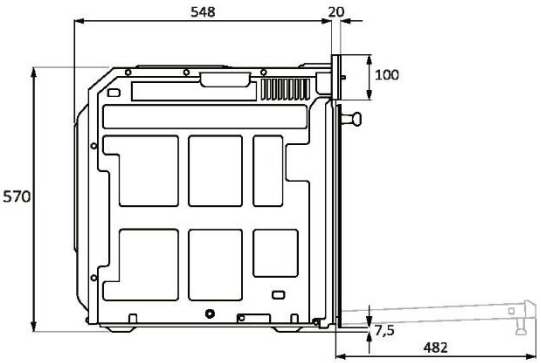


cordon d'alimentation 1100

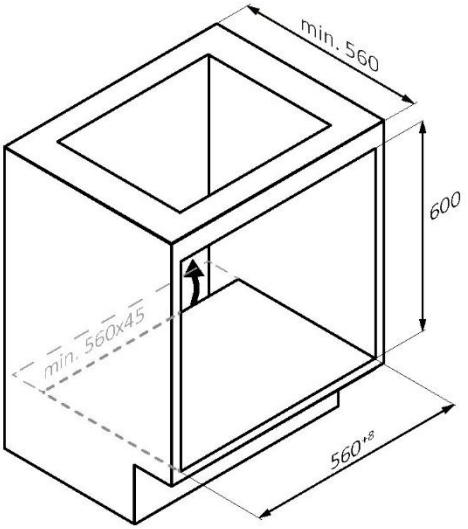


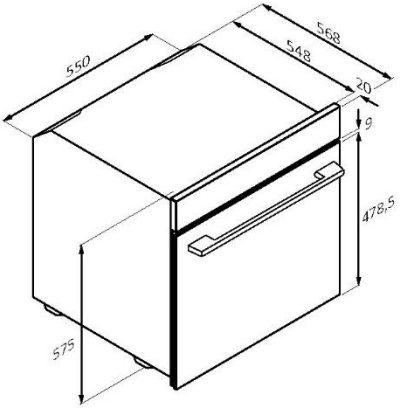
cordon d'alimentation 1100

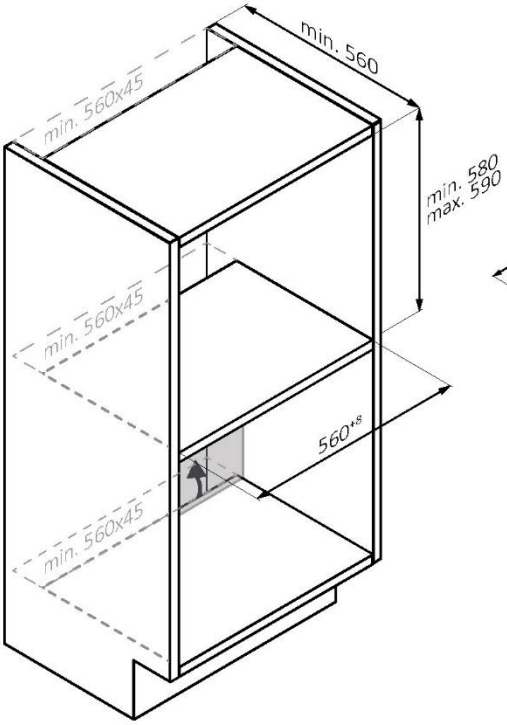


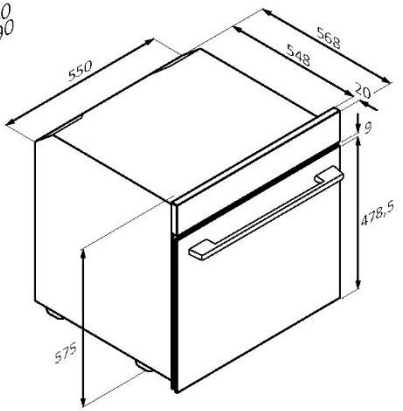


mm

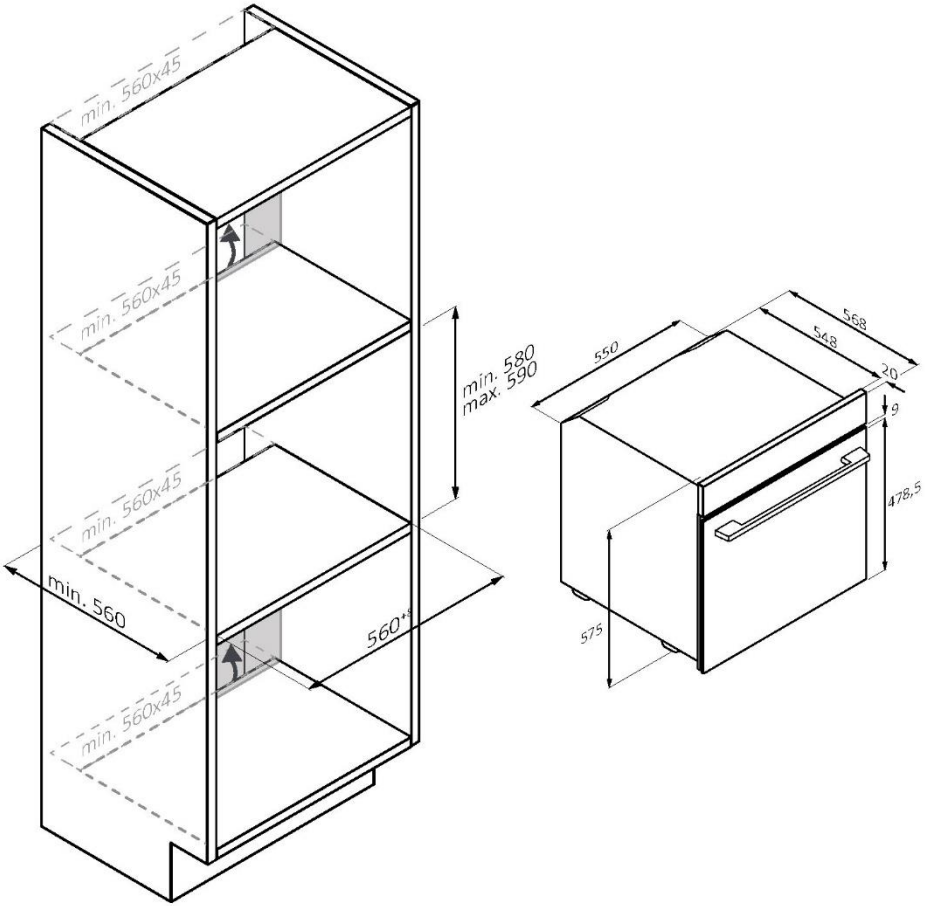

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

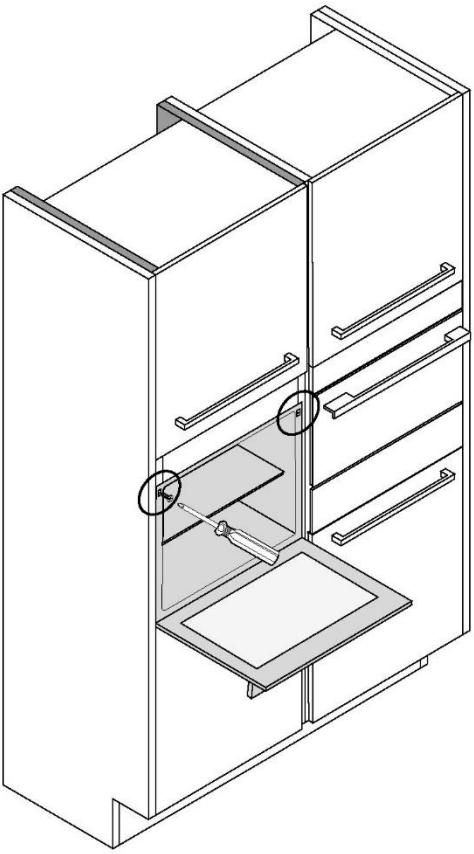
mm

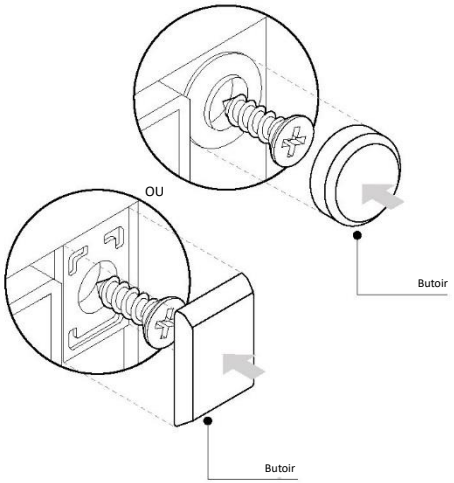


*

FR Si le meuble est couvert par un fond à l'arrière, réalisez une ouverture pour le cordon d'alimentation.

mm





mm

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Per garantire la sicurezza e ottenere i migliori risultati, leggere attentamente questo manuale, comprese le istruzioni di sicurezza, e conservarlo per riferimenti futuri.
Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie, in quanto potrebbe essere necessario in caso di riparazioni. Verificare eventuali danni durante il trasporto e consultare un tecnico in caso di dubbi prima dell'utilizzo. Tenere sempre tutto il materiale da imballaggio a distanza di sicurezza dai bambini.

NOTA: Le caratteristiche e gli accessori del forno possono variare a seconda del modello acquistato.

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

2. INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. Panoramica del prodotto

2.2. Accessori

2.3. Pannello di controllo

3. PRIMA DI COMINCIARE

3.1. Informazioni per iniziare

3.2. Primo utilizzo

3.3. Pulizia preliminare

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. Funzionamento del prodotto

4.2. Funzioni di cottura

4.2.1. Funzioni standard

5. LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. Tabella di cottura generale

6. CURA E PULIZIA

6.1. Raccomandazioni generali

6.2. Pulizia del forno

6.2.1. Interno del forno: funzioni di pulizia

6.2.2. Esterno del forno: smontaggio e pulizia della porta in vetro

6.3. Pulizia degli accessori

6.4. Manutenzione

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

8. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

9. INSTALLAZIONE

1.INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa caldo. Non toccare le resistenze all'interno del forno.

Utilizzare in conformità all'uso previsto

- Utilizzare il forno solo per gli scopi previsti, cioè solo per la cottura di alimenti; altri usi, ad es. come fonte di calore, sono considerati impropri e quindi pericolosi. Il fabbricante non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni causati da usi errati, impropri o irragionevoli.

Limiti d'uso

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli. Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza esperienza e conoscenza sufficiente dell'uso solo sotto supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza e solo se sono state fornite loro istruzioni relative all'utilizzo.
  Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'elettrodomestico.
- ⚠ **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- ⚠ **AVVERTENZA:** durante l'uso, i componenti accessibili potrebbero diventare caldi. Tenere lontani i bambini.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il

raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sulle illustrazioni. Fissare sempre il forno al mobile con le viti in dotazione con l'elettrodomestico.

- Il funzionamento dell'elettrodomestico alle frequenze nominali non richiede interventi o installazioni supplementari.
- Per evitare che l'elettrodomestico si surriscaldi, non installarlo dietro uno sportello decorativo.
- Durante l'installazione il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Se occorre l'assistenza del fabbricante per eliminare eventuali guasti dovuti all'installazione errata, tale assistenza non è coperta dalla garanzia. Attenersi alle istruzioni per l'installazione fornite per il personale qualificato.
- Un'installazione errata può causare lesioni a persone, animali e oggetti. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali lesioni.
- L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato che deve conoscere e rispettare le leggi vigenti nel paese di installazione e le istruzioni del fabbricante.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, verificare sempre che non sia danneggiato; in caso di problemi contattare il servizio di assistenza clienti prima dell'installazione e non collegare alla rete elettrica.
- Rimuovere il materiale di imballaggio prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante l'installazione non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per sollevare e spostare il forno.
- I mobili di installazione e quelli adiacenti devono resistere a temperature di 95 °C.
- Si consiglia di indossare guanti protettivi durante l'installazione per evitare lesioni da taglio.
- Non installare il prodotto in ambienti aperti ed esposti agli agenti atmosferici.
- Questo apparecchio è progettato per essere utilizzato ad altitudini inferiori a 2000 m.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere le pellicole protettive e gli adesivi pubblicitari dalla superficie anteriore del forno.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- La presa deve essere in grado di sostenere il carico indicato sull'etichetta e deve essere dotata di contatto di terra perfettamente funzionante. Il conduttore di terra è di colore giallo-verde. Questa operazione deve essere effettuata da un professionista qualificato.
  Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato tramite spina o cablaggio fisso interponendo tra l'elettrodomestico e la fonte di alimentazione un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti della categoria di sovratensioni III, in grado di sostenere il carico massimo collegato e conforme alle norme vigenti.
  In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un'altra di tipo idoneo. La spina e la presa devono essere conformi alle norme vigenti nel paese di installazione.
  Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
  La presa o l'interruttore omnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'elettrodomestico è installato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente all'assistenza clienti e chiedere che vengano utilizzati ricambi originali.
- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- ⚠ **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, accertarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina.
- Spegnere il forno prima di rimuovere i componenti rimovibili. Dopo la pulizia, rimontarli secondo le istruzioni.
- L'uso di qualunque elettrodomestico impone il rispetto di alcune regole fondamentali:
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione;
  - Non toccare l'elettrodomestico con le mani o i piedi umidi o bagnati;
  - In generale, l'uso di adattatori, prese multiple o prolunghe è sconsigliato;
  - In caso di malfunzionamento e/o calo di prestazioni, spegnere l'elettrodomestico e non manometterlo.

- **NOTA:** poiché il forno potrebbe richiedere lavori di manutenzione, è consigliabile tenere un'altra presa a parete disponibile in modo da poter collegare il forno nel caso venga rimosso dallo spazio in cui è installato.
- Qualsiasi riparazione, installazione e manutenzione non eseguita correttamente può mettere seriamente in pericolo l'utente.
- L'azienda produttrice dichiara di non assumersi alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errati interventi di installazione, manutenzione o riparazione. Inoltre non risponde dei danni causati dall'assenza o dall'interruzione dell'impianto di messa a terra (es. scossa elettrica).
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) o collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.
- L'elettrodomestico non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o sistemi di controllo remoto separati.

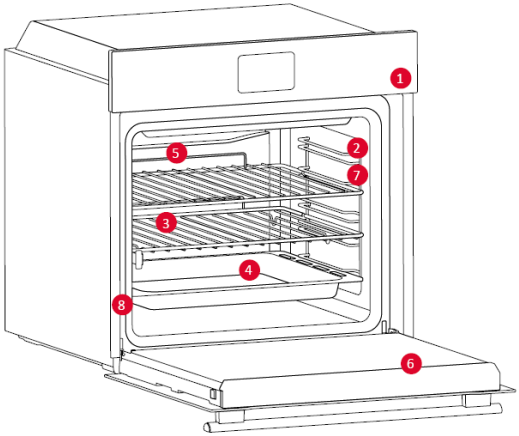
USO E MANUTENZIONE

- Il vassoio di gocciolamento raccoglie i residui che gocciolano durante la cottura.
- Quando si colloca la teglia Airfry o griglia sulle griglie laterali, accertarsi che la sezione più corta del lato (tra il blocco e l'estremità) sia rivolta verso l'interno del forno. Se la griglia è dotata di barra decorativa in metallo, prestare attenzione a posizionarla all'esterno del forno in modo che il logo del marchio possa essere visibile e leggibile. Per il corretto posizionamento fare riferimento anche all'immagine nella sezione Accessori del presente manuale per l'utente.
- Non adoperare detersivi aggressivi e abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno, altrimenti la superficie potrebbe graffiarsi e il vetro potrebbe frantumarsi.
- Per questo forno utilizzare solo la sonda per la temperatura consigliata.
- Durante la cottura l'umidità potrebbe condensarsi all'interno della cavità del forno o sul vetro dello sportello. Questa condizione è normale. Per ridurre questo effetto, dopo l'accensione attendere 10-15 minuti prima di collocare gli alimenti nel forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.

- Per cuocere la verdura, utilizzare un contenitore dotato di coperchio invece di un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti nel forno per più di 15-20 minuti dopo la cottura.
- Un blackout prolungato durante la cottura potrebbe causare malfunzionamenti del monitor. In tal caso, rivolgersi all'assistenza clienti.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non rimuovere mai la guarnizione dello sportello del forno.
- ⚠ **ATTENZIONE:** non riempire d'acqua la parte inferiore del forno durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.
- Prima del primo utilizzo, lavare tutti gli accessori con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie.

2.INTRODUZIONE AL PRODOTTO

2.1. PANORAMICA DEL PRODOTTO

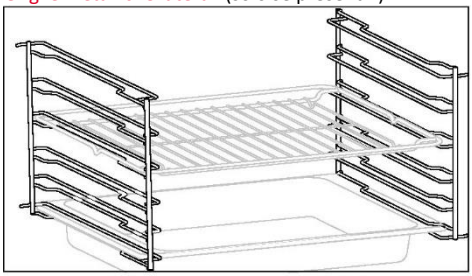


1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie metalliche
4. Vassoio
5. Copertura della ventola
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)
8. Numero di serie e codice QR

Scrivere qui il numero di serie per futuri riferimenti.

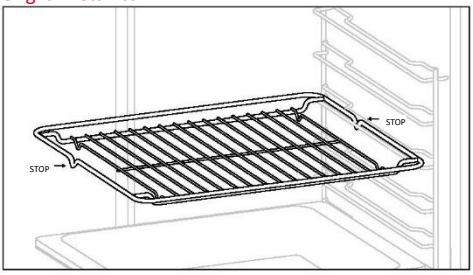
2.2. ACCESSORI

Griglie metalliche laterali (solo se presenti*)



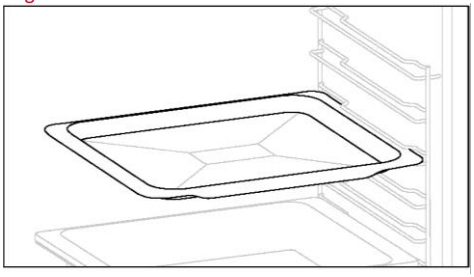
Situate su entrambi i lati della cavità del forno, le griglie laterali sono progettate per il posizionamento della teglia e delle griglie durante la cottura.

Griglia metallica



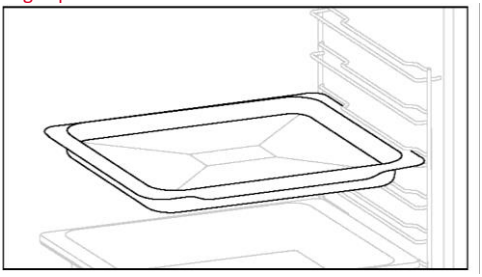
La griglia metallica di un forno è un ripiano rimovibile e regolabile che sostiene gli utensili per la cottura, garantisce una cottura uniforme e facilita la pulizia. Può essere utilizzata per sostenere piatti e pentole a diverse altezze per diverse esigenze di cottura.

Teglia



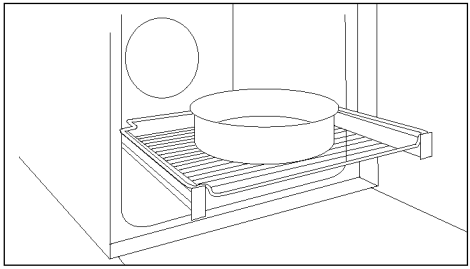
Una teglia è l'ideale per ottenere una doratura uniforme, il che la rende perfetta per biscotti e pasticcini grazie al suo design piatto e poco profondo. Inoltre, posizionarla sotto una griglia di cottura può aiutare a raccogliere eventuali colature, evitando così di sporcare il forno.

Teglia profonda



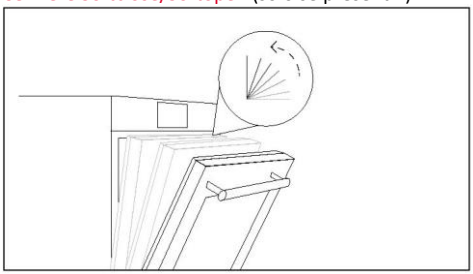
La teglia profonda è ideale per ricette con aggiunta di liquidi o strati, come sformati o arrosti. La sua profondità è appositamente studiata per garantire la consistenza desiderata del cibo che vi viene preparato.

Guide telescopiche



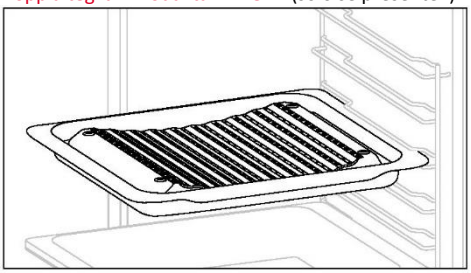
Le guide per forno telescopiche sono ripiani che possono essere estesi, rendendo più facile posizionare o rimuovere gli oggetti, senza la necessità di spingersi in profondità all'interno del forno caldo. Migliorano la sicurezza e la stabilità e possono essere regolate a diverse posizioni di livello.

Cerniere Softclose/Softopen (solo se presenti*)



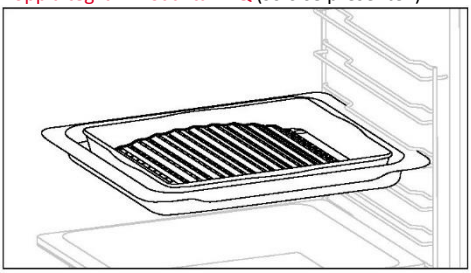
Le cerniere con tecnologia Soft Close e Soft Open controllano la movimentazione dello sportello, garantendone un movimento regolare ed evitando sbattimenti.

Doppia teglia - Modalità VAPORE (solo se presente*)



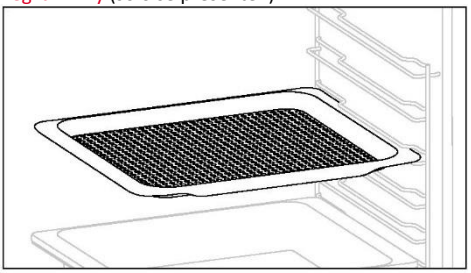
La forma concava consente una corretta circolazione dell'umidità generata in cottura e contribuisce a mantenere gli alimenti umidi. A seconda della quantità di acqua versata nella teglia, si otterrà una cottura più asciutta o più "umida".

Doppia teglia - Modalità BBQ (solo se presente*)



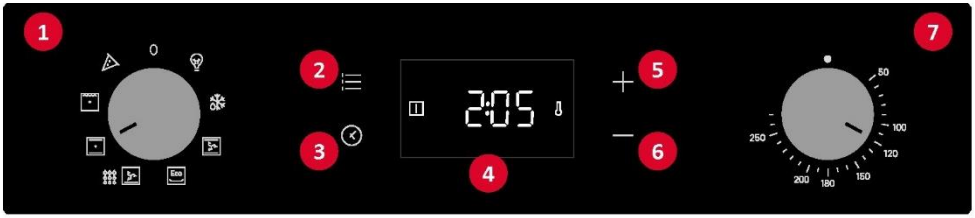
La forma convessa è adatta per grigliare in forno ad alta temperatura (220°), garantendo anche a casa un risultato da barbeque e con poco fumo grazie all'azione di drenaggio dei grassi sul fondo della teglia.

Teglia Airfry (solo se presente*)



Grazie alla teglia Airfry, l'aria calda è in grado di raggiungere il cibo in modo uniforme e su tutti i lati; l'esterno risulta quindi più croccante, mentre l'interno rimane tenero. Si può anche scegliere di collocare una teglia in corrispondenza di L1 per raccogliere i succhi degli alimenti o le briciole delle panature.

2.3. PANNELLO DI CONTROLLO



Le funzioni e la relativa classificazione possono essere modificate a seconda del modello.

1. Manopola di selezione delle funzioni
2. Menu principale
3. Timer
4. Display a LED
5. Pulsante "più" (+)
6. Pulsante "meno" (-)
7. Manopola di selezione della temperatura

FUNZIONI PRINCIPALI

Il display ha 3 funzioni principali:

Simbolo	Funzione	Descrizione
☰	**Menu principale**	Premere una volta per attivare la Sicurezza bambini, due volte per accedere all'ora, tre volte per il volume dell'allarme e quattro volte per la modalità di regolazione della luminosità.
⏲	**Menu timer**	Premere una volta per la durata della cottura, due volte per il promemoria minuti.
+ −	**+/-**	Premere questi pulsanti per aumentare/ridurre i valori o per attivare/disattivare una funzione nelle modalità di regolazione. Tenere premuto + per 5 secondi per attivare l'ora del giorno nel display.

3.PRIMA DI COMINCIARE

3.1. INFORMAZIONI PER INIZIARE

Quando si accende il forno per la prima volta, si può notare del fumo. Non vi è bisogno di preoccuparsi; aspettare solo che il fumo si diradi prima di utilizzare il forno.

Come funziona l'illuminazione

La cavità del forno è illuminata da una o più lampadine, che di norma si accendono quando si avvia una funzione di cottura.

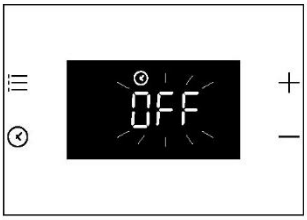
Come funziona la ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento ha il compito di dissipare il calore, evitando che il forno e l'ambiente circostante si surriscaldino e proteggendo gli elettrodomestici della cucina dagli effetti delle alte temperature. Funziona durante e dopo il ciclo di cottura in relazione alla temperatura interna del forno.
Quando la ventola di raffreddamento è in funzione, di solito genera un leggero ronzio. Si può anche notare un flusso d'aria calda proveniente dallo spazio tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.

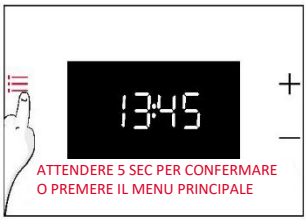
3.2. PRIMO UTILIZZO

Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, la prima cosa da fare è impostare l'ora.

IMPOSTARE L'ORA: Sul display appare "OFF". Premere "+" per regolare l'ora corrente. Attendere 5 secondi per la conferma.

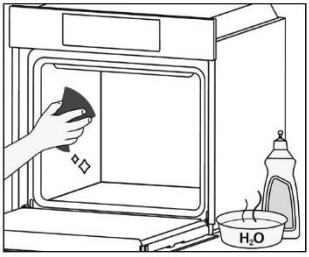


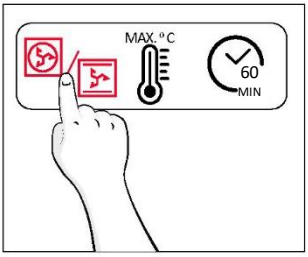


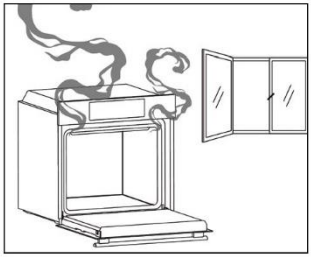


3.3. PULIZIA PRELIMINARE

Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e umido. Lavare gli accessori e pulire l'interno del forno con una soluzione di acqua calda e detersivo per stoviglie. Impostare il forno vuoto alla massima temperatura e lasciarlo acceso per circa un'ora per eliminare il caratteristico odore di nuovo.





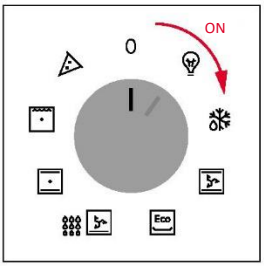


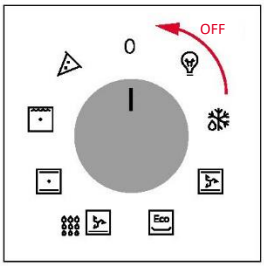
4.USO DEL PRODOTTO

4.1. FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL FORNO

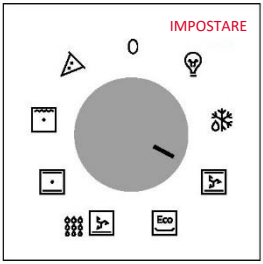
Per accendere il forno, ruotare la manopola delle funzioni (in senso orario/antiorario) e selezionare un programma. Per spegnerlo, portare la manopola delle funzioni in posizione "0".

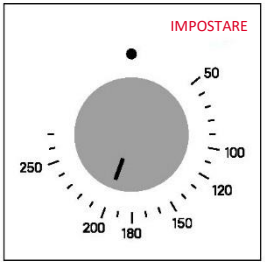




IMPOSTARE IL PROGRAMMA DI COTTURA

Ruotare la manopola delle funzioni per selezionare il programma desiderato e la manopola di selezione della temperatura per impostare la temperatura.





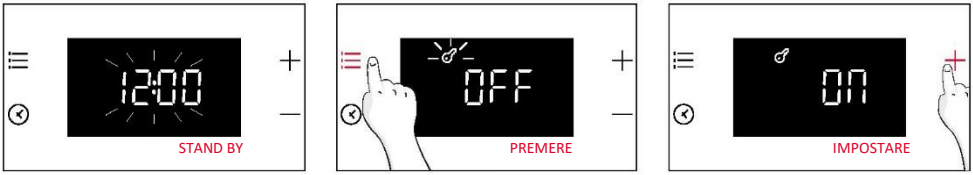
MENU PRINCIPALE

Accedere al menu principale premendo ☰. Per navigare, toccare ☰ tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

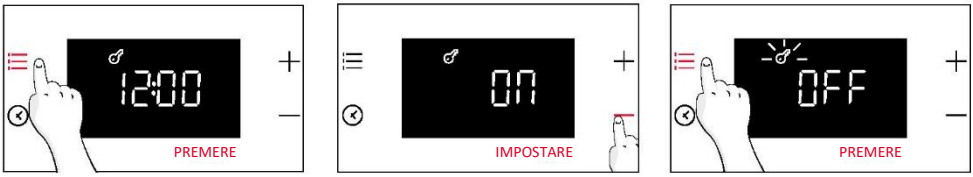
BLOCCO BAMBINI

Questa funzione consente di bloccare lo schermo per evitare utilizzi indesiderati da parte di minori.
Per attivare il blocco dello schermo, premere una volta "Menu principale", quindi premere "+" per confermare la funzione.
Per disattivare il blocco, premere "Menu principale", quindi premere "-".

Attivare



Disattivare



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Permette di impostare l'ora.
Premere ☰ per accedere al menu principale. Toccare ☰ tante volte quanto necessario (x2) per selezionare "Ora". Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu principale ☰.



NOTA: per impostazione predefinita il forno è in formato "24 h". Per passare al formato "12 h" tenere premuto "+" per 5 secondi in modalità stand by. Ripetere il passaggio per tornare al formato "24 h".

VOLUME ALLARME

Permette di modificare il volume del tono di avviso.

Premere ☰ per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x3) per selezionare "Volume allarme". Sul display apparirà "b-01". I numeri rappresentano il livello di intensità del suono, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu ☰.





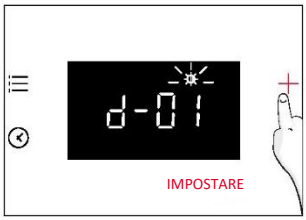


LUMINOSITÀ DEL DISPLAY

Permette di modificare la luminosità del tono del display del forno.

Premere ☰ per accedere al menu principale. Toccare tante volte quanto necessario (x4) per selezionare "Luminosità del display". Sul display apparirà "d-01". I numeri rappresentano il livello di intensità della luminosità, modificabile utilizzando "+/-". Per confermare attendere 5 secondi o premere una volta il menu ☰.







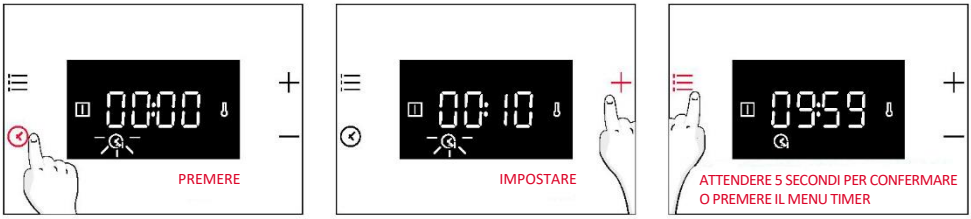
MENU TIMER

Accedere al menu Timer premendo . Per navigare, toccare tante volte quanto necessario per accedere alle seguenti impostazioni:

DURATA DELLA COTTURA

Consente di preimpostare il tempo di cottura adatto alle pietanze cucinate.

ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Timer. Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".



Il conto alla rovescia inizia una volta impostato il timer. Durante la fase di cottura è possibile modificarne la durata entrando nella modalità "Durata della cottura" e utilizzando "+/-". Al termine della durata, sul display appare "Fine".

Per interrompere la durata della cottura, tenere premuto il pulsante del timer per 3 secondi o reimpostare il valore del timer utilizzando "-".

Al termine della cottura:

1. Sul display appare "Fine" e, se non viene annullato, viene emesso un tono di avviso per 30 secondi.
2. Premere il pulsante "Timer" per annullare il tono di avviso. Dal display scomparirà "Fine" e al suo posto verrà visualizzata l'ora corrente.

AVVERTENZA: Il forno è ora in modalità manuale; anche la funzione forno e il commutatore del termostato devono essere spenti, altrimenti il forno continuerà a riscaldarsi.

NOTA: Il tono di avviso verrà disattivato premendo qualsiasi pulsante diverso dal pulsante del timer , mentre sul display rimane la scritta "Fine" e il forno non è in funzione.

PROMEMORIA MINUTI

Permette di utilizzare il forno come sveglia.

ATTIVAZIONE: premere per accedere al menu Timer. Toccare tante volte quanto necessario (x2) per selezionare la funzione "Promemoria minuti". Quindi utilizzare "+/-" per regolare il valore. Per confermare attendere 5 secondi oppure premere "menu Timer".







Una volta completato il conto alla rovescia:

1. L'icona dell'allarme lampeggia sul display e, se non viene annullato, viene emesso un segnale acustico della durata di 30 secondi.
2. Premere un tasto qualsiasi per annullare il tono di allarme. Sul display verrà visualizzata l'ora corrente. Il forno continuerà a funzionare finché la manopola sinistra non verrà ruotata in posizione 0.

Per arrestare il promemoria minuti, tenere premuto il pulsante del timer per 3 secondi o reimpostare il valore utilizzando "-".

INDICAZIONE DI STATO DEL COMMUTATORE DEL FORNO

Selettore delle funzioni di cottura:

Quando il selettore delle funzioni di cottura del forno viene ruotato su una qualsiasi delle posizioni "ON", sul display viene visualizzata l'icona (Funzione di cottura ON).

Selettore della temperatura:

Ogni volta che la temperatura del forno è inferiore a quella impostata, sul display viene visualizzata l'icona (Termostato ON).

4.2. FUNZIONI DI COTTURA

4.2.1. FUNZIONI STANDARD

NOTA: per le funzioni che richiedono il preriscaldamento, assicurarsi che tutti gli accessori vengano rimossi durante questa fase. Per il preriscaldamento, seguire le indicazioni della tabella sotto.
"SÌ" indica che il preriscaldamento è necessario, "NO" indica che non è consigliato e gli alimenti devono essere inseriti a forno freddo.

Simbolo	Funzione	Posizione consigliata sul ripiano	Preriscaldamento	Suggerimenti
	Scongelamento		NO	La ventola fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo congelato, consentendogli di scongelarsi lentamente senza modificarne il contenuto proteico.
	***Cottura multilivello	L3/L4 per il livello singolo L2+L5 per il livello doppio L2+L4+L6 per il livello triplo	SÌ	IDEALE PER: torte, biscotti e pizze su uno o più livelli. Ideale per cucinare cibi diversi.
	***Assistita con ventola	L2/L3/L4	SÌ	IDEALE PER: pollo intero, tranci di pollo, verdure e pasticceria su un unico livello utilizzando la combinazione ventola con resistenze superiori e inferiori.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEALE PER: cuocere tranci di pollo, interi tagli di carne, pesce o per gratinare. Fare scorrere il vassoio di gocciolamento sotto il ripiano per raccogliere i succhi. Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario. Questa funzione permette di risparmiare energia durante la cottura mantenendo il cibo umido e tenero. NOTA: una volta selezionata questa funzione e impostata la temperatura desiderata, attendere che il preriscaldamento venga completato prima di regolare di nuovo la temperatura.
	Resistenza Inferiore Ventilata	L3/L4	NO	IDEALE PER: crostate, quiche e pizze sottili utilizzando ventola e riscaldamento inferiore. Aiuta a cuocere la parte superiore con il calore irradiato indirettamente.
	*Statico	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: torte, pane, biscotti, quiche su un unico livello utilizzando sia il riscaldamento superiore che inferiore.
	**Supergrill	L6 per cibi sottili, L4 per cibi più spessi	NO	IDEALE PER: grandi quantità di salsicce, bistecche e crostini di pane. L'intera area al di sotto del grill diventa calda. Utilizzare con lo sportello chiuso. Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).
	Pizza	L2/L3	SÌ	IDEALE PER: tutti i tipi di pizza con o senza preriscaldamento del forno.

*** Verificato in base allo standard EN 60350-1 ai fini della dichiarazione del consumo elettrico e della classe energetica.

**Utilizzare con lo sportello chiuso.

(***) A seconda del modello del forno.

5.LINEE GUIDA PER LA COTTURA

5.1. TABELLA DI COTTURA GENERALE

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Prodotti da forno dolci	Dolcetti/Muffin	1	Statico	170 °C	S	Teglia profonda	L3	20-30
			Cottura multilivello	155 °C			L4	30-40
			Assistita con ventola	140 °C			L4	25-35
		2	Cottura multilivello	150 °C		Teglia + teglia profonda	L2+L5	35-45
		3	Cottura multilivello	145 °C		Teglia + teglia profonda	L2+L4+L6	40-50
	Pan di Spagna (26 cm Ø)	1	Statico	160 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	30-40
			Cottura multilivello	160 °C			L3	30-40
			Assistita con ventola	150 °C			L2	20-30
		2	Cottura multilivello	150 °C		Griglie metalliche + Tortiera	L1+L4	40-50
	Biscotti/Frollini	1	Statico	150 °C	S	Teglia profonda	L3	30-40
			Cottura multilivello	150 °C			L3	25-35
			Assistita con ventola	130 °C			L4	15-25
		2	Cottura multilivello	140 °C		Teglia + teglia profonda	L2+L5	50-60
	Bignè	1	Statico	190 °C	S	Teglia profonda	L3	25-35
		2	Cottura multilivello	170 °C		Teglia profonda	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	20-30
	Meringhe	1	Cottura multilivello	90 °C	S	Teglia profonda	L4	80-100
	Macaron	1	Statico	150 °C	S	Teglia profonda	L3	15-20
	Torta di mele	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	70-80
		1	Assistita con ventola	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Statico	170 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L4	60-70
	crostate	2	Resistenza Inferiore Ventilata	180 °C	N	Griglia metallica + Tortiera	L3	30-40
	Soufflé al cioccolato	1	Statico	200 °C	S	Vassoio più profondo + stampi	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statico	150 °C	S	Griglia metallica + Tortiera	L2	50-65
	Croissant surgelati	1	Statico	180 °C	S	Teglia profonda	L3	20-25
		2	Cottura multilivello	180 °C		Teglia profonda	L2+L5	25-35
		3	Cottura multilivello	160 °C		Teglia profonda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelato	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	30-45

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Pane e focacce	Pane tostato	1	Supergrill	max.	N	Griglia metallica	L6	8-10
	Focaccia	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	25-35
	Pane, intero	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	30-50
Focacce salate e sformati	Torte salate / Quiche (26 cm Ø)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + stampo per quiche	L1 o L2	30-50
		2	Cottura multilivello	180 °C		Griglia metallica + stampo per quiche	L1+L4	50-70
	Soufflé al formaggio	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	20-30
	Lasagne, fresche	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	30-45
	Lasagne, congelate	1	Statico	180 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	35-50
	Cannelloni, freschi	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	35-50
	Pasta al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (teglia)	1	Statico	230 °C	S	Teglia profonda	L2 o L3	15-25
	Pizza fresca (teglia)	1	Pizza	230 °C	N	Teglia profonda	L2 o L3	25-35
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglia + Teglia profonda	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (tonda)	1	Statico	max.	S	Teglia	L2 o L3	8-15%
	Pizza fresca (tonda)	1	Pizza	max.	N	Teglia	L2 o L3	10-25
		2	Cottura multilivello	180 °C	S	Teglia + Teglia profonda	L2+L5	30-40
	Pizza surgelata (crosta sottile)	1	Pizza	220 °C	S	Griglia metallica	L3	10-15
		2	Cottura multilivello	200 °C	S	Griglie metalliche	L2+L5	15-20
		3	Cottura multilivello	180 °C		Griglie metalliche	L2+L4+L6	15-25
Carne e pollame	Pollo intero arrosto** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L3	50-70
		1	Assistita con ventola	200 °C	S	Teglia profonda	L2	45-60
	Cosce di pollo	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L4	30-50
		1	Assistita con ventola	190 °C	S	Teglia profonda	L3	30-50
	Anatra arrosto**	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L3	50-70

Categoria	Ricetta	N° di livelli	Programma di cottura	°C T	Preriscal-damento	Accessorio per la cottura	Posizione dei ripiani	Tempo di cottura dopo il preriscalda-mento* (min)
Carne e pollame	Tacchino arrosto**	1	ECO	220 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	50-70
		1	Assistita con ventola	200 °C	S	Teglia profonda	L2	45-60
	Costolette di maiale (1000-1200g)	1	Statico	200 °C	S	Griglia metallica + pirofila da forno	L3	80-100
	Salsicce**	1	Supergrill	230 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia profonda su L1	L4	30-40
	Arrosto di manzo (500 g)	1	Statico	220 °C	S	Teglia	L3	20-40
	Polpettone (1000-1500 g)	1	Statico	180 °C	S	Teglia	L3	40-50
	Pollo arrosto con patate	1	ECO	220 °C	N	Teglia profonda	L4	55-75
		1	Assistita con ventola	200 °C	S	Teglia profonda	L2 o L3	50-60
Pesce e frutti di mare	Pesce alla griglia	1	Supergrill	220 °C	N	Griglia metallica	L4	15-30
	Bastoncini di pesce congelati	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L3	20-25
	Filetto di pesce	1	Statico	170 °C	S	Teglia profonda	L3	10-25
	Pesce al forno	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica Posizionare la teglia su L1	L4	20-30
Verdure	Gratin di verdure	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patatine fritte surgelate (300-500 g)	1	Cottura multilivello	200 °C	S	Teglia profonda	L4	25-35
	Gratin di patate	1	ECO	200 °C	N	Griglia metallica + pirofila da forno	L4	25-35
	Patate arrosto	1	Statico	200 °C	S	Teglia profonda	L4	50-60
		1	Assistita con ventola	180 °C	S	Teglia profonda	L4	20-30
Menu completo	Tranci di pollo + torta di mele + pasta al forno	3	Cottura multilivello	180 °C	N	Teglia profonda + (Griglia metallica + tortiera) + (Griglia metallica + pirofila)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

I tempi di cottura possono variare a seconda della ricetta e degli ingredienti del consumatore.
*se è richiesto il preriscaldamento
**Girare gli alimenti a metà cottura, se necessario.
*** a seconda del modello di forno

NOTA: Per cuocere torte, quiche e altre ricette che richiedono uno stampo o un contenitore su 2 livelli, posizionare in modo sfalsato: la teglia superiore sul lato sinistro e la teglia inferiore sul lato destro.

6.CURA E PULIZIA

6.1. RACCOMANDAZIONI GENERALI

La pulizia regolare può prolungare la durata dell'elettrodomestico. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare la pulizia manuale.

- Dopo ogni utilizzo, pulire il forno per tenerlo sempre perfettamente pulito.
- Non rivestire le pareti con pellicole di alluminio o protezioni monouso reperibili in commercio. Le pellicole di alluminio o altre protezioni a contatto diretto con lo smalto caldo potrebbero fondersi e rovinare lo smalto interno.
- Per evitare che nel forno si accumuli sporco in eccesso con conseguente emissione di forte odore di fumo, si consiglia di non utilizzare il forno a temperature molto alte. È consigliabile aumentare il tempo di cottura e ridurre lievemente la temperatura.
- Oltre agli accessori forniti con il forno, si consiglia di utilizzare piatti e stampi da forno resistenti ad altissime temperature.

6.2. PULIZIA DEL FORNO

6.2.1. INTERNO DEL FORNO: funzioni di pulizia

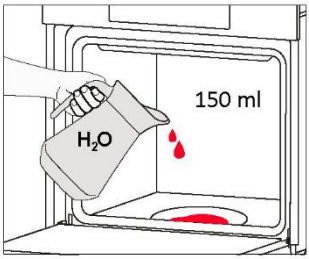
Hydroeasy

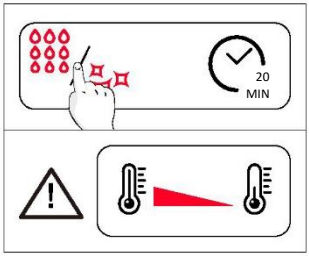
La funzione di pulizia Aquactiva è progettata per affrontare facilmente lo sporco leggero e fornire una soluzione rapida ed ecologica per pulire la cavità del forno utilizzando la potenza del vapore.

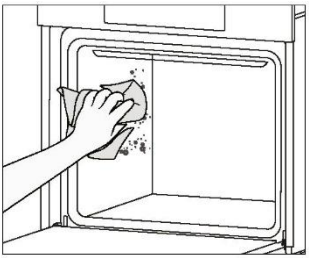
Come funziona:

1. Versare 150 ml di acqua con una goccia di detersivo liquido per piatti nella goffratura del fondo del forno.
2. Ruotare la manopola delle funzioni su / e la manopola della temperatura su "100 °C". Questa funzione deve essere attiva per 20 minuti.
3. Al termine del processo di pulizia, lasciare raffreddare il forno.
4. Una volta raffreddato l'elettrodomestico, pulire le superfici interne del forno con un panno.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo. Prestare attenzione a tutte le superfici calde per evitare il rischio di ustioni. Utilizzare acqua distillata o potabile. Passare un panno sul vano cottura e lasciare asciugare completamente per evitare eventuali fenomeni di corrosione.







Pulizia catalitica

I pannelli catalitici rivestono la cavità del forno e garantiscono il lusso di non dover mai fare i conti con un forno sporco.

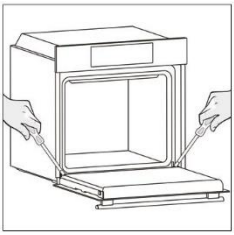
I pannelli sono rivestiti con uno smalto specializzato che vanta una struttura microporosa, in grado di assorbire il grasso dagli schizzi.

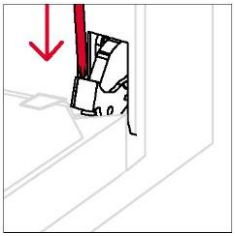
Attraverso una reazione chimica catalitica, i pannelli convertono efficacemente il grasso assorbito in elementi gassosi quando esposti ad alte temperature.

Raccomandazione: Considerare la possibilità di sostituire i pannelli catalitici dopo circa tre anni di utilizzo, soprattutto se si utilizza il forno per due o tre cicli di cottura a settimana. In questo modo è possibile garantire prestazioni e pulizia ottimali.

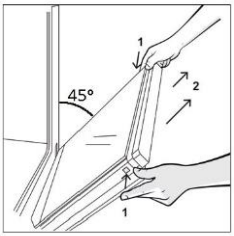
6.2.2. ESTERNO DEL FORNO: smontaggio e pulizia della porta in vetro

1. Aprire lo sportello a 90°, quindi ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'esterno del forno.

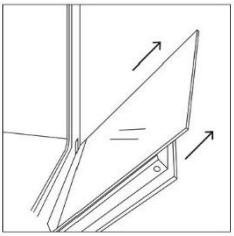




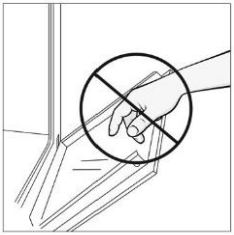
2. Posizionare lo sportello a 45°. Premere contemporaneamente i due pulsanti posti su entrambi i lati delle spalle laterali dello sportello e tirare verso di sé per rimuovere la copertura dello sportello superiore dei vetri.



3. Rimuovere con molta attenzione il vetro del forno, iniziando da quello interno. Durante la procedura, sorreggere saldamente il vetro con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie piana imbottita (ad esempio su un tessuto).



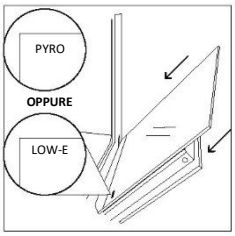
4. **AVVERTENZA:** Il vetro esterno non è rimovibile.



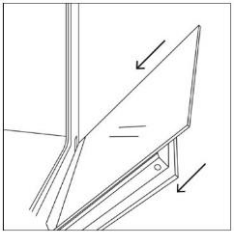
5. Pulire il vetro utilizzando un panno morbido e prodotti detergenti idonei.



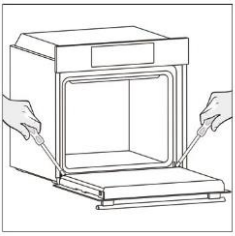
6. Inserire i pannelli in vetro, assicurandosi che l'etichetta "LOW-E/PYRO" sia correttamente leggibile e posizionata sul lato inferiore sinistro dello sportello, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo l'etichetta stampata sul primo vetro rimarrà all'interno dello sportello.

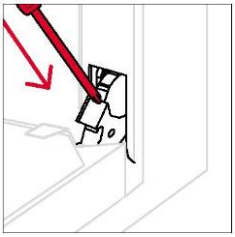


7. Reinserire la copertura dello sportello dei vetri superiori spingendola verso l'interno fino a udire uno scatto dai due pulsanti laterali.



8. Riportare quindi lo sportello a 90° e ruotare le linguette di bloccaggio della cerniera verso l'interno del forno.



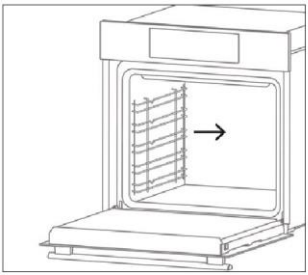


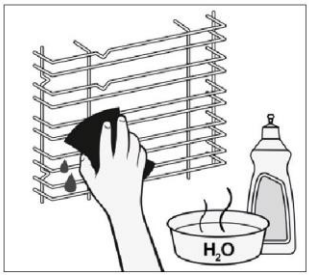
6.3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI

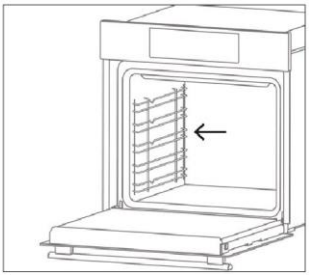
Assicurarsi di pulire accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo e di asciugarli con un asciugamano. In caso di residui persistenti, valutare l'ipotesi di immergere gli accessori in una miscela di acqua e sapone per circa 30 minuti prima di effettuare un secondo lavaggio.

PULIZIA DELLE GRIGLIE LATERALI:

- **Modello a 6 livelli**
  1. Rimuovere le griglie laterali tirandole nella direzione delle frecce.
  2. Per pulire le griglie laterali, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna bagnata, assicurandosi di asciugarle dopo.
  3. Dopo il processo di pulizia, installare le griglie laterali in ordine inverso.







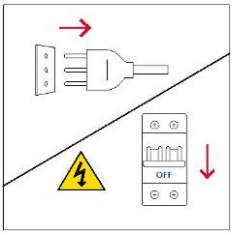
6.4. MANUTENZIONE

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

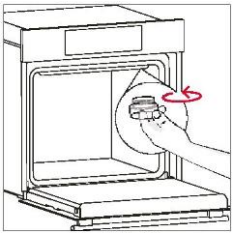
Sostituzione della lampadina in alto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Smontare il coperchio di vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una lampadina nuova dello stesso tipo.
3. Dopo la sostituzione della lampadina, rimontare il coperchio di vetro.

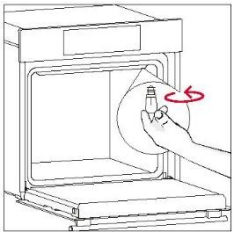
Passo 1



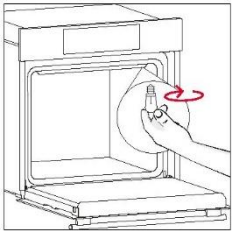
Passo 2



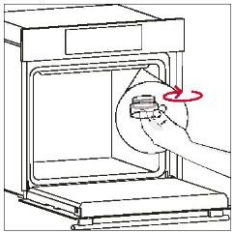
Passo 3



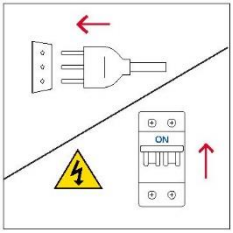
Passo 4



Passo 5



Passo 6

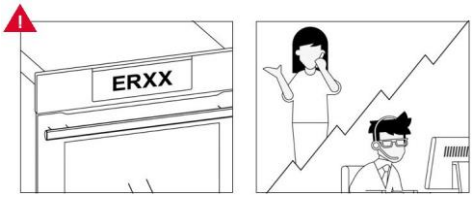


Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampada)

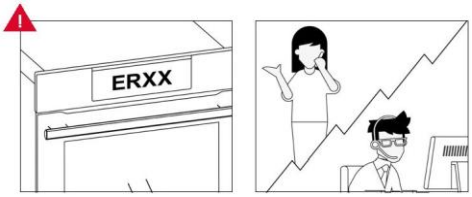
7.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se durante l'utilizzo del forno si verifica un errore, sul display verrà visualizzato il codice "ER" seguito da due cifre, che identificheranno il tipo di errore.
Procedere spegnendo il forno e scollegandolo, attendere qualche minuto, quindi ricollegarlo.
Se l'errore non si ripresenta, è possibile riprendere a utilizzare il forno. In caso contrario, chiamare l'assistenza clienti e comunicare il codice (ERXX) visualizzato sul display.

Errore



Fumo



8.PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E SMALTIMENTO

8.1. SMALTIMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/UE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili.



È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili.

Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici;
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

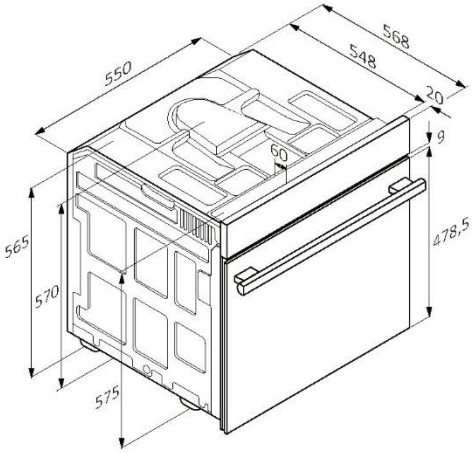
8.2. PROTEZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e tentare di usarlo sempre pieno.

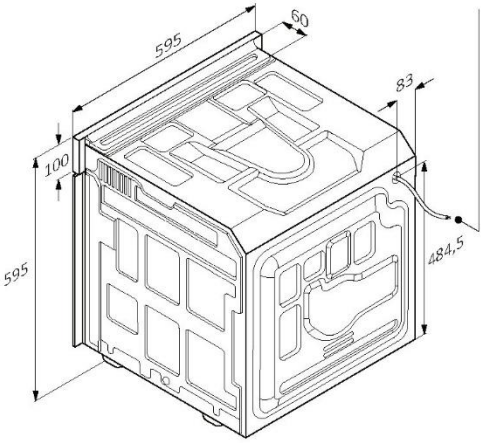
Aprire lo sportello del forno il meno possibile per evitare la dispersione di calore. Per ottenere un significativo risparmio energetico, spegnere il forno 5-10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo che il forno continua a produrre.

Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare la dispersione del calore all'esterno della cavità. In caso di contratto dell'utenza elettrica a tariffa oraria, il programma di "cottura ritardata" garantisce un maggior risparmio di energia, spostando l'inizio del processo di cottura in un orario a tariffa ridotta.

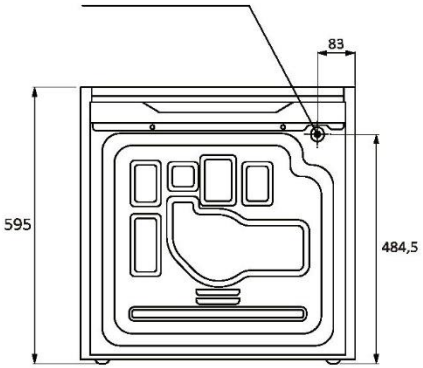
9.INSTALLAZIONE

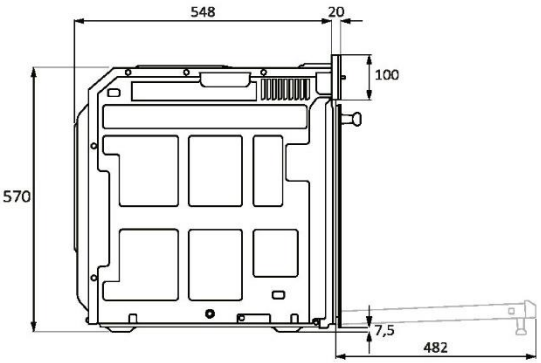


Cavo di alimentazione 1100

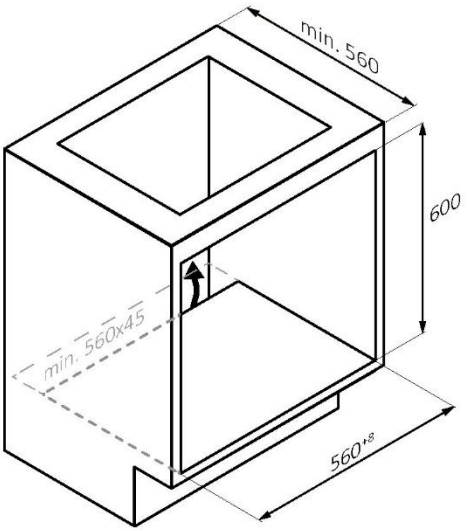


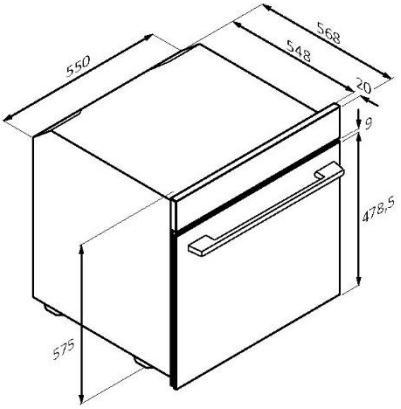
Cavo di alimentazione 1100

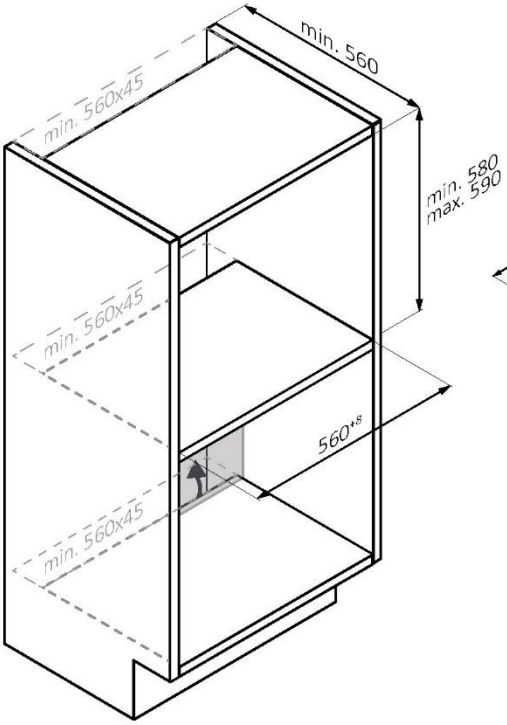


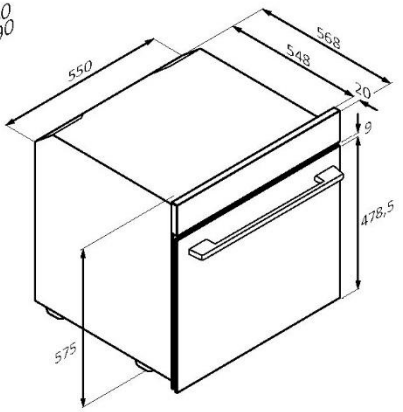


mm

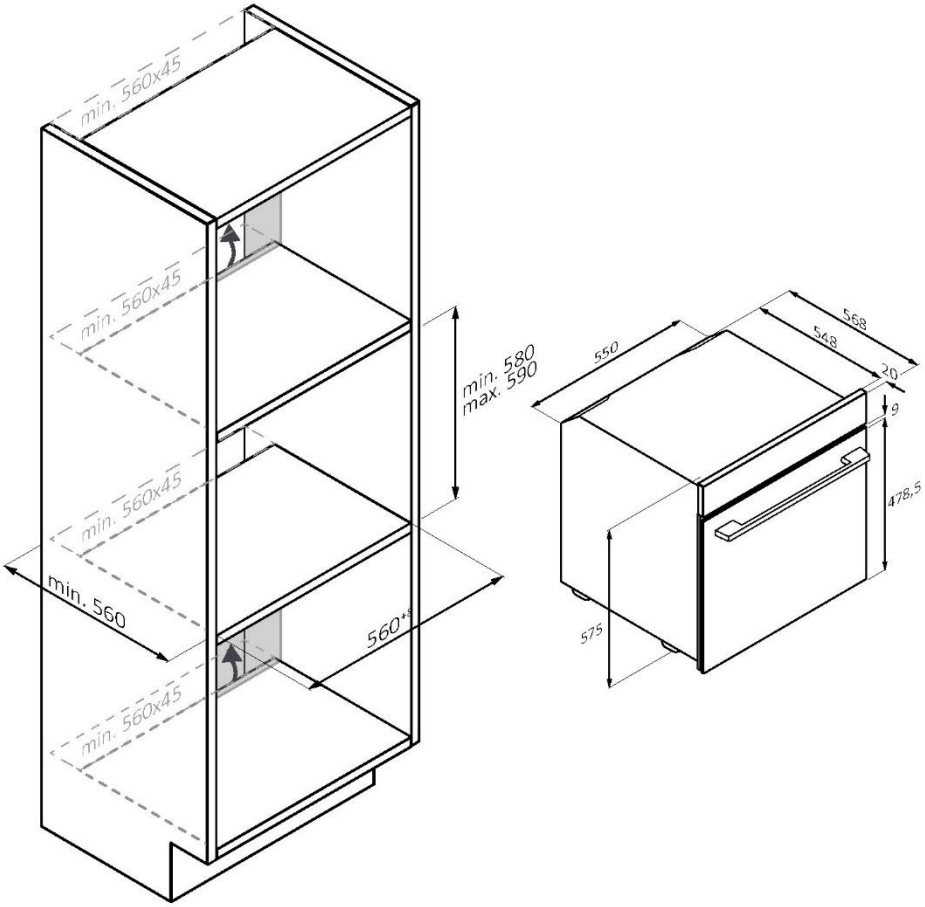

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

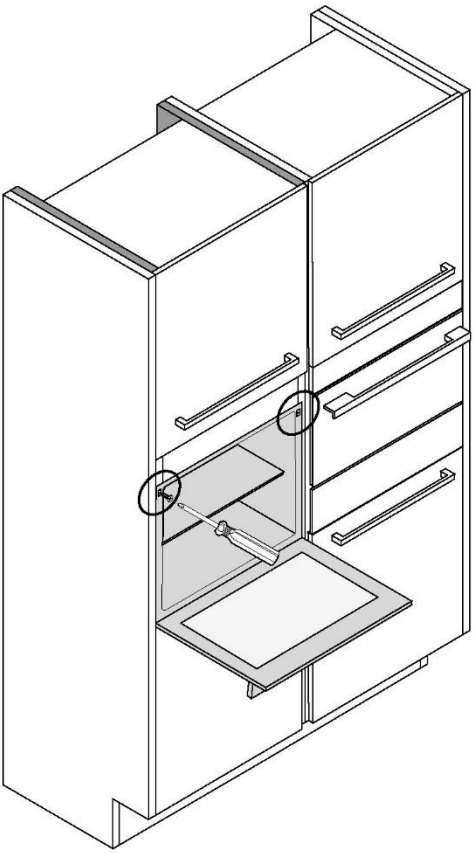
mm

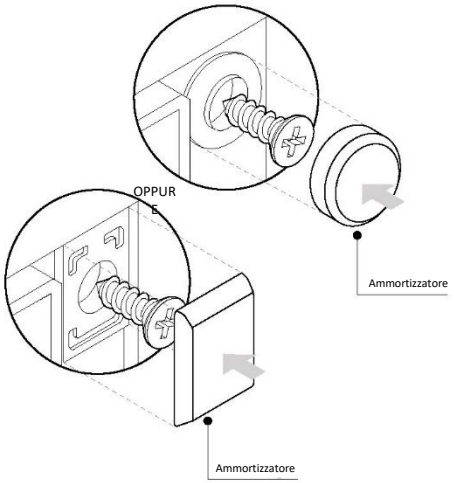


*

IT Se il mobile è dotato di fondo posteriore, praticare un'apertura per il cavo di alimentazione.

mm





mm

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Notieren Sie sich vor dem Einbau des Backofens die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialen von Kindern fern.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Funktionen und das Zubehör des Backofens je nach erworbenem Modell variieren können.

ZUSAMMENFASSUNG

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. Überblick über das produkt

2.2. Zubehör

2.3. Bedienfeld

3. VOR DEM START

3.1. Informationen zum start

3.2. Erste verwendung

3.3. Erste reinigung

4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. So funktioniert das produkt

4.2. Garfunktionen

4.2.1. Standardfunktionen

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. Allgemeine gartabelle

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. Allgemeine empfehlungen

6.2. Reinigung des backofens

6.2.1. Im inneren des backofens: Reinigungsfunktionen

6.2.2. Ausserhalb des backofens: Ausbau und reinigung der glastür

6.3. Reinigung des zubehörs

6.4. Wartung

7. FEHLERBEHEBUNG

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

9. INSTALLATION

1.SICHERHEITSINFORMATIONEN

ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

Verwendung in Übereinstimmung mit dem Verwendungszweck

- Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, d. h. für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Nutzungsbeschränkungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.

INSTALLATIONSHINWEISE

- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden.
  Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Stellen Sie die auf den Abbildungen angegebenen Öffnungen je nach Art der Montage her. Den Backofen immer mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln befestigen.
- Weitere Vorgänge/Einstellungen sind nicht erforderlich, um das Gerät mit den Nennfrequenzen zu betreiben.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür einbauen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Während des Einbaus sollte der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.
- Wird das Eingreifen des Herstellers erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden.
- Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der die im Installationsland geltenden Gesetze und die Anweisungen des Herstellers kennen und beachten muss.
- Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Geräts immer, dass es nicht beschädigt ist. Wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Kundendienst und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie während des Einbaus nicht den Griff der Backofentür, um den Backofen anzuheben und zu bewegen.
- Die Einbaumöbel und die angrenzenden Möbel müssen Temperaturen von 95 °C standhalten.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

- Installieren Sie das Produkt nicht in offenen Räumen, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Höhenlagen unter 2000 m ausgelegt.
- Schutzfolien und Werbeaufkleber auf der Vorderseite des Backofens vor dem ersten Gebrauch entfernen

ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Der Anschluss an die Stromquelle kann über einen Stecker oder über eine feste Verkabelung erfolgen, wobei zwischen dem Gerät und der Stromquelle ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Kontakttrennung, die den Anforderungen der Überspannungskategorie III entspricht, angebracht werden muss, der die maximale Anschlusslast tragen kann und den geltenden Vorschriften entspricht. Bei Unverträglichkeit zwischen Steckdose und Gerätestecker lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker durch einen anderen geeigneten Typ ersetzen. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Vorschriften des Landes entsprechen.

  Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Service-Mitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Wenden Sie sich für alle Reparaturen an den Kundendienst und veranlassen Sie die Verwendung originaler Ersatzteile.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- ⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Austauschen der Glühbirne sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Ofen vor dem Herausnehmen der Zubehörteile ausschalten. Nach der Reinigung diese entsprechend den Anweisungen wieder einsetzen.

- Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:
  - Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen;
  - Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
  - Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen;
  - Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb das Gerät ausschalten und nicht öffnen.
- **HINWEIS:** Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss.
- Jede nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparatur, Installation und Wartung kann den Benutzer ernsthaft gefährden.
- Der Hersteller erklärt hiermit, dass er keine Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden übernimmt, die durch eine unsachgemäße Installation, Wartung oder Reparaturen entstehen. Darüber hinaus haftet er nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unterbrechung des Erdungssystems (z. B. Stromschlag) verursacht werden.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Energieversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Haushaltsgerät ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung aktiviert zu werden.

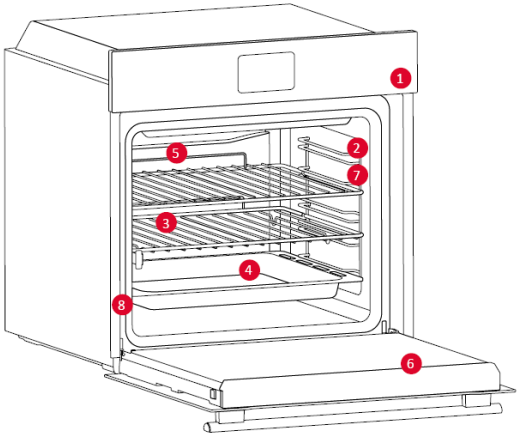
NUTZUNG UND WARTUNG

- Die Fettpfanne fängt die beim Garen austretenden Säfte auf.
- Wenn Sie das Airfry-Blech oder den Gitterrost auf die seitlichen Einschübe legen, achten Sie darauf, dass der kürzere Teil der Seite (zwischen dem Anschlag und dem Ende) zum Inneren des Backofens gerichtet ist. Wenn das Gitter eine dekorative Metallleiste hat, achten Sie darauf, diese an der Außenseite des Ofens zu positionieren, damit das Markenlogo sichtbar und lesbar ist. Für die korrekte Positionierung siehe auch die Abbildung im Abschnitt „Zubehör“ in dieser Bedienungsanleitung.

- Für die Reinigung der Glasbestandteile der Ofentür keine Scheuermittel oder scharfkantigen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerspringen kann.
- Nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler verwenden.
- Beim Garen kann Feuchtigkeit in den Garraum des Ofens oder an der Glastür kondensieren. Dies ist ein normaler Vorgang. Um dies zu verhindern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben. Die Kondensation verschwindet, sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Garen Sie Gemüse in einem Behälter mit Deckel, anstatt auf dem offenen Blech.
- Lassen Sie Lebensmittel nach dem Garen nicht länger als 15/20 Minuten im Ofen.
- Ein längerer Stromausfall während des Garens kann zu einer Fehlfunktion des Monitors führen. Kontaktieren Sie in diesem Fall den Kundenservice.
- ⚠ **WARNUNG:** Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Kommt Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- ⚠ **WARNUNG:** Entfernen Sie niemals die Dichtung der Backofentür.
- ⚠ **VORSICHT:** Füllen Sie während des Garens, oder wenn der Ofen heiß ist, kein Wasser in die Aushöhlung am Boden des Garraums.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel.

2.EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. ÜBERBLICK ÜBER DAS PRODUKT

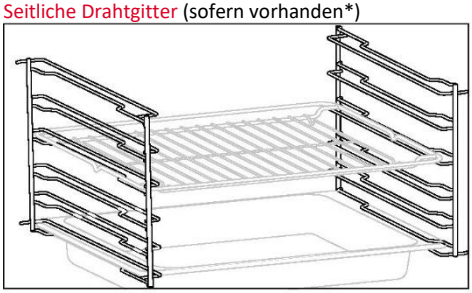


1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Metallgitter
4. Ablagefläche
5. Gebläsehaube
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. Seriennummer und QR-Code

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer für zukünftige Zwecke.

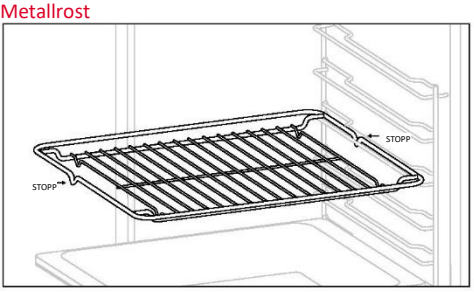
2.2. ZUBEHÖR

Seitliche Drahtgitter (sofern vorhanden*)



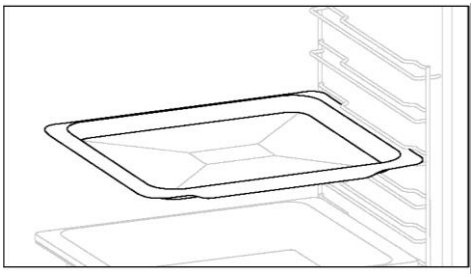
Die seitlichen Einschübe befinden sich auf beiden Seiten des Backraums und dienen zum Einschieben von Backblechen und Gittern während des Garvorgangs.

Metallrost



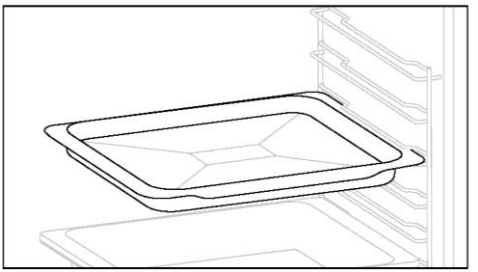
Ein Metallrost in einem Backofen ist ein herausnehmbarer, verstellbarer Einlegeboden, der das Kochgeschirr stützt, für gleichmäßiges Garen sorgt und die Reinigung erleichtert. Er kann verwendet werden, um Teller und Pfannen in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Garanforderungen zu halten.

Backblech



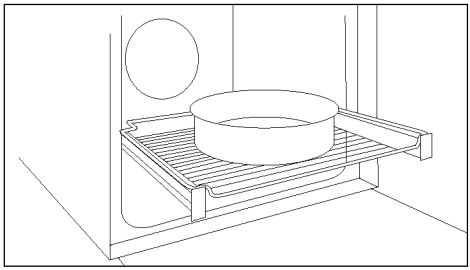
Ein Backblech ist ideal, um eine gleichmäßige Bräunung des Bodens zu erreichen und eignet sich aufgrund seiner flachen Bauweise perfekt für Kekse und Gebäck. Außerdem kann es durch das Einschieben unter einem Backofenrost helfen, Tropfen aufzufangen und Verunreinigungen im Backofen zu vermeiden.

Tieferes Backblech



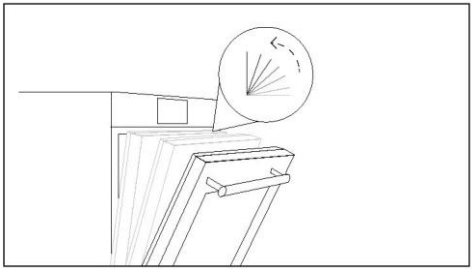
Das tiefere Blech ist ideal für Rezepte mit zusätzlichen Flüssigkeiten oder Schichten, beispielsweise Aufläufe oder Braten. Seine Tiefe ist so konzipiert, dass die gewünschte Konsistenz der darin zubereiteten Speisen gewährleistet ist.

Teleskopschienen



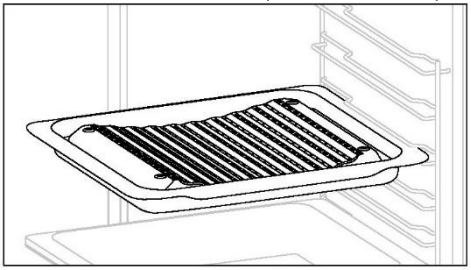
Teleskopische Backofenschienen sind ausziehbare Einlegeböden, die das Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen erleichtern, ohne dass man tief in den heißen Backofen greifen muss. Sie verbessern die Sicherheit und Stabilität und können in verschiedenen Höhenpositionen eingestellt werden.

Soft Close/Soft Open-Scharniere (sofern vorhanden*)



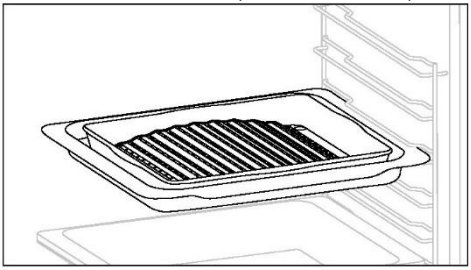
Die Soft Close- und Soft Open-Scharniere steuern die Bewegung der Tür, sorgen für ein reibungsloses Öffnen und Schließen ohne Zuschlagen.

Duales Blech - DAMPF-Modus (sofern vorhanden*)



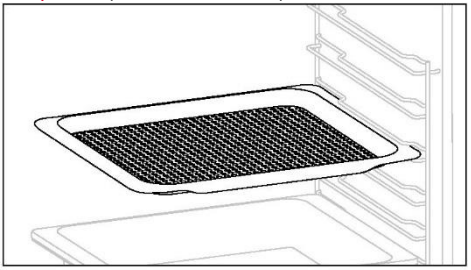
Die konkave Form ermöglicht eine korrekte Zirkulation der Feuchtigkeit, die beim Garen entsteht, und hält den Feuchtigkeitsgehalt der Speisen hoch. Je nach der auf dem Blech eingefüllten Wassermenge wird ein trockeneres oder „feuchteres“ Garen erzielt.

Duales Blech - BBQ-Modus (sofern vorhanden*)



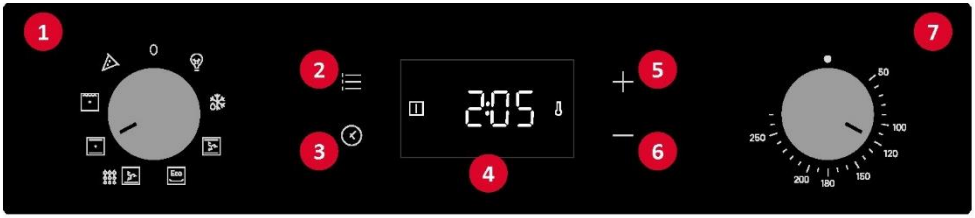
Die konvexe Form eignet sich für das Grillen im Backofen bei hoher Temperatur (220°) und ermöglicht ein raucharmes Grillergebnis auch zu Hause, da das Fett am Boden des Bleches abläuft.

Airfry-Blech (sofern vorhanden*)



Das Airfry-Blech sorgt dafür, dass die heiße Luft gleichmäßig und dreidimensional auf die Lebensmittel trifft, was eine knusprigere Außenseite gewährleistet, während die Zartheit im Inneren erhalten bleibt. Auf L1 kann optional ein Backblech angebracht werden, um Säfte oder Panade aufzufangen.

2.3. BEDIENFELD



Die Funktionen und die Rangfolge der Funktionen können je nach Modell variieren.

1. Knopf für die Funktionsauswahl
2. Hauptmenü
3. Timer
4. LED-Display
5. Plus-Taste (+)
6. Minus-Taste (-)
7. Knopf für die Temperaturauswahl

WICHTIGSTE FUNKTIONEN

Das Display verfügt über 3 Hauptfunktionen:

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Hauptmenü	Drücken Sie einmal, um die Kindersicherung zu aktivieren, zweimal, um auf die Tageszeit zuzugreifen, dreimal, um die Alarmlautstärke einzustellen, und viermal, um die Helligkeit einzustellen.
	Timer-Menü	Drücken Sie einmal für die Gardauer, zweimal für den Minutenzähler.
+ −	**+/-**	Drücken Sie diese Tasten, um die Werte zu erhöhen/verringern oder um eine Funktion in den Einstellmodi zu aktivieren/deaktivieren. Halten Sie die Taste + 5 Sekunden lang gedrückt, um die Tageszeit im Display zu aktivieren.

3.VOR DEM START

3.1. INFORMATIONEN ZUM START

Wenn Sie den Ofen zum ersten Mal einschalten, bemerken Sie vielleicht etwas Rauch. Keine Sorge, warten Sie einfach, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Ofen benutzen.

So funktioniert die Beleuchtung

Der Garraum wird von einer oder mehreren Glühbirnen beleuchtet, die in der Regel bei jedem Beginn einer Garfunktion aktiviert werden.

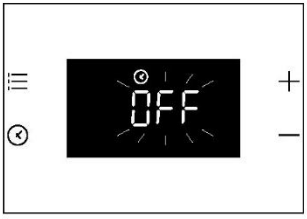
So funktioniert das Kühlgebläse

Das Kühlgebläse hat die Aufgabe, die Wärme abzuführen, den Backofen und seine Umgebung vor Überhitzung zu schützen und die Küchengeräte vor den Auswirkungen der hohen Temperaturen zu bewahren. Es arbeitet während und nach dem Garvorgang in Abhängigkeit von der Innentemperatur des Ofens.
Wenn das Kühlgebläse in Betrieb ist, erzeugt es in der Regel ein leises Brummen oder Schwirren. Möglicherweise bemerken Sie auch einen warmen Luftstrom, der aus dem Spalt zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

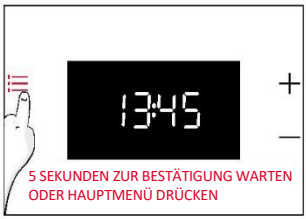
3.2. ERSTE VERWENDUNG

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss zunächst die Tageszeit eingestellt werden.

STELLEN SIE DIE UHRZEIT EIN: Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Drücken Sie „+“, um die aktuelle Stunde einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden lang auf die Bestätigung.

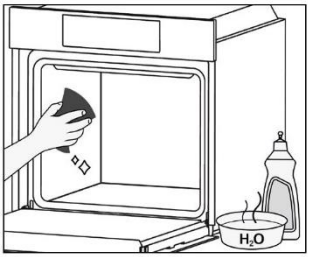


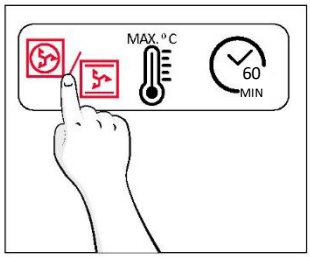


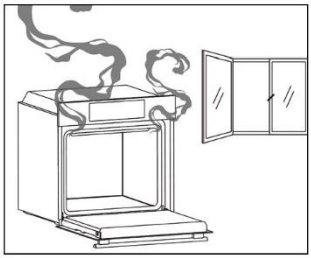


3.3. ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehörteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa 1 Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.





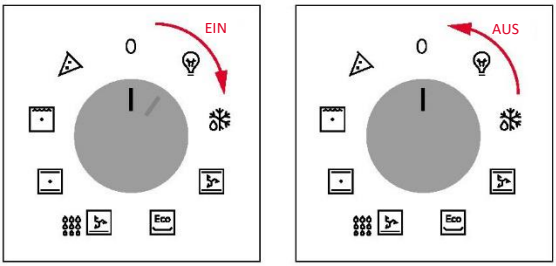


4.BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. SO FUNKTIONIERT DAS PRODUKT

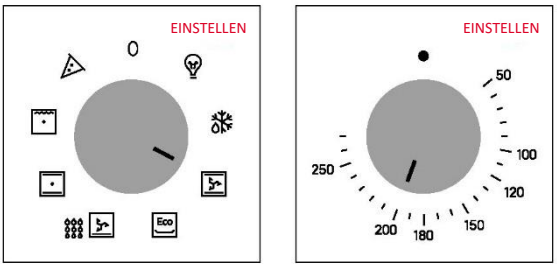
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Um den Backofen einzuschalten, drehen Sie den Funktionsknopf (im Uhrzeigersinn/gegen den Uhrzeigersinn) und wählen Sie ein Programm. Um ihn auszuschalten, stellen Sie den Funktionsknopf auf die Position „0“.



GARPROGRAMM EINSTELLEN

Drehen Sie den Funktionsknopf, um das gewünschte Programm auszuwählen, und drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.



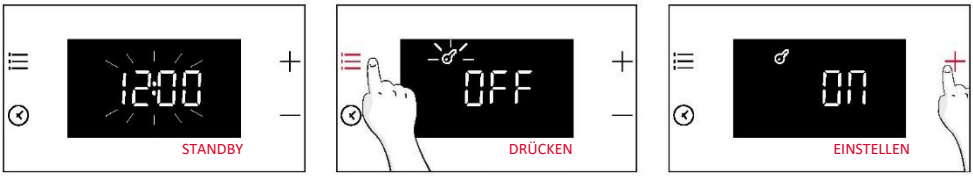
HAUPTMENÜ

Rufen Sie das Hauptmenü auf, indem Sie ☰ drücken. Um zu navigieren, tippen Sie auf ☰ so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion können Sie den Bildschirm sperren, um eine unerwünschte Nutzung durch Minderjährige zu verhindern.
Um die Bildschirmsperre zu aktivieren, drücken Sie einmal auf „Hauptmenü“ und dann auf „+“, um die Funktion zu bestätigen.
Um die Sperre zu deaktivieren, drücken Sie auf „Hauptmenü“ und dann auf „-“.

Aktivieren



Deaktivieren



UHRZEIT

Ermöglicht die Änderung der Tageszeit.
Drücken Sie ☰, um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie auf ☰ so oft (x2) wie nötig, um „Tageszeit“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal das Hauptmenü ☰.



HINWEIS: Der Backofen ist standardmäßig auf den „24h“-Modus eingestellt. Um in den „12h“-Modus zu wechseln, halten Sie die Taste „+“ im Standby-Modus 5 Sekunden lang gedrückt. Wechseln Sie auf die gleiche Weise zurück in den „24h“-Modus.

ALARMLAUTSTÄRKE

Ermöglicht die Änderung der Lautstärke des Warntons.
Drücken Sie ☰, um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x3) wie nötig, um „Alarmlautstärke“ auszuwählen. Auf dem Display wird „b-01“ angezeigt. Die Zahlen stellen die Tonintensität dar, die mit Hilfe von „+/-“ verändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü ☰.

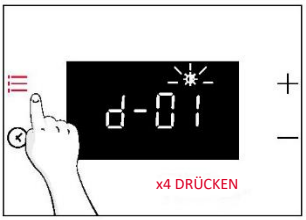






HELLIGKEIT DES DISPLAYS

Ermöglicht die Änderung der Helligkeit des Backofen-Displays.
Drücken Sie ☰, um das Hauptmenü zu öffnen. Tippen Sie so oft (x4) wie nötig, um „Display-Helligkeit“ auszuwählen. Auf dem Display wird „d-01“ angezeigt. Die Zahlen stehen für die Helligkeitsintensität, die mit Hilfe von „+/-“ geändert werden kann. Warten Sie 5 Sekunden zur Bestätigung oder drücken Sie einmal auf das Menü ☰.







TIMER-MENÜ

Rufen Sie das Timer-Menü auf und drücken Sie hierzu . Um zu navigieren, tippen Sie auf so oft wie nötig, um die folgenden Einstellungen zu öffnen.

GARZEIT

Darüber kann die erforderliche Garzeit für das gewählte Gericht eingestellt werden.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.



Der Countdown beginnt, wenn der Timer eingestellt ist. Während der Garphase kann der Wert der Dauer geändert werden, indem der Modus „Gardauer“ geöffnet wird und die Tasten „+/-“ gedrückt werden. Nach Ablauf der Dauer wird auf dem Display „End“ angezeigt.

Um die Kochdauer zu stoppen, halten Sie die Taste Timer 3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Timerwert mit „-“ zurück.

Wenn der Kochvorgang beendet ist:

1. Auf dem Display erscheint „End“: ein Warnton ertönt 30 Sekunden lang, wenn nicht abgebrochen wird.
2. Drücken Sie die Taste „Timer“ , um den Warnton abzustellen. „End“ verschwindet aus dem Display, stattdessen wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

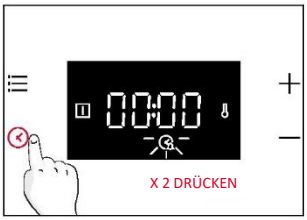
WARNUNG: Der Backofen befindet sich nun im manuellen Modus, die Backofenfunktion und der Thermostat-Kommutator sollten ebenfalls ausgeschaltet sein, anderenfalls heizt der Backofen weiter.

HINWEIS: Wenn Sie eine andere Taste als die Taste Timer drücken, wird der Warnton stummgeschaltet, die Anzeige „End“ bleibt auf dem Display und der Ofen bleibt außer Betrieb.

MINUTENZÄHLER

Ermöglicht die Verwendung des Backofens als Wecker.

AKTIVIERUNG: Drücken Sie , um das Timer-Menü zu öffnen. Tippen Sie auf so oft (x2) wie nötig, um den „Minutenzähler“ auszuwählen. Verwenden Sie dann „+/-“, um den Wert einzustellen. Warten Sie zur Bestätigung 5 Sekunden oder drücken Sie das „Timer-Menü“.







Wenn der Countdown abgelaufen ist:

1. Das Symbol für den Alarm blinkt auf dem Display, und es ertönt ein 30 Sekunden lang andauernder Summerton, wenn er nicht gelöscht wird.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarmton abzustellen. Die aktuelle Tageszeit wird auf dem Display angezeigt. Der Ofen läuft weiter, bis der linke Drehknopf in die Position 0 gedreht wird.

Um den Minutenzähler zu stoppen, halten Sie die Taste Timer 3 Sekunden lang gedrückt oder setzen Sie den Wert mit „-“ zurück.

ANZEIGE DES OFENKOMMUTATORSTATUS

Wahlschalter für die Garfunktion:

Wenn der Wahlschalter für die Garfunktion des Backofens auf eine der Positionen „ON“ gestellt wird, erscheint das Symbol [I] (Garfunktion EIN) auf dem Display.

Wahlschalter für die Temperatur:

Wenn die Backofentemperatur unter der eingestellten Temperatur liegt, erscheint auf dem Display das Symbol (Thermostat EIN).

4.2. GARFUNKTIONEN

4.2.1. STANDARDFUNKTIONEN

HINWEIS: Bei Funktionen, die ein Vorheizen erfordern, ist darauf zu achten, dass alle Zubehörteile während dieser Phase entfernt werden. Befolgen Sie die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle, was das Vorheizen betrifft.
„JA“ bedeutet, dass ein Vorheizen erforderlich ist; „NEIN“ bedeutet, dass ein Vorheizen nicht empfohlen wird und die Speisen bei kaltem Ofen eingeschoben werden müssen.

Symbol	Funktion	Empfohlene Einlegebodenposition	Vorheizen	Empfehlungen
	Auftauen		NEIN	Das Gebläse lässt Luft mit Raumtemperatur um das Gefriergut zirkulieren, so dass es langsam auftaut, ohne dass sich der Proteingehalt des Lebensmittels verändert.
	***Mehrstufig	L3/L4 für einzelne Ebene L2+L5 für doppelte Ebene L2+L4+L6 für die dreifache Ebene	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Kekse und Pizzen auf einer oder mehreren Ebenen. Ideal zum Garen verschiedener Speisen.
	***Mit Gebläse	L2/L3/L4	JA	IDEAL FÜR: ganze Hähnchen, Hähnchenteile, Gemüse und Gebäck auf einer Ebene durch die Kombination des Gebläses mit oberen und unteren Heizelementen.
	*ECO	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Hähnchenteile, ganze Fleischstücke, Fisch oder Gratin. Bratensaft mit der Fettpfanne auffangen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig. Diese Funktion ermöglicht es, beim Garen Energie zu sparen und die Speisen feucht und zart zu halten. HINWEIS: Sobald die gewünschte Temperatur eingestellt ist, sollte die Temperatureinstellung in dieser Funktion nicht verringert werden, bis das Vorheizen abgeschlossen ist.
	Unterhitze+ Umluft	L3/L4	NEIN	IDEAL FÜR: Torten, Quiches und dünne Pizzen bei Umluft und Unterhitze. Die Funktion hilft, den oberen Teil mit indirekter Strahlungswärme zu garen.
	*Ober- &Unterhitze	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: Kuchen, Brote, Kekse, Quiches auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze.
	**Supergrill	L6 für dünne Lebensmittel L4 für dickere Lebensmittel	NEIN	IDEAL FÜR: große Mengen von Würstchen, Steaks und Toastbrot. Der gesamte Bereich unterhalb des Grillelements wird heiß. Verwendung bei geschlossener Tür. Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAL FÜR: alle Arten von Pizzen mit oder ohne Vorheizen des Ofens.

* Nach EN 60350-1 zur Definition des Energieverbrauchs und der Energieklasse geprüft

** Verwendung bei geschlossener Tür

(***) Je nach Backofenmodell

5.LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. ALLGEMEINE GARTABELLE

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorhei-zen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Süße Backwaren	Kleine Kuchen / Muffins	1	Ober- &Unterhitze Mehrstufig Mit Gebläse	170 °C 155 °C 140 °C	JA	Tieferes Backblech	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Mehrstufig	150 °C		Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	35-45
		3	Mehrstufig	145°C		Tiefere Bleche + Backen + Backbleche	L2+L4+L6	40-50
	Biskuitkuchen (26 cm Ø)	1	Ober- &Unterhitze Mehrstufig Mit Gebläse	160 °C 160 °C 150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Mehrstufig	150 °C		Metallroste + Tortenform	L1+L4	40-50
	Kekse/ Mürbegebäck	1	Ober- &Unterhitze Mehrstufig Mit Gebläse	150 °C 150 °C 130 °C	JA	Tieferes Backblech	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Mehrstufig	140 °C		Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	50-60
	Kroketten	1	Ober- &Unterhitze	190 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	25-35
		2	Mehrstufig	170 °C		Tieferes Backblech	L2+L5	35-45
	Yorkshire-Pudding	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-30
	Baiser	1	Mehrstufig	90 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	80-100
	Makronen	1	Ober- &Unterhitze	150 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	15-20
	Gedeckter Apfelkuchen	1	Ober- &Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	70-80
		1	Mit Gebläse	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-70
	Tarte Tatin	1	Ober- &Unterhitze	170 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L4	60-70
	Torten	2	Unterhitze+U mluft	180 °C	NEIN	Metallrost + Tortenform	L3	30-40
	Schokola-densoufflé	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Blech + Form	L3	10-15
	Käsekuchen	1	Ober- &Unterhitze	150 °C	JA	Metallrost + Tortenform	L2	50-65
	Tiefkühl-Croissants	1	Ober- &Unterhitze	180 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-25
		2	Mehrstufig	180 °C		Tieferes Backblech	L2+L5	25-35
		3	Mehrstufig	160 °C		Tieferes Backblech	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, gefroren	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	30-45

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorhei-zen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Brote und Fladenbrot	Toastbrot	1	Supergrill	max	NEIN	Metallrost	L6	8-10
	Focaccia	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	25-35
	Brot, ganz	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	30-50
Pikante Pasteten und Aufläufe	Herzhafte Kuchen / Quiches (26 cm Ø)	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Quicheform	L1 oder L2	30-50
		2	Mehrstufig	180 °C		Metallrost + Quicheform	L1+L4	50-70
	Käsesoufflé	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-30
	Lasagne, frisch	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	30-45
	Lasagne, gefroren	1	Ober- &Unterhitze	180 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Cannelloni, frisch	1	Ober- &Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + hitzebeständige Backform	L3	35-50
	Gebackene Nudeln	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + hitzebeständige Backform	L4	25-35
Pizza	Pizza, frisch (Blech)	1	Ober- &Unterhitze	230 °C	JA	Tieferes Backblech	L2 oder L3	15-25
	Pizza, frisch (Blech)	1	Pizza	230 °C	NEIN	Tieferes Backblech	L2 oder L3	25-35
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	30-40
	Pizza, frisch (rund)	1	Ober- &Unterhitze	max	JA	Backblech	L2 oder L3	8-15
	Pizza, frisch (rund)	1	Pizza	max	NEIN	Backblech	L2 oder L3	10-25
		2	Mehrstufig	180 °C	JA	Tiefere Bleche + Backbleche	L2+L5	30-40
	Pizza, tiefgekühlt (dünne Kruste)	1	Pizza	220 °C	JA	Metallrost	L3	10-15
		2	Mehrstufig	200 °C	JA	Metallroste	L2+L5	15-20
		3	Mehrstufig	180 °C		Metallroste	L2+L4+L6	15-25
Fleisch und Geflügel	Gebratenes ganzes Huhn** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L3	50-70
		1	Mit Gebläse	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L2	45-60
	Hähnchen-schenkel	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L4	30-50
		1	Mit Gebläse	190 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	30-50
	Gebratene Ente**	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L3	50-70

Kategorie	Rezept	Anzahl Ebenen	Garprogramm	T°C	Vorhei-zen	Garzubehör	Einlegebo-denposition	Garzeit nach dem Vorheizen* (min)
Fleisch und Geflügel	Gebratener Truthahn**	1	ECO	220 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	50-70
		1	Mit Gebläse	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L2	45-60
	Schweinerippchen (1000-1200g)	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L3	80-100
	Würstchen**	1	Supergrill	230 °C	NEIN	Metallrost Tieferes Blech auf L1 positionieren	L4	30-40
	Rinderbraten (500g)	1	Ober-&Unterhitze	220 °C	JA	Backblech	L3	20-40
	Hackbraten (1000-1500g)	1	Ober-&Unterhitze	180 °C	JA	Backblech	L3	40-50
	Gebratenes Huhn mit Kartoffeln	1	ECO	220 °C	NEIN	Tieferes Backblech	L4	55-75
		1	Mit Gebläse	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L2 oder L3	50-60
Fisch und Meeresfrüchte	Gegrillte Meeresfrüchte	1	Supergrill	220 °C	NEIN	Metallrost	L4	15-30
	Gefrorene Fischstäbchen	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	20-25
	Fischfilet	1	Ober-&Unterhitze	170 °C	JA	Tieferes Backblech	L3	10-25
	Gebackener Fisch	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost Backblech auf L1	L4	20-30
Gemüse	Gemüsegratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Gefrorene Pommes frites (300-500g)	1	Mehrstufig	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	25-35
	Kartoffelgratin	1	ECO	200 °C	NEIN	Metallrost + Hitzebeständige Backform	L4	25-35
	Röstkartoffeln	1	Ober-&Unterhitze	200 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	50-60
		1	Mit Gebläse	180 °C	JA	Tieferes Backblech	L4	20-30
Vollständiges Menü	Hähnchenstücke + Apfelkuchen + gebackene Nudeln	3	Mehrstufig	180 °C	NEIN	Tieferes Blech + (Metallrost + Kuchenform) + (Metallrost + Auflaufform)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Die Garzeiten können je nach Rezept und Zutaten des Verbrauchers variieren.
* Wenn Vorheizen erforderlich ist
** Nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn notwendig.
*** Hängt vom Ofenmodell ab

HINWEIS: Zum Backen von Kuchen, Quiches und anderen Rezepten, die eine Form oder einen Behälter auf 2 Ebenen erfordern, positionieren Sie die Bleche versetzt: das obere Blech auf der linken Seite und das untere Blech auf der rechten Seite.

6.PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden. Den Ofen vor der manuellen Reinigung abkühlen lassen.

- Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.
- Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden. Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen.
- Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

6.2. REINIGUNG DES BACKOFENS

6.2.1. IM INNEREN DES BACKOFENS: Reinigungsfunktionen

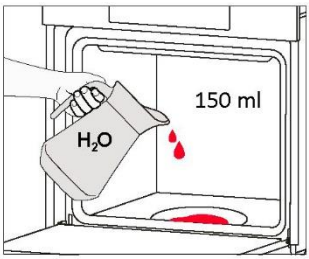
Hydroeasy

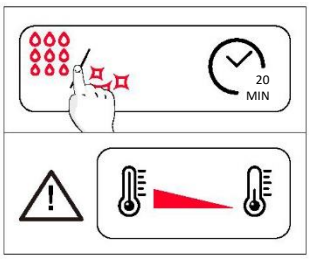
Die Aquactiva-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und eine schnelle und umweltfreundliche Lösung für die Reinigung Ihres Backraums mit der Kraft des Dampfes zu bieten.

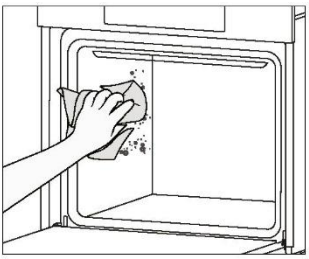
So funktioniert es:

1. Gießen Sie 150 ml Wasser mit einem Tropfen Geschirrspülmittel in die untere Vertiefung des Backofens.
2. Drehen Sie den Funktionsknopf auf / und den Temperaturknopf auf „100 °C“. Lassen Sie die Funktion 20 Minuten lang laufen.
3. Lassen Sie den Backofen am Ende des Reinigungsvorgangs abkühlen.
4. Wenn das Gerät abgekühlt ist, die Innenflächen mit einem Tuch reinigen.

WARNUNG: Gerät nur berühren, wenn es sicher abgekühlt ist. Vorsicht, bei allen heißen Oberflächen besteht ein Verbrennungsrisiko. Verwenden Sie destilliertes Wasser oder Trinkwasser. Wischen Sie den Garraum ab und lassen Sie ihn vollständig trocknen, um eine mögliche Korrosion zu vermeiden.







Katalytische Reinigung

Die katalytischen Platten kleiden den Garraum aus und sorgen dafür, dass Sie nie Probleme mit einem schmutzigen Backofen haben.

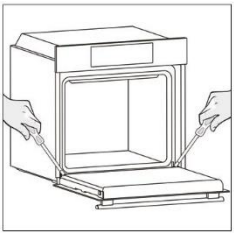
Die Paneele sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die eine mikroporöse Struktur aufweist, die in der Lage ist, Fettspritzer zu absorbieren.

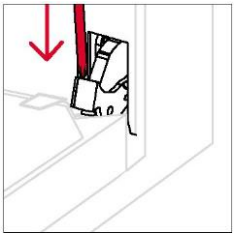
Durch eine katalytische chemische Reaktion wandeln sie das absorbierte Fett effizient in gasförmige Elemente um, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt werden.

Empfehlung: Ziehen Sie in Erwägung, die katalytischen Platten nach etwa drei Jahren Gebrauch auszutauschen, vor allem, wenn Sie Ihren Ofen für zwei bis drei Garvorgänge pro Woche verwenden. Dies gewährleistet optimale Leistung und Sauberkeit.

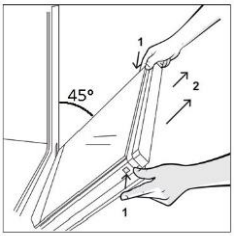
6.2.2. AUSSERHALB DES BACKOFENS: Ausbau und Reinigung der Glastür

1. Öffnen Sie die Tür um 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere vom Backofen weg nach außen.

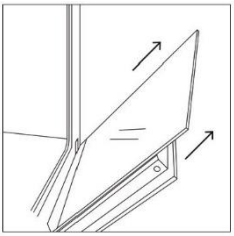




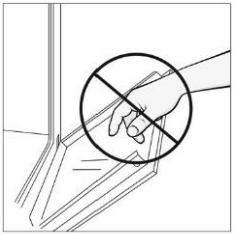
2. Stellen Sie die Tür auf 45°. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Knöpfe an den seitlichen Schultern der Tür und ziehen Sie sie zu sich heran, um die obere Abdeckung der Glastür zu entfernen.



3. Halten Sie die die Glastür während des Vorgangs mit beiden Händen fest und legen Sie sie auf eine gepolsterte, flache Unterlage (z. B. auf ein Stück Stoff).



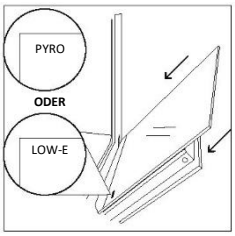
4. **WARNUNG:** Das äußere Glas ist nicht abnehmbar.



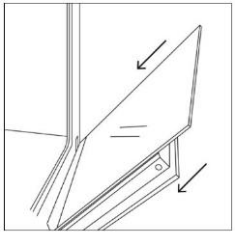
5. Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch und geeigneten Reinigungsmitteln.



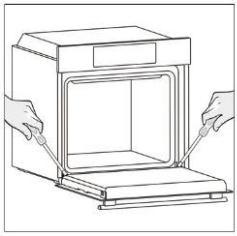
6. Setzen Sie die Glasscheiben ein und vergewissern Sie sich, dass das „LOW-E/PYRO“-Etikett gut lesbar und auf der unteren linken Seite der Tür in der Nähe des linken Scharniers angebracht ist. Auf diese Weise bleibt das bedruckte Etikett auf dem ersten Glas auf der Innenseite der Tür.

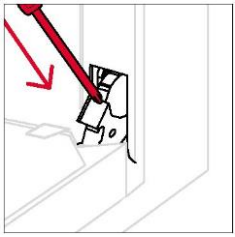


7. Bringen Sie die obere Abdeckung der Glastür wieder an, indem Sie sie nach innen drücken, bis die beiden seitlichen Knöpfe hörbar einrasten.



8. Stellen Sie dann die Tür wieder auf 90° und drehen Sie die Verriegelungslaschen der Scharniere nach innen in das Innere des Ofens.



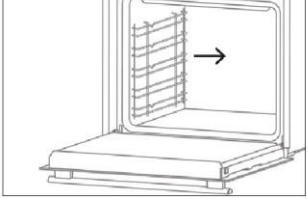


6.3. REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

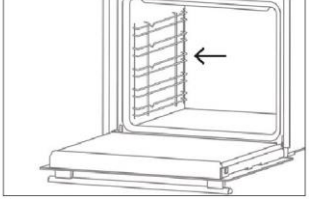
Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen. Bei hartnäckigen Rückständen sollten Sie das Zubehör etwa 30 Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Seife einweichen, bevor Sie es ein zweites Mal abwaschen.

REINIGUNG DER SEITLICHEN EINSCHÜBE:

- **Modell mit 6 Ebenen**
  1. Entfernen Sie die seitlichen Einschübe, indem Sie sie in Richtung der Pfeile ziehen.
  2. Reinigen Sie die seitlichen Einschübe entweder in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und lassen Sie sie anschließend abtrocknen.
  3. Bauen Sie die seitlichen Einschübe nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.







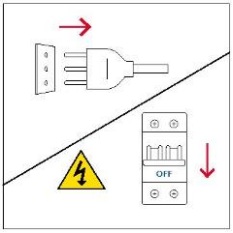
6.4. WARTUNG

AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

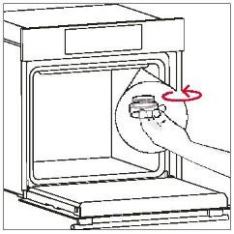
Auswechseln der Glühbirne an der Oberseite:

1. Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

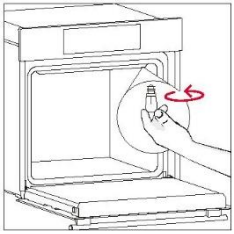
Schritt 1



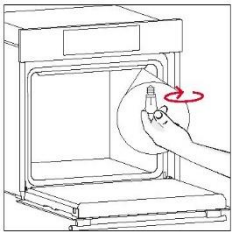
Schritt 2



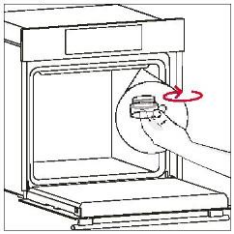
Schritt 3



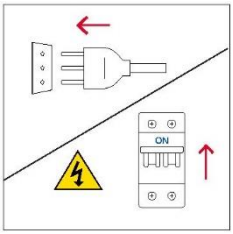
Schritt 4



Schritt 5



Schritt 6

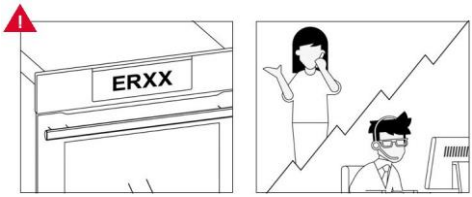


Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe).

7.FEHLERBEHEBUNG

Wenn während des Betriebs des Ofens ein Fehler auftritt, erscheint auf dem Display der Code „ER“, gefolgt von zwei Ziffern, die den Fehler identifizieren.
Schalten Sie den Backofen aus und ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie einige Minuten und schließen Sie ihn dann wieder an.
Sobald der Fehler verschwindet, können Sie den Backofen wieder benutzen. Sollte dies nicht der Fall sein, rufen Sie bitte den Kundendienst an und teilen Sie den Code (ERXX) mit, der auf dem Display angezeigt wird.

Fehler



Rauch



8.UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die ggf. eine negative Auswirkung auf die Umwelt haben) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente.



Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln.

Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

8.2. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

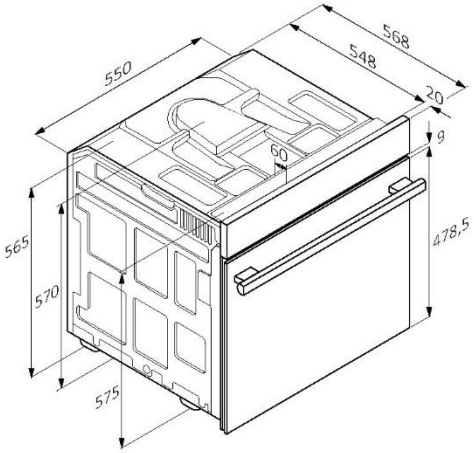
Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen.

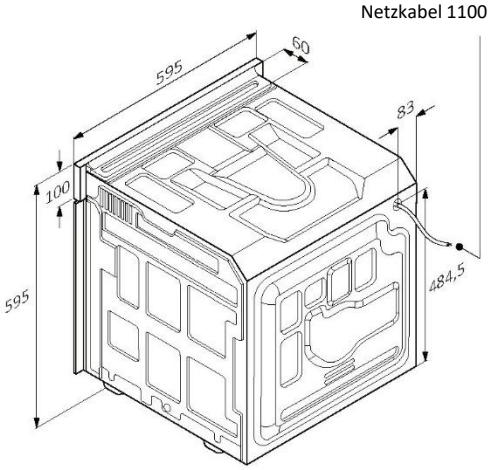
Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

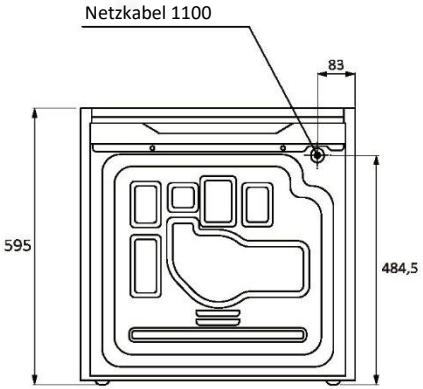
Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen.

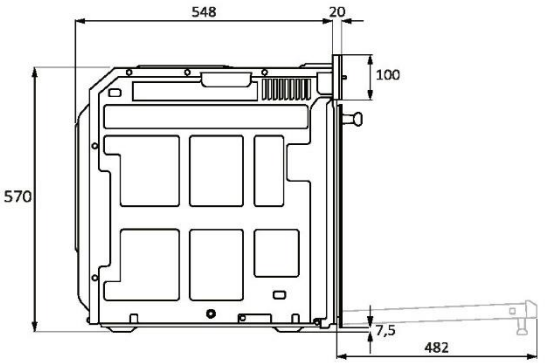
Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

9.INSTALLATION

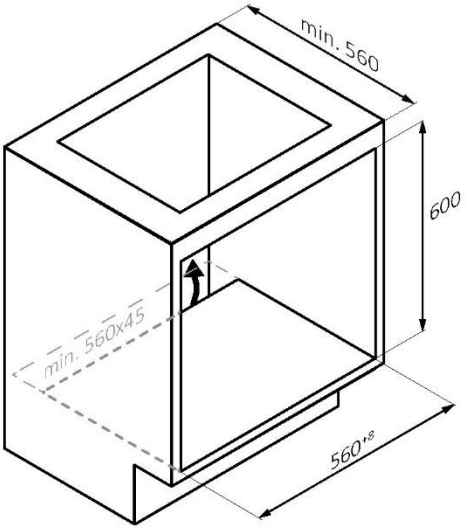


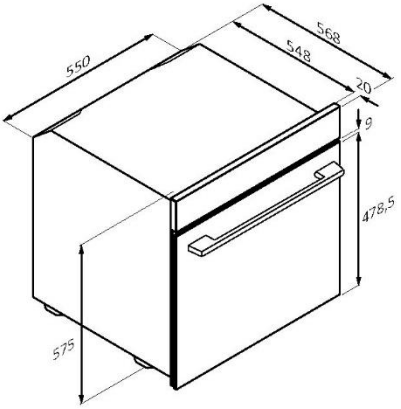


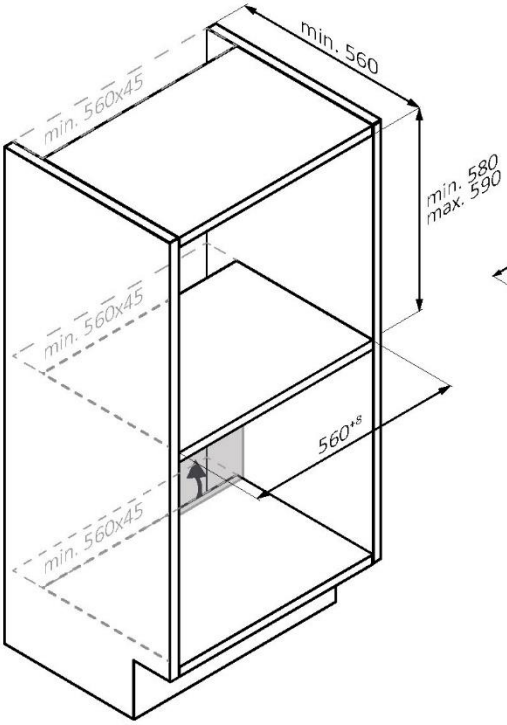


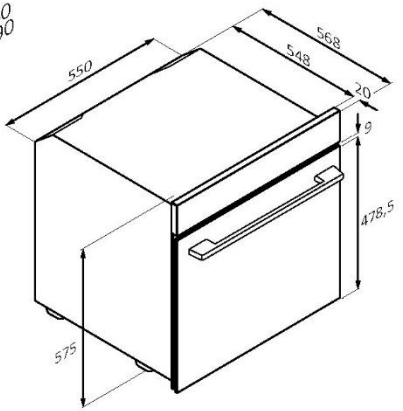


mm

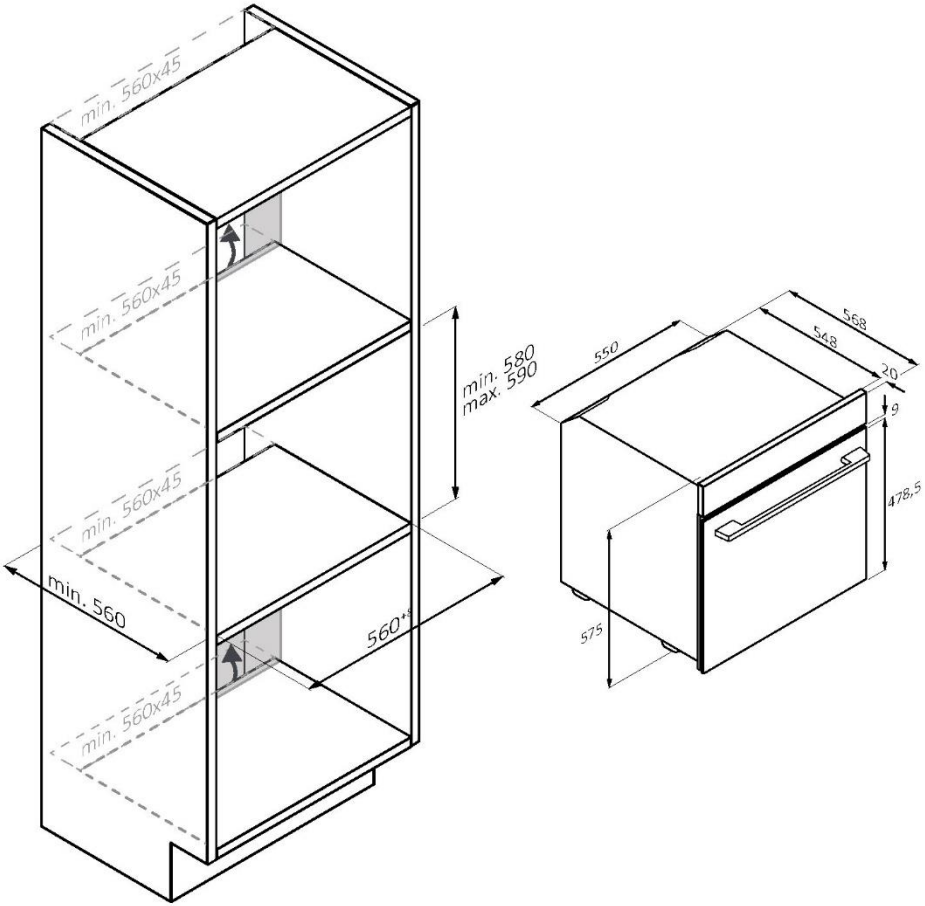

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

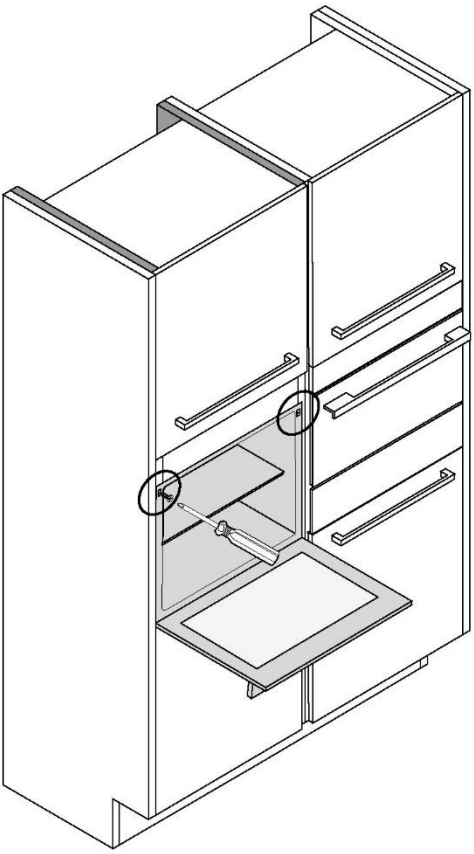
mm

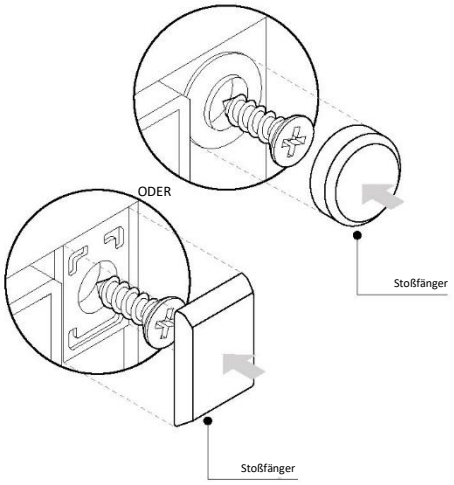


*

DE Wenn der Einbauschrank an die Rückseite des Geräts stößt, machen Sie einen Ausschnitt für das Stromkabel.

mm





mm

BIENVENIDO/A

Gracias por elegir nuestro producto. Para garantizar su seguridad y obtener los mejores resultados, lea atentamente este manual, incluidas las instrucciones de seguridad, y consérvelo para futuras consultas.
Antes de instalar el horno, anote el número de serie, ya que podría necesitarlo para realizar reparaciones. Compruebe si ha sufrido algún daño durante el transporte y consulte a un técnico si no está seguro antes de utilizarlo. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

NOTA: Tenga en cuenta que las características y accesorios del horno pueden variar en función del modelo adquirido.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Descripción general del producto

2.2. Accesorios

2.3. Panel de control

3. ANTES DE EMPEZAR

3.1. Información para empezar

3.2. Primer uso

3.3. Limpieza preliminar

4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. Cómo funciona este producto

4.2. Funciones de cocción

4.2.1. Funciones estándar

5. DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. Tabla de cocción general

6. CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. Recomendaciones generales

6.2. Limpieza del horno

6.2.1. Interior del horno: funciones de limpieza

6.2.2. Exterior del horno: retirada y limpieza de la puerta de cristal

6.3. Limpieza de accesorios

6.4. Mantenimiento

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8. ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

9. INSTALACIÓN

1.INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

- No utilice un limpiador a vapor para realizar las operaciones de limpieza.
- Durante el uso, el aparato se calienta. Procure no tocar la resistencia interna del horno.

Utilización conforme al uso previsto

- Utilice el horno únicamente para el fin para el que fue diseñado, es decir, solo para cocinar alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, como fuente de calor) se considera inadecuado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de un uso incorrecto, inadecuado o irracional del horno.

Limitaciones de uso

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- Este electrodoméstico no está pensado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo supervisión o tras haber recibido instrucciones precisas respecto a su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
  En presencia de niños, vigile el aparato para evitar que los niños jueguen con él.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera.
  Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en las ilustraciones según el tipo de accesorio. Fije siempre el horno a los muebles con los tornillos suministrados con el aparato.
- No se requiere ninguna operación/ajuste adicional para hacer funcionar este electrodoméstico a las frecuencias nominales.
- Para evitar sobrecalentamientos, este electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa.
- Durante la instalación, el horno debe desconectarse de la red eléctrica.
- Si se requiere la asistencia del fabricante para corregir fallos derivados de una instalación incorrecta, esta asistencia no estará cubierta por la garantía. Se deben seguir las instrucciones de instalación para personal profesionalmente cualificado.
- Una instalación incorrecta puede causar daños o lesiones a personas, animales o pertenencias. El fabricante no se hace responsable de tales daños o lesiones.
- La instalación debe ser realizada por un técnico cualificado que debe conocer y respetar la legislación vigente en el país de instalación y las instrucciones del fabricante.
- Después de desembalar el aparato, compruebe siempre que no esté dañado; en caso de problemas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente antes de instalarlo y no lo conecte a la red eléctrica.
- Retire el material de embalaje antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la instalación, no utilice el asa de la puerta del horno para levantar y mover el horno.
- El mobiliario de la instalación y los adyacentes deben soportar temperaturas de 95 °C.
- Se recomienda utilizar guantes de protección durante la instalación para evitar lesiones por corte.
- No instale el producto en ambientes abiertos expuestos a agentes atmosféricos.

- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud inferior a 2000 m.
- Retirar las películas protectoras y los adhesivos publicitarios de la superficie frontal del horno antes de utilizarlo por primera vez.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indicada en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado.
  La conexión a la fuente de alimentación se puede realizar mediante enchufe o mediante cableado fijo colocando un disyuntor omnipolar, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor omnipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- Para cualquier reparación, diríjase exclusivamente al departamento de atención al cliente y solicite el uso de repuestos originales.
- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla.
- Antes de retirar las piezas extraíbles, hay que apagar el horno. Después de realizar la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica el cumplimiento de algunas reglas fundamentales:

- No tire del cable de alimentación para desconectar este electrodoméstico de la fuente de alimentación.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- En general no se recomienda el uso de adaptadores, múltiples tomas de corriente y cables alargadores.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el aparato y no lo manipule.

- **NOTA:** Dado que el horno podría requerir mantenimiento, es aconsejable tener disponible otra toma de corriente de pared para que el horno pueda conectarse a esta si se retira del espacio donde está instalado.
- Cualquier reparación, instalación y mantenimiento no realizados correctamente pueden poner en grave peligro al usuario.
- La empresa fabricante declara que no asume ninguna responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos. Además, no se hace responsable de los daños causados por la ausencia o interrupción del sistema de puesta a tierra (por ejemplo, descargas eléctricas).
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este electrodoméstico no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.
- El aparato no está diseñado para ser activado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

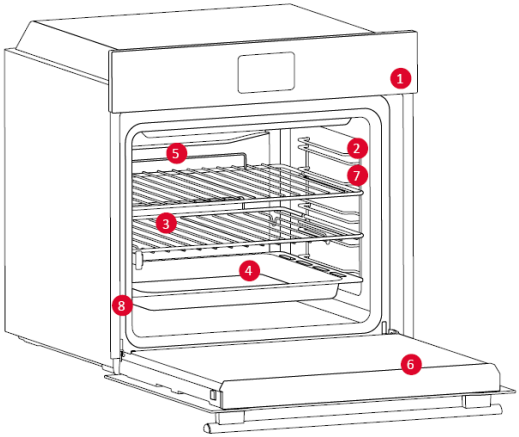
USO Y MANTENIMIENTO

- La bandeja de goteo recoge los residuos que gotean durante la cocción.
- Cuando coloque la bandeja Airfry o la rejilla en los estantes laterales, asegúrese de que la sección más corta del lateral (entre el tope y la extremidad) esté orientada hacia el interior del horno. Si la rejilla tiene una barra metálica decorativa, preste atención a colocarla en el exterior del horno para que el logotipo de la marca sea visible y legible. Para colocarla correctamente, consulte también la imagen de la sección Accesorios de este manual de usuario.

- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar los cristales de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Utilice exclusivamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Durante la cocción, la humedad puede condensarse dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos después de encender el horno antes de colocar alimentos en su interior. En cualquier caso, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Cocine las verduras en un recipiente con tapa en lugar de en una bandeja abierta.
- No deje alimentos dentro del horno pasados 15/20 minutos desde el final de la cocción.
- Una falla prolongada en la fuente de alimentación durante una fase de cocción puede causar un mal funcionamiento del monitor. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Nunca retire la junta de la puerta del horno.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No llene el fondo de la cavidad con agua durante la cocción o cuando el horno esté caliente.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.
- Lave todos los accesorios antes de usarlos por primera vez con una solución de agua caliente y detergente líquido.

2.PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

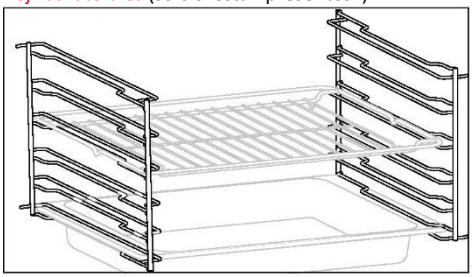


1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas metálicas
4. Bandeja
5. Cubierta del ventilador
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)
8. Número de serie y código QR

Escriba aquí su número de serie para futuras consultas.

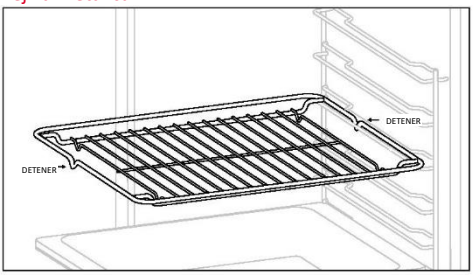
2.2. ACCESORIOS

Rejillas laterales (solo si están presentes*)



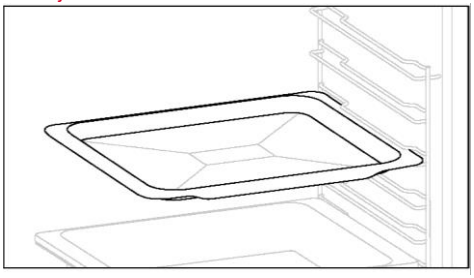
Situadas a ambos lados de la cavidad del horno, las rejillas laterales están diseñadas para colocar la bandeja de horno y las rejillas durante la cocción.

Rejilla metálica



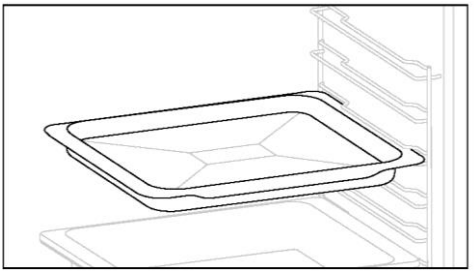
La rejilla metálica de un horno es un estante extraíble y ajustable que sirve de apoyo a los utensilios de cocina, garantiza una cocción uniforme y facilita la limpieza. Puede utilizarse para sostener platos y utensilios de cocción a diferentes alturas para diversas necesidades culinarias.

Bandeja de horneado



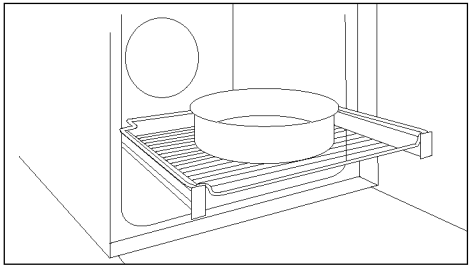
Una bandeja de horneado es ideal para conseguir un dorado uniforme del fondo, por lo que es perfecta para galletas y pasteles gracias a su diseño plano y poco profundo. Además, colocarla debajo de una rejilla de cocción puede ayudar a recoger los goteos y evitar que se ensucie el horno.

Bandeja profunda



La bandeja profunda es ideal para recetas con líquidos añadidos o capas, como guisos o asados. Su profundidad está diseñada específicamente para garantizar la consistencia deseada de los alimentos preparados en ella.

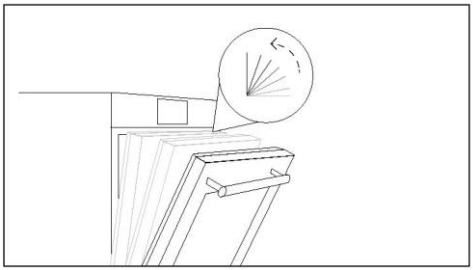
Guías telescópicas



Los raíles telescópicos de horno son estantes extensibles que facilitan la colocación o extracción de objetos, sin necesidad de introducir la mano en el interior de un horno caliente. Mejoran la seguridad, la estabilidad y pueden ajustarse en diferentes posiciones de nivel.

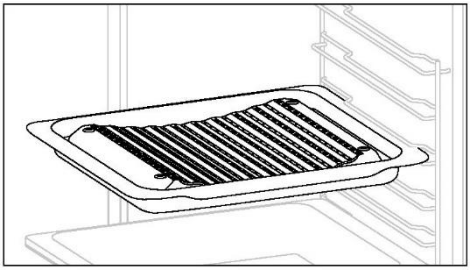
Bisagras de cierre suave/apertura suave

(solo si están presentes*)



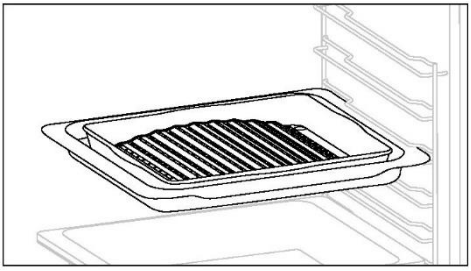
Las bisagras de cierre y apertura suave controlan el movimiento de la puerta, garantizando un movimiento suave y evitando portazos.

Doble bandeja - Modo vapor (solo si está presente*)



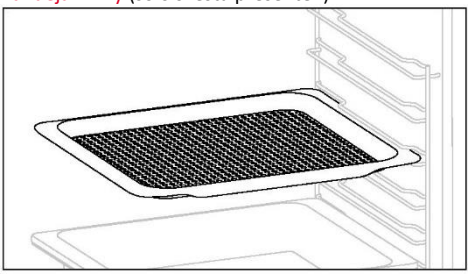
Su forma cóncava permite una correcta circulación de la humedad generada en la cocción, manteniendo alto el índice de humedad de los alimentos. Según la cantidad de agua introducida en la bandeja, se obtendrá una cocción más seca o más "húmeda".

Doble bandeja - Modo barbacoa (solo si está presente*)



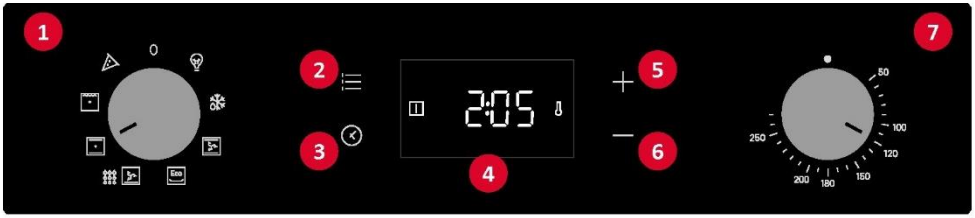
La forma convexa es adecuada para asar en el horno a alta temperatura (220°), permitiendo un resultado de barbacoa incluso en casa y con poco humo gracias a la acción de drenaje de las grasas en el fondo de la bandeja.

Bandeja Airfry (solo si está presente*)



La bandeja Airfry garantiza que el aire caliente llegue a los alimentos de forma uniforme y tridimensional, lo que da como resultado un exterior más crujiente a la vez que se mantiene la ternura en el interior. Opcionalmente, se puede colocar una bandeja de horno en L1 para recoger los jugos o empanados.

2.3. PANEL DE CONTROL



Las funciones y la clasificación de las funciones pueden modificarse según el modelo.

1. Selector de funciones
2. Menú principal
3. Temporizador
4. Pantalla LED
5. Botón más (+)
6. Botón menos (-)
7. Selector de temperatura

FUNCIONES PRINCIPALES

La pantalla tiene 3 funciones principales:

Símbolo	Función	Descripción
	**Menú principal**	Pulse una vez para activar el bloqueo para niños, dos veces para acceder a la hora del día, tres veces para el volumen de la alarma y cuatro veces para el modo de ajuste del brillo.
	**Menú Temporizador**	Pulse una vez para la duración de la cocción y dos veces para el minutero.
	**+/-**	Pulse estos botones para aumentar/disminuir los valores o para activar/desactivar una función en los modos de ajuste. Mantenga pulsado + durante 5 segundos para activar la hora del día en la pantalla.

3.ANTES DE EMPEZAR

3.1. INFORMACIÓN PARA EMPEZAR

Cuando encienda el horno por primera vez, es posible que note algo de humo. No se preocupe, espere a que salga el humo antes de utilizar el horno.

Cómo funciona la iluminación

La cavidad del horno está iluminada por una o varias bombillas, que suelen activarse cada vez que se inicia una función de cocción.

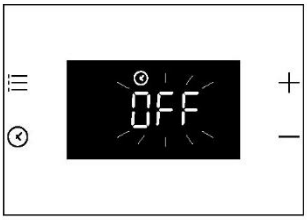
Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encarga de disipar el calor, evitando que el horno y su entorno se calienten demasiado, así como de proteger los aparatos de cocina de los efectos de las altas temperaturas. Funciona durante y después del ciclo de cocción en función de la temperatura interna del horno.
Cuando el ventilador de refrigeración está en funcionamiento, suele emitir un suave zumbido. Usted también puede notar una corriente de aire caliente que emana del hueco entre la puerta del horno y el panel de control.

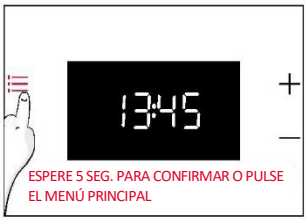
3.2. PRIMER USO

Cuando el aparato se enciende por primera vez, el primer paso es ajustar la hora del día.

AJUSTE DE LA HORA: La pantalla mostrará "OFF". Pulse "+" para ajustar la hora actual. Espere 5 segundos para la confirmación.

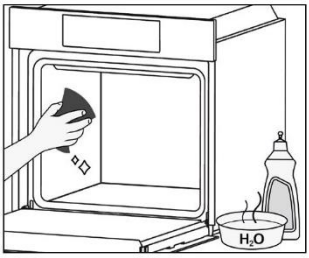


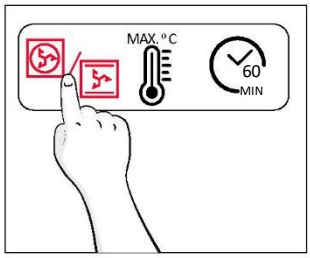


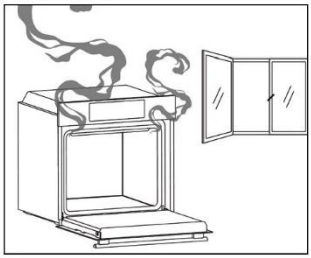


3.3. LIMPIEZA PRELIMINAR

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





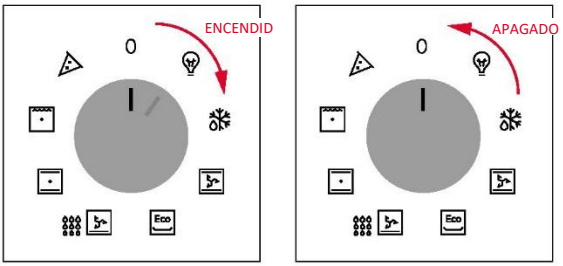


4.FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

4.1. CÓMO FUNCIONA ESTE PRODUCTO

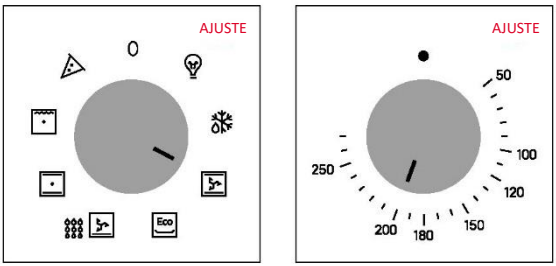
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Para encender el horno, gire el selector de funciones (sentido horario/antihorario) y seleccione un programa. Para apagarlo, coloque el selector de funciones en la posición "0".



ESTABLECER EL PROGRAMA DE COCCIÓN

Gire el selector de funciones para seleccionar el programa deseado y gire el selector de temperatura para ajustar la temperatura.



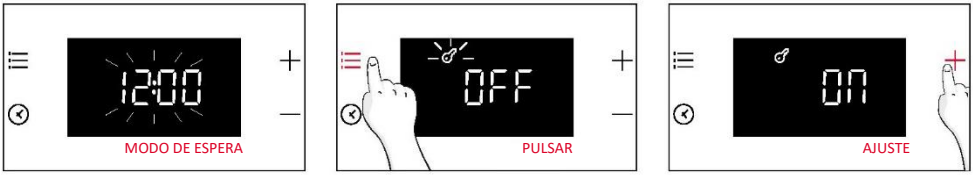
MENÚ PRINCIPAL

Acceda al menú principal pulsando ☰. Para navegar por él, pulse ☰ tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

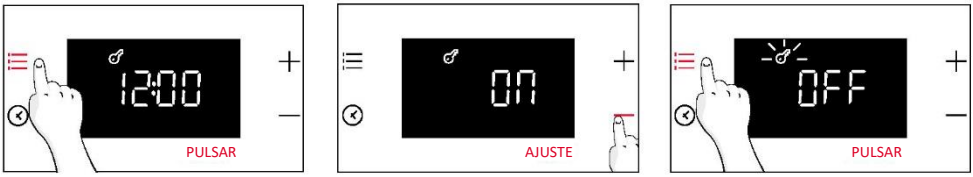
BLOQUEO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la pantalla para evitar cualquier uso no deseado por parte de menores.
Para activar el bloqueo de pantalla, pulse "Menú principal" una vez y, a continuación, pulse "+" para confirmar la función.
Para desactivar el bloqueo, pulse "Menú principal" y, a continuación, "-".

Activar



Desactivar



CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Permite cambiar la hora del día.
Pulse ☰ para entrar en el menú principal. Pulse ☰ tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar "Hora del día". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse una vez el Menú principal ☰.

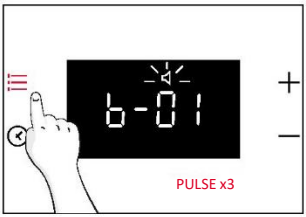


NOTA: el horno está configurado por defecto en modo "24h". Para pasar al modo "12h", mantenga pulsado "+" durante 5 segundos en espera. Haga lo mismo para volver al modo "24h".

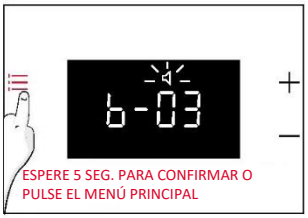
VOLUMEN DE LA ALARMA

Permite cambiar el volumen del tono de aviso.

Pulse ☰ para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x3) como sea necesario para seleccionar "Volumen de alarma". En la pantalla aparecerá "b-01". Los números representan el nivel de intensidad sonora, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú ☰ una vez.



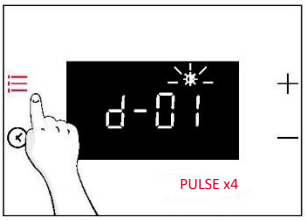


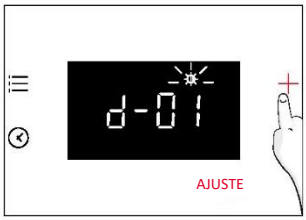


BRILLO DE LA PANTALLA

Permite cambiar el brillo del tono de la pantalla del horno.

Pulse ☰ para entrar en el menú principal. Pulse tantas veces (x4) como sea necesario para seleccionar "Brillo de la pantalla". En la pantalla aparecerá "d-01". Los números representan el nivel de intensidad del brillo, editable mediante "+/-". Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el menú ☰ una vez.







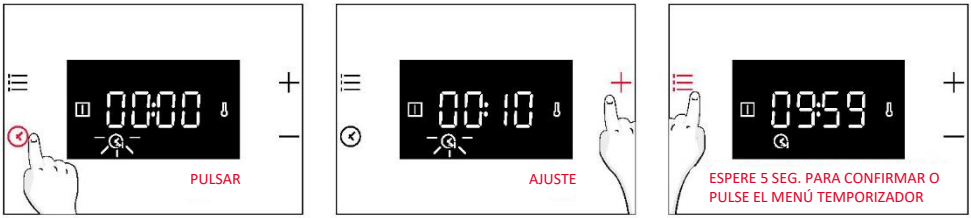
MENÚ TEMPORIZADOR

Acceda al menú Temporizador pulsando . Para navegar por él, pulse tantas veces como sea necesario para entrar en los ajustes siguientes:

DURACIÓN DE LA COCCIÓN

Permite preseleccionar el tiempo de cocción necesario para la receta escogida.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Temporizador. A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".



La cuenta atrás comienza cuando se activa el temporizador. Durante la fase de cocción es posible cambiar el valor de duración entrando en el modo "Duración de la cocción" y utilizando "+/-". Una vez transcurrida la duración, la pantalla mostrará "Fin".

Para detener la duración de la cocción, mantenga pulsado el botón Temporizador durante 3 segundos o restablezca el valor del temporizador utilizando "-".

Cuando termine la cocción:

1. "Fin" aparece en la pantalla, se producirá un tono de aviso durante 30 seg. si no se cancela.
2. Pulse el botón "Temporizador" para cancelar el tono de aviso. "Fin" desaparecerá de la pantalla y en su lugar se mostrará la hora actual del día.

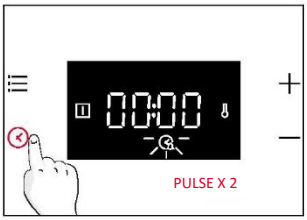
ADVERTENCIA: El horno está ahora en modo manual, la función del horno y el conmutador del termostato deben estar apagados también, si no, el horno seguirá calentando.

NOTA: El tono de aviso se silenciará al pulsar cualquier botón que no sea el botón Temporizador , permaneciendo "Fin" en la pantalla y el horno inoperativo.

MINUTERO

Permite utilizar el horno como alarma.

ACTIVACIÓN: pulse para entrar en el menú Temporizador. Pulse tantas veces (x2) como sea necesario para seleccionar la función "Minutero". A continuación, utilice "+/-" para regular el valor. Para confirmar, espere 5 segundos o pulse el "Menú Temporizador".







Cuando finalice la cuenta atrás:

1. El icono Alarma parpadea en la pantalla y se emite un tono de alarma durante 30 segundos si no se cancela.
2. Pulse cualquier tecla para cancelar el tono de alarma. En la pantalla aparecerá la hora actual. El horno seguirá funcionando hasta que el selector izquierdo se gire a la posición 0.

Para detener el Minutero, mantenga pulsado el botón durante 3 segundos o restablezca el valor con "-".

INDICACIÓN DEL ESTADO DEL CONMUTADOR DEL HORNO

Selector de la función de cocción:

Cuando el selector de la función de cocción del horno se gira a cualquiera de las posiciones "ON", el icono (Función de cocción activada) aparece en la pantalla.

Selector de temperatura:

Siempre que la temperatura del horno sea inferior a la temperatura ajustada, aparecerá en la pantalla el icono (Termostato activado).

4.2. FUNCIONES DE COCCIÓN

4.2.1. FUNCIONES ESTÁNDAR

NOTA: para las funciones que requieren precalentamiento, asegúrese de retirar todos los accesorios durante esta fase. Siga las instrucciones de la tabla siguiente en lo que se refiere al precalentamiento.
"SÍ" significa que se requiere precalentamiento; "NO" significa que no se sugiere precalentamiento y que los alimentos deben introducirse con el horno frío.

Símbolo	Función	Posición sugerida en el estante	Precalentar	Sugerencias
	Descongelar		NO	El ventilador hace circular aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos congelados, lo que permite descongelarlos lentamente sin alterar su contenido proteínico.
	***Multinivel	L3/L4 para nivel único L2+L5 para doble nivel L2+L4+L6 para triple nivel	SÍ	IDEAL PARA: tartas, galletas y pizzas en uno o más niveles. Ideal para cocinar diferentes alimentos.
	***Con ventilador	L2/L3/L4	SÍ	IDEAL PARA: pollo entero, pollo troceado, verduras y repostería en un solo nivel utilizando la combinación del ventilador con las resistencias superior e inferior.
	*ECO	L3/L4	NO	IDEAL PARA: cocinar trozos de pollo, piezas enteras de carne, pescado o gratinar. Coloque la bandeja debajo de la rejilla para recoger los jugos. Voltee la comida a media cocción, si es necesario. Esta función permite ahorrar energía durante la cocción manteniendo los alimentos húmedos y tiernos. NOTA: Una vez ajustada la temperatura deseada, no se debe disminuir el ajuste de temperatura en esta función hasta que se haya completado el precalentamiento.
	Calefacción inferior + Ventilador	L3/L4	NO	IDEAL PARA: tartas, quiches y pizzas finas con ventilador y calor inferior. Ayuda a cocinar la parte superior con calor irradiado indirectamente.
	*Convección	L2/L3	SÍ	IDEAL PARA: tartas, panes, galletas, quiches en un nivel con calentamiento superior e inferior.
	**Supergrill	L6 para alimentos delgados L4 para alimentos gruesos	NO	IDEAL PARA: grandes cantidades de salchichas, filetes y pan tostado. Toda la zona debajo del grill se calienta. Usar con la puerta cerrada. Voltee los alimentos pasados dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).
	Pizza	L2/L3	SÍ	IDEAL PARA: todo tipo de pizzas sin precalentar el horno o precalentándolo.

* Probado de acuerdo con la norma EN 60350-1 para fines de declaración de consumo de energía y clase energética.

**Usar con la puerta cerrada.

(***) Según el modelo de horno.

5.DIRECTRICES DE COCCIÓN

5.1. TABLA DE COCCIÓN GENERAL

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pastelería dulce	Pequeños pasteles /Magdalenas	1	Convección Multinivel Con ventilador	170 °C 155 °C 140 °C	S	Bandeja profunda	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinivel	150 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	35-45
		3	Multinivel	145 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado + bandeja de horneado	L2+L4+L6	40-50
	Bizcochos (26 cm Ø)	1	Convección Multinivel Con ventilador	160 °C 160 °C 150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinivel	150 °C		Rejillas metálicas + Molde	L1+L4	40-50
	Galletas/Galletas de mantequilla	1	Convección Multinivel Con ventilador	150 °C 150 °C 130 °C	S	Bandeja profunda	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinivel	140 °C		Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Convección	190 °C	S	Bandeja profunda	L3	25-35
		2	Multinivel	170 °C		Bandeja profunda	L2+L5	35-45
	Budín de Yorkshire	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-30
	Merengues	1	Multinivel	90 °C	S	Bandeja profunda	L4	80-100
	Macarons	1	Convección	150 °C	S	Bandeja profunda	L3	15-20
	Tarta de manzana	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	70-80
		1	Con ventilador	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-70
	Tarta tatin	1	Convección	170 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L4	60-70
	Tartas	2	Calefacción inferior + Ventilador	180 °C	N	Rejilla metálica + Molde	L3	30-40
	Suflé de chocolate	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda + moldes	L3	10-15
	Tarta de queso	1	Convección	150 °C	S	Rejilla metálica + Molde	L2	50-65
	Cruasanes congelados	1	Convección	180 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-25
		2	Multinivel	180 °C		Bandeja profunda	L2+L5	25-35
		3	Multinivel	160 °C		Bandeja profunda	L2+L4+L6	30-40
	Strudel congelado	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-45

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Pan y pan sin levadura	Pan tostado	1	Supergrill	Máx.	N	Rejilla metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	25-35
	Pan integral	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-50
Pasteles salados y guisos	Tartas saladas / Quiches (26 cm Ø)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + molde para quiche	L1 o L2	30-50
		2	Multinivel	180 °C		Rejilla metálica + molde para quiche	L1+L4	50-70
	Suflé de queso	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-30
	Lasaña fresca	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	30-45
	Lasaña congelada	1	Convección	180 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Canelones frescos	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + fuente de horno	L3	35-50
	Pasta al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + fuente de horno	L4	25-35
Pizza	Pizza fresca (Bandeja)	1	Convección	230 °C	S	Bandeja profunda	L2 o L3	15-25
	Pizza fresca (Bandeja)	1	Pizza	230 °C	N	Bandeja profunda	L2 o L3	25-35
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	30-40
	Pizza fresca (Redonda)	1	Convección	Máx.	S	Bandeja de horneado	L2 o L3	8-15
	Pizza fresca (Redonda)	1	Pizza	Máx.	N	Bandeja de horneado	L2 o L3	10-25
		2	Multinivel	180 °C	S	Bandeja profunda + bandeja de horneado	L2+L5	30-40
	Pizza congelada (masa fina)	1	Pizza	220 °C	S	Rejilla metálica	L3	10-15
		2	Multinivel	200 °C	S	Rejillas metálicas	L2+L5	15-20
		3	Multinivel	180 °C		Rejillas metálicas	L2+L4+L6	15-25
Carne y aves de corral	Pollo entero asado** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L3	50-70
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2	45-60
	Muslos de pollo	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L4	30-50
		1	Con ventilador	190 °C	S	Bandeja profunda	L3	30-50
	Pato asado**	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L3	50-70

Categoría	Receta	N.° de niveles	Programa de cocción	T°C	Precalentar	Accesorio de cocina	Posición en el estante	Tiempo de cocción después del precalentamiento* (min)
Carne y aves de corral	Pavo asado**	1	ECO	220 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	50-70
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2	45-60
	Costillas de cerdo (1000-1200 g)	1	Convección	200 °C	S	Rejilla metálica + Fuente para horno	L3	80-100
	Salchichas**	1	Supergrill	230 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja profunda en L1	L4	30-40
	Rosbif (500 g)	1	Convección	220 °C	S	Bandeja de horneado	L3	20-40
	Pastel de carne (1000-1500 g)	1	Convección	180 °C	S	Bandeja de horneado	L3	40-50
	Pollo asado con patatas	1	ECO	220 °C	N	Bandeja profunda	L4	55-75
		1	Con ventilador	200 °C	S	Bandeja profunda	L2 o L3	50-60
Pescado y marisco	Marisco a la plancha	1	Supergrill	220 °C	N	Rejilla metálica	L4	15-30
	Palitos de pescado congelados	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L3	20-25
	Filete de pescado	1	Convección	170 °C	S	Bandeja profunda	L3	10-25
	Pescado al horno	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica. Coloque la bandeja de horneado en L1	L4	20-30
Verdura	Verduras gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	25-35
	Patatas fritas congeladas (300-500 g)	1	Multinivel	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	25-35
	Patatas gratinadas	1	ECO	200 °C	N	Rejilla metálica + Fuente para horno	L4	25-35
	Patatas asadas	1	Convección	200 °C	S	Bandeja profunda	L4	50-60
		1	Con ventilador	180 °C	S	Bandeja profunda	L4	20-30
Menú completo	Pollo troceado + tarta de manzana + pasta al horno	3	Multinivel	180 °C	N	Bandeja profunda+ (rejilla metálica + molde) + (rejilla metálica + fuente para horno)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Los tiempos de cocción pueden variar según la receta y los ingredientes del consumidor.
*si se requiere precalentamiento
** Voltee la comida a media cocción, si es necesario.
*** Depende del modelo de horno

NOTA: Para cocinar tartas, quiches y otras recetas que requieran un molde o un recipiente en 2 niveles, colóquelos escalonados: la bandeja superior en el lado izquierdo y la bandeja inferior en el lado derecho.

6.CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1. RECOMENDACIONES GENERALES

La limpieza regular puede ampliar la vida útil del electrodoméstico. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo la limpieza manual.

- Un mínimo de limpieza después de cada uso ayudará a mantener el horno perfectamente limpio.
- No cubra las paredes del horno con papel de aluminio o protectores de un solo uso disponibles en las tiendas. En contacto directo con el esmalte caliente, el papel de aluminio o cualquier otro protector corre el riesgo de derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
- Para evitar fuertes olores de humo y una suciedad excesiva, recomendamos no usar el horno a temperaturas muy altas. Es mejor prolongar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
- Además de los accesorios suministrados con el horno, le recomendamos que utilice únicamente platos y moldes resistentes a temperaturas muy altas.

6.2. LIMPIEZA DEL HORNO

6.2.1. INTERIOR DEL HORNO: funciones de limpieza

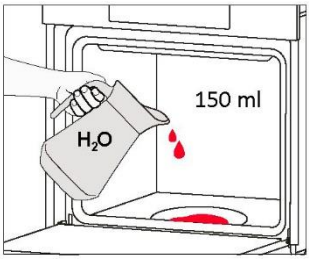
Hydroeasy

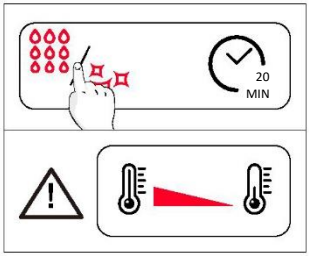
La función Aquactiva está diseñada para eliminar sin esfuerzo la suciedad ligera y proporcionar una solución rápida y ecológica para limpiar la cavidad de su horno utilizando el poder del vapor.

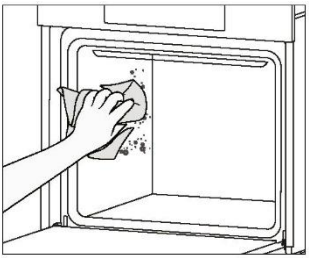
Cómo funciona:

1. Vierta 150 ml de agua con una gota de detergente líquido en el relieve inferior del horno.
2. Gire el selector de funciones a / y el selector de temperatura a "100 °C". Deje que la función trabaje durante 20 min.
3. Al final del proceso de limpieza, deje que el horno se enfríe.
4. Cuando el electrodoméstico está frío, limpie las superficies interiores del horno con un paño.

ADVERTENCIA: Compruebe que el electrodoméstico esté frío antes de tocarlo. Se debe prestar atención a las superficies calientes: existe el riesgo de quemaduras. Use agua destilada o potable. Limpie el compartimento de cocción y déjelo secar completamente para evitar posibles corrosiones.







Limpieza catalítica

Los paneles catalíticos revisten la cavidad del horno y le conceden el lujo de no tener que lidiar nunca con un horno sucio.

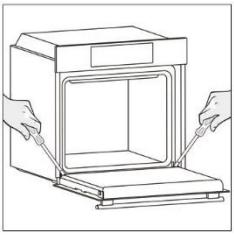
Los paneles están recubiertos con un esmalte especializado que cuenta con una estructura microporosa, experta en absorber la grasa de las salpicaduras.

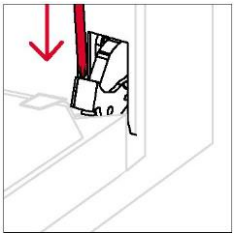
Mediante una reacción química catalítica, convierten eficazmente la grasa absorbida en elementos gaseosos cuando se exponen a altas temperaturas.

Recomendaciones: Considere la posibilidad de sustituir los paneles catalíticos después de aproximadamente tres años de uso, especialmente si utiliza su horno para dos o tres ciclos de cocción por semana. Esto garantiza un rendimiento y una limpieza óptimos.

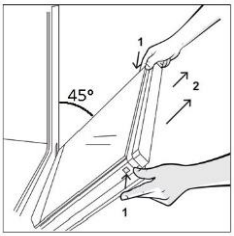
6.2.2. EXTERIOR DEL HORNO: retirada y limpieza de la puerta de cristal

1. Abra la puerta a 90°, gire las lengüetas de bloqueo de la bisagra hacia fuera del horno.

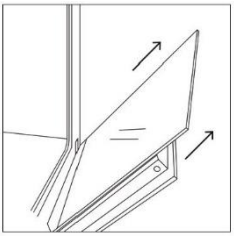




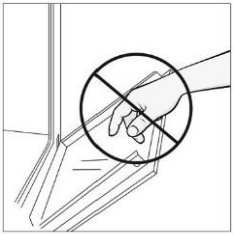
2. Coloque la puerta a 45°. Pulse simultáneamente los dos botones situados a ambos lados de los hombros laterales de la puerta y tire hacia usted para retirar la tapa superior de la puerta de los cristales.



3. Retire con mucho cuidado el cristal del horno, empezando por el interior. Durante el procedimiento, sujete firmemente el cristal con ambas manos y colóquelo sobre una superficie plana acolchada (por ejemplo, sobre una tela).



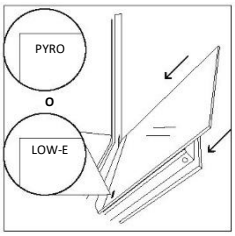
4. **ADVERTENCIA:** El cristal exterior no es desmontable.



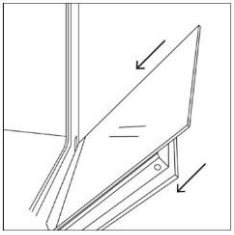
5. Limpie el cristal con un paño suave y productos de limpieza adecuados.



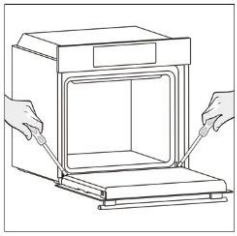
6. Inserte los paneles de cristal, asegurándose de que la etiqueta "LOW-E/PYRO" sea correctamente legible y esté colocada en la parte inferior izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De este modo, la etiqueta impresa en el primer cristal permanecerá en el interior de la puerta.

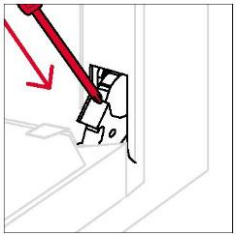


7. Vuelva a colocar la tapa superior de la puerta de cristal empujándola hacia dentro hasta que oiga un clic de los dos botones laterales.



8. A continuación, vuelva a colocar la puerta a 90° y gire las lengüetas de bloqueo de las bisagras hacia el interior del horno.



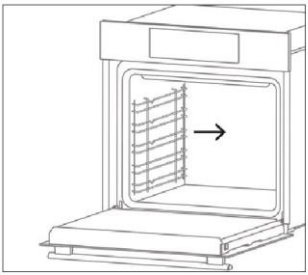


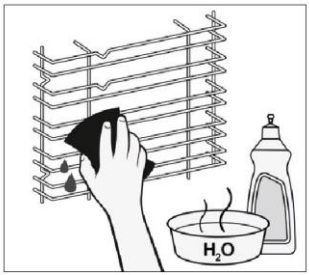
6.3. LIMPIEZA DE ACCESORIOS

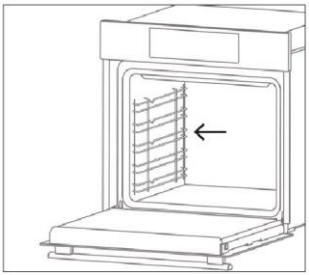
Asegúrese de limpiar bien los accesorios después de cada uso y séquelos con una toalla. En el caso de residuos persistentes, considere sumergir los accesorios en una mezcla de agua y jabón durante aproximadamente 30 minutos antes de darles un segundo lavado.

LIMPIEZA DE LOS ESTANTES LATERALES:

- **Modelo de 6 niveles**
  1. Retire los estantes laterales tirando de ellos en el sentido de las flechas.
  2. Para limpiar los estantes laterales, métalos en el lavavajillas o utilice una esponja húmeda, asegurándose de secarlos después.
  3. Después del proceso de limpieza, instale los estantes laterales en orden inverso.







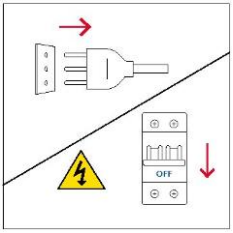
6.4. MANTENIMIENTO

SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

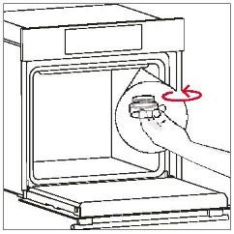
Cambiar la bombilla de arriba:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Retire la cubierta de cristal, desmonte la bombilla y sustitúyala por una bombilla nueva del mismo tipo.
3. Cuando haya sustituido la bombilla defectuosa, vuelva a colocar la cubierta de cristal.

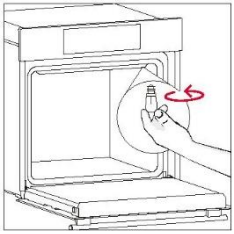
Paso 1



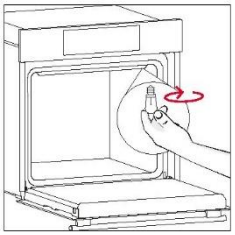
Paso 2



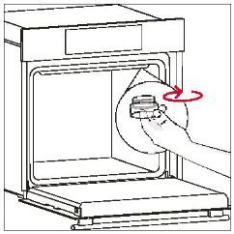
Paso 3



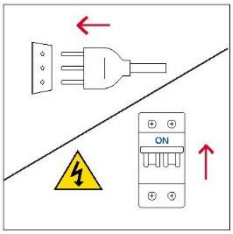
Paso 4



Paso 5



Paso 6

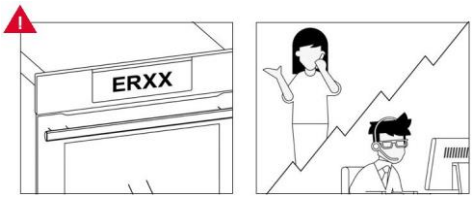


Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla).

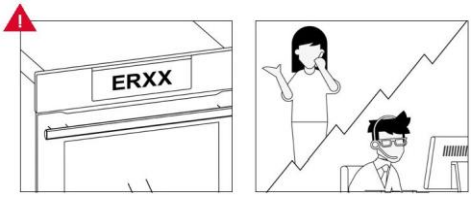
7.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si durante el uso del horno se produce un error, la pantalla mostrará el código "ER" seguido de dos dígitos, que identificarán el error.
Para ello, apague el horno y desenchúfelo, espere unos minutos y vuelva a conectarlo.
Si el error desaparece, puede volver a utilizar el horno. Si no lo hace, llame al servicio de atención al cliente y comunique el código (ERXX) que ve en la pantalla.

Error



Humo



8.ELIMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

8.1. ELIMINACIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19/UE en materia de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden reutilizarse).



Es importante que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos se sometan a tratamientos específicos para desechar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales reutilizables.

Las personas desempeñan un papel clave a la hora de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema medioambiental. Para ello, es esencial seguir algunas normas básicas:

- Los RAEE no deben recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos.
- Los RAEE deben llevarse a áreas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o por una empresa registrada.

En muchos países puede haber servicios de recogida a domicilio para RAEE de gran tamaño. Al comprar un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al proveedor (que debe aceptarlo de forma gratuita) siempre y cuando el electrodoméstico antiguo tenga características similares y sea de un tipo equivalente al electrodoméstico adquirido.

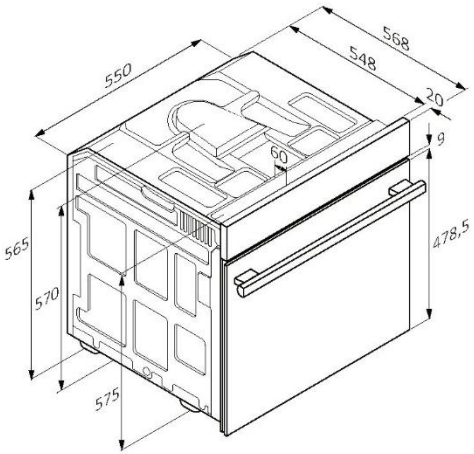
8.2. AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, llene el horno y evite precalentarlo.

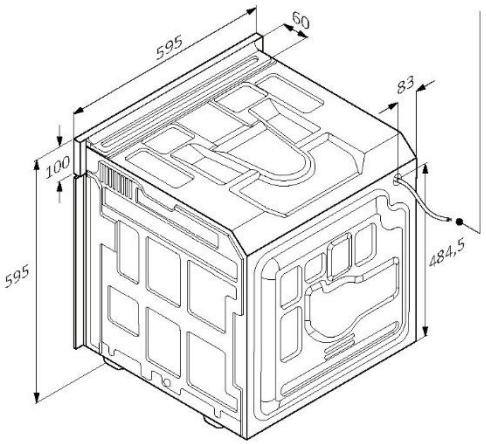
Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible, porque el calor de la cavidad se dispersa cada vez que se abre. Para lograr un ahorro de energía significativo, apague el horno entre 5 y 10 minutos antes del final del tiempo de cocción planificado y aproveche el calor residual que el horno continúa generando.

Mantenga las juntas limpias y bien colocadas para evitar que el calor se disperse fuera de la cavidad. Si tiene un contrato eléctrico con tarifa horaria, el programa «Cocción diferida» le ayudará a ahorrar energía más fácilmente, ya que le permitirá retrasar el inicio del proceso de cocción hasta el inicio de la franja horaria con tarifa reducida.

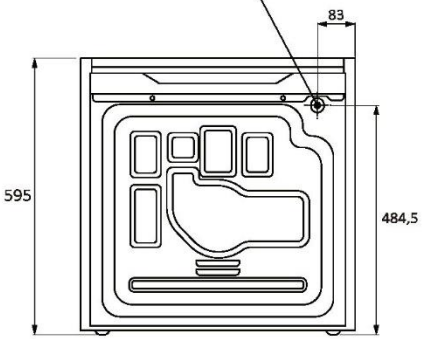
9.INSTALACIÓN

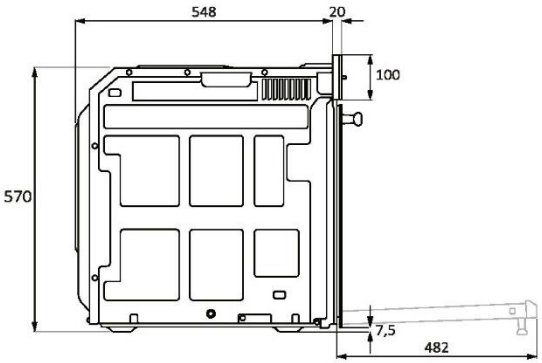


Cable de alimentación 1100

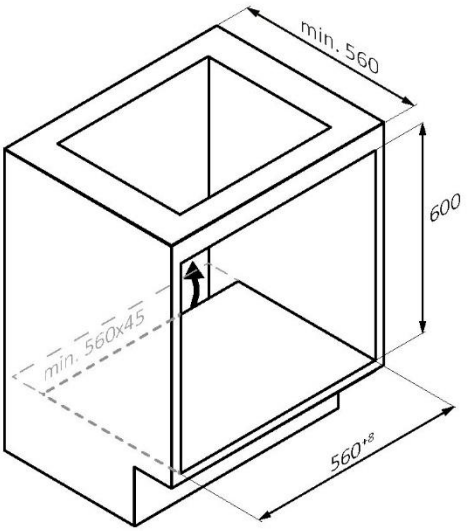


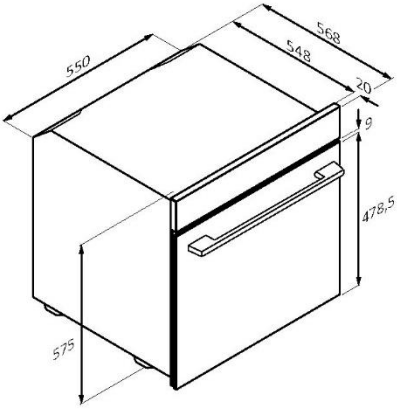
Cable de alimentación 1100

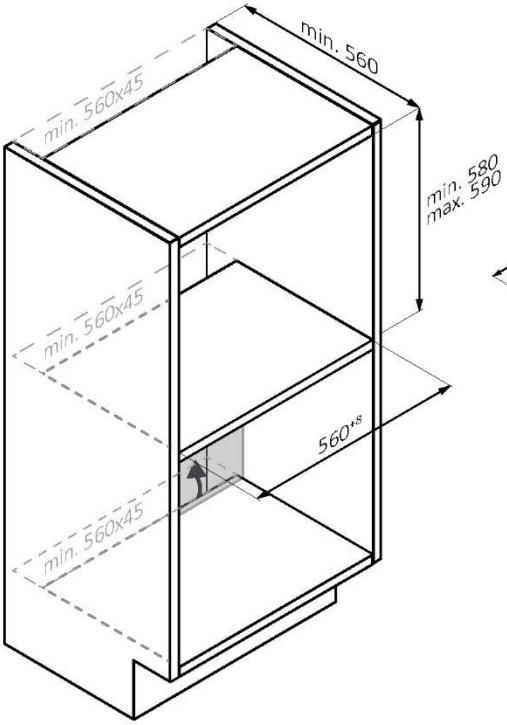


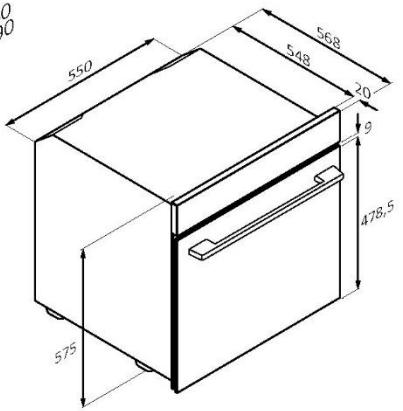


en
mm

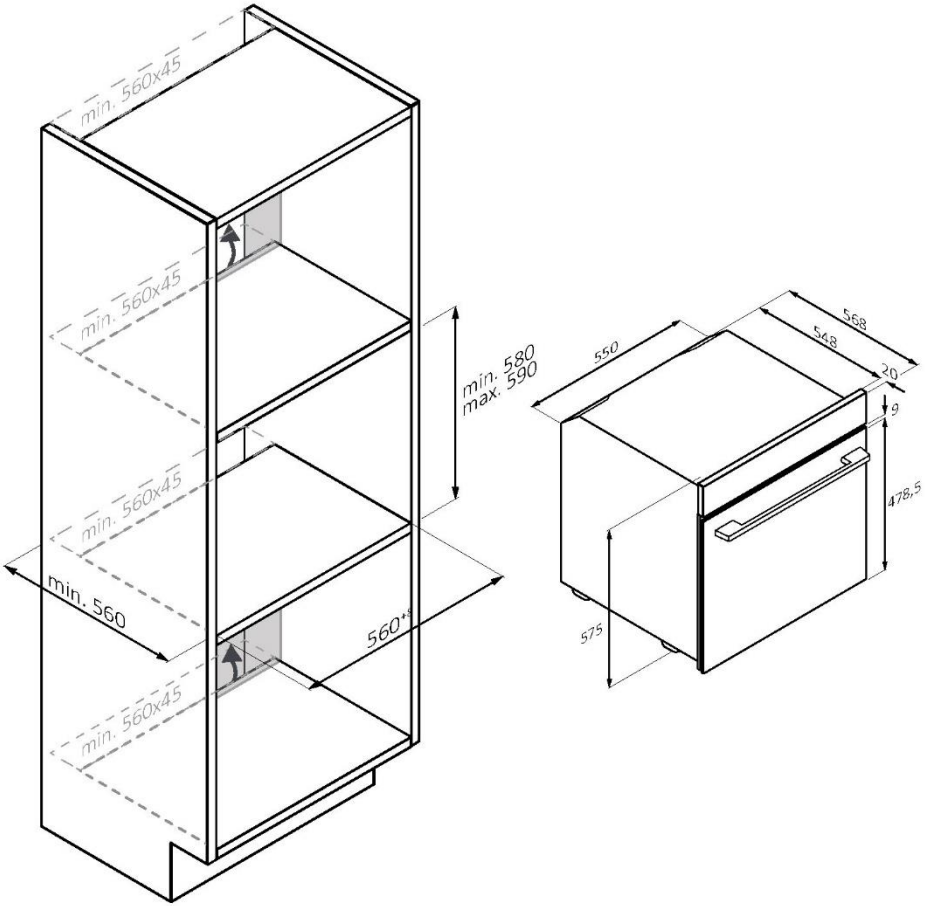

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

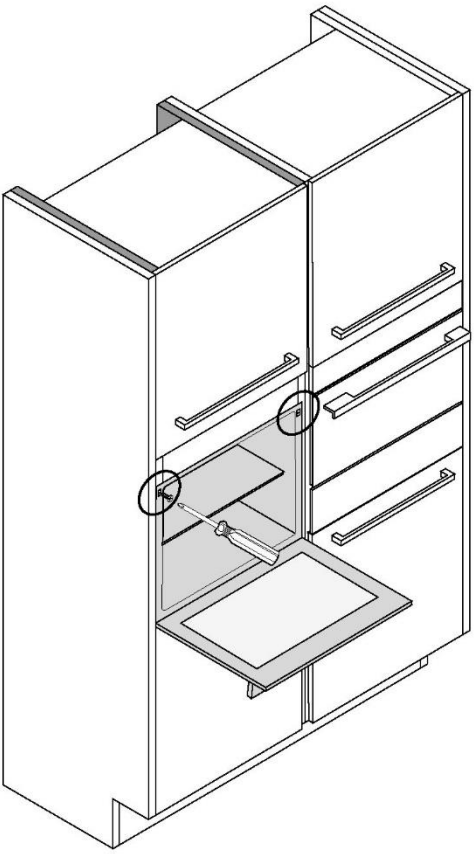
en
mm

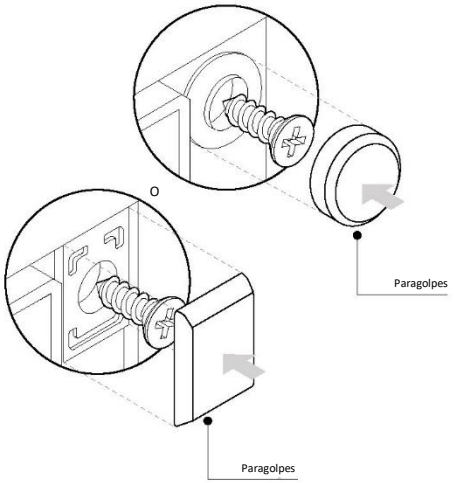


*

EN Si la parte posterior del mueble está cubierta, realice una abertura para el cable de alimentación.

en
mm





en
mm

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Για τη διασφάλιση της ασφάλειάς σας και για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανόμενων των οδηγιών ασφαλείας, και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Πριν εγκαταστήσετε τον φούρνο σημειώστε τον σειριακό αριθμό τον οποίο ενδέχεται να χρειαστείτε για επισκευές. Ελέγξτε για τυχόν ζημιές από τη μεταφορά και συμβουλευτείτε έναν τεχνικό, αν δεν είστε βέβαιοι, πριν από τη χρήση του. Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι τα χαρακτηριστικά και τα εξαρτήματα του φούρνου ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

ΣΥΝΟΨΗ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

2. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Επισκόπηση του προϊόντος

2.2. Εξαρτηματα

2.3. Πινακας ελεγχου

3. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. Πληροφορίες για την έναρξη

3.2. Πρώτη χρήση

3.3. Προκαταρκτικός καθαρισμός

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. Πώς λειτουργεί το προϊόν

4.2. Λειτουργίες μαγειρέματος

4.2.1. Τυπικες λειτουργιες

5. ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. Γενικός πίνακας μαγειρέματος

6. ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

6.1. Γενικές συστάσεις

6.2. Καθαρισμός του φούρνου

6.2.1. Μεσα στον φουρνο: λειτουργίες καθαρισμού

6.2.2. Εξω απο τον φουρνο: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

6.3. Καθαρισμός εξαρτημάτων

6.4. Συντηρηση

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

8. ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1.ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΊΗΣΕΙΣ

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.

Χρήση σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση

- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό, δηλαδή μόνο για το μαγείρεμα των τροφίμων: οποιαδήποτε άλλη χρήση, για παράδειγμα ως πηγή θερμότητας, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, εσφαλμένη ή παράλογη χρήση.

Περιορισμοί χρήσης

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό εποπτεία ή εάν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει επακριβώς τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς καμία επίβλεψη ή εποπτεία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, κινητικές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις, εκτός και εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
  Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται συνεχώς ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε θερμαντικά στοιχεία Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διάφορα προσβάσιμα εξαρτήματα ή μέρη (της συσκευής) θερμαίνονται κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά σε στήλη ή κάτω από πάγκο εργασίας.
  Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στις απεικονίσεις ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης. Στερεώνετε πάντα τον φούρνο στα έπιπλα με τις βίδες που παρέχονται με τη συσκευή.
- Δεν απαιτείται περαιτέρω χειρισμός/ρυθμίσεις για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
- Εάν απαιτείται η βοήθεια του κατασκευαστή για την αποκατάσταση βλαβών που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση, αυτή η βοήθεια δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες εγκατάστασης για επαγγελματικά καταρτισμένο προσωπικό.
- Η λανθασμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τέτοια βλάβη ή τραυματισμό.
- Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικευμένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να γνωρίζει και να τηρεί τους νόμους που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, ελέγχετε πάντα ότι δεν έχει υποστεί ζημιά, σε περίπτωση προβλήματος επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών πριν από την εγκατάσταση και μη συνδέετε τη συσκευή με την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας πριν από τη λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης μη χρησιμοποιείτε το χερούλι της πόρτας του φούρνου για να ανασηκώσετε και μετακινήσετε το φούρνο.
- Τα έπιπλα εγκατάστασης και τα παρακείμενα πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες 95°C.
- Συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση για την αποφυγή τραυματισμών από κοψίματα.

- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε εξωτερικούς χώρους εκτεθειμένο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε υψόμετρο χαμηλότερο από 2000m.
- Για την αφαίρεση προστατευτικών φιλμ και διαφημιστικών αυτοκόλλητων στην μπροστινή επιφάνεια του φούρνου πριν την πρώτη χρήση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία πρέπει να πραγματοποιείται από κατάλληλα καταρτισμένο επαγγελματία τεχνικό.

  Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας μπορεί να γίνει φις ή σταθερή καλωδίωση τοποθετώντας έναν πολυπολικό διακόπτη, με διαχωρισμό επαφών σύμφωνα με τις απαιτήσεις για υπέρταση κατηγορίας III, μεταξύ της συσκευής και της πηγής ισχύος που μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και που είναι σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με έναν άλλο κατάλληλο τύπο. Το βύσμα και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα της χώρας εγκατάστασης.

  Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός διακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή παρόμοια εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, προς αποφυγή του κινδύνου.
- Για τυχόν επισκευές, επικοινωνήστε μόνο με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών και ζητήστε τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- Ο φούρνος πρέπει να σβήσει πριν αφαιρέσετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό, συναρμολογήστε τα ξανά σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Η χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής συνεπάγεται την τήρηση ορισμένων θεμελιωδών κανόνων:
  - μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πηγή τροφοδοσίας·
  - μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια·
  - γενικά δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων και καλωδίων επέκτασης·
  - σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή/και κακής λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και μην προβείτε σε τροποποιήσεις.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** καθώς ο φούρνος μπορεί να απαιτεί εργασίες συντήρησης, καλό είναι να έχετε διαθέσιμη άλλη πρίζα, ώστε να μπορεί να συνδεθεί ο φούρνος σε αυτήν, εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι εγκατεστημένος.
- Οποιαδήποτε επισκευή, εγκατάσταση και συντήρηση που δεν πραγματοποιείται σωστά μπορεί να θέσει σε σοβαρό κίνδυνο τον χρήστη.
- Η κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει ότι δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για άμεσες ή έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση, συντήρηση ή επισκευή. Επιπλέον, δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από την απουσία ή τη διακοπή του συστήματος γείωσης (π.χ. ηλεκτροπληξία).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να παρέχεται μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται από εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΧΡΉΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

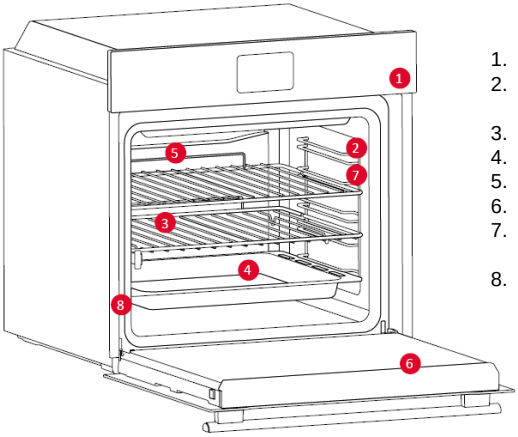
- Το ταψί μαζεύει τα υπολείμματα που στάζουν κατά το μαγείρεμα.
- Όταν τοποθετείτε το ταψί Airfry ή τη σχάρα στα πλαϊνά στηρίγματα, βεβαιωθείτε ότι το μικρότερο τμήμα της πλευράς (μεταξύ του στοπ και του άκρου) είναι στραμμένο προς το εσωτερικό του φούρνου. Εάν η σχάρα διαθέτει διακοσμητική μεταλλική μπάρα, προσέξτε να την

τοποθετήσετε στο εξωτερικό του φούρνου, ώστε το λογότυπο της μάρκας να είναι ορατό και ευανάγνωστο. Για τη σωστή τοποθέτηση ανατρέξτε επίσης στην εικόνα στην ενότητα «Εξαρτήματα» του παρόντος εγχειριδίου χρήστη.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου επειδή μπορούν να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενη συνέπεια τη θραύση του τζαμιού.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι υδρατμοί από την υγρασία μπορεί να συγκεντρωθούν μέσα στην κοιλότητα του φούρνου ή στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι μια φυσιολογική κατάσταση. Για να μειώσετε αυτό το αποτέλεσμα, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση πριν βάλετε φαγητό στο φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά σε ένα δοχείο με καπάκι αντί σε ένα ανοιχτό ταψί.
- Αποφύγετε να αφήνετε φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- Μια μεγάλη διακοπή παροχής ρεύματος κατά τη διάρκεια μιας φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην επενδύετε τους τοίχους του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε ποτέ την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.
- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Για τη σωστή χρήση του φούρνου, συνιστάται να μην βάζετε το φαγητό σε άμεση επαφή με τα ράφια και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση με διάλυμα ζεστού νερού και υγρού απορρυπαντικού.

2.ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. ΕΠΙΣΚΌΠΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

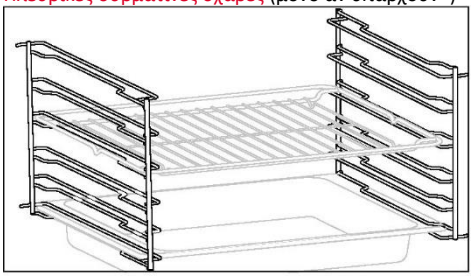


1. Πίνακας ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών
   (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Μεταλλικές σχάρες
4. Ταψί
5. Κάλυμμα ανεμιστήρα
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα
   (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
8. Σειριακός αριθμός και κωδικός QR

Γράψτε εδώ τον σειριακό αριθμό σας για μελλοντική αναφορά.

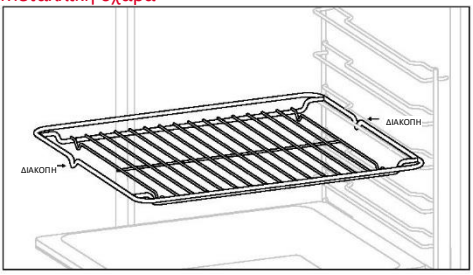
2.2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πλευρικές συρμάτινες σχάρες (μόνο αν υπάρχουν*)



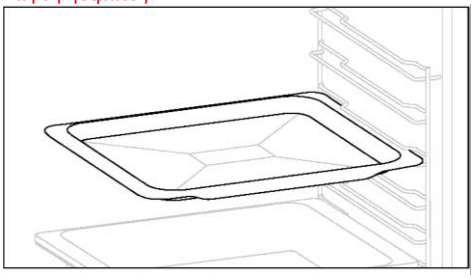
Τα πλαϊνά ράφια βρίσκονται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου και είναι σχεδιασμένα για την τοποθέτηση ταψιών και σχαρών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μεταλλική σχάρα



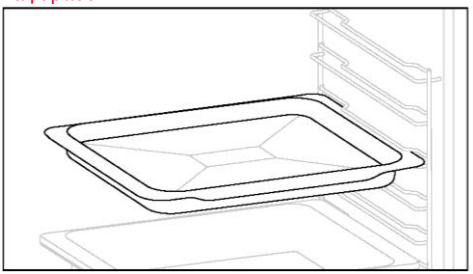
Μια μεταλλική σχάρα σε ένα φούρνο είναι ένα αφαιρούμενο, ρυθμιζόμενο ράφι που υποστηρίζει μαγειρικά σκεύη, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα και διευκολύνοντας τον καθαρισμό. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τοποθέτηση πιάτων και σκευών σε διαφορετικό ύψος για διάφορες ανάγκες μαγειρέματος.

Ταψί ψησίματος



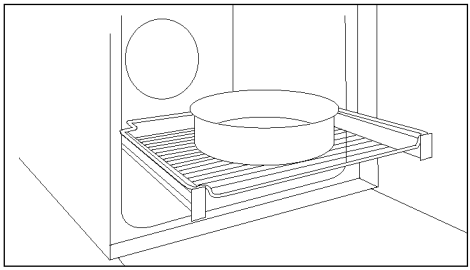
Ένα ταψί ψησίματος είναι ιδανικό για την επίτευξη ομοιόμορφου ροδίσματος στο κάτω μέρος, καθιστώντας το ιδανικό για μπισκότα και αρτοσκευάσματα λόγω του ρηχού, επίπεδου σχεδιασμού του. Επιπροσθέτως, η τοποθέτησή του κάτω από μια σχάρα μαγειρέματος μπορεί να βοηθήσει στη συλλογή σταγόνων και αποτρέπει το λέρωμα μέσα στον φούρνο.

Ταψί βαθύ



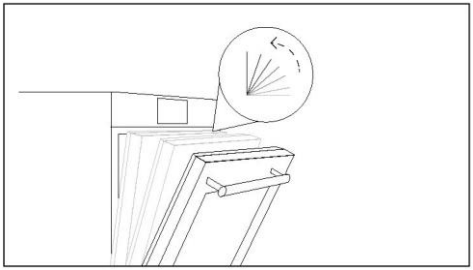
Το βαθύ ταψί είναι ιδανικό για συνταγές με πρόσθετα υγρά ή στρώσεις, όπως της γάστρας ή τα ψητά φούρνου. Το βάθος του είναι ειδικά σχεδιασμένο για να εξασφαλίζει την επιθυμητή συνοχή των τροφίμων που ετοιμάζονται σε αυτό.

Τηλεσκοπικές ράγες



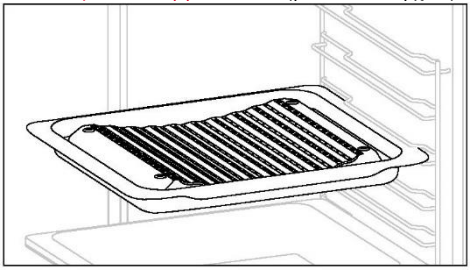
Οι τηλεσκοπικές ράγες φούρνου είναι ράφια που μπορούν να επεκταθούν, διευκολύνοντας την τοποθέτηση ή την αφαίρεση αντικειμένων, χωρίς να χρειάζεται να βάλετε τα χέρια σας βαθιά μέσα σε έναν καυτό φούρνο. Βελτιώνουν την ασφάλεια, τη σταθερότητα και μπορούν να ρυθμίζονται σε διαφορετικά επίπεδα.

Μεντεσέδες Softclose/Soft open (μόνο αν υπάρχουν*)



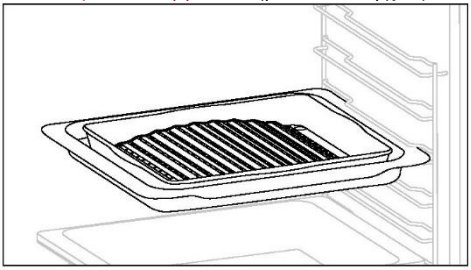
Οι μεντεσέδες απαλού κλεισίματος και ανοίγματος ελέγχουν την κίνηση της πόρτας, εξασφαλίζοντας ομαλή κίνηση και αποτρέποντας το χτύπημά της.

Διπλό ταψί - Λειτουργία ΑΤΜΟΥ (μόνο αν υπάρχει*)



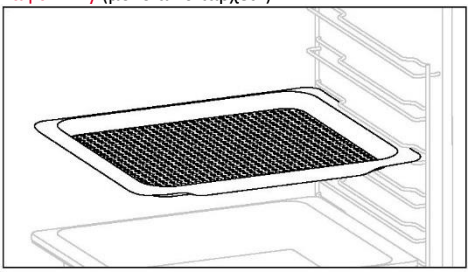
Το κοίλο σχήμα επιτρέπει τη σωστή κυκλοφορία της υγρασίας που παράγεται κατά το μαγείρεμα, διατηρώντας υψηλό τον βαθμό υγρασίας των τροφίμων. Ανάλογα με την ποσότητα του νερού που τοποθετείται στο ταψί, θα επιτευχθεί ένα πιο «στεγνό» ή πιο «υγρό» μαγείρεμα.

Διπλό ταψί - Λειτουργία BBQ (μόνο αν υπάρχει*)



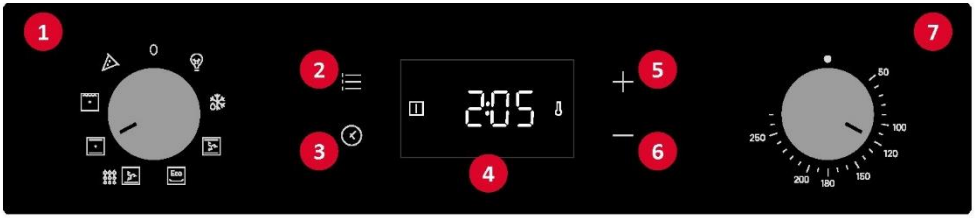
Το κυρτό σχήμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο στη σχάρα, μέσα στον φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία (220°) επιτρέποντας ένα αποτέλεσμα BBQ ακόμη και στο σπίτι, με λίγο καπνό, χάρη στην αποστραγγιστική δράση των λιπών στον πάτο του ταψιού.

Ταψί Airfry (μόνο αν υπάρχει*)



Το ταψί airfry εξασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στα τρόφιμα ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, έχοντας ως αποτέλεσμα μια πιο τραγανή εξωτερική επιφάνεια διατηρώντας τα τρυφερά στο εσωτερικό. Ένα ταψί ψησίματος μπορεί προαιρετικά να τοποθετηθεί στο L1 για τη συλλογή ζουμιών ή τριμμάτων.

2.3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Οι λειτουργίες και η διαβάθμιση των λειτουργιών μπορούν να αλλάξουν ανάλογα με το μοντέλο.

1. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2. Κύριο μενού
3. Χρονοδιακόπτης
4. Οθόνη LED
5. Κουμπί «συν» (+)
6. Κουμπί «μείον» (-)
7. Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

ΚΥΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Η οθόνη έχει 3 κύριες λειτουργίες:

Σύμβολο	Λειτουργία	Περιγραφή
	Κύριο μενού	Πατήστε μια φορά για να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα για παιδιά, δυο φορές για πρόσβαση στην Ώρα της ημέρας, τρεις φορές για ένταση συναγερμού και τέσσερις φορές για τη λειτουργία ρύθμισης φωτεινότητας.
	Μενού χρονοδιακόπτη	Πατήστε μια φορά για τη διάρκεια μαγειρέματος, δυο φορές για τον minute minder
+ −	**+/-**	Πατήστε αυτά τα κουμπιά για αύξηση/μείωση των τιμών ή για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση κάποιας λειτουργίας στους τρόπους ρύθμισης. Πατήστε + για 5 δευτ. για να ενεργοποιήσετε την Ώρα της ημέρας στην οθόνη.

3.ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

3.1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΈΝΑΡΞΗ

Όταν ανάβετε για πρώτη φορά τον φούρνο, μπορεί να παρατηρήσετε λίγο καπνό. Μην ανησυχείτε, απλά περιμένετε να φύγει ο καπνός πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Πως λειτουργεί ο φωτισμός

Η κοιλότητα του φούρνου φωτίζεται από έναν ή περισσότερους λαμπτήρες, οι οποίοι συνήθως ενεργοποιούνται κάθε φορά που ξεκινά μια λειτουργία μαγειρέματος.

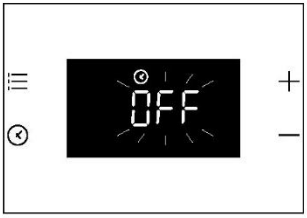
Πώς λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι υπεύθυνος για την απαγωγή της θερμότητας, εμποδίζοντας τον φούρνο και τον χώρο γύρω του να ζεσταθεί υπερβολικά, καθώς και για την προστασία των συσκευών κουζίνας από τις επιπτώσεις των υψηλών θερμοκρασιών. Λειτουργεί κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο μαγειρέματος σε σχέση με την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου.
Όταν ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σε λειτουργία, παράγει συνήθως έναν ήπιο θόρυβο βουητού ή βόμβου. Μπορεί επίσης να παρατηρήσετε μια ζεστή ροή αέρα που προέρχεται από το κενό μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.

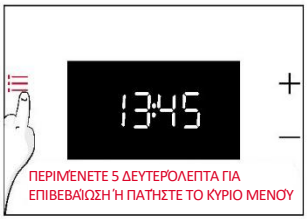
3.2. ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

Όταν η συσκευή ενεργοποιείται για πρώτη φορά, το αρχικό βήμα είναι να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

ΡΥΘΜΊΣΗ ΤΗΣ ΏΡΑΣ: Στην οθόνη θα εμφανιστεί "OFF". Πατήστε "+" για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

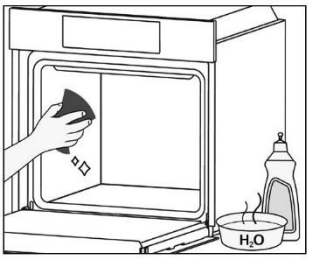


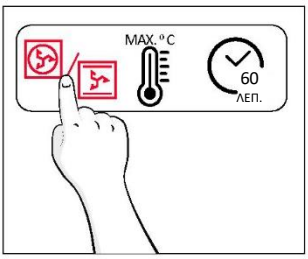


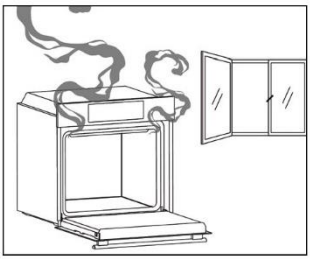


3.3. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΌΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα και σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με διάλυμα ζεστού νερού και απορρυπαντικού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον να λειτουργήσει για περίπου 1 ώρα, αυτό θα απομακρύνει τυχόν παρατεταμένες μυρωδιές του καινούργιου.





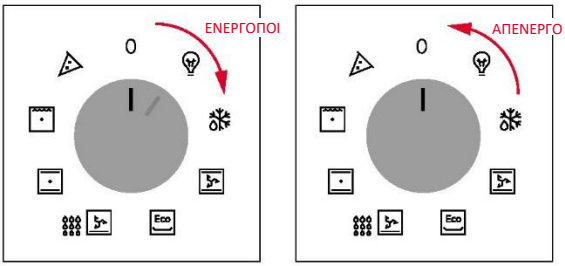


4.ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. ΠΏΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΊ ΤΟ ΠΡΟΪΌΝ

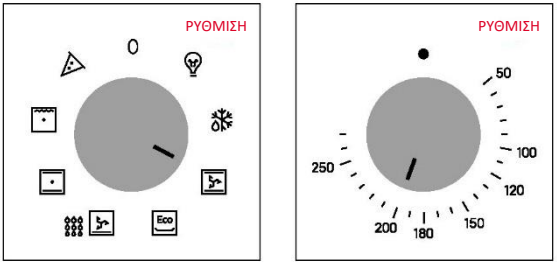
ΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΊΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ

Για να ανάψετε τον φούρνο περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας (δεξιόστροφα/ αριστερόστροφα) και επιλέξτε ένα πρόγραμμα. Για να τον σβήσετε, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση "0".



ΡΥΘΜΙΣΗ ΠΡΌΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα και περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογέα θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.



ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

Αποκτήστε πρόσβαση στο κύριο μενού πατώντας ☰. Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε ☰ τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΚΛΕΊΔΩΜΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΆ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει το κλείδωμα της οθόνης προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε ανεπιθύμητη χρήση από ανηλίκους.
Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα οθόνης, πατήστε μία φορά το "Κύριο μενού", στη συνέχεια πατήστε το "+" για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία.
Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα, πατήστε "Κύριο μενού", στη συνέχεια πατήστε "-".

Ενεργοποίηση



Απενεργοποίηση



ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή ώρας της ημέρας.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε ☰ όσες φορές (x2) χρειάζεται για να επιλέξετε "Ώρα της ημέρας". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το Κύριο μενού ☰ μία φορά.



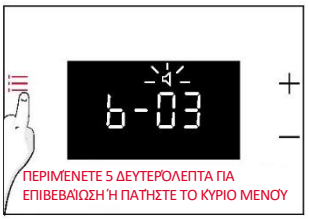
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η προεπιλεγμένη ρύθμιση του φούρνου είναι με λειτουργία "24ω". Για να μεταβείτε στη λειτουργία "12ω" κρατήστε πατημένο το "+" για 5 δευτερόλεπτα ενώ είστε σε αναμονή. Κάντε το ίδιο για να επιστρέψετε στη λειτουργία "24ω".

ΕΝΤΑΣΗ ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΥ

Επιτρέπει την αλλαγή της έντασης του προειδοποιητικού ήχου.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x3) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Ένταση συναγερμού". Στην οθόνη θα εμφανιστεί "b-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης του ήχου, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-". Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού ☰ μία φορά.



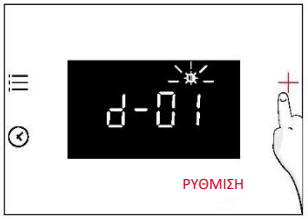


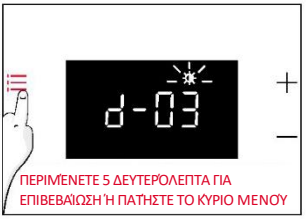


ΦΩΤΕΙΝΌΤΗΤΑ ΟΘΌΝΗΣ

Επιτρέπει την αλλαγή του τόνου φωτεινότητας της οθόνης φούρνου.
Πατήστε ☰ για να εισέλθετε στο κύριο μενού. Πατήστε τόσες φορές (x4) όσες χρειάζεστε για να επιλέξετε "Φωτεινότητα οθόνης". Στην οθόνη θα εμφανιστεί "d-01". Οι αριθμοί αντιπροσωπεύουν το επίπεδο έντασης της φωτεινότητας, που είναι δυνατό να επεξεργαστεί χρησιμοποιώντας "+/-". Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το μενού ☰ μία φορά.







ΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού Χρονοδιακόπτη πατώντας . Για να περιηγηθείτε εντός πατήστε τόσες φορές όσες χρειάζονται για να εισέλθετε στις ακόλουθες ρυθμίσεις:

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίσετε εκ των προτέρων τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το "Μενού χρονοδιακόπτη".



Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά όταν ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. Κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος είναι δυνατή η αλλαγή της τιμής της διάρκειας, με είσοδο στη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος" και χρησιμοποιώντας "+/-". Όταν παρέλθει η διάρκεια, στην οθόνη θα εμφανιστεί "End".

Για να σταματήσετε τη διάρκεια μαγειρέματος κρατήστε πατημένο το κουμπί Χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας "-".

Όταν τελειώσει το μαγείρεμα:

1. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End", θα ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος για 30 δευτερόλεπτα εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε το κουμπί "Χρονοδιακόπτης" για να ακυρώσετε τον προειδοποιητικό ήχο. Η ένδειξη "End" θα εξαφανιστεί από την οθόνη και αντί αυτής θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο φούρνος βρίσκεται τώρα σε χειροκίνητη λειτουργία, η λειτουργία του φούρνου και ο μεταγωγέας θερμοστάτη θα πρέπει επίσης να απενεργοποιηθούν, διαφορετικά ο φούρνος θα συνεχίσει να θερμαίνεται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο προειδοποιητικός ήχος θα σιγήσει με οποιοδήποτε άλλο πάτημα κουμπιού εκτός από το κουμπί Χρονοδιακόπτη , με την ένδειξη "End" να παραμένει στην οθόνη και τον φούρνο να παραμένει εκτός λειτουργίας.

MINUTE MINDER

Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ξυπνητήρι.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ: πατήστε για να εισέλθετε στο μενού χρονοδιακόπτη. Πατήστε όσες φορές χρειάζεται (x2) για να επιλέξετε τη λειτουργία "Minute minder". Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το "+/-" για να ρυθμίσετε την τιμή. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση ή πατήστε το "Μενού χρονοδιακόπτη".







Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση:

1. Το εικονίδιο συναγερμού αναβοσβήνει στην οθόνη και παράγεται ένας ήχος βομβητή διάρκειας 30 δευτερολέπτων εάν δεν ακυρωθεί.
2. Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να ακυρώσετε τον ήχο συναγερμού. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας. Ο φούρνος θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να περιστραφεί ο αριστερός διακόπτης στη θέση 0.

Για να σταματήσετε το Minute Minder κρατήστε πατημένο το κουμπί χρονοδιακόπτη για 3 δευτερόλεπτα ή μηδενίστε την τιμή χρησιμοποιώντας "-".

ΈΝΔΕΙΞΗ ΚΑΤΆΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΤΑΓΩΓΈΑ ΦΟΎΡΝΟΥ

Επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος:

Όταν ο επιλογέας λειτουργίας μαγειρέματος του φούρνου περιστραφεί σε οποιαδήποτε από τις θέσεις "ON", στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο (Λειτουργία μαγειρέματος ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ).

Επιλογέας θερμοκρασίας:

Οποτεδήποτε η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο (Θερμοστάτης ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ).

4.2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

4.2.1. ΤΥΠΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για λειτουργίες που απαιτούν προθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρακάτω πίνακα για όσο αφορά την προθέρμανση.
"ΝΑΙ" σημαίνει ότι απαιτείται προθέρμανση. "ΟΧΙ" σημαίνει ότι δεν προτείνεται προθέρμανση και τα τρόφιμα πρέπει να εισάγονται με κρύο φούρνο.

Σύμβολο	Λειτουργία	Προτεινόμενη θέση ραφιού	Προθέρ-μανση	Προτάσεις
	Απόψυξη		ΟΧΙ	Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, επιτρέποντάς τους να αποψυχθούν αργά χωρίς να αλλάξει η περιεκτικότητα των τροφίμων σε πρωτεΐνες.
	***Πολυεπίπεδο	L3/L4 για μονό επίπεδο L2+L5 για διπλό επίπεδο L2+L4+L6 για τριπλό επίπεδο	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, μπισκότα και πίτσες σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ιδανικό για μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών.
	***Με υποστήριξη ανεμιστήρα	L2/L3/L4	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου, λαχανικά και αρτοσκευάσματα σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιώντας τον συνδυασμό του ανεμιστήρα με τα άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία.
	*ECO	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: μαγείρεμα κομματιών κοτόπουλου, ολόκληρων κομματιών κρέατος, ψαριού ή ογκρατέν. Σύρετε τον δίσκο σταξίματος κάτω από το ράφι για τη συλλογή των ζουμιών. Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα διατηρώντας το φαγητό υγρό και μαλακό. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μόλις ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η προσαρμογή της θερμοκρασίας δεν πρέπει να μειωθεί σε αυτή τη λειτουργία μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
	Κάτω Θέρμανση+ Ανεμιστήρας	L3/L4	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: τάρτες, κις και λεπτές πίτσες με χρήση ανεμιστήρα και κάτω θέρμανση. βοηθά στο μαγείρεμα του πάνω μέρους με έμμεση ακτινοβολία θερμότητας.
	*Άνω - κάτω θέρμανση	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: κέικ, ψωμιά, μπισκότα, κις σε ένα επίπεδο χρησιμοποιώντας και πάνω και κάτω θέρμανση.
	**Supergrill	L6 για λεπτά κομμένα τρόφιμα L4 για πιο χοντροκομμένα τρόφιμα	ΟΧΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: λουκάνικα, μπριζόλες και φρυγανισμένο ψωμί σε μεγάλες ποσότητες. Θερμαίνεται ολόκληρη η περιοχή κάτω από το στοιχείο του γκριλ. Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα. Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος (εάν χρειάζεται).
	Πίτσα	L2/L3	ΝΑΙ	ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ: όλα τα είδη πίτσας με ή χωρίς προθέρμανση του φούρνου.

* Υποβλήθηκε σε δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για σκοπούς δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και ενεργειακής κλάσης.

**Να χρησιμοποιείται με κλειστή την πόρτα.

(***) Ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5.ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

5.1. ΓΕΝΙΚΌΣ ΠΊΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά)
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ / Μάφιν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	20-30
			Πολυεπίπεδο	155°C			L4	30-40
			Με υποστήριξη ανεμιστήρα	140°C			L4	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	35-45
		3	Πολυεπίπεδο	145°C		Ταψιά βαθιά + ψησίματος + ψησίματος	L2+L4+L6	40-50
	Παντεσπάνια (26 cm Ø)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	160°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	30-40
			Πολυεπίπεδο	160°C			L3	30-40
			Με υποστήριξη ανεμιστήρα	150°C			L2	20-30
		2	Πολυεπίπεδο	150°C		Μεταλλικές σχάρες + Φόρμα για κέικ	L1+L4	40-50
	Μπισκότα/ Μπισκότα βουτύρου	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	30-40
			Πολυεπίπεδο	150°C			L3	25-35
			Με υποστήριξη ανεμιστήρα	130°C			L4	15-25
		2	Πολυεπίπεδο	140°C		Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	50-60
	Σου	1	Άνω - κάτω θέρμανση	190°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	170°C		Ταψί βαθύ	L2+L5	35-45
	Πουτίγκα Yorkshire	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	20-30
	Μαρέγκες	1	Πολυεπίπεδο	90°C	Υ	Ταψί βαθύ	L4	80-100
	Μακαρόν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	15-20
	Μηλόπιτα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	70-80
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-70
	Ταρτ τατέν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L4	60-70
	Τάρτες	2	Κάτω Θέρμανση+ ανεμιστήρας	180°C	N	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L3	30-40
	Σουφλέ σοκολάτας	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί βαθύ + φόρμες	L3	10-15
	Τσιζκέικ	1	Άνω - κάτω θέρμανση	150°C	Υ	Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ	L2	50-65
	Κατεψυγμένα κρουασάν	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	20-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C		Ταψί βαθύ	L2+L5	25-35
		3	Πολυεπίπεδο	160°C		Ταψί βαθύ	L2+L4+L6	30-40
	Στρούντελ, κατεψυγμένο	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Υ	Ταψί βαθύ	L3	30-45

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά)
Ψωμιά και λαγάνες	Φρυγανιές	1	Supergrill	μέγ.	N	Μεταλλική σχάρα	L6	8-10
	Φοκάτσια	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	25-35
	Ψωμί, ολικής αλέσεως	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	30-50
Αλμυρές πίτες και στη γάστρα	Αλμυρές τούρτες / Κις (26 cm Ø)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1 ή L2	30-50
		2	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλική σχάρα + φόρμα Κις	L1+L4	50-70
	Σουφλέ τυριού	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-30
	Λαζάνια, φρέσκα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	30-45
	Λαζάνια, κατεψυγμένα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
	Κανελόνια, φρέσκα	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L3	35-50
	Ψητά ζυμαρικά	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
Πίτσα	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	230°C	Y	Ταψί βαθύ	L2 ή L3	15-25
	Πίτσα, φρέσκια (Ταψί)	1	Πίτσα	230°C	N	Ταψί βαθύ	L2 ή L3	25-35
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	μέγ.	Y	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	8-15
	Πίτσα, φρέσκια (στρογγυλή)	1	Πίτσα	μέγ.	N	Ταψί ψησίματος	L2 ή L3	10-25
		2	Πολυεπίπεδο	180°C	Y	Ταψιά βαθιά + ψησίματος	L2+L5	30-40
	Πίτσα, κατεψυγμένη (λεπτή κρούστα)	1	Πίτσα	220°C	Y	Μεταλλική σχάρα	L3	10-15
		2	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Μεταλλικές σχάρες	L2+L5	15-20
		3	Πολυεπίπεδο	180°C		Μεταλλικές σχάρες	L2+L4+L6	15-25
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητό κοτόπουλο ολόκληρο ** (1-1,5kg)	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L3	50-70
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L2	45-60
	Μπούτια κοτόπουλου	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L4	30-50
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	190°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	30-50
	Ψητή πάπια**	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L3	50-70

Κατηγορία	Συνταγή	Αριθ. επιπέδων	Πρόγραμμα μαγειρέματος	T°C	Προθέρμανση	Εξάρτημα μαγειρέματος	Θέση ραφιού	Χρόνος μαγειρέματος μετά την προθέρμανση *(λεπτά)
Κρέατα και Πουλερικά	Ψητή γαλοπούλα**	1	ECO	220°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	50-70
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L2	45-60
	Χοιρινά παϊδάκια (1000-1200g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L3	80-100
	Λουκάνικα**	1	Supergrill	230°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο L1	L4	30-40
	Ροσμπίφ (500g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	220°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	20-40
	Ρολό κιμά (1000-1500g)	1	Άνω - κάτω θέρμανση	180°C	Y	Ταψί ψησίματος	L3	40-50
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	ECO	220°C	N	Ταψί βαθύ	L4	55-75
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L2 ή L3	50-60
Ψάρια και θαλασσινά	Θαλασσινά στη σχάρα	1	Supergrill	220°C	N	Μεταλλική σχάρα	L4	15-30
	Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	20-25
	Φιλέτο ψαριού	1	Άνω - κάτω θέρμανση	170°C	Y	Ταψί βαθύ	L3	10-25
	Ψητά ψάρια	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στο L1	L4	20-30
Λαχανικά	Λαχανικά ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (300-500g)	1	Πολυεπίπεδο	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	25-35
	Πατάτες ογκρατέν	1	ECO	200°C	N	Μεταλλική σχάρα + Πυρίμαχο σκεύος	L4	25-35
	Ψητές πατάτες	1	Άνω - κάτω θέρμανση	200°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	50-60
		1	Με υποστήριξη ανεμιστήρα	180°C	Y	Ταψί βαθύ	L4	20-30
Πλήρες μενού	Κομμάτια κοτόπουλου + μηλόπιτα + ψητά ζυμαρικά	3	Πολυεπίπεδο	180°C	N	Ταψί βαθύ + (Μεταλλική σχάρα + Φόρμα για κέικ) + (Μεταλλική σχάρα + πυρίμαχο σκεύος)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και τα συστατικά του καταναλωτή.
*αν απαιτείται προθέρμανση
** Αν χρειαστεί, γυρίστε το φαγητό στα μισά του μαγειρέματος.
*** εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για μαγείρεμα τουρτών, κις και άλλων συνταγών που απαιτούν φόρμα ή δοχείο σε 2 επίπεδα, τοποθετήστε τα κλιμακωτά: το επάνω ταψί στην αριστερή πλευρά και το κάτω ταψί στη δεξιά πλευρά.

6.ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ

6.1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΣΥΣΤΆΣΕΙΣ

Ο τακτικός καθαρισμός μπορεί να παρατείνει τον κύκλο ζωής της συσκευής σας. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε χειροκίνητο καθαρισμό

- Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα βοηθήσει να διατηρείται ο φούρνος απόλυτα καθαρός.
- Μην επενδύετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστασία μιας χρήσης που διατίθεται από τα καταστήματα. Αλουμινόχαρτο ή οποιαδήποτε άλλη προστασία, σε άμεση επαφή με το καυτό σμάλτο, κινδυνεύει να λιώσει και να αλλοιώσει το σμάλτο των εσωτερικών χώρων.
- Για να αποφύγετε την υπερβολική βρωμιά του φούρνου σας και τις έντονες μυρωδιές καπνού που προκύπτουν, συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερα να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να χαμηλώσετε λίγο τη θερμοκρασία.
- Εκτός από τα εξαρτήματα που παρέχονται με το φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα και φόρμες ψησίματος ανθεκτικά σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

6.2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΟΥ ΦΟΎΡΝΟΥ

6.2.1. ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: λειτουργίες καθαρισμού

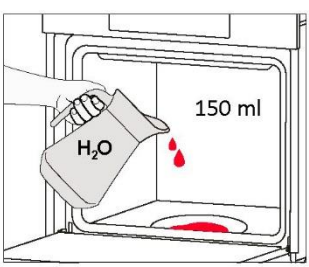
Hydroeasy

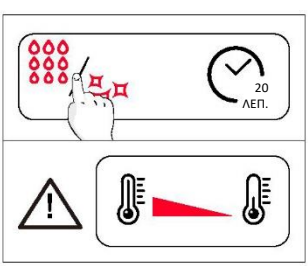
Η λειτουργία Aquactiva έχει επινοηθεί για να αντιμετωπίζεται απρόσκοπτα η ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού.

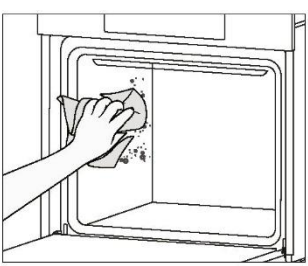
Πώς λειτουργεί:

1. Ρίξτε 150 ml νερό με μια σταγόνα υγρού για τα πιάτα στο κάτω ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.
2. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση / και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση "100 °C". Αφήστε τη λειτουργία να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
3. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
4. Μόλις κρυώσει η συσκευή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με όλες τις θερμές επιφάνειες, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς για να αποφύγετε πιθανές διαβρώσεις.







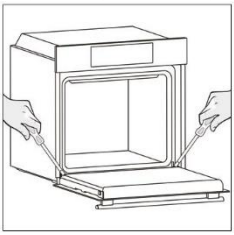
Καταλυτικός καθαρισμός

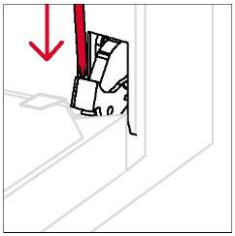
Τα καταλυτικά πάνελ επενδύουν την κοιλότητα του φούρνου και σας παρέχουν την πολυτέλεια να μην χρειάζεται ποτέ να αντιμετωπίσετε έναν βρώμικο φούρνο.
Τα πάνελ είναι επικαλυμμένα με ένα ειδικό σμάλτο που διαθέτει μια μικροπορώδη δομή, ικανή να απορροφά τα γράσα από τις πιτσιλιές.
Μέσω μιας καταλυτικής χημικής αντίδρασης, μετατρέπουν αποτελεσματικά το απορροφημένο λίπος σε αέρια στοιχεία όταν εκτίθενται σε υψηλές θερμοκρασίες.

Σύσταση: Εξετάστε το ενδεχόμενο αντικατάστασης των καταλυτικών πάνελ μετά από περίπου τρία χρόνια χρήσης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για δύο έως τρεις κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα. Αυτό εξασφαλίζει βέλτιστη απόδοση και καθαριότητα.

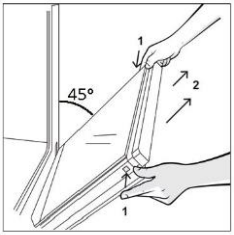
6.2.2. ΕΞΩ ΑΠΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ: αφαίρεση και καθαρισμός της γυάλινης πόρτας

1. Ανοίξτε την πόρτα κατά 90°, περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης των μεντεσέδων προς τα έξω από τον φούρνο.

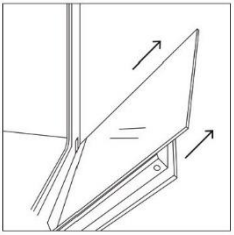




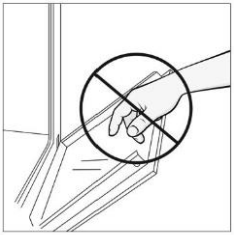
2. Τοποθετήστε την πόρτα σε γωνία 45°. Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κουμπιά σε αμφότερες τις πλευρές των πλευρικών ώμων της πόρτας και τραβήξτε προς τα εσάς σας για να αφαιρέσετε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας.



3. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τα τζάμια του φούρνου, ξεκινώντας από το εσωτερικό Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κρατήστε σταθερά τα τζάμια και με τα δύο χέρια και τοποθετήστε τα σε μια μαλακή, επίπεδη επιφάνεια (π.χ. σε ένα ύφασμα).



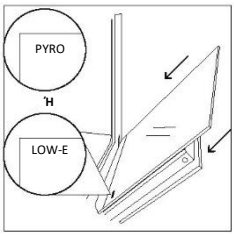
4. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το εξωτερικό τζάμι δεν αφαιρείται.



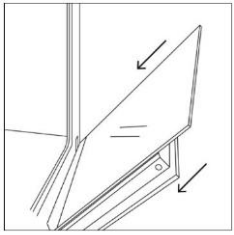
5. Καθαρίστε το τζάμι με ένα μαλακό πανί και κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.



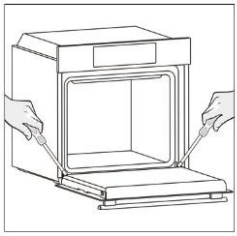
6. Τοποθετήστε τους υαλοπίνακες, φροντίζοντας ώστε η ετικέτα "LOW-E/PYRO" να είναι σωστά αναγνώσιμη και τοποθετημένη στην κάτω αριστερή πλευρά της πόρτας, κοντά στον μεντεσέ της αριστερής πλευράς. Με αυτόν τον τρόπο, η τυπωμένη ετικέτα στο πρώτο τζάμι θα παραμείνει στο εσωτερικό της πόρτας.

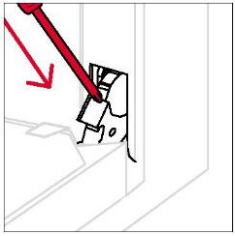


7. Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα τζαμιών της πόρτας των πιέζοντάς το προς τα μέσα μέχρι να ακούσετε ένα κλικ από τα δύο πλευρικά κουμπιά.



8. Στη συνέχεια, επαναφέρετε την πόρτα στις 90° και περιστρέψτε τις γλωττίδες ασφάλισης του μεντεσέ προς τα μέσα, προς το εσωτερικό του φούρνου.



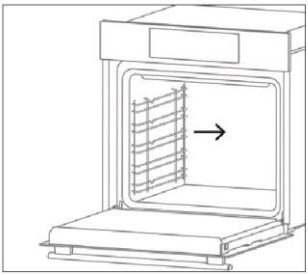


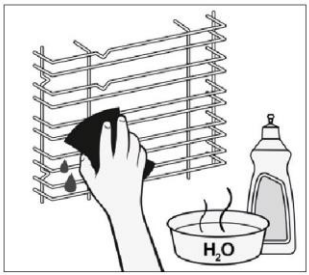
6.3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

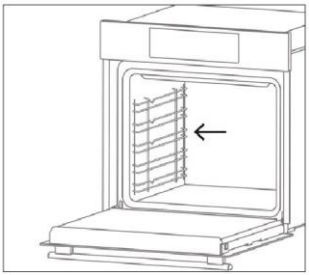
Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε καλά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και τα στεγνώνετε με μια πετσέτα. Για επίμονα υπολείμματα, σκεφτείτε να μουλιάσετε τα εξαρτήματα σε ένα μείγμα νερού και σαπουνιού για περίπου 30 λεπτά πριν τα πλύνετε για δεύτερη φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΠΛΕΥΡΙΚΏΝ ΡΑΦΙΏΝ:

- **Μοντέλο 6 επιπέδων**
  1. Αφαιρέστε τα πλευρικά ράφια τραβώντας τα προς την κατεύθυνση των βελών.
  2. Για να καθαρίσετε τα πλευρικά ράφια είτε τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων είτε χρησιμοποιείτε ένα υγρό σφουγγάρι, φροντίζοντας να τα στεγνώσετε μετά.
  3. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε τα πλευρικά ράφια με την αντίστροφη σειρά.







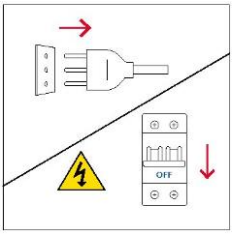
6.4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΑΝΤΙΚΑΤΆΣΤΑΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

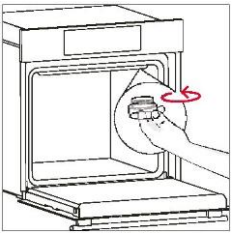
Αλλαγή της λάμπας στην οροφή:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, αποσυναρμολογήστε τη λάμπα και αντικαταστήστε την με μια νέα λάμπα του ίδιου τύπου.
3. Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, αντικαταστήστε το γυάλινο κάλυμμα.

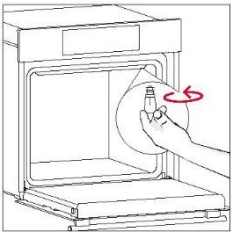
Βήμα 1



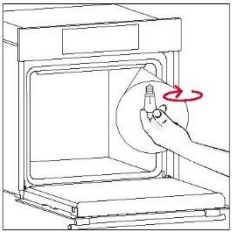
Βήμα 2



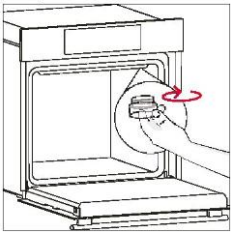
Βήμα 3



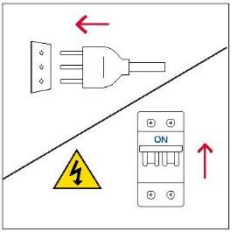
Βήμα 4



Βήμα 5



Βήμα 6

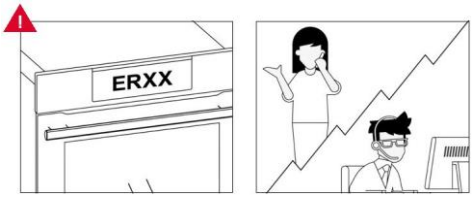


Αυτό το προϊόν περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (λαμπτήρας)

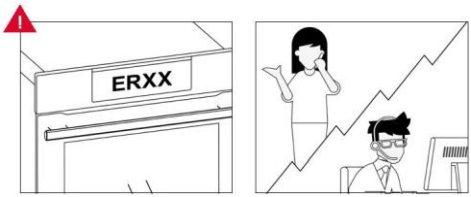
7.ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν, κατά τη διάρκεια της χρήσης του φούρνου, παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο κωδικός "ER" ακολουθούμενος από δύο ψηφία, τα οποία θα προσδιορίζουν το σφάλμα.
Προχωρήστε σβήνοντας τον φούρνο και αποσυνδέοντάς τον από την πρίζα, περιμένετε λίγα λεπτά και στη συνέχεια επανασυνδέστε τον.
Εάν το σφάλμα εξαφανιστεί, μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του φούρνου. Εάν δεν εξαφανιστεί, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό (ERXX) που βλέπετε στην οθόνη.

Λάθος



Καπνός



8.ΠΡΟΣΤΑΣΊΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ

8.1. ΔΙΆΘΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

Αυτή η συσκευή φέρει επισήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (ΑΗΗΕ). Τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) περιέχουν τόσο ρυπογόνες ουσίες (που μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά δομικά στοιχεία (που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν).



Είναι σημαντικό τα ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) να υποβάλλονται σε συγκεκριμένη επεξεργασία για την σωστή απομάκρυνση και απόρριψη των ρύπων και ανάκτηση όλων των υλικών.

Οι χρήστες ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν συνιστούν περιβαλλοντικό κίνδυνο. Είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:

- τα ΑΗΗΕ δεν πρέπει να αντιμετωπίζονται ως οικιακά απορρίμματα·
- τα ΑΗΗΕ πρέπει να μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων υπό τη διαχείριση των δήμων ή ειδικών πιστοποιημένων εταιρειών.

Σε πολλές χώρες, ενδέχεται να παρέχονται υπηρεσίες αποκομιδής μεγάλων ΑΗΗΕ. Όταν αγοράζετε μια νέα συσκευή, η παλαιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος οφείλει να την αποδεχτεί χωρίς χρέωση, αρκεί η συσκευή να είναι ισοδύναμου τύπου και να έχει τις ίδιες λειτουργίες με τη συσκευή που αγοράζετε.

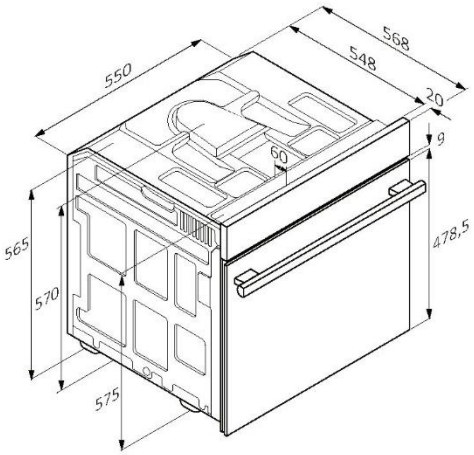
8.2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Όπου είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθήστε πάντα να τον γεμίζετε.

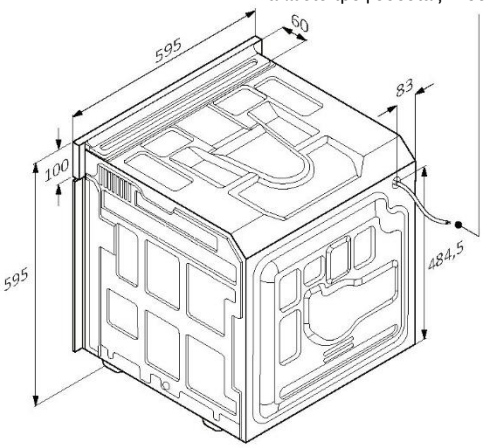
Να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο πιο σπάνια γίνεται, γιατί η θερμότητα από την κοιλότητα διασκορπίζεται κάθε φορά που (η πόρτα) ανοίγει. Για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήστε το φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος.

Διατηρείτε τις τσιμούχες καθαρές και για να αποφύγετε τυχόν διασπορά θερμότητας έξω από την κοιλότητα. Αν έχετε συμβόλαιο ηλεκτρικής ενέργειας με ωριαία χρέωση, το πρόγραμμα «καθυστερημένο μαγείρεμα» κάνει την εξοικονόμηση ενέργειας πιο απλή, μετακινώντας τη διαδικασία μαγειρέματος για να ξεκινήσει στη χρονική περίοδο μειωμένης χρέωσης.

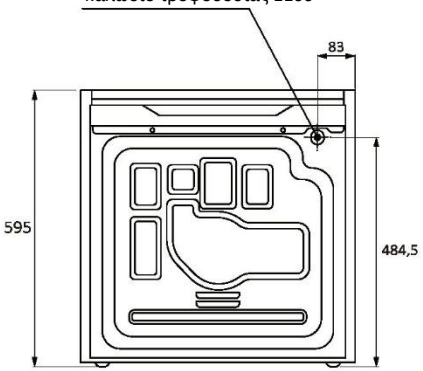
9.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

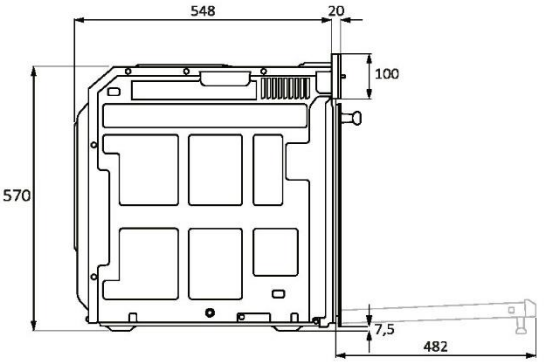


καλώδιο τροφοδοσίας 1100

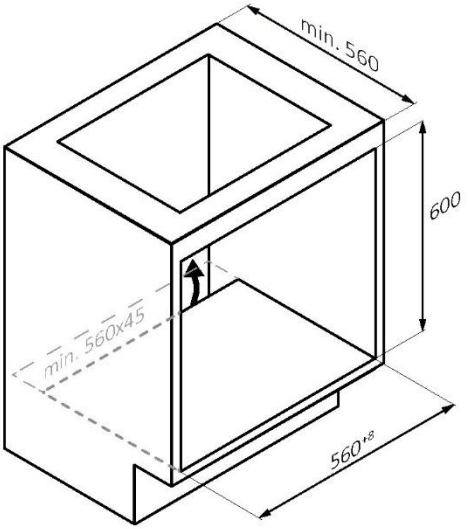


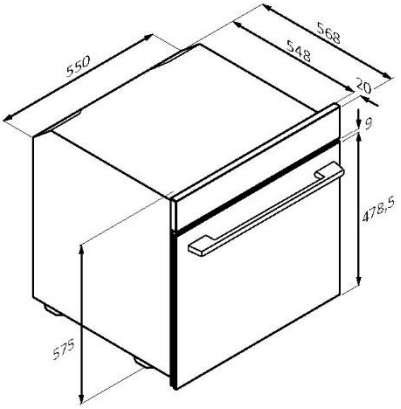
καλώδιο τροφοδοσίας 1100

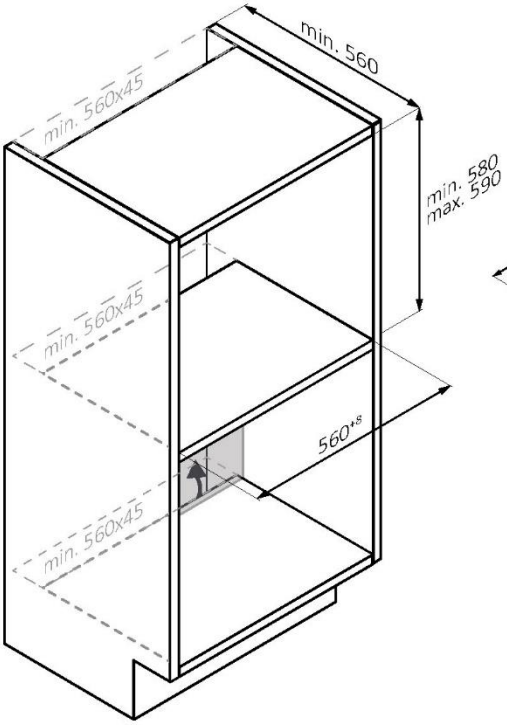


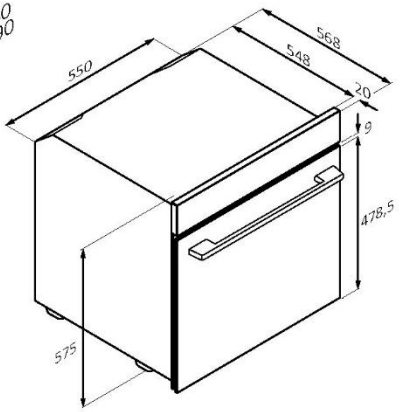


mm

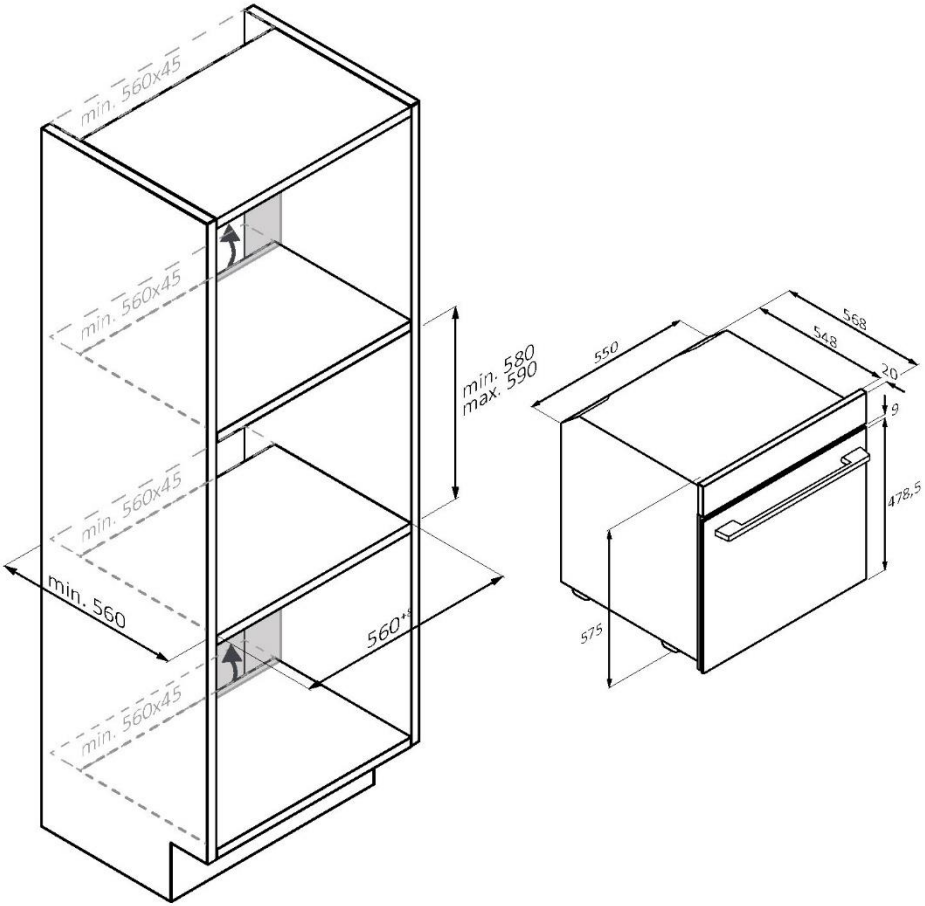

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

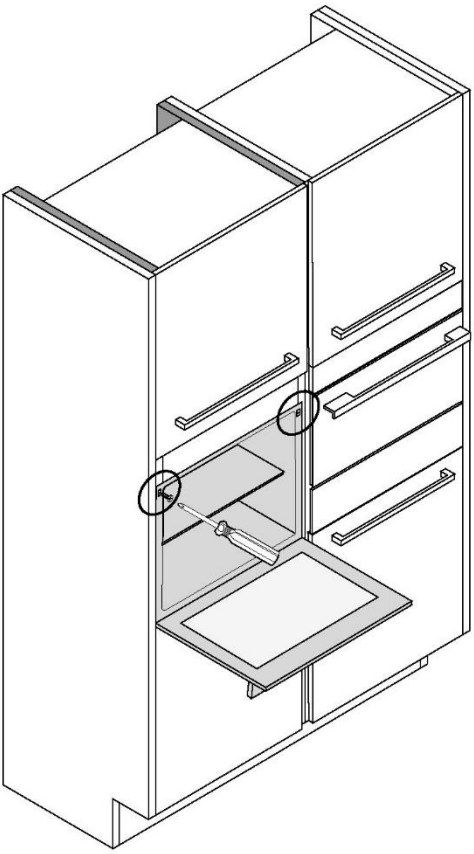
mm

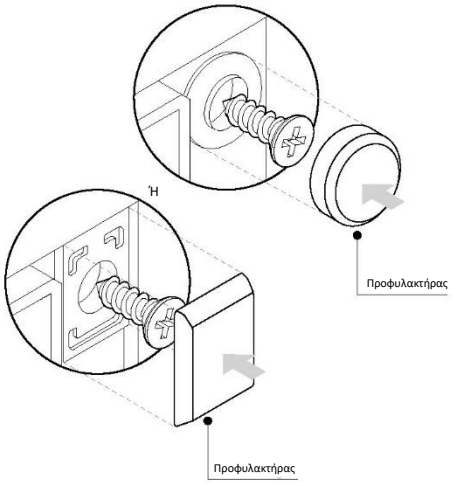


*

EL Εάν τα έπιπλα είναι καλυμμένα με πυθμένα στο πίσω μέρος, δημιουργήστε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

mm





mm

WELKOM

Bedankt dat u voor ons product heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door, inclusief de veiligheidsinstructies, om uw veiligheid te garanderen en de beste resultaten te verkrijgen, en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Noteer voordat u de oven installeert het serienummer, dat u mogelijk nodig hebt voor reparaties. Controleer op eventuele schade die is ontstaan tijdens het transport en raadpleeg vóór gebruik een technicus als u twijfelt. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

OPMERKING: Houd er rekening mee dat de functies en accessoires van de oven kunnen verschillen afhankelijk van het model dat u hebt gekocht.

OVERZICHT

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

2. PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. Overzicht van het product

2.2. Accessoires

2.3. Bedieningspaneel

3. VOORDAT U BEGINT

3.1. Informatie om te beginnen

3.2. Eerste gebruik

3.3. Voorafgaande reiniging

4. WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. Hoe het product werkt

4.2. Kookfuncties

4.2.1. Standaardfuncties

5. BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. Algemene bereidingstabel

6. ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. Algemene aanbevelingen

6.2. De oven schoonmaken

6.2.1. Binnenkant van de oven: reinigingsfuncties

6.2.2. Buitenkant van de oven: de glazen deur verwijderen en schoonmaken

6.3. Schoonmaken van accessoires

6.4. Onderhoud

7. PROBLEMEN OPLOSSEN

8. MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

9. INSTALLATIE

1.VEILIGHEIDSINFORMATIE

ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Gebruik geen stoomreiniger voor reinigingswerkzaamheden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de oven.

Gebruik volgens aangegeven gebruik

- Gebruik de oven uitsluitend voor het beoogde doel: het bereiden van voedsel. Ieder ander soort gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt als oneigenlijk en daarom gevaarlijk beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade voortkomend uit oneigenlijk, onjuist of nodeloos gebruik.

Gebruiksbeperkingen

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, mits zij onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als zij niet onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij deze personen door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen over de werking van het apparaat.
  Houd kinderen in de gaten, om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het apparaat en de toegankelijke delen ervan heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kleine kinderen uit de buurt.

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- De oven kan hoog in een kolom worden neergezet of onder een aanrecht. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Maak de openingen zoals aangegeven op de illustraties, afhankelijk van het type fitting. Bevestig de oven altijd aan de meubels met de met het apparaat meegeleverde schroeven.
- Er zijn geen aanvullende handelingen/instellingen nodig om het apparaat op de nominale frequenties te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Tijdens de installatie moet de oven worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Als de service van de fabrikant vereist is om storingen te corrigeren die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze service niet gedekt door de garantie. De installatie-instructies voor professioneel gekwalificeerd personeel moeten worden gevolgd.
- Een onjuiste installatie kan schade of persoonlijk letsel veroorzaken aan personen, dieren of eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of letsel.
- De installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die de geldende wetgeving in het land van installatie en de instructies van de fabrikant kent en naleeft.
- Controleer na het uitpakken altijd of het apparaat niet beschadigd is, neem in geval van problemen contact op met de klantenservice voordat u het apparaat installeert en sluit het niet aan op de voeding.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Gebruik tijdens de installatie de handgreep van de ovendeur niet om de oven op te tillen en te verplaatsen.
- Het meubilair waarin wordt geïnstalleerd en de aangrenzende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen van 95°C.
- Het wordt aanbevolen om tijdens de installatie beschermende handschoenen te dragen om snijwonden te voorkomen.
- Installeer het product niet in open omgevingen die blootstaan aan atmosferische invloeden.

- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik op een hoogte lager dan 2000 m.
- Verwijder beschermfolie en reclamestickers op de voorkant van de oven voor het eerste gebruik.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional.
  De aansluiting op de stroombron kan worden gemaakt met een stekker of met een vaste bedrading. Plaats tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, die de maximale aangesloten belasting kan dragen en die in overeenstemming is met de huidige wetgeving. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie.
  De groen-gele aardkabel mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de meerpolige scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat eenmaal is geïnstalleerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Laat alle reparaties uitsluitend over aan de klantenserviceafdeling en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen.
- De oven moet worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert. Plaats ze na het reinigen terug volgens de instructies.

- Het gebruik van een elektrisch apparaat brengt de inachtneming van bepaalde fundamentele regels met zich mee:
  - trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen;
  - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
  - over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengkabels niet aanbevolen;
  - in geval van storing en/of slechte werking, het apparaat uitschakelen en het niet manipuleren.
- **OPMERKING:** Aangezien voor de oven onderhoudswerkzaamheden nodig zouden kunnen zijn, is het raadzaam om nog een stopcontact vrij te houden, zodat de oven daarop kan worden aangesloten als hij wordt verwijderd uit de ruimte waarin hij is geïnstalleerd.
- Niet correct uitgevoerde reparaties, installatie en onderhoud kunnen de gebruiker ernstig in gevaar brengen.
- De fabrikant verklaart hierbij dat het geen verantwoordelijkheid aanvaardt voor directe of indirecte schade veroorzaakt door onjuiste installatie, onderhoud of reparatiewerkzaamheden. Bovendien is hij niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de afwezigheid of onderbreking van het aardingssysteem (bijv. elektrische schokken).
- **LET OP:** Om ieder risico veroorzaakt door het per ongeluk resetten van het thermische uitschakelapparaat te voorkomen, mag het apparaat niet worden gevoed door een extern schakeltoestel, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
- Het apparaat is niet ontworpen om te worden geactiveerd door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

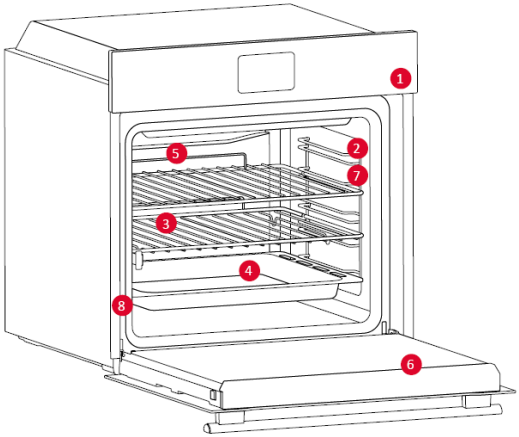
GEBRUIK EN ONDERHOUD

- De lekbak vangt de resten op die tijdens het koken druppelen.
- Wanneer u de Airfry-plaat of het rooster op de zijrekken plaatst, moet u ervoor zorgen dat het kortere gedeelte van de zijkant (tussen de stop en het uiteinde) naar de binnenkant van de oven is gericht. Als het rooster een decoratieve metalen balk heeft, let er dan op dat deze aan de buitenkant van de oven wordt geplaatst, zodat het merklogo zichtbaar en leesbaar is. Raadpleeg voor de juiste plaatsing ook de afbeelding in het hoofdstuk ‘Accessoires’ van deze gebruikershandleiding.

- Gebruik voor het reinigen van ovendeurruiten geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat het glasoppervlak hierdoor bekrast kan raken, wat kan leiden tot breuk van het glas.
- Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen.
- Tijdens het koken kan vocht in de ovenholte of op het glas van de deur condenseren. Dit is een normale toestand. Om dit effect te verminderen, 10–15 minuten wachten na het inschakelen, alvorens voedsel in de oven te zetten. De condens verdwijnt in ieder geval wanneer de oven de bereidingstemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met een deksel in plaats van een open schaal.
- Probeer om voedsel na het koken niet langer dan 15–20 minuten in de oven te laten staan.
- Een lange stroomstoring tijdens een voorkomende kookfase kan een storing van de monitor veroorzaken. Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Verwijder nooit de ovendeurafdichting.
- ⚠ **VOORZICHTIG:** Vul de bodem van de holte niet opnieuw met water tijdens het koken of wanneer de oven heet is.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale houders.
- Was alle accessoires voor het eerste gebruik met een oplossing van heet water en afwasmiddel.

2.PRODUCTINTRODUCTIE

2.1. OVERZICHT VAN HET PRODUCT

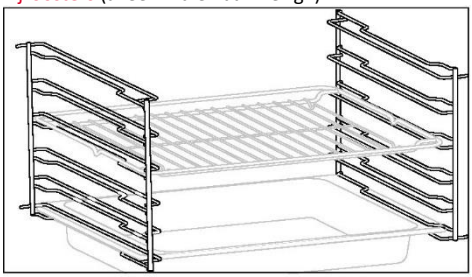


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Metalen roosters
4. Plaat
5. Ventilatorkap
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)
8. Serienummer en QR-code

Schrijf hier uw serienummer voor raadpleging in de toekomst.

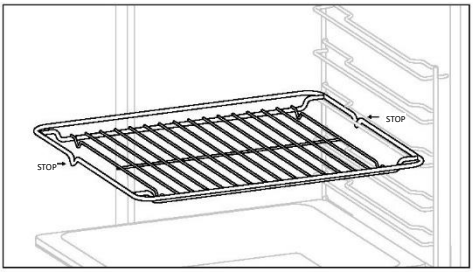
2.2. ACCESSOIRES

Zijroosters (alleen indien aanwezig*)



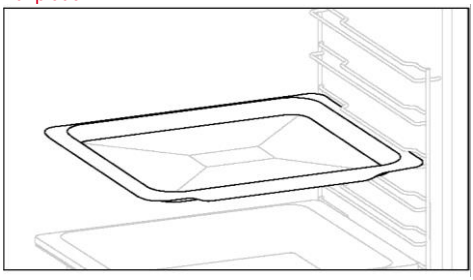
De zijrekken bevinden zich aan beide zijden van de ovenholte en zijn ontworpen om bakplaten en roosters op te plaatsen tijdens het koken.

Metalen rooster



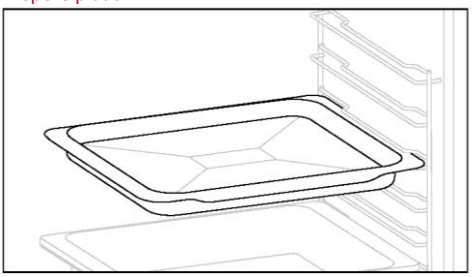
Een metalen rooster in een oven is een verwijderbare, verstelbare plank die kookgerei ondersteunt, voor een gelijkmatige garing zorgt en schoonmaken gemakkelijk maakt. Het kan worden gebruikt om borden en pannen op verschillende hoogtes te zetten voor verschillende bereidingsbehoeften.

Bakplaat



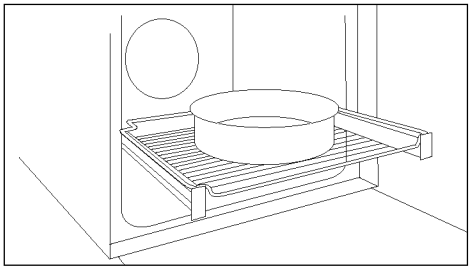
Een bakplaat is ideaal voor een gelijkmatige bruining van de bodem, waardoor hij perfect is voor koekjes en gebakjes dankzij het ondiepe, platte ontwerp. Bovendien kan het onder een rooster plaatsen helpen om druppels opvangen en een vieze oven voorkomen.

Diepere plaat



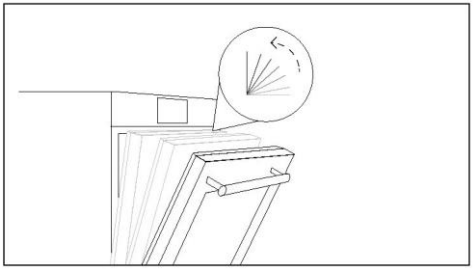
De diepere plaat is ideaal voor recepten met extra vloeistoffen of lagen, zoals ovenschotels of gebraad. De diepte is speciaal ontworpen om de gewenste consistentie van het voedsel dat erin wordt bereid te garanderen.

Telescopische geleiders



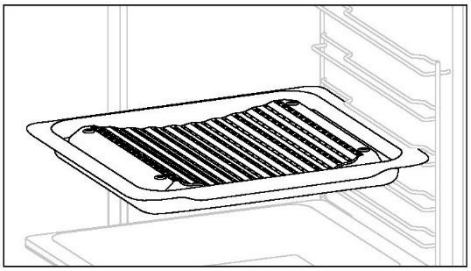
Telescopische ovenrails zijn schappen die uitgeschoven kunnen worden, zodat het makkelijker wordt om items te plaatsen of te verwijderen, zonder diep in een hete oven te hoeven reiken. Ze verbeteren de veiligheid en stabiliteit, en kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.

Soft-close/soft-open scharnieren (alleen indien aanwezig*)



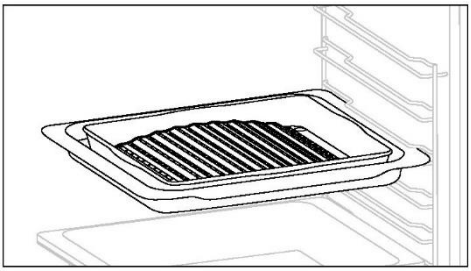
Soft-close en soft-open scharnieren reguleren de beweging van de deur en zorgen voor een soepele beweging en voorkomen dichtslaan.

Dubbele bakplaat – STOOM-modus
(alleen indien aanwezig*)



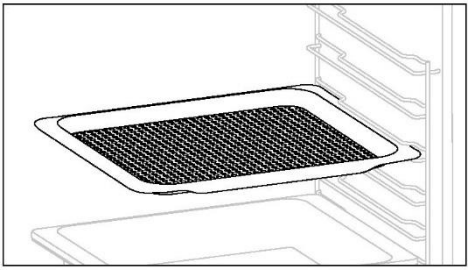
De holle vorm zorgt voor een goede circulatie van de vochtigheid die tijdens het koken wordt gegenereerd, waardoor de vochtigheidsgraad van het voedsel hoog blijft. Afhankelijk van de hoeveelheid water in de plaat, wordt een drogere of meer 'natte' bereiding verkregen.

Dubbele bakplaat – BBQ-modus (alleen indien aanwezig*)



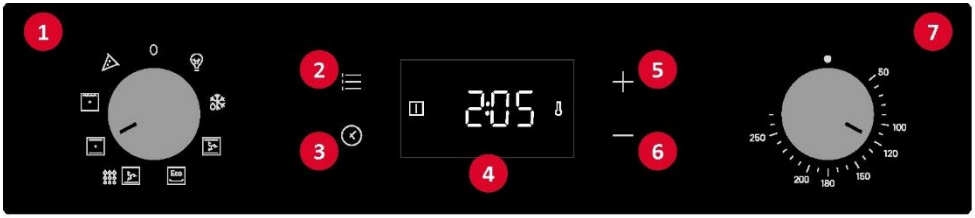
De bolle vorm is geschikt om te grillen in de oven op hoge temperatuur (220°C), waardoor een barbecueresultaat zelfs thuis mogelijk is met weinig rook dankzij het afvoeren van de vetten op de bodem van de plaat.

Airfry-plaat (alleen indien aanwezig*)



De airfry-plaat zorgt ervoor dat de hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een krokantere buitenkant met behoud van de malsheid binnenin. Optioneel kan er een bakplaat bij L1 worden geplaatst om sappen of paneermeel op te vangen.

2.3. BEDIENINGSPANEEL



Functies en de functievolgorde kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het model.

1. Functiekeuzeknop
2. Hoofdmenu
3. Timer
4. Led-display
5. Plustoets (+)
6. Mintoets (-)
7. Temperatuurselectieknop

BELANGRIJKSTE FUNCTIES

Het display heeft 3 hoofdfuncties:

Symbool	Functie	Beschrijving
	Hoofdmenu	Druk eenmaal om het kinderslot te activeren, tweemaal om naar het tijdstip te gaan, driemaal voor het alarmvolume en viermaal voor de instelmodus van de helderheid.
	Menu Timer	Druk eenmaal voor de bereidingsduur, tweemaal voor de minutenteller.
+ −	**+/-**	Druk op deze toetsen om de waarden te verhogen/verlagen of om een functie in de instellingsmodi te activeren/deactiveren. Houd de +-toets 5 seconden ingedrukt om het tijdstip op het display te activeren.

3.VOORDAT U BEGINT

3.1. INFORMATIE OM TE BEGINNEN

Als u de oven voor het eerst aanzet, kunt u wat rook opmerken. Maak u geen zorgen, wacht gewoon tot de rook is verdwenen voordat u de oven gebruikt.

Hoe de verlichting werkt

De ovenholte wordt verlicht door een of meer lampen, die meestal worden geactiveerd zodra een bereidingsfunctie begint.

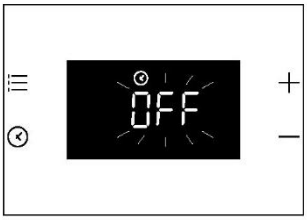
Hoe de koelventilator werkt

De koelventilator is verantwoordelijk voor het afvoeren van de hitte, zodat de oven en de omgeving niet te heet worden en de keukenapparatuur wordt beschermd tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Hij werkt tijdens en na de kookcyclus in relatie tot de interne temperatuur van de oven.
Als de koelventilator werkt, maakt hij meestal een zacht zoemend of gonzend geluid. U merkt misschien ook een warme luchtstroom op die uit de opening tussen de ovendeur en het bedieningspaneel komt.

3.2. EERSTE GEBRUIK

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet eerst het tijdstip worden ingesteld.

DE TIJD INSTELLEN: Op het display verschijnt 'OFF' (uit). Druk op '+' om het huidige uur aan te passen. Wacht 5 seconden op bevestiging.

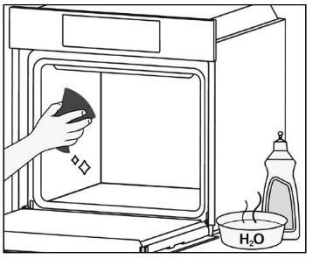


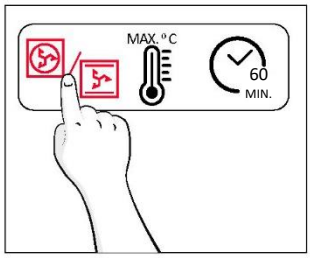


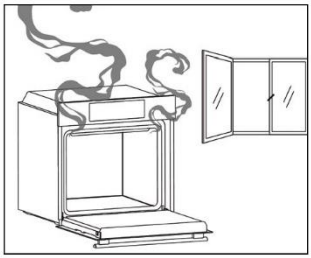


3.3. VOORAFGAANDE REINIGING

Reinig de oven, voordat u deze voor de eerste keer gebruikt. Wrijf externe oppervlakken af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires en veeg de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Stel de lege oven in op de maximumtemperatuur en laat hem ongeveer 1 uur aan staan, zo worden alle rondhangende geuren van nieuwheid verwijderd.





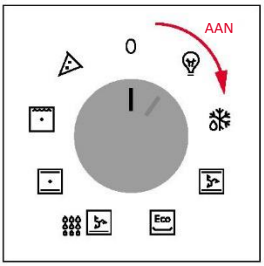


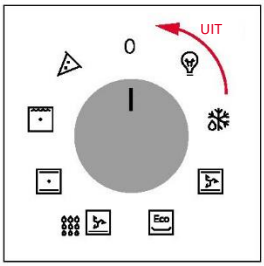
4.WERKING VAN HET PRODUCT

4.1. HOE HET PRODUCT WERKT

DE OVEN AAN-/UITZETTEN

Om de oven AAN te zetten, draait u aan de functieknop (rechtsom/linksom) en selecteert u een programma. Zet de functieknop naar de positie ‘0’ om hem weer uit te schakelen.

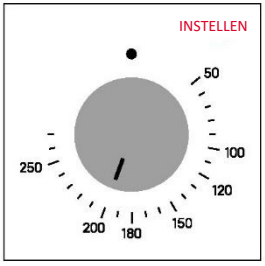




BEREIDINGSPROGRAMMA INSTELLEN

Draai aan de functieknop om het gewenste programma te selecteren en draai aan de temperatuurselectieknop om de temperatuur in te stellen.





HOOFDMENU

Ga naar het hoofdmenu door te drukken op ☰. Tik zo vaak als nodig is op ☰ om de naar de volgende instellingen te gaan:

KINDERSLOT

Met deze functie kunt u het scherm vergrendelen om ongewenst gebruik door minderjarigen te voorkomen.
Om de schermvergrendeling te activeren, drukt u eenmaal op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '+' om de functie te bevestigen.
Om de vergrendeling uit te schakelen, drukt u op 'Hoofdmenu' en vervolgens op '-'.

Activeren



Deactiveren



KLOK INSTELLEN

Hiermee kunt u het tijdstip wijzigen.
Druk op ☰ om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op ☰ om 'Tijdstip' te selecteren. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op Hoofdmenu ☰.

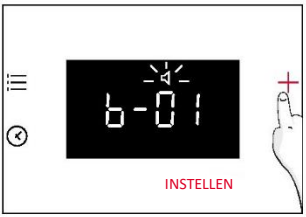


OPMERKING: De oven is standaard ingesteld op de 24-uursmodus. Om over te schakelen naar de 12-uursmodus houdt u '+' gedurende 5 seconden ingedrukt in stand-by. Doe hetzelfde om terug te schakelen naar de 24-uursmodus.

ALARMVOLUME

Hiermee kunt u het volume van de waarschuwingstoon wijzigen.
Druk op ☰ om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig is (x3) om 'Alarmvolume' te selecteren. Op het display verschijnt 'b-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van het geluid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu ☰.



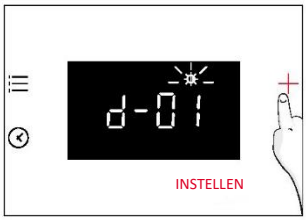




HELDERHEID DISPLAY

Hiermee kan de helderheid van de toon van het ovendisplay worden gewijzigd.
Druk op ☰ om naar het hoofdmenu te gaan. Tik zo vaak als nodig (x4) om 'Helderheid display' te selecteren. Op het display verschijnt 'd-01'. De getallen geven het intensiteitsniveau van de helderheid aan en kunnen worden aangepast met '+/-'. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk eenmaal op menu ☰.







TIMER-MENU

Ga naar het menu Timer door te drukken op . Tik zo vaak als nodig is op om de naar de volgende instellingen te gaan:

BEREIDINGSTIJD

Hiermee kan de bereidingstijd die nodig is voor het gekozen recept vooraf worden ingesteld.

ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Timer te gaan. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.



Het aftellen begint wanneer de timer is ingesteld. Tijdens de bereidingsfase is het mogelijk om de tijdsduur te wijzigen door naar de modus 'Bereidingsduur' te gaan en '+/-' te gebruiken. Wanneer de duur is verstreken, verschijnt 'End' (Einde) op het display.

Om de bereidingsduur te stoppen houdt u de toets Timer 3 seconden ingedrukt of reset u de timerwaarde met '-'.

Wanneer het bereiden klaar is:

1. 'End' (Einde) verschijnt op het display en er klinkt gedurende 30 sec. een waarschuwingstoon als dit niet wordt geannuleerd.
2. Druk op de toets 'Timer' om de waarschuwingstoon te annuleren. 'End' (Einde) verdwijnt van het display en in plaats daarvan wordt het huidige tijdstip weergegeven.

WAARSCHUWING: De oven staat nu in de handmatige modus, de ovenfunctie en de commutator van de thermostaat moeten ook worden uitgeschakeld; zo niet, dan gaat de oven verder met verwarmen.

OPMERKING: De waarschuwingstoon wordt gedempt als u op een andere toets drukt dan de toets Timer , terwijl 'End' (Einde) op het display blijft staan en de oven niet werkt.

MINUTENTELLER

Hiermee kunt u de oven als wekker gebruiken.

ACTIVEREN: Druk op om naar het menu Timer te gaan. Tik zo vaak als nodig (x2) op om de functie 'Minutenteller' te selecteren. Gebruik vervolgens '+/-' om de waarde te regelen. Wacht 5 seconden om te bevestigen of druk op 'Timer-menu'.







Wanneer het aftellen is voltooid:

1. Het pictogram Alarm knippert op het display en er klinkt een zoemtoon die 30 seconden aanhoudt als het alarm niet wordt geannuleerd.
2. Druk op een willekeurige toets om het alarmsignaal te annuleren. Het huidige tijdstip wordt op het display weergegeven. De oven blijft werken tot de linkerknop naar de 0-stand wordt gedraaid.

Om de Minutenteller te stoppen, houdt u de toets Timer 3 seconden ingedrukt of reset u de waarde met '-'.

STATUSINDICATIE OVENCOMMUTATOR

Keuzeknop bereidingsfunctie:

Wanneer de keuzeknop voor de bereidingsfunctie van de oven op een van de AAN-standen staat, verschijnt het pictogram (Bereidingsfunctie AAN) op het display.

Temperatuurselectieknop:

Wanneer de oventemperatuur lager is dan de ingestelde temperatuur, verschijnt het pictogram (Thermostaat AAN) op het display.

4.2. KOOKFUNCTIES

4.2.1. STANDAARDFUNCTIES

OPMERKING: Bij functies die voorverwarming vereisen, moeten alle accessoires tijdens deze fase worden verwijderd. Volg de instructies in de onderstaande tabel voor het voorverwarmen.
'JA' betekent dat voorverwarmen vereist is; 'NEE' betekent dat voorverwarmen niet wordt aanbevolen en dat voedsel in de koude oven moet worden geplaatst.

Symbool	Functie	Aanbevolen plaatpositie	Voorver-warmen	Suggesties
	Ontdooien		NEE	De ventilator circuleert lucht op kamertemperatuur rond het bevroren voedsel, waardoor het langzaam ontdooit zonder dat het eiwitgehalte van het voedsel verandert.
	***Multilevel	L3/L4 voor een enkel niveau L2+L5 voor dubbel niveau L2+L4+L6 voor drievoudig niveau	JA	IDEAAL VOOR: Taarten//cakes, koekjes en pizza's op een of meerdere niveaus. Ideaal voor het koken van verschillende voedingsmiddelen.
	***Met ventilator	L2/L3/L4	JA	IDEAAL VOOR: Hele kip, stukken kip, groenten en gebak op één niveau door de combinatie van de ventilator met bovenste en onderste verwarmingselementen.
Eco	*ECO	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Het bereiden van stukjes kip, hele stukken vlees, vis of gratineren. Schuif de lekbak onder het rooster om de sappen op te vangen. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om. Met deze functie kunt u energie besparen tijdens de bereiding, waardoor het voedsel vochtig en mals blijft. OPMERKING: Zodra de gewenste temperatuur is ingesteld, mag de temperatuurinstelling in deze functie niet worden verlaagd totdat het voorverwarmen is voltooid.
	Onderwarmte + ventilator	L3/L4	NEE	IDEAAL VOOR: Taarten, quiches en dunne pizza's met ventilator en een lagere temperatuur. Het helpt het bovenste gedeelte te garen met indirect uitgestraalde warmte.
	*Conventioneel	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Taarten/cakes, brood, koekjes, quiches op één niveau waarbij zowel boven- als onderwarmte wordt gebruikt.
	**Supergrill	L6 voor dun voedsel L4 voor dikker voedsel	NEE	IDEAAL VOOR: Grote hoeveelheden worstjes, biefstukken en geroosterd brood. Het hele gebied onder het grillelement wordt heet. Gebruiken met de deur dicht. Draai het voedsel om als twee derde van de bereidingstijd is verstreken, indien nodig.
	Pizza	L2/L3	JA	IDEAAL VOOR: Alle soorten pizza's met of zonder voorverwarmen van de oven.

* Getest conform EN 60350-1 met als doel het energieverbruik en de energieklasse te verklaren.

** Gebruiken met de deur dicht.

(***) Afhankelijk van het ovenmodel.

5.BEREIDINGSRICHTLIJNEN

5.1. ALGEMENE BEREIDINGSTABEL

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Zoete bakkerij	Kleine cakes/muffins	1	Conventioneel	170°C	Ja	Diepere plaat	L3	20–30
			Multilevel	155°C			L4	30–40
			Met ventilator	140°C			L4	25–35
		2	Multilevel	150°C		Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	35–45
		3	Multilevel	145°C		Dieper plaat + bakplaat + bakplaten	L2+L4+L6	40–50
	Biscuitgebak (26 cm Ø)	1	Conventioneel	160°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	30–40
			Multilevel	160°C			L3	30–40
			Met ventilator	150°C			L2	20–30
		2	Multilevel	150°C		Metalen roosters + cakevorm	L1+L4	40–50
	Biscuits/koekjes	1	Conventioneel	150°C	Ja	Diepere plaat	L3	30–40
			Multilevel	150°C			L3	25–35
			Met ventilator	130°C			L4	15–25
		2	Multilevel	140°C		Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	50–60
	Chouquettes	1	Conventioneel	190°C	Ja	Diepere plaat	L3	25–35
		2	Multilevel	170°C		Diepere plaat	L2+L5	35–45
	Yorkshire pudding	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	20–30
	Meringues	1	Multilevel	90°C	Ja	Diepere plaat	L4	80–100
	Macaron	1	Conventioneel	150°C	Ja	Diepere plaat	L3	15–20
	Appeltaart	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	70–80
		1	Met ventilator	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50–70
	Tarte tatin	1	Conventioneel	170°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L4	60–70
	Taarten	2	Onderwarmte + ventilator	180°C	Nee	Metalen rooster + cakevorm	L3	30–40
	Chocoladesoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat + vormen	L3	10–15
	Cheesecake	1	Conventioneel	150°C	Ja	Metalen rooster + cakevorm	L2	50–65
	Diepvriescrois-sants	1	Conventioneel	180°C	Ja	Diepere plaat	L3	20–25
		2	Multilevel	180°C		Diepere plaat	L2+L5	25–35
		3	Multilevel	160°C		Diepere plaat	L2+L4+L6	30–40
	Strudel, diepvries	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	30–45
Brood en platbrood	Geroosterd brood	1	Supergrill	max.	Nee	Metalen rooster	L6	8–10
	Focaccia	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	25–35
	Brood, heel	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	30–50

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Hartige taarten en ovenschotels	Hartige taarten/quiches (26 cm Ø)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + quichevorm	L1 of L2	30–50
		2	Multilevel	180°C		Metalen rooster + quichevorm	L1+L4	50–70
	Kaassoufflé	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	20–30
	Lasagne, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	30–45
	Lasagne, diepvries	1	Conventioneel	180°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35–50
	Cannelloni, vers	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	35–50
	Gebakken pasta	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25–35
Pizza	Pizza, vers (plaat)	1	Conventioneel	230°C	Ja	Diepere plaat	L2 of L3	15–25
	Pizza, vers (plaat)	1	Pizza	230°C	Nee	Diepere plaat	L2 of L3	25–35
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, vers (rond)	1	Conventioneel	max.	Ja	Bakplaat	L2 of L3	8–15
	Pizza, vers (rond)	1	Pizza	max.	Nee	Bakplaat	L2 of L3	10–25
		2	Multilevel	180°C	Ja	Diepere plaat + bakplaten	L2+L5	30–40
	Pizza, diepvries (dunne korst)	1	Pizza	220°C	Ja	Metalen rooster	L3	10–15
		2	Multilevel	200°C	Ja	Metalen roosters	L2+L5	15–20
		3	Multilevel	180°C		Metalen roosters	L2+L4+L6	15–25
Vlees en gevogelte	Gebraden hele kip** (1–1,5 kg)	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L3	50–70
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepere plaat	L2	45–60
	Kippendijen	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L4	30–50
		1	Met ventilator	190°C	Ja	Diepere plaat	L3	30–50
	Geroosterde eend**	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L3	50–70
Vlees en gevogelte	Geroosterde kalkoen**	1	ECO	220°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L3	50–70
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepere plaat	L2	45–60
	Varkensribbetjes (1000–1200 g)	1	Conventioneel	200°C	Ja	Metalen rooster + ovenschaal	L3	80–100
	Worstjes**	1	Supergrill	230°C	Nee	Metalen rooster Plaats de diepere plaat op L1	L4	30–40
	Rosbief (500 g)	1	Conventioneel	220°C	Ja	Bakplaat	L3	20–40
	Gehaktbrood (1000–1500 g)	1	Conventioneel	180°C	Ja	Bakplaat	L3	40–50
	Geroosterde kip met aardappelen	1	ECO	220°C	Nee	Diepere plaat	L4	55–75
		1	Met ventilator	200°C	Ja	Diepere plaat	L2 of L3	50–60

Categorie	Recept	Aantal niveaus	Bereidings-programma's	Temp. °C	Voorver-warmen	Kookaccessoire	Plaatpositie	Bereidingstijd na voorverwarmen* (min.)
Vis en zeevruchten	Gegrilde zeevruchten	1	Supergrill	220°C	Nee	Metalen rooster	L4	15–30
	Diepvriessticks	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L3	20–25
	Visfilet	1	Conventioneel	170°C	Ja	Diepere plaat	L3	10–25
	Gebakken vis	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster Plaats bakplaat op L1	L4	20–30
Groenten	Gegratineerde groenten	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25–35
	Diepvriesfriet (300–500 g)	1	Multilevel	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	25–35
	Aardappelgratin	1	ECO	200°C	Nee	Metalen rooster + ovenschaal	L4	25–35
	Geroosterde aardappelen	1	Conventioneel	200°C	Ja	Diepere plaat	L4	50–60
		1	Met ventilator	180°C	Ja	Diepere plaat	L4	20–30
Volledig menu	Stukken kip + appeltaart + gebakken pasta	3	Multilevel	180°C	Nee	Diepere bakplaat+ (metalen rooster + cakevorm) + (metalen rooster + ovenschaal)	L1+L3+L5	50–60 45–55 35–45

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten van de consument.
*Indien voorverwarmen nodig is
** Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.
*** Het hangt af van het model oven.

OPMERKING: Voor het bakken van taarten, quiches en andere recepten waarvoor een vorm of bak op 2 niveaus nodig is, plaatst u de bakken gespreid: de bovenste bak aan de linkerkant en de onderste bak aan de rechterkant.

6.ONDERHOUD EN REINIGING

6.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Regelmatig reinigen kan de levensduur van uw apparaat verlengen. Wacht tot de oven afkoelt voordat u handmatige reinigingswerkzaamheden uitvoert.

- Na ieder gebruik van de oven helpt een kleine reiniging om de oven perfect schoon te houden.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie of wegwerpbescherming die u in winkels kunt kopen. Aluminiumfolie of andere soorten bescherming kan smelten wanneer het in direct contact komt met het hete email, waardoor het email aan de binnenkant beschadigd kan raken.
- Om te voorkomen dat uw oven erg vuil wordt en daardoor sterke rookgeuren ontstaan, raden wij u aan om de oven niet op zeer hoge temperatuur te gebruiken. Het is beter de bereidingstijd te verlengen en de temperatuur iets te verlagen.
- Naast de bij de oven meegeleverde accessoires, adviseren wij u om alleen borden en bakvormen te gebruiken die bestand zijn tegen zeer hoge temperaturen.

6.2. DE OVEN SCHOONMAKEN

6.2.1. BINNENKANT VAN DE OVEN: Reinigingsfuncties

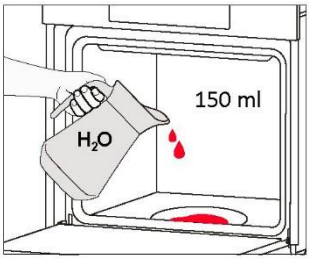
Hydroeasy

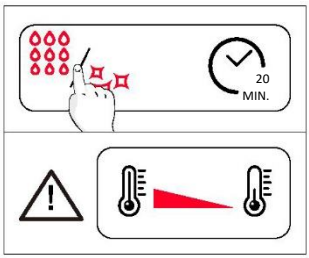
De Aquactiva-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van de ovenholte met behulp van de kracht van stoom.

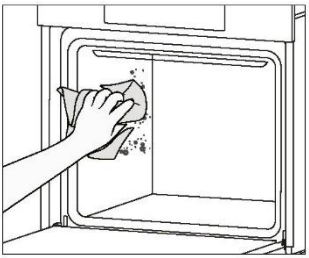
Hoe het werkt:

1. Giet 150 ml water met een druppel afwasmiddel in het reliëfoppervlak onder in de oven.
2. Zet de functieknop op / en de temperatuurknop op 100°C. Laat de functie 20 minuten werken.
3. Laat de oven aan het einde van het reinigingsproces afkoelen.
4. Als het apparaat is afgekoeld, reinigt u de binnenkant van de oven met een doek.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het aanraakt. Pas goed op met alle hete oppervlakken; er bestaat een risico op brandwonden. Gebruik gedestilleerd of drinkbaar water. Veeg het kookcompartiment schoon en laat het volledig drogen om mogelijke corrosie te voorkomen.







Katalytisch reinigen

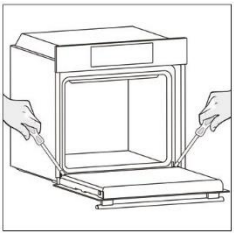
De katalytische panelen bekleden de ovenholte en geven u de luxe dat u nooit meer last hebt van een vuile oven. De panelen zijn gecoat met een speciaal email dat een microporeuze structuur heeft, bedreven in het absorberen van vet van spatten.

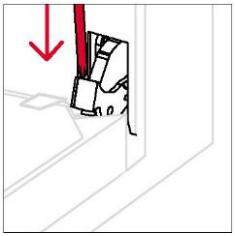
Via een katalytische chemische reactie zetten ze het geabsorbeerde vet efficiënt om in gasvormige elementen wanneer ze worden blootgesteld aan hoge temperaturen.

Aanbeveling: Overweeg om de katalytische panelen na ongeveer drie jaar gebruik te vervangen, vooral als u uw oven twee tot drie keer per week gebruikt. Dit zorgt voor optimale prestaties en netheid.

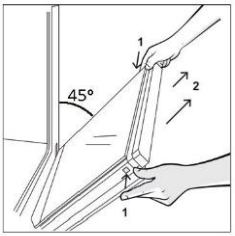
6.2.2. BUITENKANT VAN DE OVEN: De glazen deur verwijderen en schoonmaken

1. Open de deur op 90°, draai de vergrendellipjes van het scharnier naar buiten vanaf de oven.

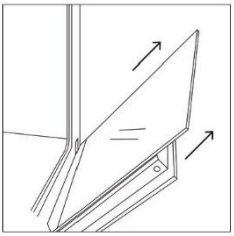




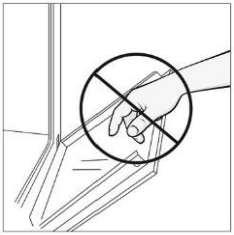
2. Plaats de deur op 45°. Druk tegelijkertijd op de twee knoppen aan weerszijden van de zijwanden van de deur en trek ze naar u toe om de bovenste afdekking van het deurglas te verwijderen.



3. Verwijder zeer voorzichtig het ovenglas, begin daarbij met de binnenste. Tijdens de procedure houdt u het glas stevig vast met beide handen en plaatst u het op een zachte, vlakke ondergrond (bijvoorbeeld op een stof).



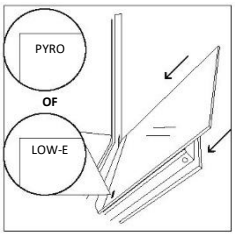
4. **WAARSCHUWING:** Het buitenste glas is niet verwijderbaar.



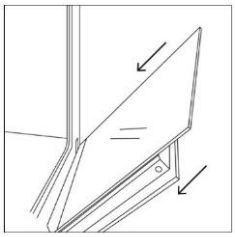
5. Reinig het glas met een zachte doek en geschikte schoonmaakmiddelen.



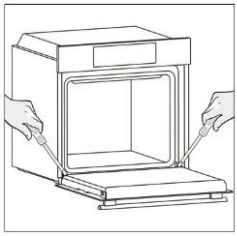
6. Plaats de glaspanelen en zorg ervoor dat het 'LOW-E/PYRO'-label goed leesbaar is en zich linksonder op de deur bevindt, vlakbij het scharnier aan de linkerkant. Op deze manier blijft het afgedrukte etiket op het eerste glas aan de binnenkant van de deur.

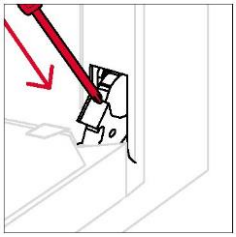


7. Bevestig opnieuw de bovenste afdekking van het deurglas door het naar binnen te duwen tot u een klik hoort van de twee knoppen aan de zijkant.



8. Breng de deur vervolgens terug naar 90° en draai de vergrendellipjes van het scharnier naar binnen, naar de binnenkant van de oven.



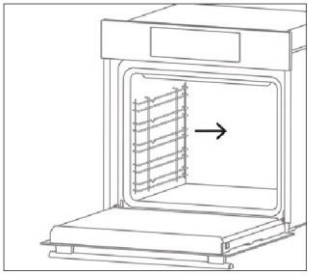


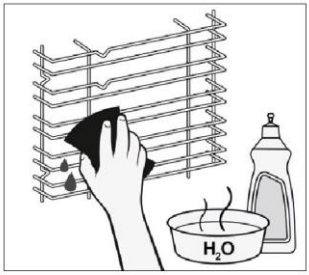
6.3. SCHOONMAKEN VAN ACCESSOIRES

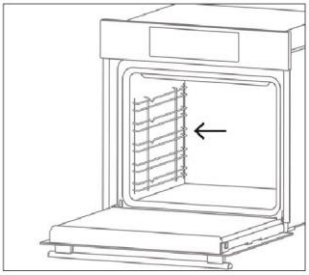
Zorg ervoor dat u de accessoires na elk gebruik goed schoonmaakt en afdroogt met een theedoek. Bij hardnekkige resten kunt u de accessoires ongeveer 30 minuten laten weken in een mengsel van water en zeep voordat u ze een tweede keer wast.

SCHOONMAKEN VAN ZIJREKKEN:

- **Model met 6 niveaus**
  1. Verwijder de zijrekken door ze in de richting van de pijlen te trekken.
  2. U kunt de zijrekken reinigen in de afwasmachine of met een natte spons en ze daarna afdrogen.
  3. Plaats de zijrekken na het reinigingsproces in omgekeerde volgorde terug.







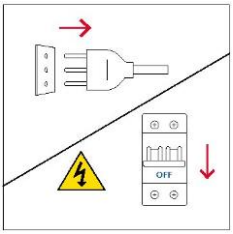
6.4. ONDERHOUD

VERVANGING VAN ONDERDELEN

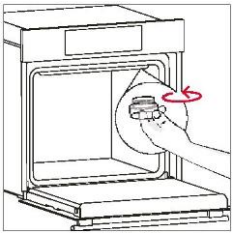
De lamp bovenin vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Verwijder de glazen afdekking, verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
3. Plaats de glazen afdekking terug als de kapotte lamp vervangen is.

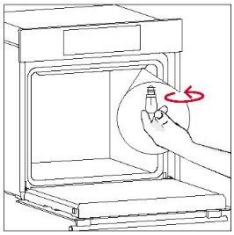
Stap 1



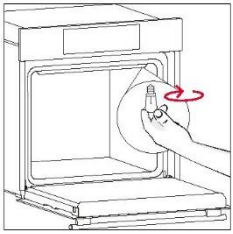
Stap 2



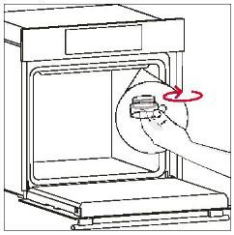
Stap 3



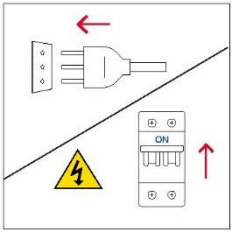
Stap 4



Stap 5



Stap 6

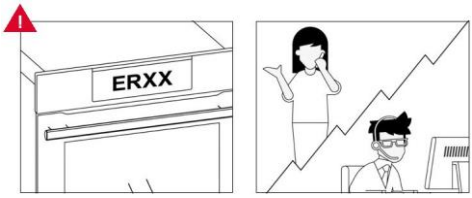


Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp).

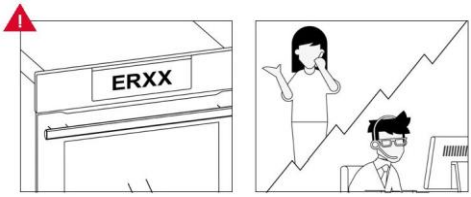
7.PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er tijdens het gebruik van de oven een fout optreedt, toont het display de code ‘ER’ gevolgd door twee cijfers die de fout identificeren.
Schakel de oven uit en haal de stekker uit het stopcontact, wacht een paar minuten en sluit de oven weer aan.
Als de fout verdwijnt, kunt u de oven weer gebruiken. Als dit niet het geval is, bel dan de klantenservice en geef de code (ERXX) door die u op het display ziet.

Fout



Rook



8.MILIEUBESCHERMING EN VERWIJDERING

8.1. VERWIJDERING VAN APPARATEN

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De AEEA bevat zowel vervuilende stoffen (die een negatief effect op het milieu kunnen hebben) als basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden).



Het is belangrijk dat de AEEA specifieke behandelingen ondergaat om de vervuilende stoffen op de juiste wijze te verwijderen en af te voeren en alle materialen terug te winnen.
Individuen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat de AEEA geen milieuprobleem wordt; het is van essentieel belang om enkele basisregels te volgen:

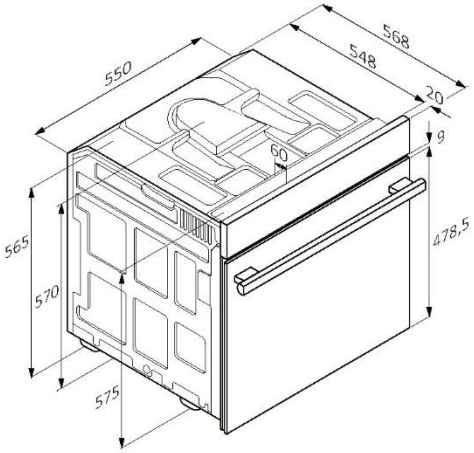
- de AEEA mag niet worden behandeld als huishoudelijk afval;
- de AEEA moet naar speciale inzamelgebieden worden gebracht, die beheerd worden door het gemeentebestuur of een geregistreerd bedrijf.

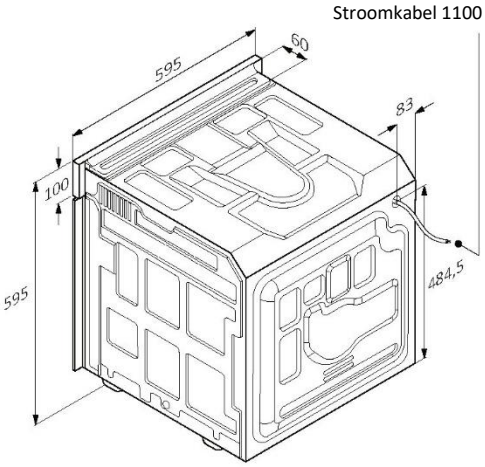
In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald. Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kan het oude teruggegeven worden aan de leverancier die het gratis moet accepteren met dien verstande dat het apparaat van een gelijkwaardig type is en dezelfde functies heeft als het gekochte apparaat.

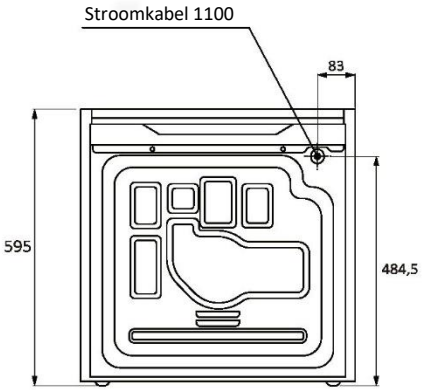
8.2. HET MILIEU BESCHERMEN EN RESPECTEREN

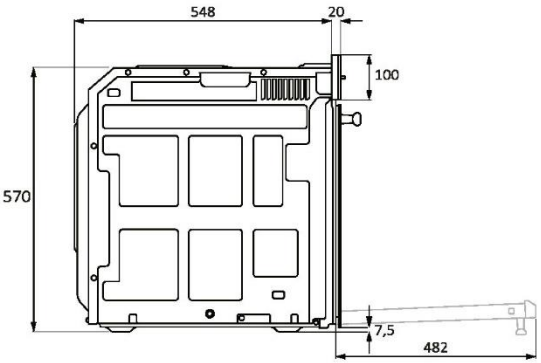
Voorkom indien mogelijk voorverwarming van de oven en probeer deze altijd te vullen.
Open de ovendeur zo weinig mogelijk, omdat er iedere keer als hij geopend wordt warmte uit de holte verloren gaat. Schakel om aanzienlijk op energie te besparen de oven tussen 5 en 10 minuten voor het geplande einde van de bereidingstijd uit en gebruik de restwarmte die de oven blijft produceren.
Houd de afdichtingen schoon en in orde, om warmteverlies buiten de holte te voorkomen. Als u een elektriciteitscontract hebt met een uurtarief, maakt het programma ‘uitgestelde bereiding’ het besparen van energie eenvoudiger, door het bereidingsproces te laten starten in de periode met gereduceerd tarief.

9.INSTALLATIE

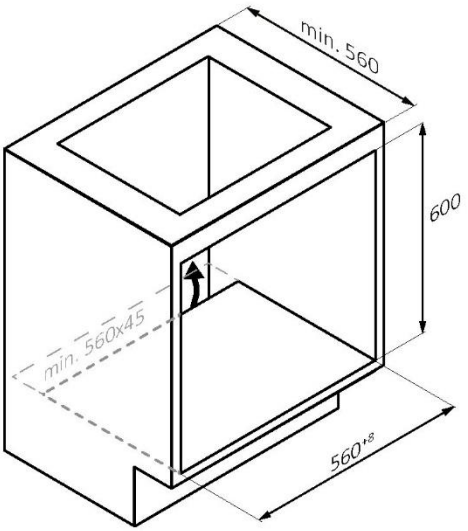


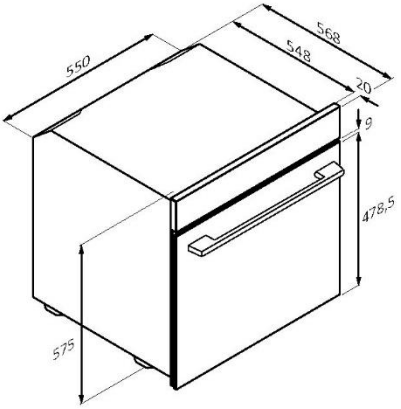


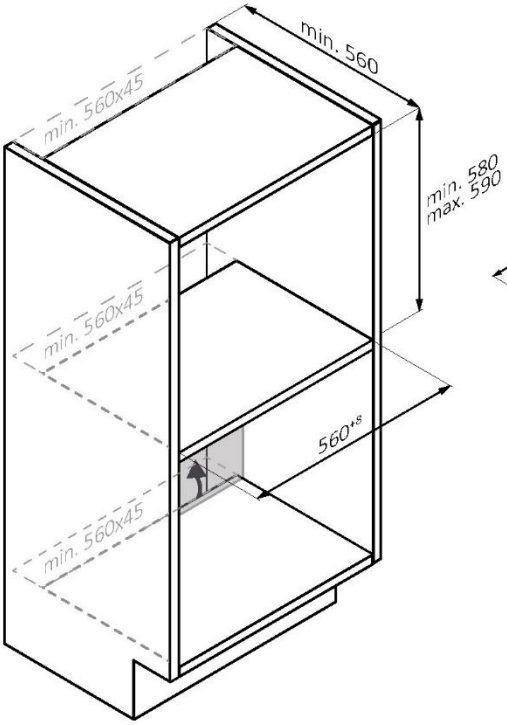


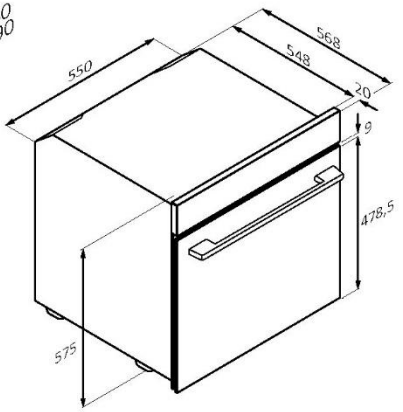


mm

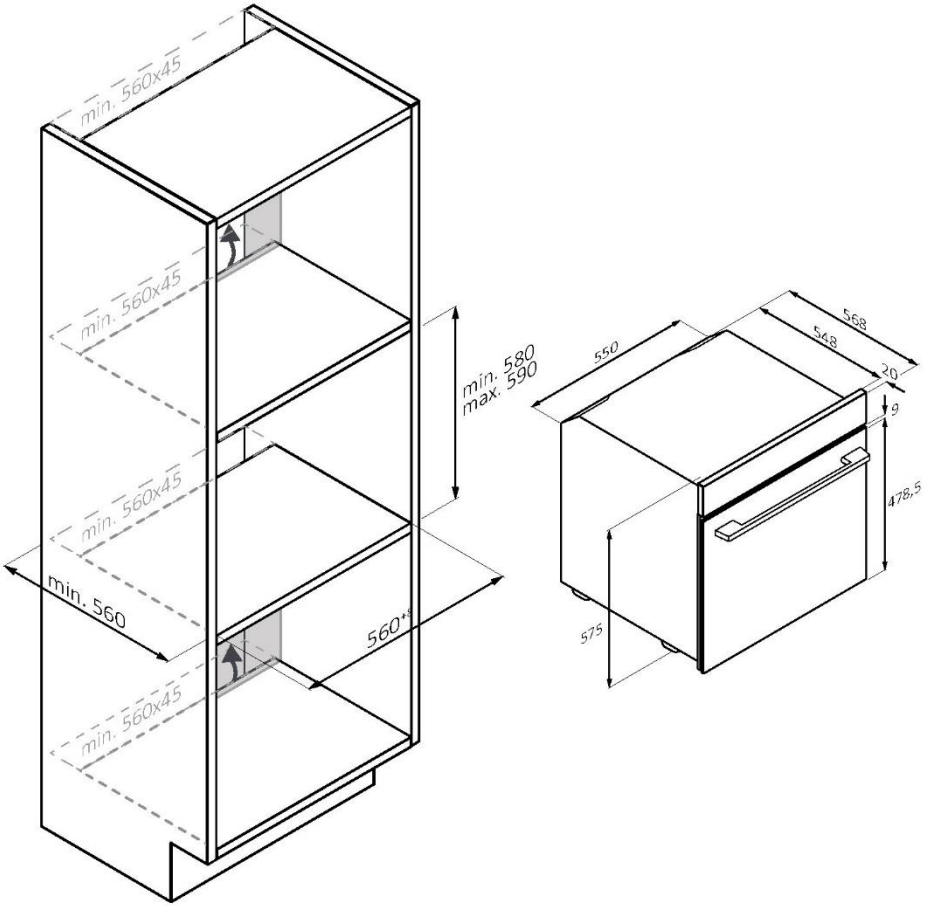

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

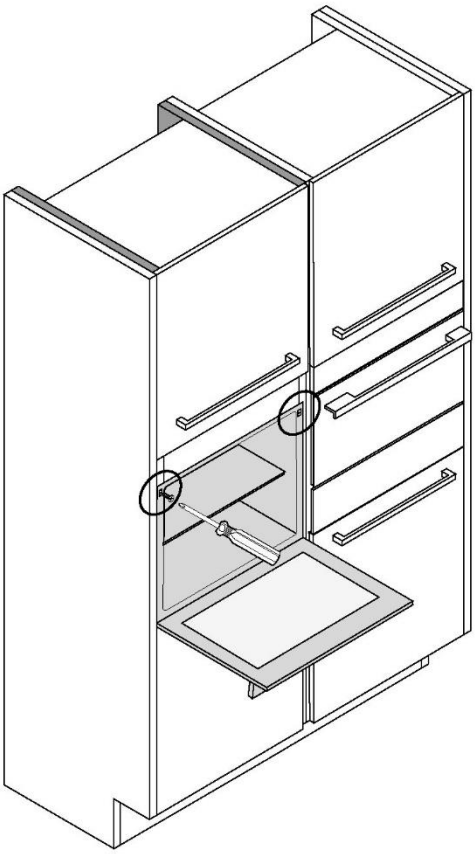
mm

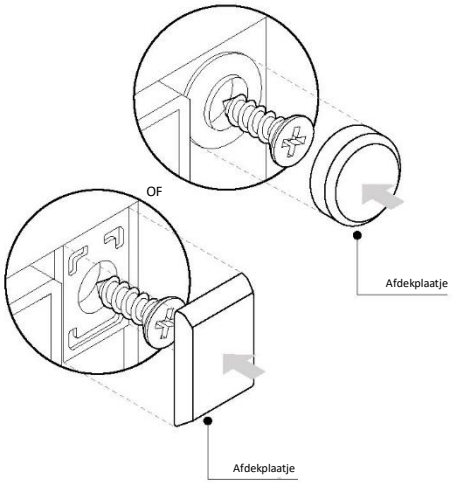


*

NL Als de meubels aan de achterkant zijn afgedekt, zorg dan voor een opening voor de stroomkabel.

mm





mm

BEM-VINDO

Obrigado por ter escolhido o nosso produto. Para garantir a sua segurança e obter os melhores resultados, leia atentamente este manual, incluindo as instruções de segurança, e guarde-o para consulta futura.
Antes de instalar o forno, anote o número de série, que pode ser necessário para reparações. Verifique se houve danos durante o transporte e consulte um técnico se não tiver a certeza antes de o utilizar. Mantenha os materiais de embalagem longe do alcance das crianças.

NOTA: As características e os acessórios do forno podem variar consoante o modelo que adquiriu.

RESUMO

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

2. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. Vista geral do produto

2.2. Acessórios

2.3. Painel de controlo

3. ANTES DE COMEÇAR

3.1. Informações para começar

3.2. Primeira utilização

3.3. Limpeza preliminar

4. FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. Como funciona o produto

4.2. Funções de confeção

4.2.1. Funções padrão

5. ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. Tabela de cozedura geral

6. CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. Recomendações gerais

6.2. Limpeza do forno

6.2.1. Interior do forno: funções de limpeza

6.2.2. Exterior do forno: remoção e limpeza da porta de vidro

6.3. Limpeza dos acessórios

6.4. Manutenção

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

8. PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

9. INSTALAÇÃO

1.INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS GERAIS

- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Proceda com cuidado para evitar tocar nas resistências dentro do forno.

Utilizar de acordo com a utilização prevista

- Só utilize o forno para o fim a que se destina, ou seja, para cozinhar alimentos: qualquer outra utilização, por exemplo como fonte de calor, é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que resultem de utilização imprópria, incorreta ou não razoável.

Limitações de utilização

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se estiverem sob supervisão ou instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
  As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ⚠ **AVISO:** o aparelho e suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nas resistências. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.
- ⚠**AVISO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

AVISOS DE INSTALAÇÃO

- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada.
  Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Efetue as aberturas indicadas nas ilustrações em função do tipo de ligação. Fixe sempre o forno aos armários com os parafusos fornecidos com o aparelho.
- Não é necessária qualquer operação/definição adicional de forma a operar o aparelho nas frequências indicadas.
- Este aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa de forma a evitar sobreaquecimento.
- Durante a instalação, o forno deve ser desligado da rede de alimentação elétrica.
- Se for necessária assistência do fabricante para corrigir avarias que decorram de uma instalação incorreta, esta assistência não está abrangida pela garantia. Devem ser seguidas as instruções de instalação para pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação incorreta pode prejudicar ou ferir pessoas, animais ou danificar objetos materiais. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou lesões.
- A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado que deve conhecer e respeitar as leis em vigor no país de instalação e as instruções do fabricante.
- Depois de desembalar o aparelho, verifique sempre se não está danificado. Em caso de problema, contacte o serviço de apoio ao cliente antes de o instalar e não o ligue à rede elétrica.
- Retire o material de embalagem antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- Durante a instalação, não use a pega da porta do forno para levantar e deslocar o forno.
- O armário de instalação e os adjacentes devem resistir a temperaturas de 95°C
- Recomenda-se a utilização de luvas de proteção durante a instalação para evitar ferimentos por corte.
- Não instale o produto em ambientes abertos expostos a agentes atmosféricos.

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude inferior a 2000 m.
- Remover as películas de proteção e os autocolantes publicitários da superfície frontal do forno antes da primeira utilização.

AVISOS ELÉTRICOS

- A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funcionamento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado.
  A ligação à fonte de alimentação pode ser feita por ficha ou por cablagem fixa, colocando entre o aparelho e a fonte de alimentação um disjuntor omnipolar, com separação de contactos conforme aos requisitos para a categoria de sobretensão III, que possa suportar a carga máxima ligada e que esteja em conformidade com a legislação em vigor. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, solicite a um eletricista qualificado que substitua a tomada por outra de tipo adequado. A ficha e a tomada têm de estar em conformidade com as normas atuais do país de instalação.
  O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar utilizados para a ligação devem estar facilmente acessíveis quando o aparelho é instalado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Para quaisquer reparações, consulte apenas o Departamento de Assistência ao Cliente e solicite peças sobressalentes originais.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção.
- ⚠ **AVISO:** certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques elétricos.
- O forno deve ser desligado antes de se retirar as partes amovíveis. Após a limpeza, volte a montá-las de acordo com as instruções.
- A utilização de qualquer aparelho elétrico implica a observação de algumas regras fundamentais:
  - não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação;

- não toque no aparelho com mãos ou pés molhados;
- em geral, não se recomenda a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão;
- no caso de avaria e/ou funcionamento incorreto, desligue o aparelho e não efetue qualquer intervenção no mesmo.

- **NOTA:** uma vez que o forno pode necessitar de trabalho de manutenção, recomenda-se que tenha outra tomada de parede disponível de forma que o forno possa ser ligado à mesma se for removido do espaço em que está instalado.
- Qualquer reparação, instalação ou manutenção não efetuada corretamente pode pôr seriamente em perigo o utilizador.
- A empresa fabricante declara que não assume qualquer responsabilidade por danos diretos ou indiretos causados por trabalhos de instalação, manutenção ou reparação incorretos. Além disso, não é responsável por danos causados pela ausência ou interrupção do sistema de ligação à terra (por exemplo, choque elétrico).
- **CUIDADO:** A fim de evitar perigo devido a reposição inadvertida da proteção térmica, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo serviço.
- O aparelho não foi concebido para ser ativado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

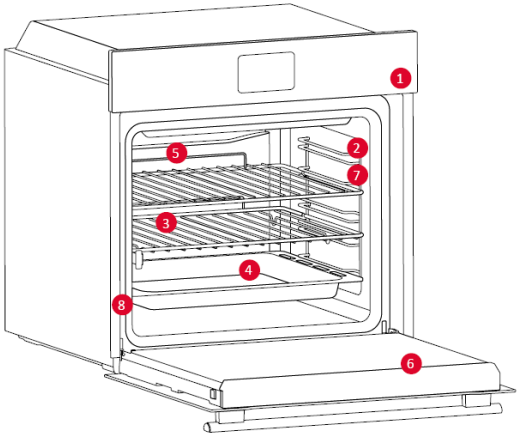
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- O tabuleiro de forno recolhe os resíduos que gotejam durante a cozedura.
- Quando colocar o tabuleiro Airfry ou a grelha nos suportes laterais, certifique-se de que a parte lateral mais baixa (entre o batente e a extremidade) está virada para o interior do forno. Se a grelha tiver uma barra metálica decorativa, posicione-a voltada para o exterior do forno para que o logótipo da marca seja visível e legível. Para o posicionamento correto, consulte também a imagem na secção Acessórios deste manual do utilizador.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores afiados de metal para limpar o vidro da porta do forno, uma vez que podem arranhar a superfície, o que pode fazer estalar o vidro.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

- Durante a cozedura, pode ocorrer condensação de humidade dentro da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta situação é normal. Para reduzir este efeito, aguarde 10 a 15 minutos, depois de ligar o forno, antes de colocar alimentos no interior. Em qualquer caso, a condensação desaparece quando o forno atingir a temperatura de cozimento.
- Cozinhe os legumes num recipiente com tampa em vez de ser num tabuleiro aberto.
- Evite deixar a comida dentro do forno depois da cozedura durante mais de 15/20 minutos.
- Uma falha de alimentação prolongada durante uma fase de cozedura em curso pode provocar uma avaria do monitor. Neste caso contacte a assistência ao cliente.
- ⚠ **AVISO:** Não forre as paredes do forno com pelicula de alumínio nem com proteções descartáveis disponíveis em lojas. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- ⚠ **AVISO:** Nunca remova o vedante da porta do forno.
- ⚠ **CUIDADO:** Não encha o fundo do forno com água durante a cozedura ou quando o forno está quente.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.
- Lave todos os acessórios antes da primeira utilização com uma solução de água quente e detergente para a loiça.

2.APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

2.1. VISTA GERAL DO PRODUTO

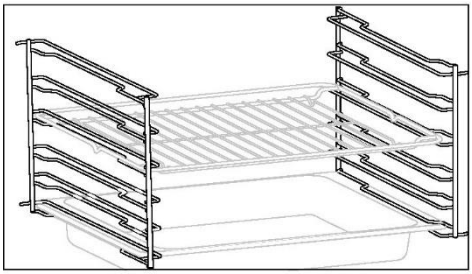


1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades metálicas
4. Tabuleiro
5. Tampa do ventilador
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)
8. Número de série e código QR

Escreva aqui o seu número de série para referência futura.

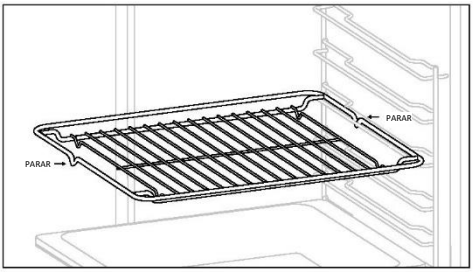
2.2. ACESSÓRIOS

Grades de arame laterais (apenas se presentes*)



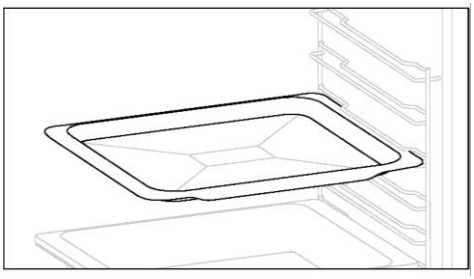
Localizadas em ambos os lados do forno, os suportes laterais foram concebidas para colocar o tabuleiro de forno e as grades durante a cozedura.

Grade metálica



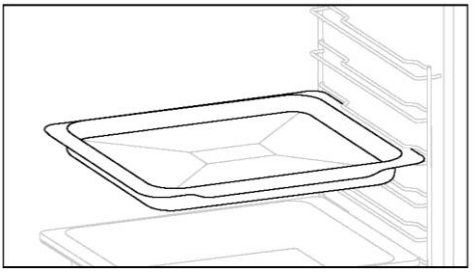
Uma grelha metálica num forno é uma prateleira amovível e ajustável que suporta utensílios de cozinha, garantindo uma cozedura uniforme e facilitando a limpeza. Pode ser utilizada para pousar pratos e frigideiras a diferentes alturas para várias necessidades culinárias.

Tabuleiro de forno



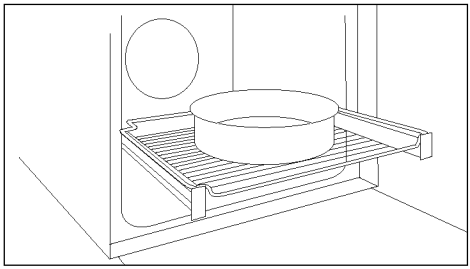
Um tabuleiro de forno é ideal para obter um dourado uniforme no fundo, tornando-o perfeito para biscoitos e bolos devido ao seu design raso e plano. Além disso, a sua colocação sob uma grelha de cozedura pode ajudar a recolher pingos e evitar sujidade no forno.

Tabuleiro mais fundo



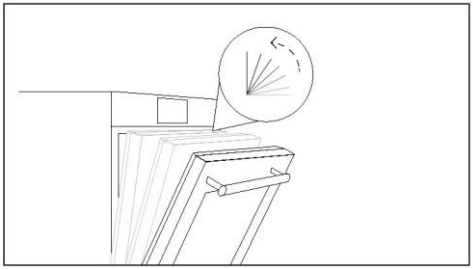
O tabuleiro mais fundo é ideal para receitas com líquidos ou em camadas, como travessas de forno ou assados. A sua profundidade foi especificamente concebida para garantir a consistência desejada dos alimentos nele preparados.

Guias telescópicos



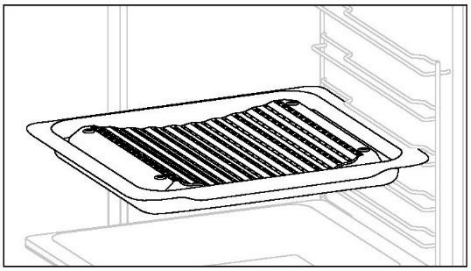
As calhas telescópicas para fornos são prateleiras que podem ser estendidas, facilitando a colocação ou remoção de artigos, sem necessidade de alcançar o interior de um forno quente. Melhoram a segurança, a estabilidade e podem ser ajustadas para diferentes posições de nível.

Dobradiças de fecho suave/abertura suave (apenas se presentes*)



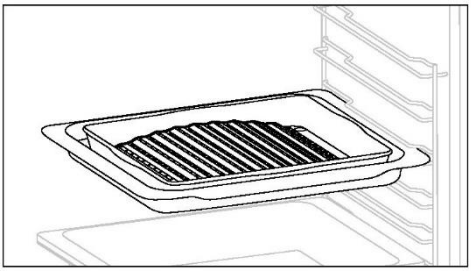
As dobradiças de fecho e abertura suaves controlam o movimento da porta, assegurando um movimento suave e evitando bater.

Tabuleiro duplo – modo VAPOR (apenas se presente*)



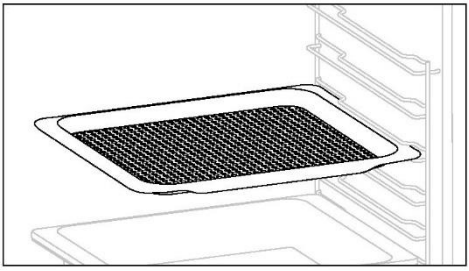
A forma côncava permite uma correta circulação da humidade gerada na cozedura, mantendo a taxa de humidade dos alimentos elevada. Consoante a quantidade de água introduzida no tabuleiro, obtém-se uma cozedura mais seca ou mais "húmida".

Tabuleiro duplo – modo BBQ (apenas se presente*)



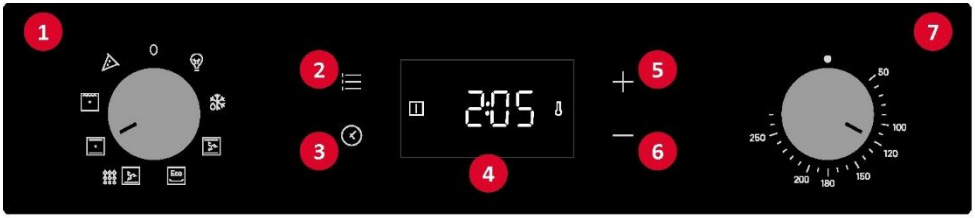
A forma convexa é adequada para grelhar no forno a alta temperatura (220°) permitindo um resultado de churrasco mesmo em casa com pouco fumo graças à ação de drenagem das gorduras no fundo do tabuleiro.

Tabuleiro Airfry (apenas se presente*)



O tabuleiro Airfry garante que o ar quente chega aos alimentos de forma uniforme e tridimensional, o que resulta num exterior mais estaladiço, mantendo a maciez no interior. Opcionalmente, pode ser colocado um tabuleiro em L1 para recolher sucos ou migalhas.

2.3. PAINEL DE CONTROLO



As funções e a classificação das funções podem ser alteradas consoante o modelo.

1. Botão de seleção de funções
2. Menu principal
3. Temporizador
4. Visor LED
5. Botão mais (+)
6. Botão menos (-)
7. Botão do seletor de temperatura

FUNÇÕES PRINCIPAIS

O ecrã tem 3 funções principais:

Símbolo	Função	Descrição
	Menu principal	Prima uma vez para ativar o bloqueio para crianças, duas vezes para aceder à hora do dia, três vezes para o volume do alarme e quatro vezes para o modo de ajuste da luminosidade.
	Menu do temporizador	Prima uma vez para a duração da cozedura, duas vezes para o contador de minutos
+ −	**+/-**	Prima estes botões para aumentar/diminuir os valores ou para ativar/desativar uma função nos modos de ajuste. Mantenha premido + durante 5 segundos para ativar a Hora do dia no ecrã.

3.ANTES DE COMEÇAR

3.1. INFORMAÇÕES PARA COMEÇAR

Quando se liga o forno pela primeira vez, pode notar-se algum fumo. Não se preocupe, espere que o fumo se dissipe antes de utilizar o forno.

Como funciona a iluminação

O forno é iluminada por uma ou mais lâmpadas, normalmente ativadas sempre que se inicia uma função de cozedura.

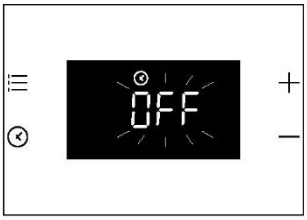
Como funciona a ventoinha de refrigeração

A ventoinha de refrigeração é responsável pela dissipação do calor, impedindo que o forno e as suas imediações fiquem demasiado quentes e protegendo os aparelhos de cozinha dos efeitos das altas temperaturas. Funciona durante e após o ciclo de cozedura em função da temperatura interna do forno.
Quando a ventoinha de refrigeração está a funcionar, gera normalmente um zumbido suave ou um zumbido. O utilizador pode também notar um fluxo de ar quente que emana do espaço entre a porta do forno e o painel de controlo.

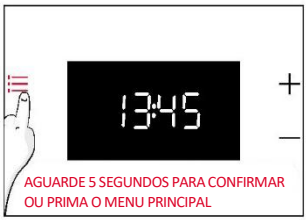
3.2. PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, o primeiro passo é definir a hora do dia.

DEFINIR A HORA: O visor apresenta a indicação "OFF". Prima "+" para ajustar a hora atual. Aguarde 5 segundos pela confirmação.

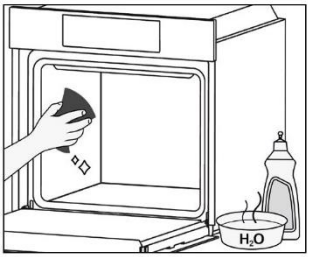


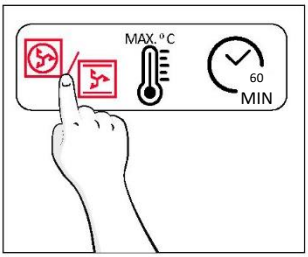


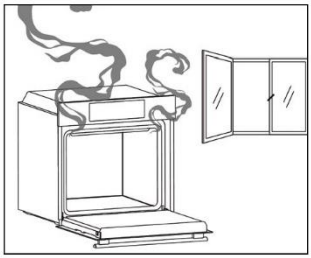


3.3. LIMPEZA PRELIMINAR

Limpe o forno antes de utilizar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe dentro do forno com uma solução de água quente e líquido de lavagem. Defina o forno vazio para a temperatura máxima e deixe ligado durante cerca de 1 hora, isto irá remover quaisquer cheiros residuais decorrentes do facto de ser novo.





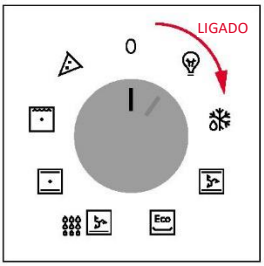


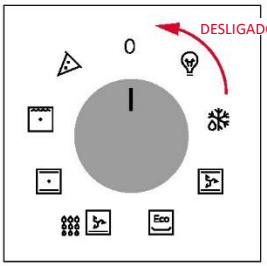
4.FUNCIONAMENTO DO PRODUTO

4.1. COMO FUNCIONA O PRODUTO

LIGAR/DESLIGAR O FORNO

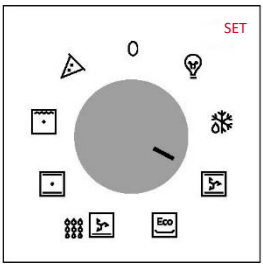
Para ligar o forno, rode o botão de função (para a direita/para a esquerda) e selecione um programa. Para o desligar, coloque o botão de função na posição "0".

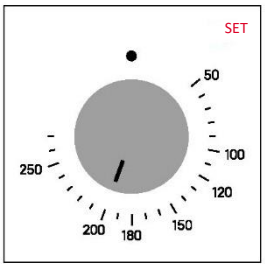




DEFINIR O PROGRAMA DE COZEDURA

Rode o botão de função para selecionar o programa desejado e rode o botão de seleção da temperatura para definir a temperatura.





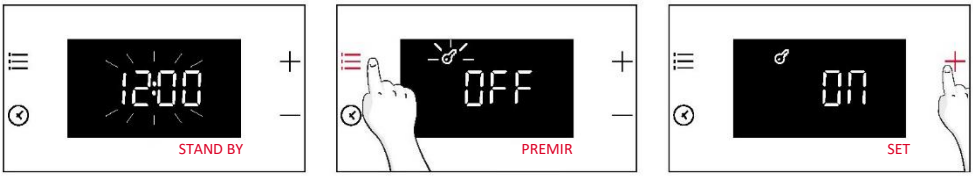
MENU PRINCIPAL

Aceda ao menu principal premindo ☰. Para navegar para tocar ☰ tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

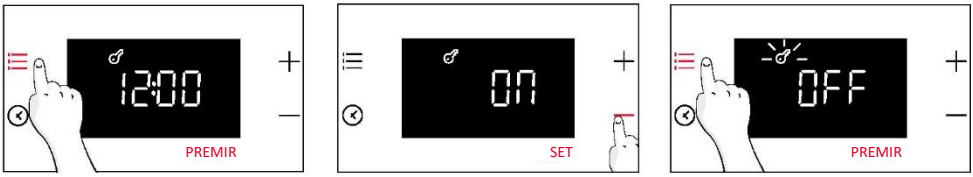
TRINCO PARA CRIANÇAS

Esta função permite-lhe bloquear o ecrã para evitar qualquer utilização indesejada por menores.
Para ativar o bloqueio do ecrã, prima uma vez "Menu principal" e, em seguida, prima "+" para confirmar a função.
Para desativar o bloqueio, prima "Menu principal" e, em seguida, prima "-".

Ativar

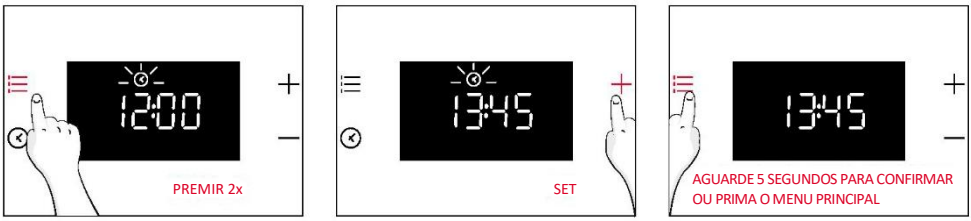


Desativar



RELÓGIO PROGRAMADO

Permite alterar a hora do dia.
Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque em ☰ tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar "Hora do dia". Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu principal ☰.

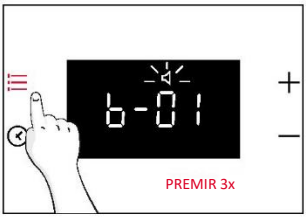


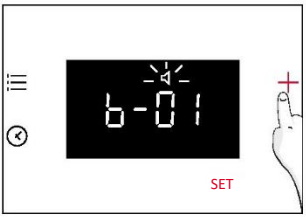
NOTA: o forno está predefinido para o modo "24h". Para mudar para o modo "12h", mantenha premido "+" durante 5 segundos em standby. Faça o mesmo para voltar ao modo "24h".

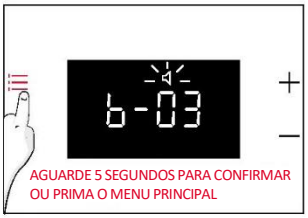
VOLUME DE ALARME

Permite alterar o volume do som de aviso.

Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x3) quantas as necessárias para selecionar "Volume do alarme". No ecrã, aparece "b-01". Os números representam o nível de intensidade do som, editável utilizando "+/-". Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu ☰.



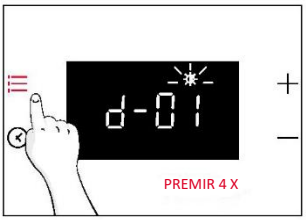


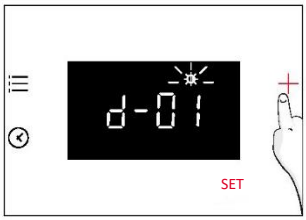


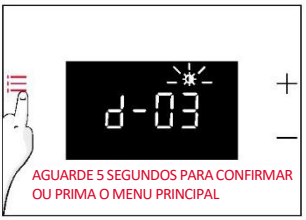
BRILHO DO ECRÃ

Permite alterar o brilho do tom do ecrã do forno.

Prima ☰ para aceder ao menu principal. Toque tantas vezes (x4) quantas as necessárias para selecionar "Brilho do visor". No ecrã, aparece "d-01". Os números representam o nível de intensidade de brilho, editável utilizando “+/-”. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima uma vez o menu ☰.







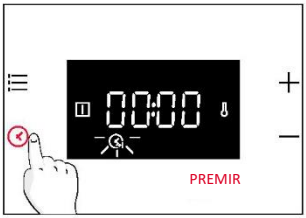
MENU TEMPORIZADOR

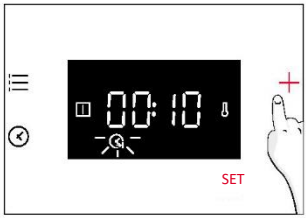
Aceda ao menu Temporizador premindo . Para navegar para tocar tantas vezes quantas forem necessárias para introduzir as seguintes definições:

DURAÇÃO DA COZEDURA

Permite pré-ajustar o tempo de cozedura necessário para a receita escolhida.

ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Temporizador. Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".







A contagem decrescente começa quando o temporizador é definido. Durante a fase de cozedura, é possível alterar o valor da duração entrando no modo "Duração da cozedura" e utilizando "+/-". Quando a duração tiver terminado, o visor indica "Fim".

Para interromper a duração da cozedura, mantenha premido o botão Temporizador durante 3 segundos ou reponha o valor do temporizador utilizando "-".

Quando a cozedura estiver terminada:

1. Aparece "Fim" no visor e, se não for cancelado, é emitido um sinal sonoro de aviso durante 30 segundos.
2. Prima o botão "Temporizador" para cancelar o som de aviso. A indicação "Fim" desaparece do visor e é apresentada a hora atual do dia.

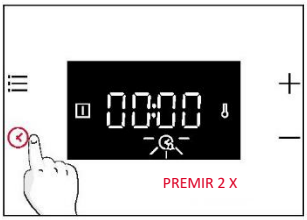
AVISO: O forno está agora no modo manual, a função do forno e o comutador do termóstato também devem ser desligados, caso contrário, o forno continuará a aquecer.

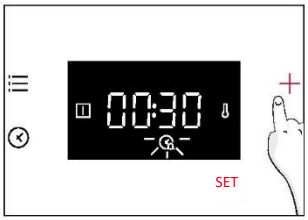
NOTA: O som de aviso será silenciado por qualquer pressão de botão que não seja o botão Timer , com "End" (Fim) a permanecer no visor e o forno a ficar inoperacional.

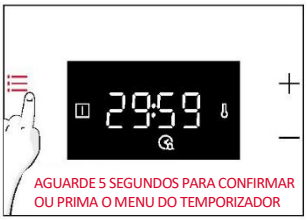
CONTADOR DE MINUTOS

Permite utilizar o forno como despertador.

ATIVAÇÃO: prima para entrar no menu Temporizador. Toque em tantas vezes (x2) quantas as necessárias para selecionar "Contador de minutos". Em seguida, utilize "+/-" para regular o valor. Para confirmar, aguarde 5 segundos ou prima "Menu temporizador".







Quando a contagem decrescente estiver concluída:

1. O ícone Alarme pisca no ecrã e é emitido um sinal sonoro com duração de 30 segundos se não for cancelado.
2. Prima qualquer tecla para cancelar o som do alarme. A hora atual do dia é apresentada no visor. O forno continuará a funcionar até que o botão esquerdo seja rodado para a posição 0.

Para parar o contador de minutos, mantenha premido o botão do temporizador durante 3 segundos ou reponha o valor utilizando "-".

INDICAÇÃO DO ESTADO DO COMUTADOR DO FORNO

Seletor de funções de cozedura:

Quando o seletor de funções de cozedura do forno é colocado em qualquer uma das posições "ON", o ícone (Cooking Function ON) aparece no visor.

Seletor de temperatura:

Sempre que a temperatura do forno for inferior à temperatura definida, o ícone (Termostato LIG.) aparece no ecrã.

4.2. FUNÇÕES DE CONFEÇÃO

4.2.1. FUNÇÕES PADRÃO

NOTA: para as funções que requerem um pré-aquecimento, assegurar que todos os acessórios são retirados durante esta fase. Seguir as instruções do quadro abaixo no que respeita ao pré-aquecimento.
"YES" significa que é necessário pré-aquecer; "NO" significa que não é sugerido o pré-aquecimento e que os alimentos devem ser introduzidos com o forno frio.

Símbolo	Função	Posição sugerida para a prateleira	Pré-aquecimento	Sugestões
	Descongelar		NÃO	A ventoinha faz circular o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos congelados, permitindo que estes descongelem lentamente sem alterar o teor proteico dos alimentos.
	****Multinível	L3/L4 para nível único L2+L5 para nível duplo L2+L4+L6 para nível triplo	SIM	IDEAL PARA: bolos, biscoitos e pizzas em um ou mais níveis. Ideal para cozinhar diferentes alimentos.
	***Com ventilação	L2/L3/L4	SIM	IDEAL PARA: frango inteiro, pedaços de frango, legumes e pastelaria num só nível, utilizando a combinação do ventilador com os elementos de aquecimento superior e inferior.
	*ECO	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: cozinhar pedaços de frango, pedaços inteiros de carne, peixe ou gratinar. Faça deslizar a bandeja por baixo da prateleira para recolher os sucos. Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário. Esta função permite poupar energia durante a cozedura, mantendo os alimentos húmidos e tenros. NOTA: Uma vez definida a temperatura desejada, o ajuste da temperatura não deve ser diminuído nesta função até que o pré-aquecimento esteja concluído.
	Aquecimento inferior + ventilador	L3/L4	NÃO	IDEAL PARA: tartes, quiches e pizzas finas utilizando a ventoinha e o aquecimento inferior. ajuda a cozinhar a parte superior com calor irradiado indiretamente.
	*Estático	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: bolos, pães, biscoitos, quiches em um nível utilizando tanto o aquecimento superior como o inferior.
	**Supergrill	L6 para alimentos finos L4 para alimentos mais espessos	NÃO	IDEAL PARA: grandes quantidades de salsichas, bifes e pão torrado. Toda a área abaixo do elemento do grelhador fica quente. Utilize com a porta fechada. Vire os alimentos a dois terços do tempo de cozedura (Se necessário).
	Pizza	L2/L3	SIM	IDEAL PARA: todo o tipo de pizzas com ou sem pré-aquecer o forno.

* Testado de acordo com o EN 60350-1 para efeitos de declaração de consumo de energia e classe de energia.

**Utilize com a porta fechada.

(***) Dependendo do modelo do forno.

5.ORIENTAÇÕES PARA COZINHAR

5.1. TABELA DE COZEDURA GERAL

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Padaria Doce	Pequenos bolos / Queques	1	Estático Multinível Com ventilação	170°C 155°C 140°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3 L4 L4	20-30 30-40 25-35
		2	Multinível	150°C		Tabuleiros + profundos	L2+L5	35-45
		3	Multinível	145°C		Profundidade + cozedura + tabuleiros de cozedura	L2+L4+L6	40-50
	Pão de ló (26 cm Ø)	1	Estático Multinível Com ventilação	160°C 160°C 150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2 L3 L2	30-40 30-40 20-30
		2	Multinível	150°C		Grelhas metálicas + Forma para bolos	L1+L4	40-50
	Biscoitos/Bolachas	1	Estático Multinível Com ventilação	150°C 150°C 130°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3 L3 L4	30-40 25-35 15-25
		2	Multinível	140°C		Tabuleiros + profundos	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Estático	190°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	25-35
		2	Multinível	170°C		Tabuleiro mais fundo	L2+L5	35-45
	Pudim de Yorkshire	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-30
	Merengues	1	Multinível	90°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	80-100
	Macaron	1	Estático	150°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	15-20
	Tarte de maçã	1	Estático	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	70-80
		1	Com ventilação	150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Estático	170°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L4	60-70
	Tortas	2	Aquecimento inferior + ventilador	180°C	N	Grelha metálica + Forma para bolos	L3	30-40
	Suflê de chocolate	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo + formas	L3	10-15
	Cheesecake	1	Estático	150°C	Y	Grelha metálica + Forma para bolos	L2	50-65
	Croissants congelados	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-25
		2	Multinível	180°C		Tabuleiro mais fundo	L2+L5	25-35
		3	Multinível	160°C		Tabuleiro mais fundo	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelado	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	30-45

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Pães e Pão de forma	Pão torrado	1	Supergrill	máx.	N	Grade metálica	L6	8-10
	Focaccia	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	25-35
	Pão, integral	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	30-50
Tartes salgadas e travessas de forno	Bolos salgados / Quiches (26 cm Ø)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + forma para quiche	L1 ou L2	30-50
		2	Multinível	180°C		Grelha metálica + forma para quiche	L1+L4	50-70
	Suflê de queijo	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-30
	Lasanha, fresca	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	30-45
	Lasanha, congelada	1	Estático	180°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Canelones, frescos	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + prato de forno	L3	35-50
	Massa no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + prato de forno	L4	25-35
Pizza	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Estático	230°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2 ou L3	15-25
	Pizza, fresca (Tabuleiro)	1	Pizza	230°C	N	Tabuleiro mais fundo	L2 ou L3	25-35
		2	Multinível	180°C	Y	Tabuleiros fundos + Tabuleiros	L2+L5	30-40
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Estático	máx.	Y	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	8-15
	Pizza, fresca (Redonda)	1	Pizza	máx.	N	Tabuleiro de forno	L2 ou L3	10-25
		2	Multinível	180°C	Y	Tabuleiros fundos + Tabuleiros	L2+L5	30-40
	Pizza, congelada (massa fina)	1	Pizza	220 °C	Y	Grade metálica	L3	10-15
		2	Multinível	200°C	Y	Grades metálicas	L2+L5	15-20
		3	Multinível	180°C		Grades metálicas	L2+L4+L6	15-25
Carnes e Aves	Frango inteiro assado** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L3	50-70
		1	Com ventilação	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2	45-60
	Coxas de frango	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L4	30-50
		1	Com ventilação	190°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	30-50
	Pato assado**	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L3	50-70

Categoria	Receita	N.º de níveis	Programa de cozedura	T°C	Pré-aquecimento	Acessório de cozinha	Posição da prateleira	Tempo de cozedura após pré-aquecimento* (min)
Carnes e Aves	Peru assado**	1	ECO	220 °C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L3	50-70
		1	Com ventilação	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2	45-60
	Costeletas de porco (1000-1200g)	1	Estático	200°C	Y	Grelha metálica + Prato de forno	L3	80-100
	Salsichas**	1	Supergrill	230°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro mais fundo em L1	L4	30-40
	Rosbife (500g)	1	Estático	220 °C	Y	Tabuleiro de forno	L3	20-40
	Rolo de carne (1000-1500g)	1	Estático	180°C	Y	Tabuleiro de forno	L3	40-50
	Frango assado com batatas	1	ECO	220 °C	N	Tabuleiro mais fundo	L4	55-75
		1	Com ventilação	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L2 ou L3	50-60
Peixe e marisco	Marisco grelhado	1	Supergrill	220 °C	N	Grade metálica	L4	15-30
	Palitos de peixe congelados	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	20-25
	Filete de peixe	1	Estático	170°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L3	10-25
	Peixe no forno	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica Colocar o tabuleiro de forno em L1	L4	20-30
Legumes	Legumes gratinados	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L4	25-35
	Batatas fritas congeladas (300-500g)	1	Multinível	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	25-35
	Gratinado de batata	1	ECO	200°C	N	Grelha metálica + Prato de forno	L4	25-35
	Batatas assadas	1	Estático	200°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	50-60
		1	Com ventilação	180°C	Y	Tabuleiro mais fundo	L4	20-30
Menu completo	Pedaços de frango + tarte de maçã + massa cozida	3	Multinível	180°C	N	Tabuleiro mais fundo + (grelha metálica + forma para bolos) + (grelha metálica + prato refratário)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Os tempos de cozedura podem variar consoante a receita e os ingredientes do consumidor.
*se for necessário pré-aquecimento
** Volte os alimentos a meio da cozedura se necessário.
*** depende do modelo do forno

NOTA: Para cozinhar bolos, quiches e outras receitas que exijam uma forma ou um recipiente em 2 níveis, coloque o tabuleiro escalonado: o tabuleiro superior do lado esquerdo e o tabuleiro inferior do lado direito.

6.CUIDADOS E LIMPEZA

6.1. RECOMENDAÇÕES GERAIS

A limpeza regular pode prolongar o ciclo de vida do seu aparelho. Aguarde que o forno arrefeça antes de efetuar a limpeza manual

- Após cada utilização do forno, se efetuar uma limpeza mínima irá ajudar a manter o forno perfeitamente limpo.
- Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou proteções descartáveis à venda no mercado. Folha de alumínio ou outra proteção, em contacto direto com esmalte quente, apresenta o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- Por forma a evitar sujidade excessiva no seu forno e os cheiros fortes a fumo daí resultantes, recomendamos não utilizar o forno com uma temperatura muito alta. É melhor prolongar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura um pouco.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização apenas de pratos e formas resistentes a temperaturas muito altas.

6.2. LIMPEZA DO FORNO

6.2.1. INTERIOR DO FORNO: funções de limpeza

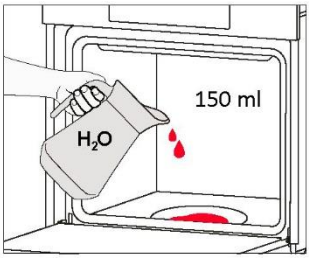
Hydroeasy

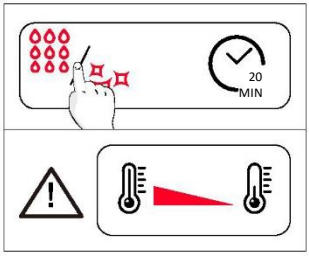
A função Aquactiva foi concebida para eliminar sem esforço a sujidade ligeira e proporcionar uma solução rápida e ecológica para limpar o forno utilizando o poder do vapor.

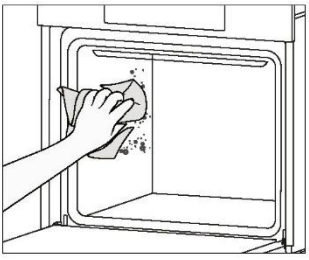
Como é que funciona:

1. Verta 150 ml de água com uma gota de detergente para a loiça no fundo do forno.
2. Colocar o botão de função em / e o botão de temperatura em "100 °C". Deixar a função operar durante 20 minutos.
3. No final do processo de limpeza, deixe o forno arrefecer.
4. Quando o aparelho estiver frio, limpar as superfícies interiores do forno com um pano.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar. É necessário ter cuidado com todas as superfícies quentes, pois existe o risco de queimaduras. Utilizar água destilada ou potável. Limpe o compartimento de cozedura e deixe-o secar completamente para evitar possíveis corrosões.





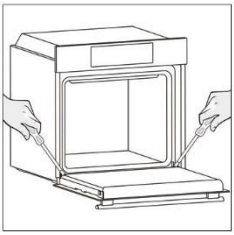


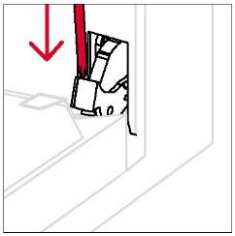
Limpeza catalítica

Os painéis catalíticos revestem o forno e permitem-lhe o luxo de nunca ter de se preocupar com um forno sujo.
Os painéis são revestidos com um esmalte especializado que possui uma estrutura microporosa, capaz de absorver a gordura dos salpicos.
Através de uma reação química catalítica, convertem eficazmente a gordura absorvida em elementos gasosos quando expostos a temperaturas elevadas.
Recomendação: Considere a substituição dos painéis catalíticos após cerca de três anos de utilização, especialmente se utilizar o forno durante dois a três ciclos de cozedura por semana. Isto garante um desempenho e uma limpeza ótimos.

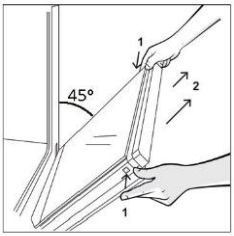
6.2.2. EXTERIOR DO FORNO: remoção e limpeza da porta de vidro

1. Abrir a porta a 90°, rodar as patilhas de bloqueio das dobradiças para fora do forno.

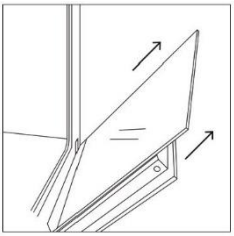




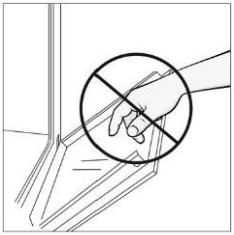
2. Posicionar a porta a 45°. Prima simultaneamente os dois botões situados em ambos os lados dos ombros laterais da porta e puxe para si para retirar a tampa superior da porta dos vidros.



3. Retirar cuidadosamente o vidro do forno, começando pelo interior Durante o procedimento, segurar firmemente o vidro com as duas mãos e colocá-lo sobre uma superfície plana e almofadada (por exemplo, sobre um tecido).



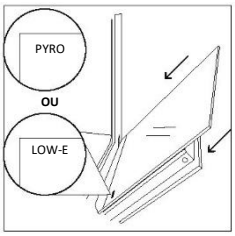
4. **AVISO:** O vidro exterior não é amovível.



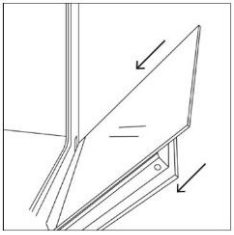
5. Limpe o vidro com um pano macio e produtos de limpeza adequados.



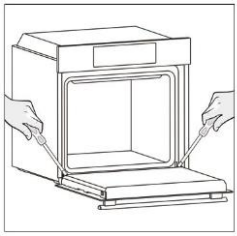
6. Insira os painéis de vidro, certificando-se de que a etiqueta "Low-E" está corretamente legível e posicionada no lado inferior esquerdo da porta, perto da dobradiça do lado esquerdo. Desta forma, a etiqueta impressa no primeiro vidro permanecerá no interior da porta.

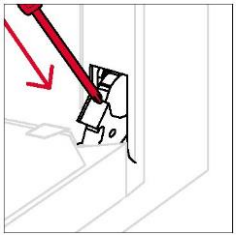


7. Volte a colocar a tampa superior da porta dos vidros, empurrando-a para dentro até ouvir um clique dos dois botões laterais.



8. Em seguida, volte a colocar a porta a 90° e rode as patilhas de bloqueio das dobradiças para dentro, em direção ao interior do forno.



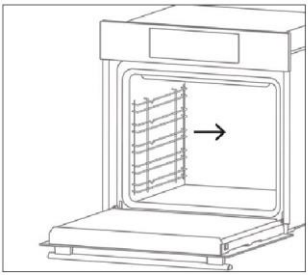


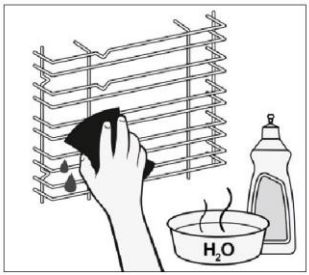
6.3. LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

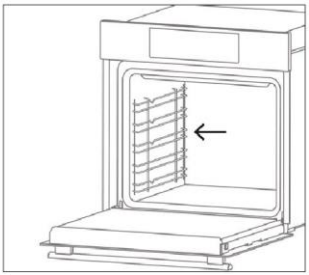
Certifique-se de que limpa bem os acessórios após cada utilização e seque-os com uma toalha. Para resíduos persistentes, considere a possibilidade de mergulhar os acessórios numa mistura de água e sabão durante cerca de 30 minutos antes de os lavar novamente.

LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS:

- **Modelo de 6 níveis**
  1. Retire os suportes laterais puxando-os na direção das setas.
  2. Para limpar os suportes laterais, coloque-os numa máquina de lavar loiça ou utilize uma esponja molhada, certificando-se de que ficam bem secos posteriormente.
  3. Após o processo de limpeza, instale os suportes laterais pela ordem inversa.







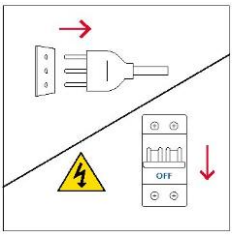
6.4. MANUTENÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES

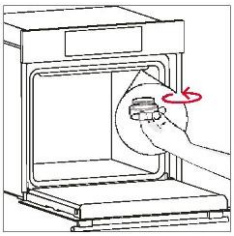
Trocar a lâmpada no topo:

1. Desligue o forno da alimentação de rede.
2. Desmonte a tampa de vidro, desmonte a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
3. Logo que a lâmpada com defeito esteja substituída, volte a colocar a tampa de vidro.

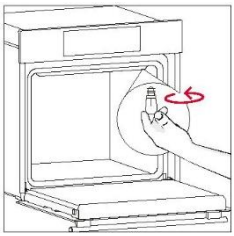
Passo 1



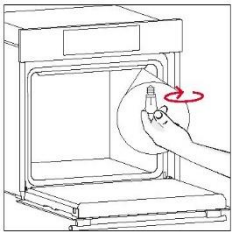
Passo 2



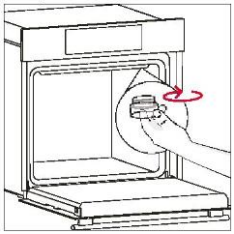
Passo 3



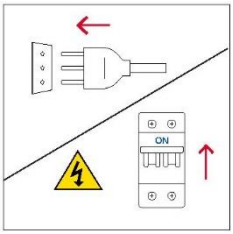
Passo 4



Passo 5



Passo 6

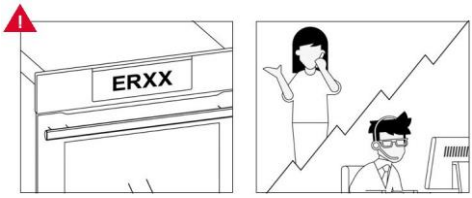


Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada)

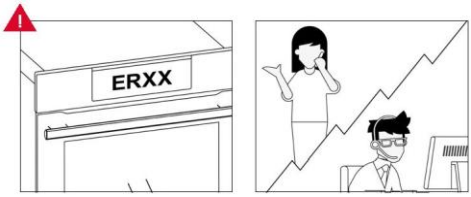
7.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se, durante a utilização do forno, ocorrer um erro, o visor apresentará o código "ER" seguido de dois dígitos, que identificarão o erro.
Desligue o forno e retire a ficha da tomada, aguarde alguns minutos e volte a ligá-la.
Se o erro desaparecer, pode voltar a utilizar o forno. Se isso não acontecer, contacte o serviço de apoio ao cliente e comunique o código (ERXX) que vê no visor.

Erro



Fumo



8.PROTEÇÃO DO AMBIENTE E ELIMINAÇÃO

8.1. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

Este aparelho está rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativamente a aparelhos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem ter um efeito nocivo no ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados).



É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar corretamente os poluentes e recuperar todos os materiais.

Os indivíduos têm um papel importante em assegurar que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- os REEE não devem ser tratados como resíduos domésticos;
- os REEE devem ser entregues em áreas de recolha dedicadas geridas pela câmara ou uma empresa registada.

Em muitos países, podem estar disponíveis recolhas domésticas para REEE de grandes dimensões. Ao comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor que tem de o recolher sem qualquer custo, pontualmente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o eletrodoméstico comprado.

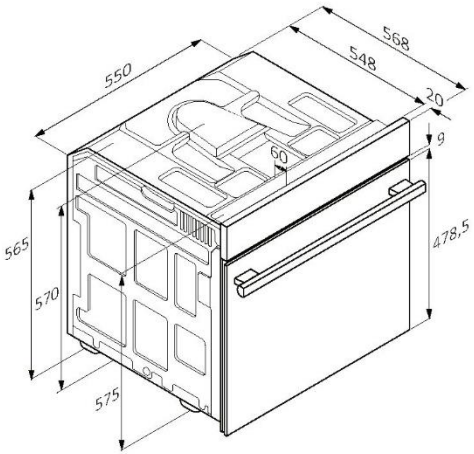
8.2. POUPAR E RESPEITAR O AMBIENTE

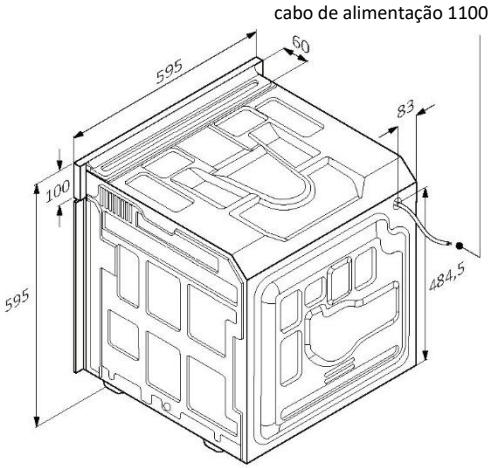
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre enchê-lo.

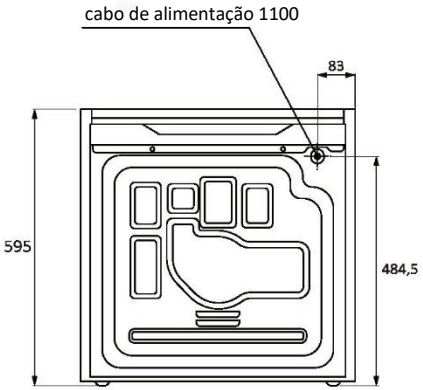
Abra a porta do forno o menor número de vezes possível, porque o calor da cavidade do forno dispersa-se de cada vez que este é aberto. Para obter uma poupança de energia significativa, desligue o forno entre 5 e 10 minutos antes do fim planeado para o tempo de cozedura e use o calor residual que o forno continua a gerar.

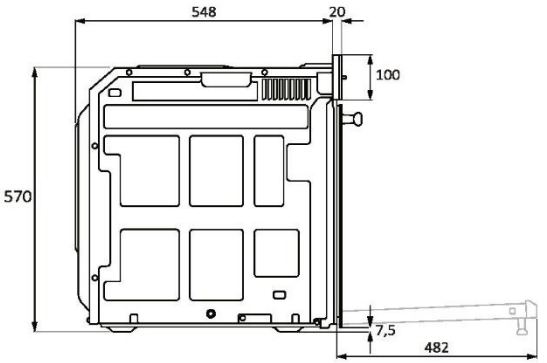
Mantenha os vedantes limpos e em bom estado para evitar a dispersão de calor para fora da cavidade. Se tiver um contrato de eletricidade com tarifa horária, o programa “Cozinhar Adiado” torna a poupança de energia mais simples, fazendo com que o processo de confeção comece no horário de tarifa reduzida.

9.INSTALAÇÃO

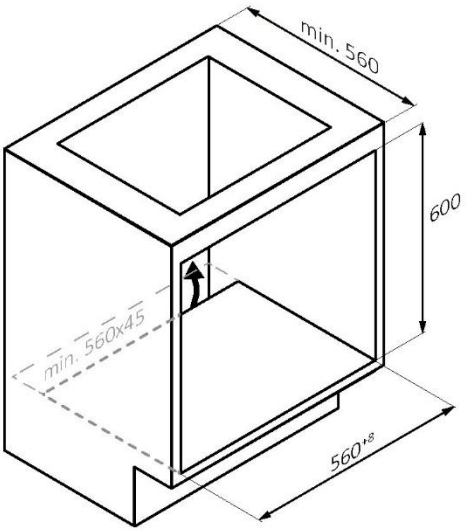


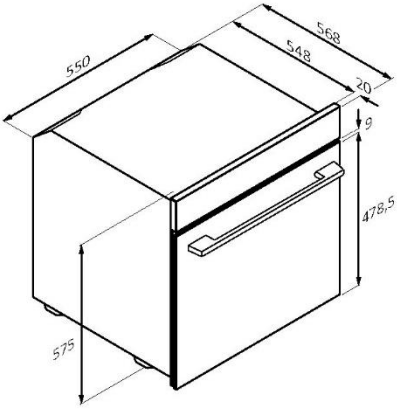


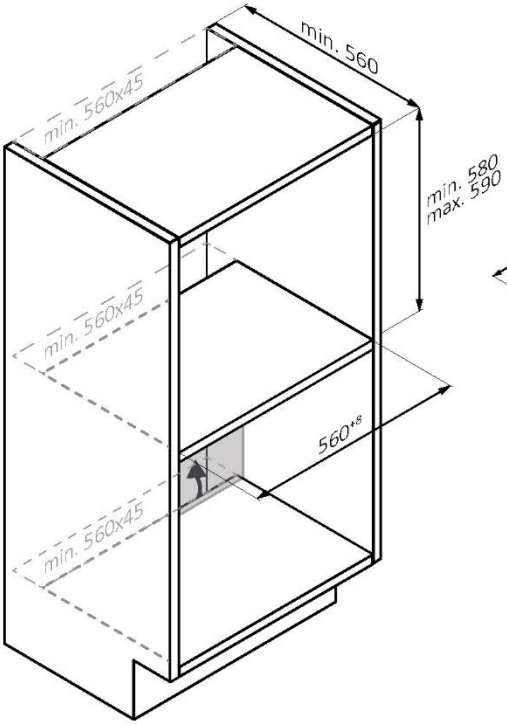


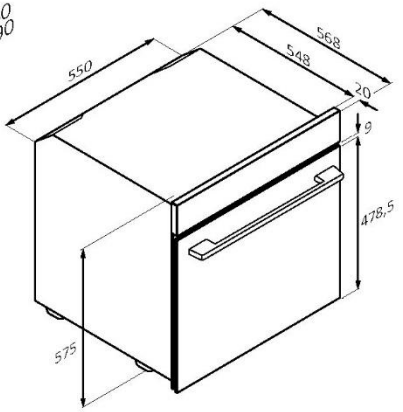


mm

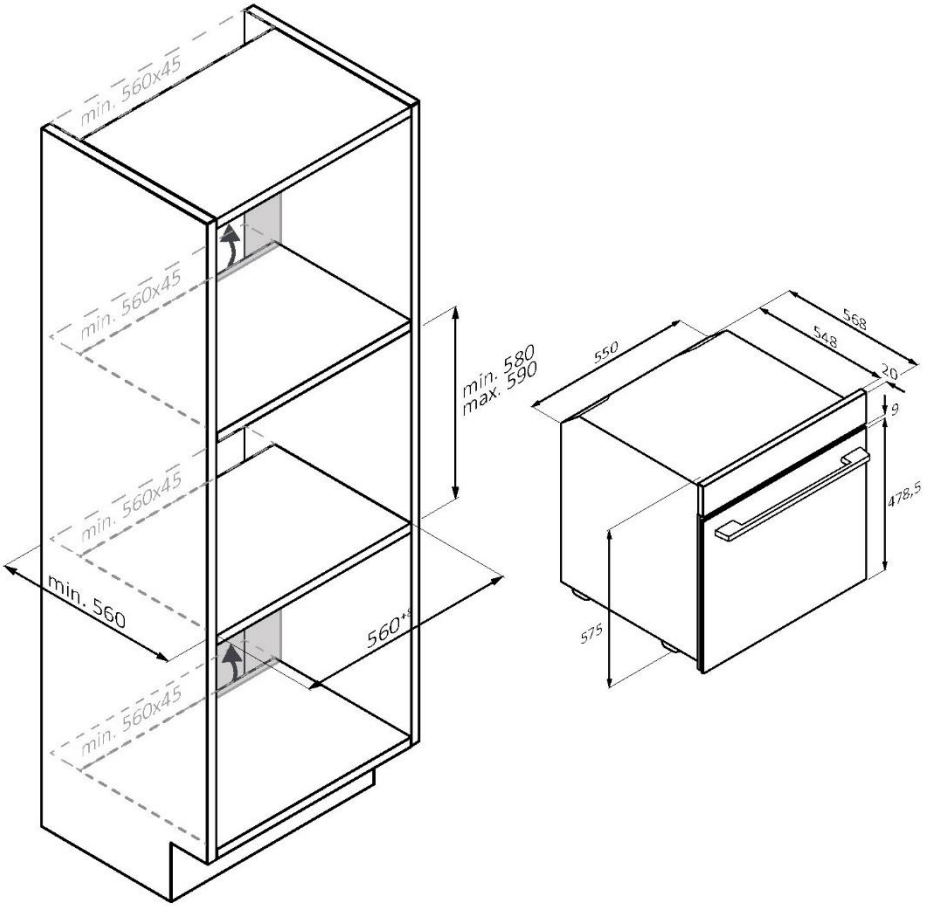

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

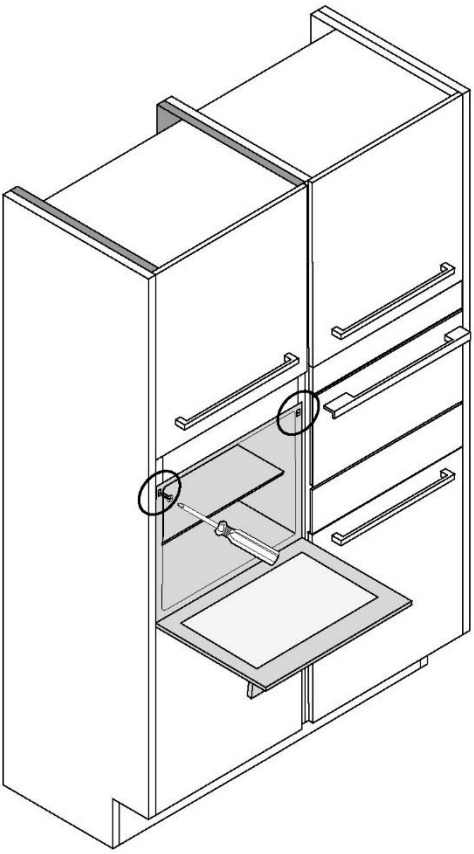
mm

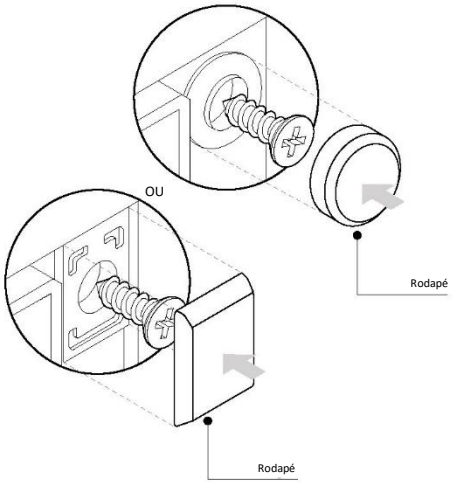


*

PT Se o mobiliário estiver coberto com um fundo na parte traseira, faça uma abertura para o cabo de alimentação.

mm





mm

VITAJTE

Ďakujeme, že ste si vybrali náš výrobok. Aby ste zaistili svoju bezpečnosť a dosiahli čo najlepšie výsledky, pozorne si prečítajte túto príručku vrátane bezpečnostných pokynov a uschovajte si ju pre budúce použitie.
Pred inštaláciou rúry si poznačte sériové číslo, ktoré by ste mohli potrebovať pri oprave. Počas prepravy skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu, a ak máte nejaké pochybnosti, pred použitím sa poraďte s technikom. Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkcie a príslušenstvo rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

2. ÚVOD K VÝROBKU

2.1. Prehľad výrobku

2.2. Príslušenstvo

2.3. Ovládací panel

3. PRED ZAČATÍM

3.1. Informácie pred spustením

3.2. Prvé použitie

3.3. Predbežné vyčistenie

4. OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. Fungovanie spotrebiča

4.2. Funkcie prípravy jedla

4.2.1. Štandardné funkcie

5. KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. Všeobecná kuchárska tabuľka

6. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. Všeobecné odporúčania

6.2. Čistenie rúry

6.2.1. Vnútri rúry: funkcie čistenia

6.2.2. Vonkajšok rúry: demontáž a čistenie sklenených dvierok

6.3. Čistenie príslušenstva

6.4. Údržba

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

8. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

9. INŠTALÁCIA

1.BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

VŠEOBECNÉ VÝSTRAHY

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Počas používania je spotrebič horúci. Musíte dávať pozor a nesmiete sa dotýkať ohrievacích článkov vo vnútri rúry.

Použitie v súlade s určeným používaním

- Rúru používajte iba na určený účel, t. j. iba na pečenie potravín: akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, sa považuje za nesprávne a preto nebezpečné. Výrobca nezodpovedá za škody vzniknuté nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným použitím.

Obmedzenia používania

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností alebo znalostí, pokiaľ nie je zabezpečený dohľad alebo pokiaľ neboli poučené osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

  Deti by mali byť pod dozorom, aby ste sa ubezpečili, že sa nehrajú so spotrebičom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť mimo dosahu, pokiaľ nie sú nepretržite pod dohľadom.
- ⚠ **VAROVANIE:** Dostupné diely sa môžu počas používania zohriať. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej od spotrebiča.

VAROVANIA PRI INŠTALÁCII

- Rúra môže byť umiestnená vysoko na podpere alebo pod pracovnou doskou.

  Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vytvorte otvory uvedené na obrázkoch v súlade s typom armatúry. Rúru na pečenie vždy upevnite k nábytku skrutkami priloženými k spotrebiču.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách nie sú potrebné žiadne ďalšie činnosti/nastavenia.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne dvierka, aby nedošlo k prehriatiu.
- Počas inštalácie by mala byť rúra odpojená od elektrickej siete.
- Ak sa na odstránenie porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou vyžaduje pomoc výrobcu, záruka sa na túto pomoc nevzťahuje. Musia sa dodržiavať pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikovaný personál.
- Nesprávna inštalácia môže spôsobiť poranenie ľudí alebo zvierat alebo poškodenie vecí. Za takéto poškodenie alebo poranenie výrobca nezodpovedá.
- Inštaláciu musí vykonávať kvalifikovaný technik, ktorý musí poznať a dodržiavať zákony platné v krajine inštalácie a pokyny výrobcu.
- Po rozbalení spotrebiča vždy skontrolujte, či nie je poškodený, v prípade problému sa pred inštaláciou obráťte na zákaznícky servis a nepripájajte ho k zdroju napájania.
- Pred používaním spotrebiča odstráňte obalový materiál.
- Počas inštalácie nepoužívajte rukoväť dvierok rúry na zdvíhanie a premiestňovanie rúry.
- Inštalačný nábytok a priľahlé zariadenia musia odolávať teplotám 95 °C.
- Počas inštalácie sa odporúča používať ochranné rukavice, aby nedošlo k porezaniu.
- Výrobok neinštalujte v otvorenom prostredí vystavenom atmosférickým vplyvom.

- Tento spotrebič je určený na používanie v nadmorskej výške menej než 2 000 m.
- Odstránenie ochranných fólií a reklamných nálepiek na prednej strane rúry pred prvým použitím.

VAROVANIA TÝKAJÚCE SA ELEKTRICKEJ ENERGIE

- Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlto-zelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou.
  Pripojenie k zdroju energie sa dá zaistiť zástrčkou alebo fixným vodičom a umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov podľa požiadaviek na prepäťovú kategóriu III, ktorý znesie maximálne pripojené zaťaženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie.
  Žlto-zelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič používané na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Ak potrebujete akékoľvek opravy, kontaktujte len oddelenie starostlivosti o zákazníka a požiadajte o použitie originálnych náhradných dielov.
- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- ⚠ **VAROVANIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Pred vybratím odnímateľných častí musí byť rúra vypnutá. Po vyčistení ich znovu namontujte podľa pokynov.

- Používanie akéhokoľvek elektrického zariadenia si vyžaduje dodržiavanie niektorých základných pravidiel:
  - pri odpájaní spotrebiča od zdroja energie neťahajte za napájací kábel;
  - spotrebiča sa nedotýkajte mokrými ani vlhkými rukami, ani keď máte mokré nohy;
  - použitie adaptérov, viacerých zásuviek a predlžovacích káblov sa vo všeobecnosti neodporúča;
  - v prípade poruchy a/alebo nesprávnej obsluhy spotrebič vypnite a nemanipulujte s ním.
- **POZNÁMKA:** keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať k dispozícii ďalšiu zásuvku, ku ktorej môžete rúru pripojiť po vybratí z priestoru, v ktorom je nainštalovaná.
- Akákoľvek oprava, inštalácia a údržba, ktorá nebola vykonaná správne, môže vážne ohroziť používateľa.
- Výrobná spoločnosť týmto vyhlasuje, že nepreberá žiadnu zodpovednosť za priame ani nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, údržbou alebo opravou. Okrem toho nezodpovedá za škody spôsobené absenciou alebo prerušením uzemňovacieho systému (napr. úraz elektrickým prúdom).
- **UPOZORNENIE:** na vylúčenie nebezpečenstva spôsobeného neúmyselnou inicializáciou tepelného ističa sa tento spotrebič nesmie napájať cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, ani sa nesmie pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne zapínaný a vypínaný elektrickým rozvodom.
- Spotrebič nie je určený na aktiváciu externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

POUŽITIE A ÚDRŽBA

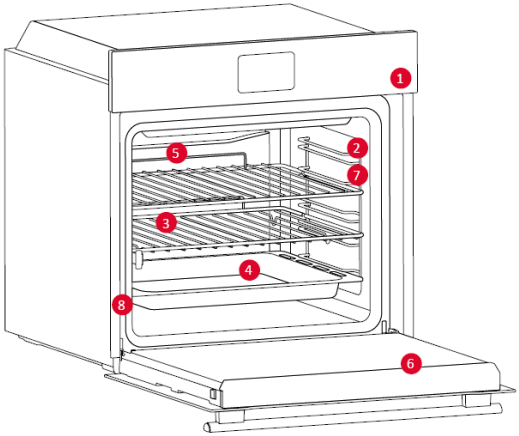
- Na plechu na odkvapkávanie sa zachytávajú zvyšky, ktoré odkvapkávajú počas pečenia.
- Keď umiestňujete Airfry plech alebo rošt do bočných držiakov, uistite sa, že kratšia časť strany (medzi dorazom a koncom) smeruje do vnútra

rúry. Ak má rošt dekoratívnu kovovú lištu, dávajte pozor, aby ste ju umiestnili na vonkajšiu stranu rúry, aby bolo logo značky viditeľné a čitateľné. Správne umiestnenie nájdete aj na obrázku v časti Príslušenstvo v tejto používateľskej príručke.

- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať alebo rozbiť sklo.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
- Počas prípravy jedla sa môže vo vnútornom priestore rúry alebo na skle dvierok kondenzovať vlhkosť. Je to normálny stav. Aby ste tento účinok znížili, počkajte 10 až 15 minút po zapnutí rúry a až potom do nej vložte jedlo. V každom prípade kondenzácia zmizne, keď rúra dosiahne teplotu varenia.
- Zeleninu pečte v nádobe s vekom namiesto na otvorenom plechu.
- Po pečení dlhšie ako 15/20 minút nenechávajte jedlo vo vnútri rúry.
- Dlhá porucha napájania počas prebiehajúceho pečenia môže spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícky servis.
- ⚠ **VAROVANIE:** Steny rúry nepokrývajte alobalom u ani jednorazovou ochranou, ktorá je k dispozícii v obchodoch. Ak sa alobal alebo akákoľvek iná ochrana dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, hrozí roztavenie a poškodenie smaltu vnútra.
- ⚠ **VAROVANIE:** Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- ⚠ **POZOR:** Dno vnútorného priestoru rúry neplňte vodou počas pečenia ani keď je rúra horúca.
- Kvôli správnemu používaniu rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekládli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.
- Pred prvým použitím umyte všetko príslušenstvo roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku.

2.ÚVOD K VÝROBKU

2.1. PREHĽAD VÝROBKU

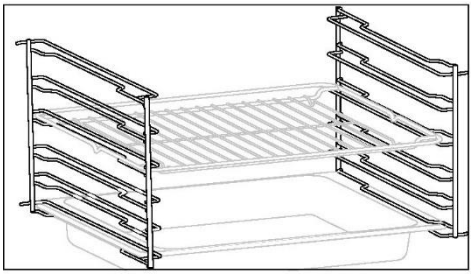


1. Ovládací panel
2. Polohy roštov (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
3. Kovové rošty
4. Plech
5. Kryt ventilátora
6. Dvierka rúry
7. Bočné drôtené držiaky (ak sú prítomné: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
8. Sériové číslo a QR kód

Sem si zapíšte svoje sériové číslo pre použitie v budúcnosti.

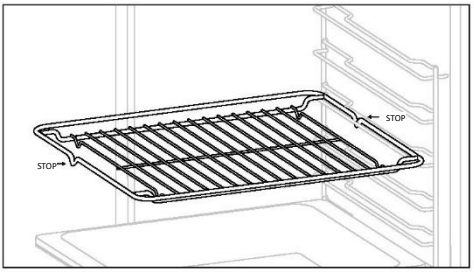
2.2. PRÍSLUŠENSTVO

Bočné drôtené držiaky (iba ak sú prítomné*)



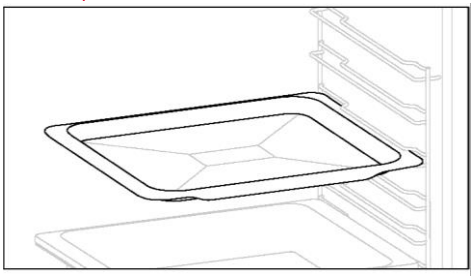
Bočné držiaky sú umiestnené na oboch stranách vnútra rúry a sú určené na umiestnenie plechu alebo roštov počas pečenia.

Kovový rošt



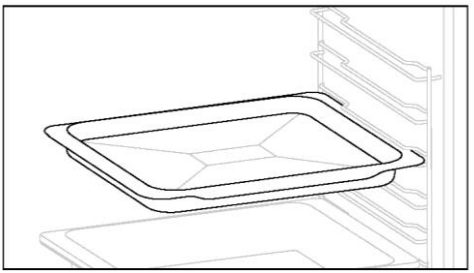
Kovový rošt sa dá z rúry vybrať. Nastaviteľný rošt, ktorý drží riad, zabezpečuje rovnomerné pečenie a uľahčuje čistenie. Môže sa použiť na držanie tanierov a panvíc v rôznych výškach pri rôznych druhoch prípravy jedla.

Plech na pečenie



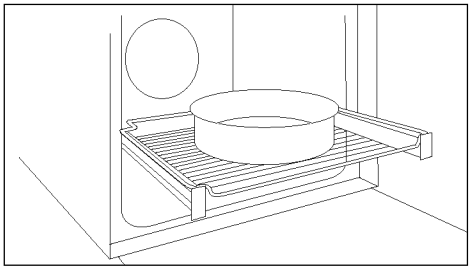
Plech na pečenie je ideálny na dosiahnutie rovnomerného zapečenia spodku, a vďaka svojmu plytkému a plochému tvaru je ideálny na pečenie sušienok a pečiva. Okrem toho, umiestnenie pod rošt na pečenie môže pomôcť zachytávať kvapky z pečeného jedla a zabrániť znečisteniu rúry.

Hlbší plech



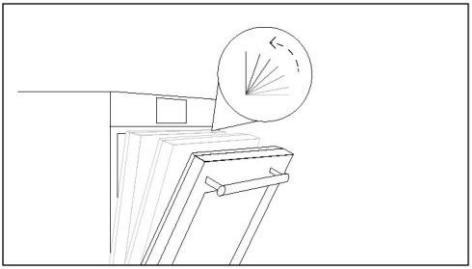
Hlbší plech je ideálny na pečenie jedál s pridanými kvapalinami alebo s viacerými vrstvami, ako sú dusené jedlá alebo pečené mäso. Jeho hĺbka je špeciálne navrhnutá tak, aby zabezpečila požadovanú konzistenciu pripravených jedál.

Teleskopické vodiace lišty



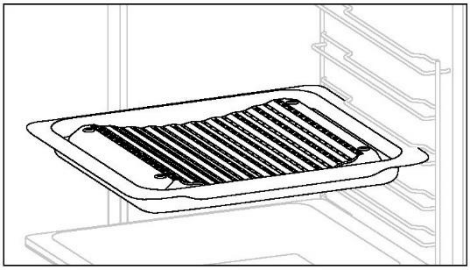
Teleskopické lišty rúry sú rošty, ktoré sa dajú vysunúť, čo uľahčuje umiestňovanie alebo vyberanie položiek bez toho, že by ste museli siahnuť hlboko do horúcej rúry. Zvyšujú bezpečnosť, stabilitu a môžu sa nastaviť na rôznych úrovniach.

Mäkké zatváranie/Závesy s mäkkým otváraním (iba ak sú prítomné*)



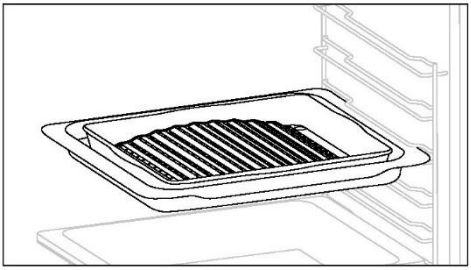
Mäkké zatváranie a závesy s mäkkým otváraním ovládajú pohyb dvierok, zabezpečujú plynulý pohyb a zabraňujú nárazu.

Dvojitý plech – režim s PAROU (iba ak je prítomný*)



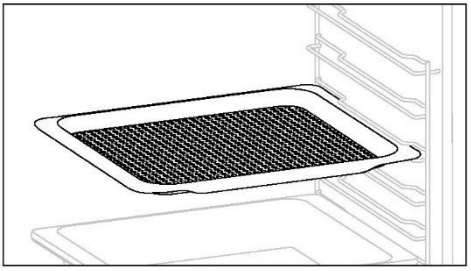
Konkávny tvar umožňuje správnu cirkuláciu vlhkosti generovanej pri príprave jedla a udržiava jeho vysokú vlhkosť. Podľa množstva vody pridanej do plechu sa dosiahne suchšie alebo „vlhkejšie“ jedlo.

Dvojitý plech – režim grilovania (iba ak je prítomný*)



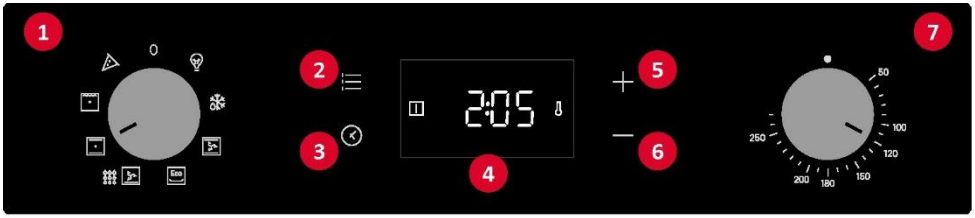
Konvexný tvar je vhodný na grilovanie v rúre pri vysokej teplote (220°), čo umožňuje dokonalé grilovanie aj doma, s malým množstvom dymu vďaka systému na odtekanie tukov na dne plechu.

Airfry plech (iba ak je prítomný*)



Airfry plech na smaženie vzduchom zaisťuje, že horúci vzduch sa dostane k jedlu rovnomerne a zo všetkých troch strán, čím sa dosiahne chrumkavý povrch a krehké vnútro jedla. Plech na pečenie môže byť voliteľne umiestnený na L1, aby zachytával šťavy alebo omrvinky.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkcie a poradie funkcií sa môžu meniť v závislosti od modelu.

1. Gombík výberu funkcie
2. Hlavná ponuka
3. Časovač
4. LED displej
5. Tlačidlo plus (+)
6. Tlačidlo mínus (-)
7. Regulátor teploty

HLAVNÉ FUNKCIE

Displej má 3 hlavné funkcie:

Symbol	Funkcia	Opis
	Hlavná ponuka	Stlačte raz na aktiváciu detského zámku, dvakrát na prístup k dennému času, trikrát na reguláciu hlasitosti alarmu a štyrikrát na výber režimu nastavenia jasu.
	Ponuka časovača	Stlačte raz na nastavenie doby trvania varenia, dvakrát na nastavenie časovača.
+ −	**+/-**	Stlačením týchto tlačidiel zvýšite/znížite hodnoty alebo aktivujete/deaktivujete funkciu v režimoch nastavenia. Podržte tlačidlo + na 5 sekúnd na aktiváciu denného času na displeji.

3.PRED ZAČATÍM

3.1. INFORMÁCIE PRED SPUSTENÍM

Pri prvom zapnutí rúry môžete spozorovať dym. Neobávajte sa, pred použitím rúry stačí počkať, kým dym nezmizne.

Ako funguje osvetlenie

Vnútro rúry je osvetlené jednou alebo viacerými žiarovkami, ktoré sa zvyčajne zapnú pri každom zapnutí funkcie rúry.

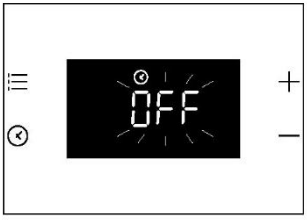
Ako funguje chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor slúži na odvádzanie tepla, ochranu rúry a jej okolia pred prílišným zahriatím, ako aj za ochranu kuchynských spotrebičov pred účinkami vysokých teplôt. Funguje počas cyklu prípravy jedla a po ňom, v závislosti od vnútornej teploty rúry.
Keď je chladiaci ventilátor v prevádzke, zvyčajne počuť slabé bzučanie alebo vrčanie. Okrem toho si môžete všimnúť prúdenie teplého vzduchu z medzery medzi dvierkami rúry a ovládacím panelom.

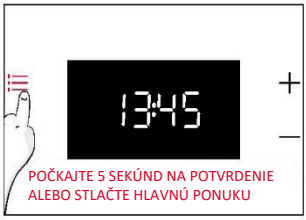
3.2. PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí spotrebiča je prvým krokom nastavenie presného času.

NASTAVENIE ČASU: Na displeji sa zobrazí „OFF“ (VYP.). Stláčaním tlačidla „+“ upravte aktuálnu hodinu času. Počkajte 5 sekúnd na potvrdenie.

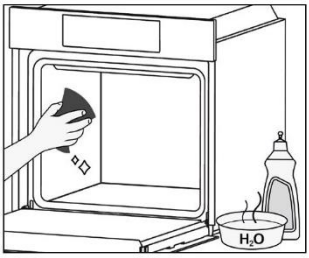


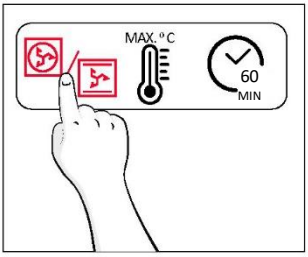


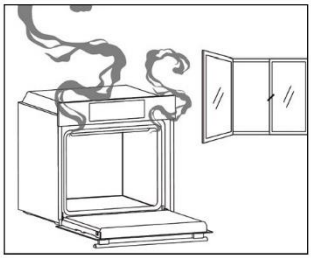


3.3. PREDBEŽNÉ VYČISTENIE

Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie povrchy utrite navlhčenou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a vnútrajšok rúry utrite roztokom horúcej vody a umývacieho prostriedku. Prázdnu rúru nastavte na maximálnu teplotu a nechajte zapnutú asi 1 hodinu, čím sa odstránia všetky pachy novosti.





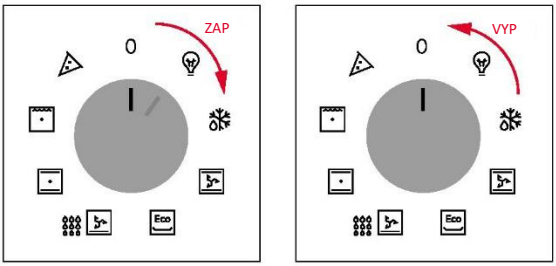


4.OBSLUHA SPOTREBIČA

4.1. FUNGOVANIE SPOTREBIČA

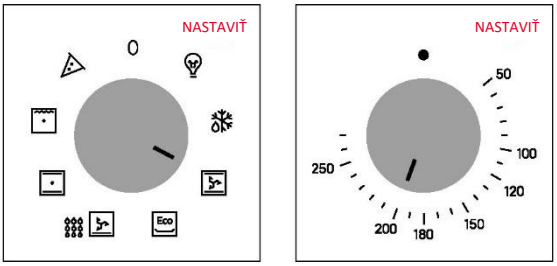
ZAPNUTIE/VYPNUTIE RÚRY

Ak chcete zapnúť rúru, otočte funkčným gombíkom (v smere/proti smeru hodinových ručičiek) a vyberte program. Ak ju chcete VYPNÚŤ, nastavte funkčný gombík do polohy „0“.



NASTAVENIE PROGRAMU PRÍPRAVY JEDLA

Otočením funkčného gombíka vyberte požadovaný program a otočením gombíka na výber teploty nastavte teplotu.



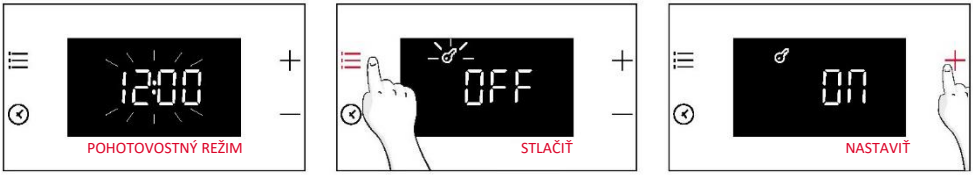
HLAVNÁ PONUKA

Stlačením tlačidla prejdite do hlavnej ponuky . Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia umožňuje uzamknutie obrazovky, aby sa predišlo akémukoľvek náhodnému použitiu zo strany detí.
Ak chcete aktivovať zámku obrazovky, stlačte raz tlačidlo „hlavnej ponuky“, potom stlačením tlačidla „+“ potvrďte funkciu.
Ak chcete zámku deaktivovať, stlačte tlačidlo „hlavnej ponuky“, potom stlačte tlačidlo „-“.

Aktivovať



Deaktivovať



NASTAVENIE HODÍN

Umožňuje zmeniť presný čas.
Stlačením vstúpite do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa (x2), aby ste vybrali možnosť „Presný čas“. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo hlavnej ponuky .

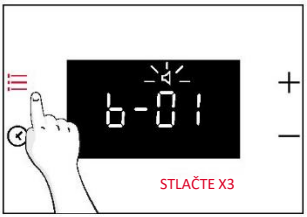


POZNÁMKA: rúra je predvolene nastavená na režim „24h“. Ak chcete prepnúť do režimu „12h“, podržte tlačidlo „+“ 5 sekúnd v pohotovostnom režime. To isté urobte na prepnutie späť do režimu „24h“.

HLASITOSŤ ALARMU

Umožňuje zmeniť hlasitosť varovného tónu.

Stlačením ☰ vstúpite do hlavnej ponuky. Dotýkajte sa (x3), aby ste vybrali možnosť „Hlasitosť alarmu“. Na displeji sa zobrazí „b-01“. Čísla predstavujú úroveň hlasitosti, hodnota sa dá upraviť šípkami. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo ponuky ☰.



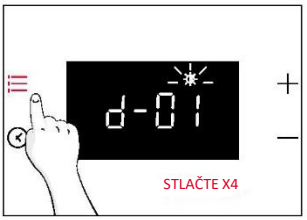




JAS DISPLEJA

Umožňuje zmeniť jas displeja rúry.

Stlačením ☰ vstúpite do hlavnej ponuky. Stláčajte (x4), aby ste vybrali možnosť „Jas displeja“. Na displeji sa zobrazí „d-01“. Čísla predstavujú úroveň intenzity jasu, hodnota sa dá upraviť tlačidlami „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo raz stlačte tlačidlo ponuky ☰.







PONUKA ČASOVAČA

Stlačením tlačidla vstúpite do ponuky časovača. Po ponuke sa posúvajte stláčaním tlačidla a urobte potrebné na zadanie v nasledujúcich nastaveniach:

TRVANIE PRÍPRAVY JEDLA

Umožňuje vám vopred nastaviť dobu potrebnú pre zvolený recept.

AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky časovača. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo stlačte tlačidlo „ponuky časovača“.



Odpočítavanie sa spustí po nastavení časovača. Počas fázy prípravy jedla je možné zmeniť hodnotu trvania zadaním režimu „Trvanie prípravy“ a použitím „+/-“. Po uplynutí doby trvania sa na displeji zobrazí „End“ (Koniec).

Ak chcete zastaviť prípravu jedla, podržte tlačidlo časomera na 3 sekundy alebo zresetujte hodnotu časovača tlačidlom „-“.

Po dokončení prípravy jedla:

1. Na displeji sa zobrazí „End“ 30 sekúnd bude znieť výstražný tón, pokiaľ ho nezrušíte.
2. Stlačením tlačidla časovača výstražný tón zrušíte. Nápis „End“ zmizne z displeja, namiesto toho sa zobrazí presný čas.

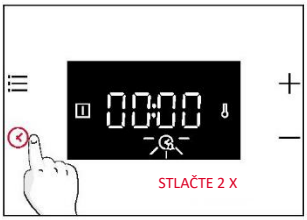
VAROVANIE: Rúra je teraz v manuálnom režime, funkcia rúry a komutátor termostatu by mali byť tiež vypnuté, ak nie, rúra zapne ohrievanie.

POZNÁMKA: Varovný tón sa stlmí stlačením ľubovoľného tlačidla odlišného od tlačidla časovača, pričom na displeji zostane nápis „End“ a rúra zostane nefunkčná.

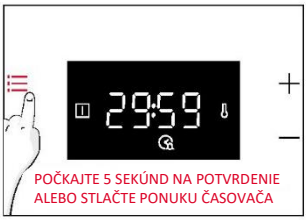
ČASOVAČ

Umožňuje používať rúru ako kuchynské minútky.

AKTIVÁCIA: stlačením vstúpte do ponuky časovača. Stláčajte (x2), kým sa nezobrazí funkcia „Časovač“. Potom použite na reguláciu hodnoty „+/-“. Ak chcete hodnotu potvrdiť, počkajte 5 sekúnd alebo stlačte tlačidlo „ponuky časovača“.







Po dokončení odpočítavania:

1. Na displeji bliká ikona alarmu . Zapne sa bzučiak, ktorý bude znieť 30 sekúnd, ak ho nevypnete.
2. Stlačením ľubovoľného tlačidla tón alarmu zrušíte. Na displeji sa zobrazí presný čas. Rúra bude fungovať dovtedy, kým ľavý gombík neotočíte do polohy 0.

Ak chcete časovač zastaviť, podržte tlačidlo Timer 3 sekundy alebo hodnotu zresetujte tlačidlom „-“.

INDIKÁCIA STAVU KOMUTÁTORA RÚRY

Volič funkcie prípravy jedla:

Keď je volič funkcie prípravy jedla otočený na ktorúkoľvek z polôh „Zapnuté“, na displeji sa zobrazí ikona (Funkcia prípravy jedla zapnutá).

Volič teploty:

Vždy, keď je teplota rúry nižšia ako nastavená, na displeji sa zobrazí ikona (Termostat zapnutý).

4.2. FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA

4.2.1. ŠTANDARDNÉ FUNKCIE

POZNÁMKA: v prípade funkcie, ktorá vyžaduje predhrievanie, skontrolujte, či je počas tejto fázy odstránené všetko príslušenstvo. Pokiaľ ide o predhrievanie, postupujte podľa pokynov v tabuľke nižšie.
„ÁNO“ znamená, že je predhrievanie potrebné. „NIE“ znamená, že predhrievanie sa neodporúča, a potraviny sa musia vložiť do studenej rúry.

Symbol	Funkcia	Navrhovaná poloha roštu	Predhrie-vanie	Odporúčania
	Rozmrazovanie		NIE	Ventilátor rozvádza vzduch pri izbovej teplote okolo mrazených potravín, čo umožňuje pomalé rozmrazovanie bez zmeny obsahu bielkovín v potravinách.
	***Viacúrovňové	L3/L4 pre jednu úroveň L2+L5 pre dve úrovne L2+L4+L6 pre tri úrovne	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, sušienky a pizze na jednej alebo viac úrovniach. Ideálne na varenie rôznych potravín.
	***S ventilátorom	L2/L3/L4	ÁNO	IDEÁLNE PRE: celé kurča, kusy kurčaťa, zelenina a pečivo na jednej úrovni pomocou kombinácie ventilátora s horným a dolným ohrevným prvkom.
	*ECO	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: príprava kusov kuracieho mäsa, celých kusov mäsa, rýb alebo gratinovaného jedla. Pod rošt vsuňte plech na odkvapkávanie, aby ste zachytili šťavy. V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte. Táto funkcia umožňuje šetriť energiu počas prípravy jedla a udržiavať jedlo vlhké a krehké. POZNÁMKA: Ihneď po nastavení želanej teploty by sa v tejto funkcii nastavenie nemalo znižovať, kým sa predhrievanie nedokončí.
	Spodný ohrev + ventilátor	L3/L4	NIE	IDEÁLNE PRE: malé koláčiky, koláče a tenké pizze s použitím ventilátora a nižšieho ohrevu. pomáha variť hornú časť nepriamo vyžarovaným teplom.
	*Statický	L2/L3	ÁNO	IDEÁLNE PRE: koláče, chlieb, sušienky, slané koláče na jednej úrovni použitím horného aj spodného ohrevu.
	**Supergril	L6 pre tenké potraviny L4 pre hrubšie potraviny	NIE	IDEÁLNE PRE: veľké množstvo klobás, steakov a toastového chleba. Celá oblasť pod prvkom grilu sa zahreje. Používajte so zatvorenými dvierkami. Ak je to potrebné, jedlo počas prípravy dvakrát alebo trikrát otočte.
	Pizza	L2/L3	ÁNO	IDEÁLNE PRE: všetky druhy pizze s predhrievaním alebo bez neho.

* Táto funkcia bola testovaná v súlade s normou EN 60350-1 na účely vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triede.

**Používajte so zatvorenými dvierkami.

(***)V závislosti od modelu rúry.

5.KUCHÁRSKA PRÍRUČKA

5.1. VŠEOBECNÁ KUCHÁRSKA TABUĽKA

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí *(min)
Sladké pečivo	Malé koláčiky /Muffiny	1	Statický	170 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-30
			Viacúrovňové	155 °C			L4	30-40
			S ventilátorom	140 °C			L4	25-35
		2	Viacúrovňové	150 °C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	35-45
		3	Viacúrovňové	145 °C		Hlbší plech + plechy + plechy na pečenie	L2+L4+L6	40-50
	Piškótové koláče (26 cm Ø)	1	Statický	160 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	30-40
			Viacúrovňové	160 °C			L3	30-40
			S ventilátorom	150 °C			L2	20-30
		2	Viacúrovňové	150 °C		Kovové rošty + forma na koláč	L1+L4	40-50
	Sušienky/krehké pečivo	1	Statický	150 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-40
			Viacúrovňové	150 °C			L3	25-35
			S ventilátorom	130°C			L4	15-25
		2	Viacúrovňové	140 °C		Hlbšie + plechy na pečenie	L2+L5	50-60
	Pusinky z odpaľovaného cesta	1	Statický	190 °C	Y	Hlbší plech	L3	25-35
		2	Viacúrovňové	170 °C		Hlbší plech	L2+L5	35-45
	Yorkshirský puding	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-30
	Snehové pusinky	1	Viacúrovňové	90 °C	Y	Hlbší plech	L4	80-100
	Makarónky	1	Statický	150 °C	Y	Hlbší plech	L3	15-20
	Jablčník	1	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	70-80
		1	S ventilátorom	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-70
	Koláčiky z krehkého cesta	1	Statický	170 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L4	60-70
	Malé krehké koláčiky	2	Spodný ohrev + ventilátor	180 °C	N	Kovový rošt + forma na koláč	L3	30-40
	Čokoládové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech + formy	L3	10-15
	Tvarohový koláč	1	Statický	150 °C	Y	Kovový rošt + forma na koláč	L2	50-65
	Mrazené croisanty	1	Statický	180 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-25
		2	Viacúrovňové	180 °C		Hlbší plech	L2+L5	25-35
		3	Viacúrovňové	160 °C		Hlbší plech	L2+L4+L6	30-40
	Štrúdľa, mrazená	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-45

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí *(min)
Chlieb a nekysnutý chlieb	Toastový chlieb	1	Supergril	max.	N	Kovový rošt	L6	8-10
	Focaccia	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	25-35
	Chlieb, celý	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-50
Slané koláče a dusené jedlá	Slané koláče/Quiches (26 cm Ø)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + forma na tortu	L1 alebo L2	30-50
		2	Viacúrovňové	180 °C		Kovový rošt + forma na tortu	L1+L4	50-70
	Syrové suflé	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-30
	Lasagne, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	30-45
	Lasagne, mrazené	1	Statický	180 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	35-50
	Cannelloni, čerstvé	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	35-50
	Zapečené cestoviny	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Statický	230°C	Y	Hlbší plech	L2 alebo L3	15-25
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	230°C	N	Hlbší plech	L2 alebo L3	25-35
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Hlbší plech + plech na pečenie	L2+L5	30-40
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Statický	max.	Y	Plech na pečenie	L2 alebo L3	8-15
	Pizza, čerstvá (okrúhla)	1	Pizza	max.	N	Plech na pečenie	L2 alebo L3	10-25
		2	Viacúrovňové	180 °C	Y	Hlbší plech + plech na pečenie	L2+L5	30-40
	Pizza, mrazená (nízka, chrumkavá)	1	Pizza	220 °C	Y	Kovový rošt	L3	10-15
		2	Viacúrovňové	200 °C	Y	Kovové rošty	L2+L5	15-20
		3	Viacúrovňové	180 °C		Kovové rošty	L2+L4+L6	15-25
Mäso a hydina	Pečené celé kurča** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L3	50-70
		1	S ventilátorom	200 °C	Y	Hlbší plech	L2	45-60
	Kuracie stehná	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L4	30-50
		1	S ventilátorom	190 °C	Y	Hlbší plech	L3	30-50
	Pečená kačica	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L3	50-70

Kategória	Recept	Počet úrovní	Programy prípravy jedla	T°C	Predhrie-vanie	Príslušenstvo rúry	Poloha roštu	Doba prípravy po predhriatí *(min)
Mäso a hydina	Pečená morka	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	50-70
		1	S ventilátorom	200 °C	Y	Hlbší plech	L2	45-60
	Bravčové rebierka (1000 - 1200 g)	1	Statický	200 °C	Y	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L3	80-100
	Klobása**	1	Supergril	230°C	N	Kovový rošt Umiestnite hlbší plech na pečenie na L1	L4	30-40
	Rozbif (500 g)	1	Statický	220 °C	Y	Plech na pečenie	L3	20-40
	Fašírka (1000-1500 g)	1	Statický	180 °C	Y	Plech na pečenie	L3	40-50
	Pečené kurča so zemiakmi	1	ECO	220 °C	N	Hlbší plech	L4	55-75
		1	S ventilátorom	200 °C	Y	Hlbší plech	L2 alebo L3	50-60
Ryby a morské plody	Grilované morské plody	1	Supergril	220 °C	N	Kovový rošt	L4	15-30
	Mrazené rybie tyčinky	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L3	20-25
	Rybie filé	1	Statický	170 °C	Y	Hlbší plech	L3	10-25
	Pečené ryby	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Umiestnite plech na pečenie na L1	L4	20-30
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
	Mrazené hranolčeky (300-500 g)	1	Viacúrovňové	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	25-35
	Gratinované zemiaky	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + riad na pečenie v rúre	L4	25-35
	Pečené zemiaky	1	Statický	200 °C	Y	Hlbší plech	L4	50-60
		1	S ventilátorom	180 °C	Y	Hlbší plech	L4	20-30
Kompletné menu	Kusy kurčaťa + jablkový koláč + pečené cestoviny	3	Viacúrovňové	180 °C	N	Hlbší plech+ (kovový rošt + forma na koláč) + (kovový rošt + nádoba vhodná do rúry)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Doby prípravy jedla sa môžu líšiť v závislosti od receptúry a surovín.
*ak sa vyžaduje predhrievanie
**V prípade potreby jedlo v polovici prípravy otočte.
*** závisí od modelu rúry

POZNÁMKA: Pri pečení koláčov, slaných koláčov a iných receptov, ktoré vyžadujú formu alebo nádobu na 2 úrovniach, umiestnite riad takto: horný plech vľavo a spodný plech vpravo.

6.STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

6.1. VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pravidelné čistenie môže predĺžiť životnosť vášho spotrebiča. Pred manuálnym čistením počkajte, kým rúra nevychladne.

- Po každom použití rúry vám minimálne čistenie pomôže udržať rúru dokonale čistú.
- Steny rúry nezakrývajte hliníkovou fóliou ani komerčne dostupným chráničom na jedno použitie. Ak sa alobal alebo akýkoľvek iný chránič dostane do priameho kontaktu s horúcim smaltom, riskujete ich roztavenie a poškodenie smaltu vnútri rúry.
- Aby ste predišli nadmernému znečisteniu rúry a následnému silnému zápachu, odporúčame vám nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť čas pečenia a trochu znížiť teplotu.
- Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou vám odporúčame používať iba riad a formy na pečenie, ktoré sú odolné voči veľmi vysokým teplotám.

6.2. ČISTENIE RÚRY

6.2.1. VNÚTRI RÚRY: funkcie čistenia

Hydroeasy

Funkcia Aquactiva je navrhnutá tak, aby bolo možné bez námahy odstrániť mierne znečistenie a poskytla rýchle a ekologické riešenie na čistenie vnútra rúry parou.

Princíp fungovania:

1. Vlejte 150 ml vody s pár kvapkami umývacieho prostriedku na dno vnútri rúry.
2. Otočte funkčný gombík na / a gombík teploty na „100 °C“. Nechajte funkciu pracovať 20 minút.
3. Po ukončení postupu čistenia nechajte rúru vychladnúť.
4. Po vychladnutí spotrebiča vyčistite vnútorné povrchy rúry handričkou.

VAROVANIE: Pred dotykom spotrebiča sa uistite, že je chladný. Pri všetkých horúcich povrchoch sa musí postupovať opatrne, pretože hrozí riziko popálenia. Používajte destilovanú alebo pitnú vodu. Utrite priestor na prípravu jedla a nechajte ho úplne uschnúť, aby sa zabránilo korózii.







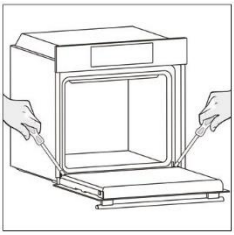
Katalytické čistenie

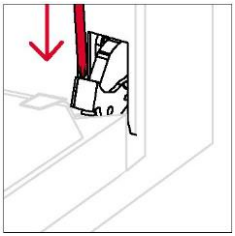
Vnútro rúry je vystlané katalytickými panelmi, ktoré zaisťujú, že nikdy nebudete musieť zápasiť so špinavou rúrou. Panely majú špeciálny smaltovaný povrch s mikroporéznou štruktúrou, ktorý absorbuje vystreknutú mastnotu. Prostredníctvom katalytickej chemickej reakcie pri vysokých teplotách účinne premieňajú absorbovaný tuk na plynné prvky.

Odporúčanie: Po približne troch rokoch používania zvážte výmenu katalytických panelov, najmä ak rúru používate dva až trikrát týždenne. To zaisťuje optimálny výkon a čistotu.

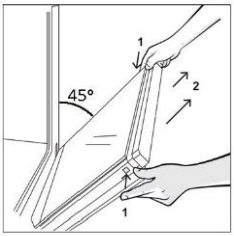
6.2.2. VONKAJŠOK RÚRY: demontáž a čistenie sklenených dvierok

1. Otvorte dvierka na 90°, otočte poistné zarážky závesov smerom von z rúry.

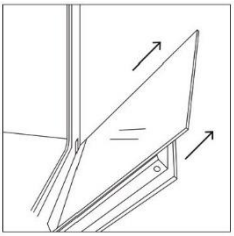




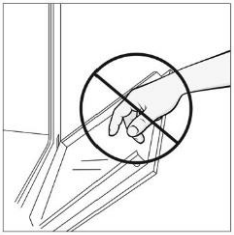
2. Dvierka umiestnite do polohy 45°. Súčasne stlačte dve tlačidlá na oboch stranách bočných ramien dvierok a potiahnite smerom k sebe, aby ste vybrali horný sklenený kryt dvierok.



3. Veľmi opatrne vyberte sklo dvierok rúry, začnite vnútorným. Počas úkonu držte sklo pevne oboma rukami a položte ho na rovnú plochu s podložkou (napr. na handru).



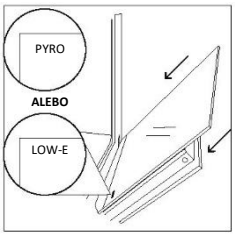
4. **VAROVANIE:** Vonkajšie sklo sa nedá vybrať.



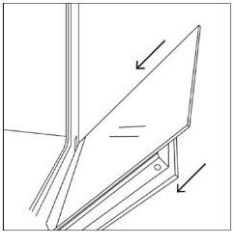
5. Sklo čistite mäkkou handričkou a vhodnými čistiacimi prostriedkami.



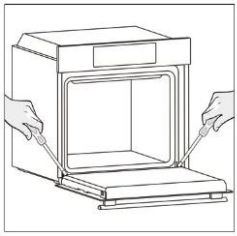
6. Vložte sklenené panely, pričom sa uistite, že štítok „LOW-E/PYRO“ je v správnom smere na čítanie a umiestnený na ľavej dolnej strane dvierok, v blízkosti ľavého závesu. Takto ostane vytlačený štítok na prvom skle na vnútornej strane dvierok.

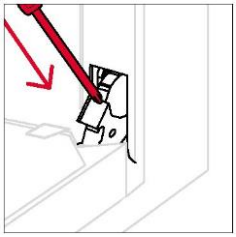


7. Znovu pripevnite horný sklenený kryt dvierok zatlačením dovnútra, kým nezačujete kliknutie dvoch bočných tlačidiel.



8. Potom vráťte dvierka späť do polohy 90° a otočte poistné zarážky závesov smerom do vnútra rúry.





6.3. ČISTENIE PRÍSLUŠENSTVA

Po každom použití príslušenstvo dôkladne vyčistite a osušte ho uterákom. V prípade pretrvávajúcich zvyškov skúste príslušenstvo namočiť do vody s prídavkom saponátu na približne 30 minút a potom ho znova umyte.

ČISTENIE BOČNÝCH STOJANOV:

- **Model so 6 úrovňami**
  1. Vyberte bočné držiaky potiahnutím v smere šípok.
  2. Bočné držiaky umyte v umývačke riadu alebo použite mokrú špongiu, uistite sa, že potom dôkladne oschli.
  3. Po čistení namontujte bočné držiaky v opačnom poradí úkonov.







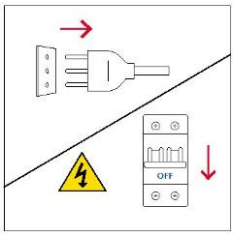
6.4. ÚDRŽBA

VÝMENA KOMPONENTOV

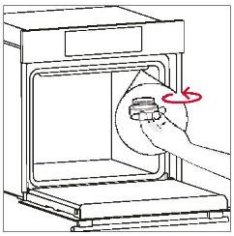
Výmena vrchnej žiarovky:

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, vyberte žiarovku a vymeňte ju za novú rovnakého typu.
3. Po výmene nefungujúcej žiarovky vráťte sklenený kryt na miesto.

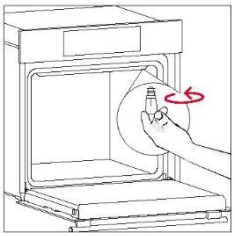
Krok 1



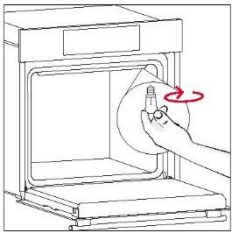
Krok 2



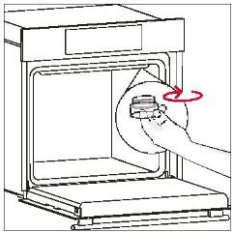
Krok 3



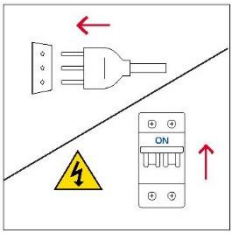
Krok 4



Krok 5



Krok 6

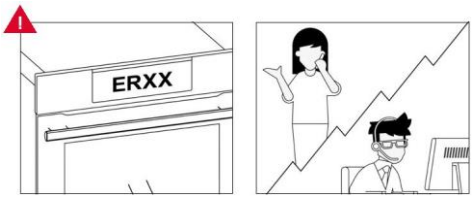


Tento výrobok obsahuje jeden alebo viac zdrojov svetla triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)

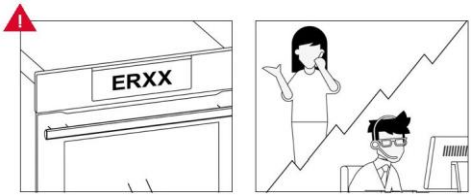
7.RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa počas používania rúry vyskytne nejaká chyba, na displeji sa zobrazí kód „ER“ a dve číslice, ktoré identifikujú chybu. Rúru vypnite a odpojte od elektrickej siete, počkajte niekoľko minút a potom ju znova zapojte.
Ak chyba zmizne, môžete pokračovať v používaní rúry. Ak nie, zavolajte na zákaznícky servis a oznámte kód (ERXX), ktorý vidíte na displeji.

Chyba



Dym



8.OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

8.1. LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ - odpad z elektrických a elektronických zariadení). OEEZ obsahuje znečisťujúce látky (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základné prvky (ktoré sa dajú opätovne použiť).



Je dôležité, aby sa OEEZ likvidoval správne použitím špecifických postupov s cieľom zaistiť správne odstránenie a likvidáciu všetkých znečisťujúcich látok, ako aj obnovenie ostatných materiálov.
Jednotlivci prispievajú výraznou mierou k minimalizácii vplyvov OEEZ na životné prostredie.
Bezpodmienečne je potrebné dodržiavať určité základné pravidlá:

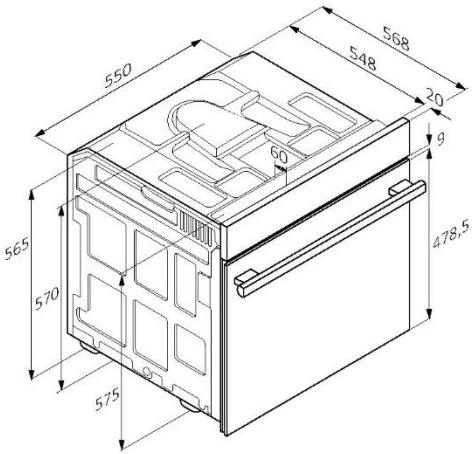
- OEEZ sa nesmie spracúvať ako bežný domáci odpad;
- OEEZ treba odovzdávať na príslušných zberných miestach, ktoré sú riadené príslušnou samosprávnou obcou alebo registrovanými spoločnosťami.

V mnohých krajinách je k dispozícii domáci zber veľkých spotrebičov spadajúcich do kategórie OEEZ. V prípade zakúpenia nového spotrebiča môžete vrátiť starý spotrebič maloobchodnému predajcovi, ktorý musí zabezpečiť jeho bezplatný odvoz, pokiaľ ide o spotrebič rovnakého typu s rovnakými funkciami ako zakúpený spotrebič.

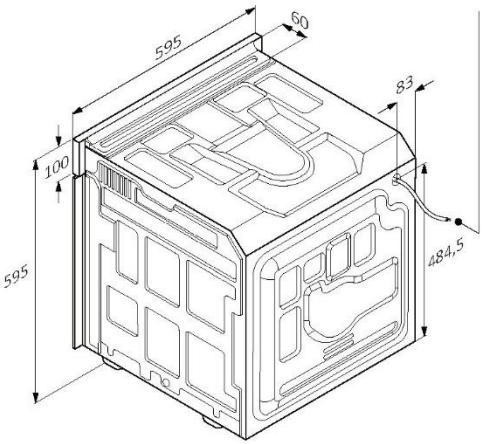
8.2. ŠETRENIE A OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ak je to možné, rúru vopred nepredhrievajte a snažte sa ju vždy naplniť.
Dvierka rúry otvárajte čo najmenej, pretože pri každom otvorení uniká z vnútra teplo. S cieľom výrazne ušetriť energiu, vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením doby pečenia a použite zvyškové teplo, ktoré rúra naďalej generuje.
Tesnenia udržujte čisté a v poriadku, aby sa zabránilo rozptylu tepla mimo vnútorného priestoru. Ak máte zmluvu o elektrickej energii s hodinovou tarifou, program „oneskorený štart“ zjednodušuje úsporu energie a proces pečenia sa začne tak, aby príprava jedla prebiehala v časovom intervale s nižšou tarifou.

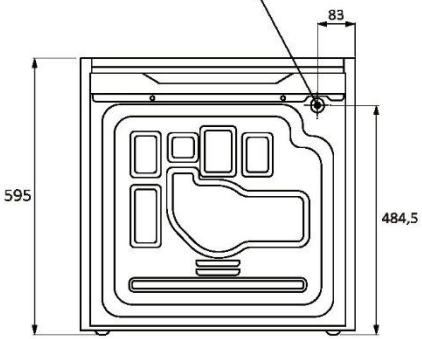
9.INŠTALÁCIA

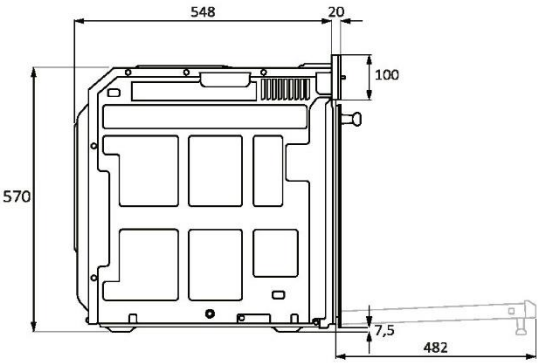


napájací kábel 1100

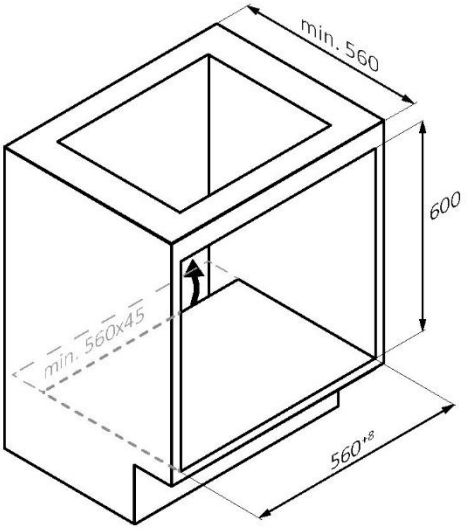


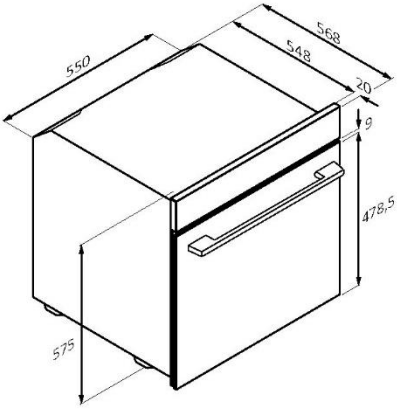
napájací kábel 1100

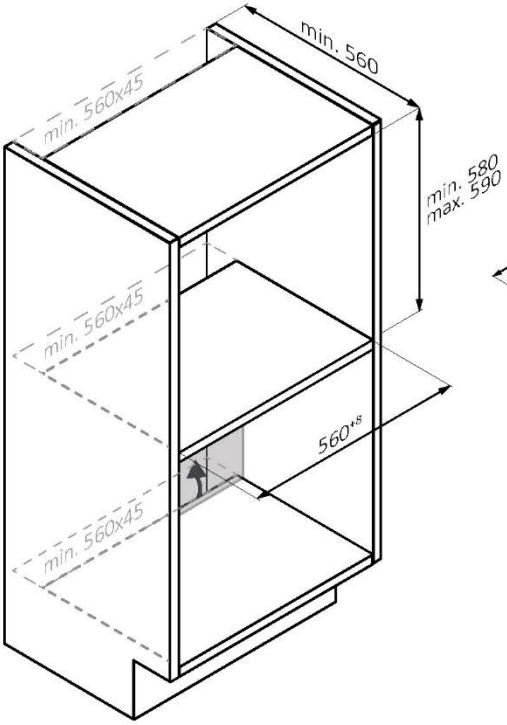


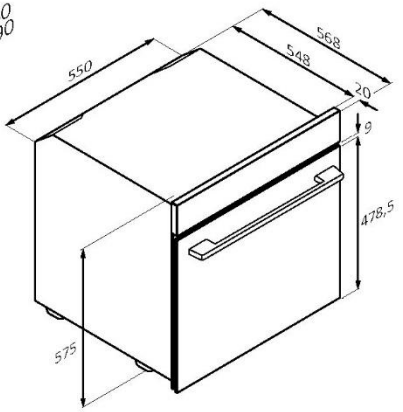


mm

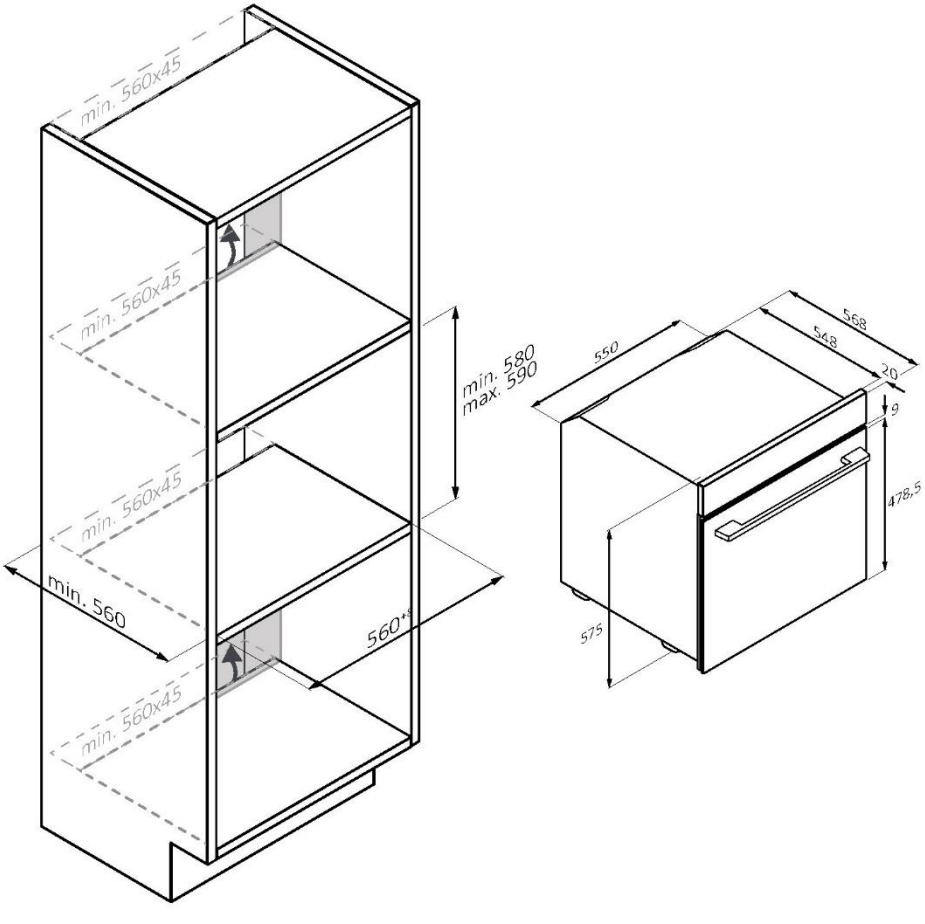

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

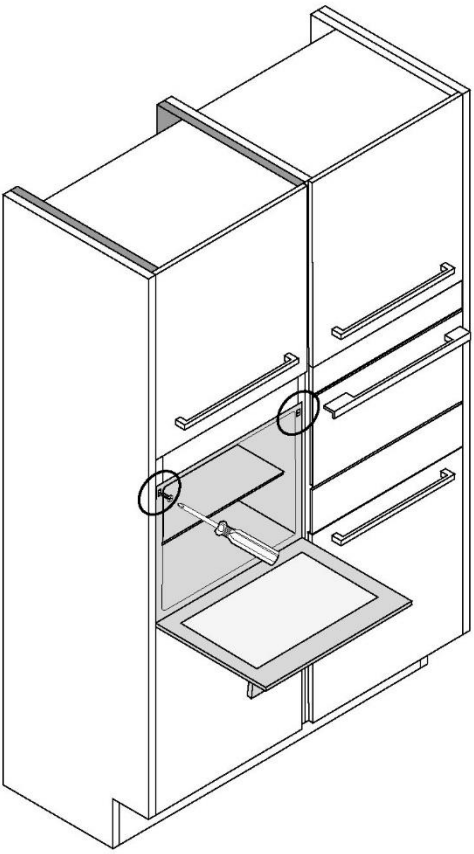
mm

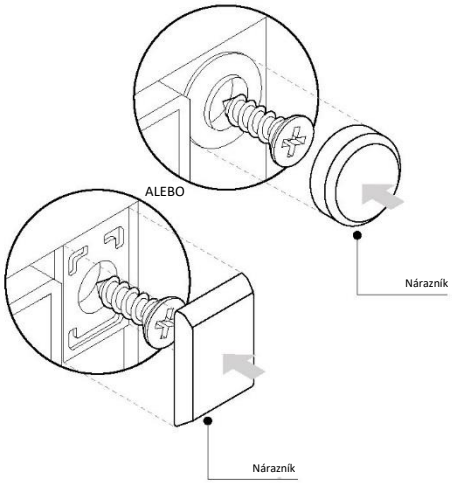


*

SK Ak má nábytok v dolnej časti spodný diel, zabezpečte otvor pre napájací kábel.

mm





mm

WITAMY

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i uzyskać najlepsze wyniki, prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, łącznie z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa, i zachowanie jej na przyszłość.

Przed instalacją piekarnika zanotuj numer seryjny, który może być potrzebny do naprawy. Sprawdź, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu i skonsultuj się z technikiem, jeśli nie masz pewności przed użyciem. Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci.

UWAGA: Należy pamiętać, że funkcje i akcesoria piekarnika mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2. WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. Przegląd produktu

2.2. Akcesoria

2.3. Panel sterowania

3. PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. Informacje na start

3.2. Pierwsze użycie

3.3. Wstępne czyszczenie

4. DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. Jak działa produkt

4.2. Funkcje gotowania

4.2.1. Standardowe funkcje

5. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. Ogólna tabela gotowania

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. Zalecenia ogólne

6.2. Czyszczenie piekarnika

6.2.1. Wewnątrz piekarnika: funkcje czyszczenia

6.2.2. Poza piekarnikiem: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

6.3. Czyszczenie akcesoriów

6.4. Konserwacja

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

8. OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

9. INSTALACJA

1.INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Nie dotykaj elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Stosować zgodnie z przeznaczeniem

- Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tzn. tylko do pieczenia żywności; wszelkie inne zastosowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nieuzasadnionego użytkowania.

Ograniczenia użytkowania

- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani przez osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną odpowiednio poinstruowane.
  Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie oraz jego dostępne części silnie się nagrzewają. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Wykonaj otwory wskazane na ilustracjach zgodnie z rodzajem okucia. Piekarnik należy zawsze mocować do mebli za pomocą śrub dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Do obsługi urządzenia na częstotliwościach znamionowych nie jest wymagane wykonanie żadnej dodatkowej operacji/ustawienia.
- Urządzenia nie można montować za dekoracyjnymi drzwiami, aby się nie przegrzało.
- Podczas instalacji piekarnik powinien być odłączony od sieci elektrycznej.
- Jeśli usunięcie usterek wynikających z nieprawidłowego montażu wymaga skorzystania z pomocy producenta, pomoc ta nie jest objęta gwarancją. Należy przestrzegać instrukcji dotyczących instalacji przeznaczonych dla wykwalifikowanych specjalistów.
- Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia lub urazy u ludzi, zwierząt bądź uszkodzenie mienia. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności za takie szkody lub obrażenia.
- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika, który musi znać i przestrzegać przepisów obowiązujących w kraju instalacji oraz instrukcji producenta.
- Po rozpakowaniu urządzenia zawsze sprawdź, czy nie jest uszkodzone, w razie problemów przed instalacją skontaktuj się z obsługą klienta i nie podłączaj do prądu.
- Przed uruchomieniem urządzenia usuń opakowanie.
- Podczas instalacji nie używaj uchwytu drzwiczek piekarnika do podnoszenia i przenoszenia piekarnika.
- Meble instalacyjne i meble sąsiadujące muszą wytrzymywać temperaturę 95°C.
- Podczas montażu zaleca się noszenie rękawic ochronnych, aby uniknąć skaleczeń.
- Nie instaluj produktu w otwartych przestrzeniach narażonych na działanie czynników atmosferycznych.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokościach poniżej 2000 m.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć folie ochronne i naklejki reklamowe z przedniej powierzchni piekarnika.

OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

- Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami.
  Podłączenie do źródła zasilania można wykonać za pomocą wtyczki lub za pomocą stałego okablowania, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii przepięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania, który może wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i jest zgodny z obowiązującym ustawodawstwem. W przypadku niezgodności gniazdka z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazda na inny odpowiedni typ. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji.
  Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- W sprawie napraw należy zwrócić się do Działu obsługi klienta i poprosić o zastosowanie oryginalnych części zamiennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Piekarnik należy wyłączyć przed wyciągnięciem zdejmowalnych części. Po wyczyszczeniu należy je ponownie złożyć zgodnie z instrukcją.
- Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych zasadniczych reguł:

- Nie ciągnąć za kabel zasilający podczas odłączania urządzenia od źródła zasilania;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Generalnie nie zaleca się używania adapterów, wielu gniazd i przedłużaczy;
- W razie awarii i/lub nieprawidłowego działania wyłączyć urządzenie i nie manipulować przy nim.

- **UWAGA:** Piekarnik może wymagać prac konserwacyjnych, dlatego zaleca się udostępnienie innego gniazda ściennego, tak aby można było go podłączyć, jeśli zostanie wyjęty z miejsca, w którym go zainstalowano.
- Jakakolwiek naprawa, instalacja i konserwacja nieprawidłowo przeprowadzona może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Firma produkcyjna niniejszym oświadcza, że nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie lub pośrednie spowodowane nieprawidłową instalacją, konserwacją lub naprawami. Ponadto nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem instalacji uziemiającej (np. porażeniem prądem).
- **OSTROŻNIE:** aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną. .
- Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA

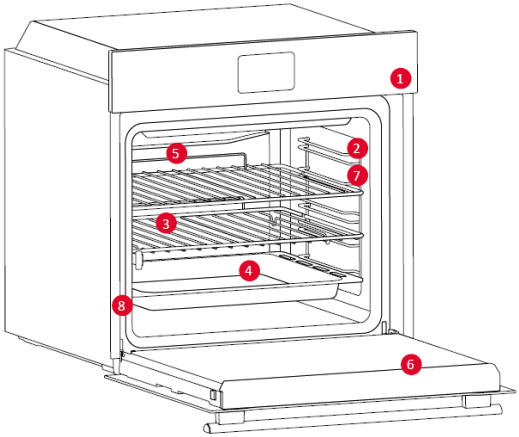
- Ociekacz zbiera resztki, które ociekają podczas gotowania/pieczenia.
- Umieszczając tacę Airfry lub ruszt na prowadnicach bocznych, należy zwrócić uwagę, aby krótsza część boku (między ogranicznikiem a końcem) była skierowana w stronę wnętrza piekarnika. Jeżeli ruszt posiada ozdobną metalową listwę, należy zwrócić uwagę na jej umiejscowienie na zewnątrz piekarnika, tak aby logo marki było widoczne i czytelne. Prawidłowe ustawienie można znaleźć także na ilustracji w części „Akcesoria” niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki,

ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

- Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- Podczas pieczenia wewnątrz piekarnika lub na szybie drzwiczek może skraplać się wilgoć. Jest to stan normalny. Aby ograniczyć skraplanie wilgoci, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy po jego włączeniu odczekać 10-15 minut. Kondensacja zniknie, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa należy piec w naczyniu z pokrywką zamiast na nieosłoniętej tacce.
- Po upieczeniu potrawy nie powinno się zostawiać jej w piekarniku przez czas dłuższy niż 15-20 minut.
- W przypadku długiej awarii zasilania podczas fazy pieczenia może dojść do nieprawidłowego działania wskaźnika kontrolnego. W takim przypadku należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią stwarzają ryzyko stopienia i pogorszenia stanu emalii wewnątrz piekarnika.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zdejmować uszczelki drzwiczek piekarnika.
- ⚠ **OSTROŻNIE:** Nie napełniać dna komory wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.
- Wszystkie akcesoria przed pierwszym użyciem umyj roztworem gorącej wody i płynu do mycia naczyń.

2.WPROWADZENIE DO PRODUKTU

2.1. PRZEGLĄD PRODUKTU

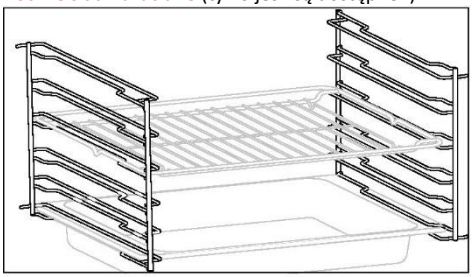


1. Panel sterowania
2. Pozycje półek
   (boczna kratka, jeśli jest dołączona)
3. Kratki metalowe
4. Taca
5. Osłona wentylatora
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki
   (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)
8. Numer seryjny i kod QR

Wpisz tutaj swój numer seryjny do wykorzystania w przyszłości.

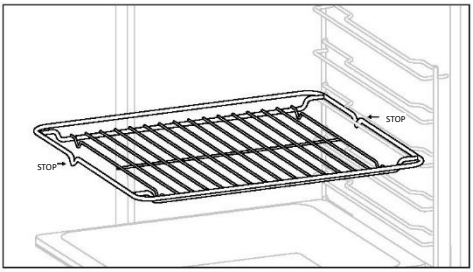
2.2. AKCESORIA

Boczne siatki druciane (tylko jeśli są dostępne*)



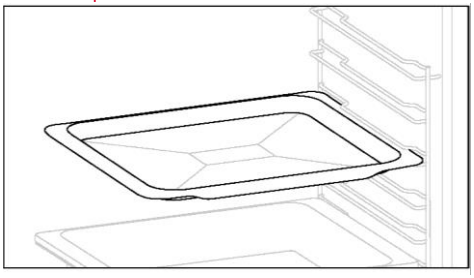
Umieszczone po obu stronach komory piekarnika prowadnice boczne służą do umieszczenia blach do pieczenia i rusztów podczas pieczenia.

Kratka metalowa



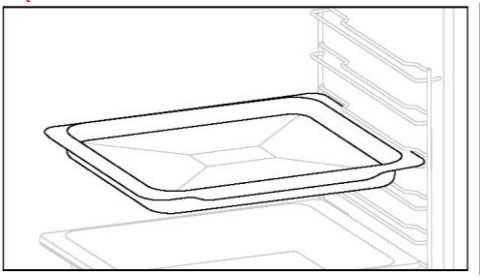
Metalowa kratka w piekarniku to wyjmowana, regulowana półka, która podtrzymuje naczynia, zapewniając równomierne gotowanie i ułatwiając czyszczenie. Można jej używać do utrzymywania talerzy i patelni na różnych wysokościach w zależności od potrzeb kulinarnych.

Blacha do pieczenia



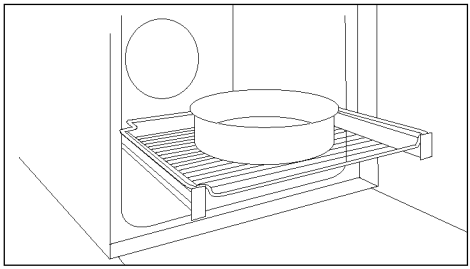
Blacha do pieczenia idealnie nadaje się do uzyskania równomiernego przyrumienienia od dołu, co czyni ją idealną do ciastek i ciast ze względu na jej płytką, płaską konstrukcję. Dodatkowo umieszczenie jej pod rusztem do gotowania może pomóc w zbieraniu skroplin i zapobiegnięciu ubrudzenia piekarniku.

Głębsza taca



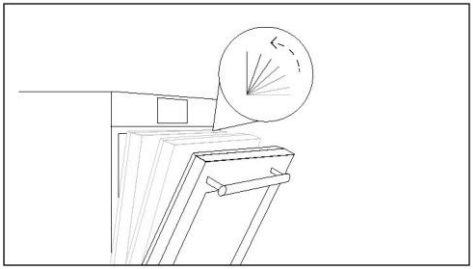
Głębsza blacha idealnie nadaje się do przepisów z dodatkiem płynów lub warstw, takich jak zapiekanki lub pieczenie. Jej głębokość została specjalnie zaprojektowana, aby zapewnić pożądaną konsystencję przygotowywanej w nim żywności.

Prowadnice teleskopowe



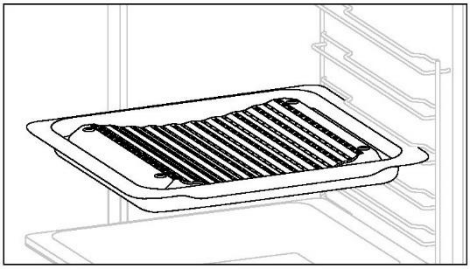
Teleskopowe szyny piekarnika to półki, które można wysuwać, co ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, bez konieczności sięgania do wnętrza gorącego piekarnika. Poprawiają bezpieczeństwo, stabilność i można je regulować na różnych poziomach.

Zawiasy Soft-close/Soft-open (tylko jeśli są dostępne*)



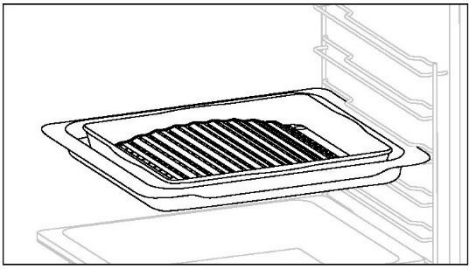
Zawiasy Soft-close/Soft-open kontrolują ruch drzwi, zapewniając jego płynność i zapobiegając trzaskaniu.

Podwójna taca – tryb PARA (tylko jeśli jest dostępna*)



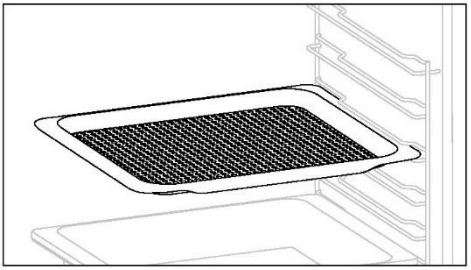
Wklęsły kształt umożliwia prawidłową cyrkulację wilgoci powstającej podczas gotowania, utrzymując wysoki poziom wilgotności żywności. W zależności od ilości wody włożonej do tacy, uzyskamy bardziej suche lub bardziej „mokre" potrawy.

Podwójna taca – tryb grillowania (tylko jeśli jest dostępna*)



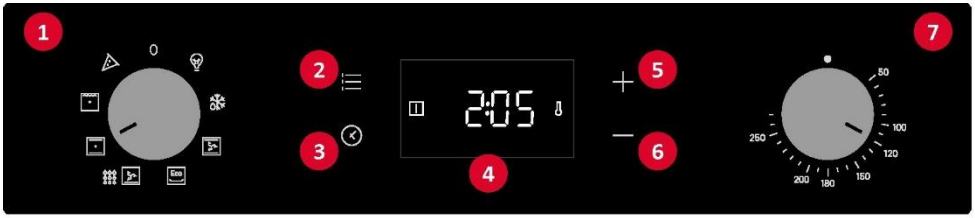
Wypukły kształt nadaje się do grillowania w piekarniku w wysokiej temperaturze (220°), umożliwiając efekt grillowania nawet w domu przy niewielkiej ilości dymu dzięki działaniu odprowadzającemu tłuszcz z dna blachy.

Taca Airfry (tylko jeśli jest dostępna*)



Taca Airfry zapewnia równomierny i trójwymiarowy dopływ gorącego powietrza do żywności, co zapewnia bardziej chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie delikatność wnętrza. Opcjonalnie na poziomie L1 można umieścić blachę do pieczenia, w której zbierane są soki lub panierka.

2.3. PANEL STEROWANIA



Funkcje i ranking funkcji można zmieniać w zależności od modelu.

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Menu główne
3. Zegar
4. Wyświetlacz LED
5. Przycisk plus (+)
6. Przycisk minus (-)
7. Pokrętło wyboru temperatury

GŁÓWNE FUNKCJE

Wyświetlacz posiada 3 główne funkcje:

Symbol	Funkcja	Opis
	Menu główne	Naciśnij raz, aby włączyć blokadę rodzicielską, dwa razy, aby uzyskać dostęp do godziny, trzy razy, aby włączyć głośność alarmu i cztery razy, aby włączyć tryb regulacji jasności.
	Menu minutnika	Naciśnij raz, aby ustawić czas gotowania, dwa razy, aby włączyć minutnik.
+ −	**+/-**	Naciśnij te przyciski, aby zwiększyć/zmniejszyć wartości lub włączyć/ wyłączyć funkcję w trybach regulacji. Przytrzymaj + przez 5 sekund, aby aktywować godzinę na wyświetlaczu.

3.PRZED URUCHOMIENIEM

3.1. INFORMACJE NA START

Kiedy po raz pierwszy włączysz piekarnik, możesz zauważyć dym. Nie martw się, po prostu poczekaj, aż dym opadnie, zanim użyjesz piekarnika.

Jak działa oświetlenie

Komora piekarnika jest oświetlana przez jedną lub więcej żarówek, zwykle włączanych za każdym razem, gdy rozpoczyna się funkcja gotowania.

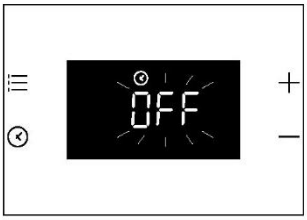
Jak działa wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący odpowiada za odprowadzanie ciepła, zapobieganie nadmiernemu nagrzaniu piekarnika i jego otoczenia oraz ochronę urządzeń kuchennych przed działaniem wysokich temperatur. Działa podczas i po cyklu pieczenia w zależności od temperatury wewnętrznej piekarnika.
Gdy wentylator chłodzący działa, zwykle generuje delikatne buczenie lub warczenie. Można również zauważyć ciepły strumień powietrza wydobywający się ze szczeliny pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

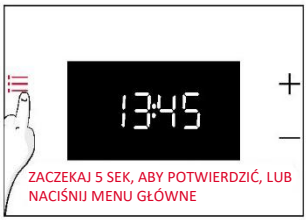
3.2. PIERWSZE UŻYCIE

Kiedy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, pierwszym krokiem jest ustawienie pory dnia.

USTAW CZAS: Na wyświetlaczu pojawi się „WYŁ.”. Naciśnij „+”, aby ustawić aktualną godzinę. Poczekaj 5 sekund na potwierdzenie.

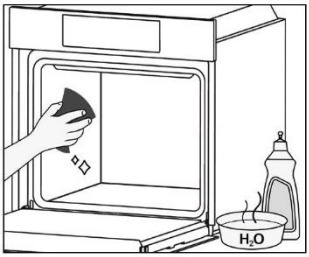


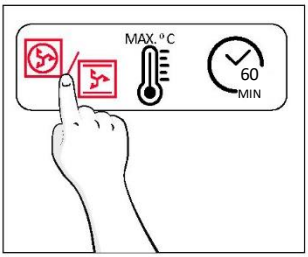


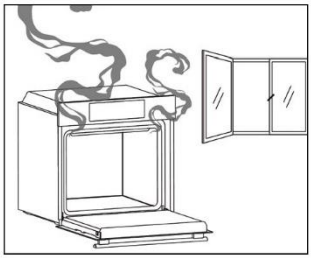


3.3. WSTĘPNE CZYSZCZENIE

Przed użyciem po raz pierwszy wyczyścić piekarnik. Przetrzeć zewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną, miękką szmatką. Umyć wszystkie akcesoria i wytrzeć wnętrze piekarnika płynem do mycia naczyń wymieszanym z gorącą wodą. Nastawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony na około 1 godzinę, co pozwoli na usunięcie wszelkich utrzymujących się zapachów nowości.





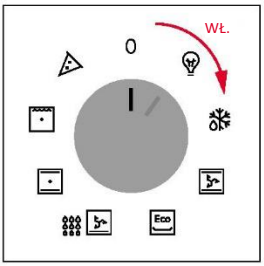


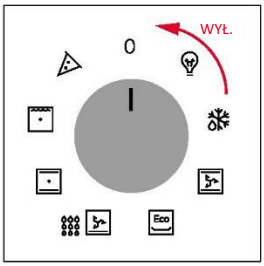
4.DZIAŁANIE PRODUKTU

4.1. JAK DZIAŁA PRODUKT

WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby włączyć piekarnik, obróć pokrętło funkcji (w prawo/w lewo) i wybierz program. Aby wyłączyć, ustaw pokrętło funkcji w pozycji „0”.

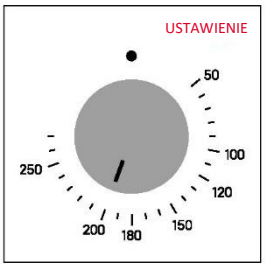




USTAW PROGRAM GOTOWANIA

Obróć pokrętło funkcji i wybierz żądany program, a następnie ustaw temperaturę za pomocą pokrętła wyboru temperatury.





GŁÓWNE MENU

Przejdź do menu głównego, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

BLOKADA RODZICIELSKA

Funkcja ta umożliwia zablokowanie ekranu, aby zapobiec niepożądanemu korzystaniu z niego przez osoby niepełnoletnie.
Aby włączyć blokadę ekranu, naciśnij raz „Menu główne", a następnie naciśnij „+", aby potwierdzić.
Aby wyłączyć blokadę, naciśnij „Menu główne", a następnie naciśnij „-".

Włączanie



Wyłączanie



USTAWIANIE ZEGARA

Umożliwia zmianę godziny.
Naciśnij , aby wejść do menu głównego. Kliknij tyle razy (x2), ile to konieczne, aby wybrać opcję „Godzina".
Następnie użyj „+/-", aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz Menu główne .



UWAGA: piekarnik jest domyślnie ustawiony na tryb „24h". Aby przełączyć się na tryb „12h", przytrzymaj „+" przez 5 sekund w trybie gotowości. W ten sam sposób można wrócić do trybu „24h".

GŁOŚNOŚĆ ALARMU

Umożliwia zmianę głośności sygnału ostrzegawczego.
Naciśnij ☰, aby wejść do menu głównego. Dotknij tyle razy (x3), ile to konieczne, aby wybrać „Głośność alarmu”. Na wyświetlaczu pojawi się „b-01”. Liczby oznaczają poziom natężenia dźwięku, który można zmienić za pomocą "+/-". Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu ☰.





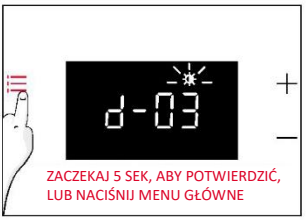


JASNOŚĆ WYŚWIETLACZA

Umożliwia zmianę jasności dźwięku wyświetlacza piekarnika.
Naciśnij ☰, aby wejść do menu głównego. Stuknij tyle razy (x4), ile potrzebujesz, aby wybrać „Jasność wyświetlacza”. Na wyświetlaczu pojawi się „d-01”. Liczby oznaczają poziom intensywności jasności, który można zmienić za pomocą "+/-". Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij raz menu ☰.







MENU MINUTNIKA

Uzyskaj dostęp do menu minutnika, naciskając . Aby przejść do opcji tyle razy, ile potrzeba do wprowadzenia następujących ustawień:

CZAS GOTOWANIA

Umożliwia ustawienie czasu gotowania wymaganego dla wybranego przepisu.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Następnie użyj „+/-", aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika".



Odliczanie rozpoczyna się po ustawieniu minutnika. Podczas fazy gotowania można zmienić wartość czasu trwania, uruchamiając tryb „Czas gotowania" i używając przycisków „+/-". Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec".

Aby zatrzymać czas gotowania, przytrzymaj przycisk minutnika przez 3 sekundy lub zresetuj wartość minutnika za pomocą „-".

Po zakończeniu gotowania:

1. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec", a przez 30 sekund będzie emitowany sygnał ostrzegawczy (jeśli nie zostanie anulowany).
2. Naciśnij przycisk „Minutnik" , aby anulować dźwięk ostrzegawczy. Komunikat „Koniec" zniknie z wyświetlacza, a zamiast niego pojawi się bieżąca godzina.

OSTRZEŻENIE: Piekarnik działa teraz w trybie ręcznym, należy wyłączyć funkcję piekarnika i komutator termostatu; w przeciwnym razie piekarnik będzie nadal się nagrzewać.

UWAGA: Dźwięk ostrzegawczy zostanie wyciszony po naciśnięciu dowolnego przycisku innego niż przycisk minutnika , na wyświetlaczu pozostanie komunikat „Koniec", a piekarnik nie będzie działał.

MINUTNIK

Pozwala używać piekarnika jako budzika.

AKTYWACJA: naciśnij , aby wejść do menu minutnika. Dotknij tyle razy, ile to konieczne (x2), aby wybrać „Minutnik”. Następnie użyj „+/-”, aby ustawić wartość. Aby potwierdzić, odczekaj 5 sekund lub naciśnij „Menu minutnika”.







Po zakończeniu odliczania:

1. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona alarmu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który będzie trwał około 30 sekund, jeśli nie zostanie anulowany.
2. Naciśnij dowolny klawisz, aby anulować dźwięk alarmu. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Piekarnik będzie działał do momentu ustawienia lewego pokrętła w pozycji 0.

Aby zatrzymać minutnik, przytrzymaj przycisk minutnika przez 3 sekundy lub zresetuj wartość za pomocą „-”.

WSKAŹNIK STANU KOMUTATORA PIEKARNIKA

Selektor funkcji pieczenia:

Kiedy przełącznik funkcji gotowania piekarnika zostanie ustawiony w jednej z pozycji „WŁ.”, na wyświetlaczu pojawi się ikona I (Funkcja gotowania włączona).

Selektor temperatury:

Jeżeli temperatura piekarnika jest niższa od ustawionej, na wyświetlaczu pojawia się ikona (Termostat WŁ.).

4.2. FUNKCJE GOTOWANIA

4.2.1. STANDARDOWE FUNKCJE

UWAGA: w przypadku funkcji wymagających wstępnego nagrzania należy na tym etapie zdjąć wszystkie akcesoria. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w poniższej tabeli dotyczącymi nagrzewania wstępnego. „TAK" oznacza, że wymagane jest nagrzewanie wstępne; „NIE" oznacza, że nagrzewanie wstępne nie jest zalecane i potrawy należy wkładać do zimnego piekarnika.

Symbol	Funkcja	Sugerowana pozycja półki	Wstępne nagrzewanie	Sugestie
	Rozmrażanie		NIE	Wentylator zapewnia cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej wokół zamrożonej żywności, co pozwala na jej powolne rozmrażanie bez zmiany zawartości białka w żywności.
	***Wielopoziomowo	L3/L4 dla jednego poziomu L2+L5 dla podwójnego poziomu L2+L4+L6 dla potrójnego poziomu	TAK	IDEALNE DO: ciast, herbatników i pizzy na jednym lub kilku poziomach. Idealny do gotowania różnych potraw.
	***Termoobieg	L2/L3/L4	TAK	IDEALNE DO: całego kurczaka, kawałków kurczaka, warzyw i małych wypieków na jednym poziomie dzięki połączeniu termoobiegu z górną i dolną grzałką.
	*ECO	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: przyrządzania kawałków kurczaka, całych kawałków mięsa, ryb lub zapiekanek. Wsunąć tacę ociekową pod półkę, aby zgromadzić soki. W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania. Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas gotowania, utrzymując żywność wilgotną i delikatną. UWAGA: Po ustawieniu żądanej temperatury, nie należy obniżaj jej w tej funkcji, aż do zakończenia podgrzewania wstępnego.
	Grzanie dolne + termoobieg	L3/L4	NIE	IDEALNY DO: tart, quiche i cienkiej pizzy z termoobiegiem i dolnym grzaniem. Umożliwia pieczenie górnej części za pomocą ciepła emitowanego pośrednio.
	*Statyczny	L2/L3	TAK	IDEALNE DO: ciast, pieczywa, herbatników, quiche na jednym poziomie przy użyciu grzania górnego i dolnego.
	**Supergrill	L6 do cienkich potraw L4 do grubszych potraw	NIE	IDEALNE DO: dużych ilości kiełbas, steków i pieczywa tostowego. Cały obszar pod grzałką grilla staje się gorący. Używać przy zamkniętych drzwiczkach. W razie potrzeby obrócić potrawę po dwóch trzecich czasu gotowania.
	Pizza	L2/L3	TAK	IDEALNE DO: wszelkiego rodzaju pizzy z podgrzewaniem piekarnika lub bez.

*Testowano zgodnie z normą EN 60350-1 pod kątem deklaracji zużycia energii i klasy energetycznej.

**Używać przy zamkniętych drzwiczkach.

(***) Zależy od modelu piekarnika.

5.WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

5.1. OGÓLNA TABELA GOTOWANIA

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Słodkie wypieki	Małe ciasta/babeczki	1	Statyczny	170°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
			Wielopoziomowo	155°C			L4	30-40
			Termoobieg	140°C			L4	25-35
		2	Wielopoziomowo	150°C		Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	35-45
		3	Wielopoziomowo	145°C		Głębsza + pieczenie + blachy do pieczenia	L2+L4+L6	40-50
	Biszkopty (26 cm Ø)	1	Statyczny	160°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	30-40
			Wielopoziomowo	160°C			L3	30-40
			Termoobieg	150°C			L2	20-30
		2	Wielopoziomowo	150°C		Kratki metalowe + forma do ciasta	L1+L4	40-50
	Ciastka/Kruche Ciasto	1	Statyczny	150°C	T	Głębsza taca	L3	30-40
			Wielopoziomowo	150°C			L3	25-35
			Termoobieg	130°C			L4	15-25
		2	Wielopoziomowo	140°C		Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	50-60
	Krokiety	1	Statyczny	190°C	T	Głębsza taca	L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	170°C		Głębsza taca	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
	Bezy	1	Wielopoziomowo	90°C	T	Głębsza taca	L4	80-100
	Makaron	1	Statyczny	150°C	T	Głębsza taca	L3	15-20
	Jabłecznik	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	70-80
		1	Termoobieg	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-70
	Tarta Tatin	1	Statyczny	170°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L4	60-70
	Tarty	2	Grzanie dolne + termoobieg	180°C	N	Kratka metalowa + forma do ciasta	L3	30-40
	Suflet czekoladowy	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza blacha + formy	L3	10-15
	Sernik	1	Statyczny	150°C	T	Kratka metalowa + forma do ciasta	L2	50-65
	Mrożone rogaliki	1	Statyczny	180°C	T	Głębsza taca	L3	20-25
		2	Wielopoziomowo	180°C		Głębsza taca	L2+L5	25-35
		3	Wielopoziomowo	160°C		Głębsza taca	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, mrożony	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-45

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Chleby i podpłomyki	Chleb tostowy	1	Supergrill	maks.	N	Kratka metalowa	L6	8-10
	Focaccia	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	25-35
	Chleb, cały	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	30-50
Pikantne ciasta i zapiekanki	Słone ciasta / Quiche (26 cm Ø)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + forma do quiche	L1 lub L2	30-50
		2	Wielopoziomowo	180°C		Kratka metalowa + forma do quiche	L1+L4	50-70
	Suflet serowy	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-30
	Lasagne, świeża	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	30-45
	Lasagne, mrożona	1	Statyczny	180°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Cannelloni, świeże	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	35-50
	Zapiekany makaron	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
Pizza	Pizza, świeża (taca)	1	Statyczny	230°C	T	Głębsza taca	L2 lub L3	15-25
	Pizza, świeża (taca)	1	Pizza	230°C	N	Głębsza taca	L2 lub L3	25-35
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Statyczny	maks.	T	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	8-15
	Pizza, świeża (okrągła)	1	Pizza	maks.	N	Blacha do pieczenia	L2 lub L3	10-25
		2	Wielopoziomowo	180°C	T	Głębsza + blachy do pieczenia	L2+L5	30-40
	Pizza mrożona (cienkie ciasto)	1	Pizza	220°C	T	Kratka metalowa	L3	10-15
		2	Wielopoziomowo	200°C	T	Kratki metalowe	L2+L5	15-20
		3	Wielopoziomowo	180°C		Kratki metalowe	L2+L4+L6	15-25
Mięso i drób	Pieczony cały kurczak** (1-1,5kg)	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2	45-60
	Udka kurczaka	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L4	30-50
		1	Termoobieg	190°C	T	Głębsza taca	L3	30-50
	Pieczona kaczka**	1	ECO	220°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L3	50-70

Kategoria	Przepis	Liczba poziomów	Program gotowania	T°C	Wstępne nagrzewanie	Akcesoria kuchenne	Położenie półek	Czas gotowania po wstępnym nagrzaniu* (min)
Mięso i drób	Pieczony indyk**	1	ECO	220°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	50-70
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2	45-60
	Żeberka wieprzowe (1000-1200 g)	1	Statyczny	200°C	T	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L3	80-100
	Kiełbaski**	1	Supergrill	230°C	N	Ruszt metalowy Umieścić głębszą tacę na poziomie L1	L4	30-40
	Pieczeń wołowa (500 g)	1	Statyczny	220°C	T	Blacha do pieczenia	L3	20-40
	Kotlet mielony (1000-1500 g)	1	Statyczny	180°C	T	Blacha do pieczenia	L3	40-50
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	ECO	220°C	N	Głębsza taca	L4	55-75
		1	Termoobieg	200°C	T	Głębsza taca	L2 lub L3	50-60
Ryby i owoce morza	Grillowane owoce morza	1	Supergrill	220°C	N	Kratka metalowa	L4	15-30
	Mrożone paluszki rybne	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L3	20-25
	Filet z ryby	1	Statyczny	170°C	T	Głębsza taca	L3	10-25
	Pieczona ryba	1	ECO	200°C	N	Ruszt metalowy Umieścić blachę do pieczenia na poziomie L1	L4	20-30
Warzywa	Zapiekanka warzywna	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Mrożone Frytki (300-500 g)	1	Wielopoziomowo	200°C	T	Głębsza taca	L4	25-35
	Zapiekanki ziemniaczane	1	ECO	200°C	N	Kratka metalowa + naczynie żaroodporne	L4	25-35
	Pieczone ziemniaki	1	Statyczny	200°C	T	Głębsza taca	L4	50-60
		1	Termoobieg	180°C	T	Głębsza taca	L4	20-30
Kompletne menu	Kawałki kurczaka + jabłecznik + zapiekany makaron	3	Wielopoziomowo	180°C	N	Głębsza blacha + (kratka metalowa + forma do ciasta) + (kratka metalowa + naczynie żaroodporne)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Czas gotowania może się różnić w zależności od przepisu konsumenta i składników.
*jeśli wymagane jest wstępne podgrzanie
** W razie potrzeby obrócić potrawę w połowie gotowania
*** zależy od modelu piekarnika

UWAGA: Do pieczenia ciast, quiche i innych przepisów wymagających formy lub pojemnika na 2 poziomach, umieść blachę naprzemiennie: górną blachę po lewej stronie i dolną blachę po prawej stronie.

6.KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

6.1. ZALECENIA OGÓLNE

Regularne czyszczenie może przedłużyć żywotność urządzenia. Przed przystąpieniem do ręcznego czyszczenia odczekać, aż piekarnik ostygnie.

- Po każdorazowym użyciu piekarnika minimalne czyszczenie pomoże utrzymać piekarnik w idealnej czystości.
- Nie wykładać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazowym zabezpieczeniem dostępnym w sklepach. Folia aluminiowa lub inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią grozi stopieniem i zniszczeniem emalii od wewnątrz.
- Aby zapobiec nadmiernemu zabrudzeniu piekarnika i powstaniu silnego zapachu dymu, zalecamy, aby nie używać piekarnika przy bardzo wysokiej temperaturze. Lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i nieco obniżyć temperaturę.
- Oprócz akcesoriów dostarczonych wraz z piekarnikiem zalecamy używanie wyłącznie naczyń i form do pieczenia odpornych na bardzo wysokie temperatury.

6.2. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

6.2.1. WEWNĄTRZ PIEKARNIKA: funkcje czyszczenia

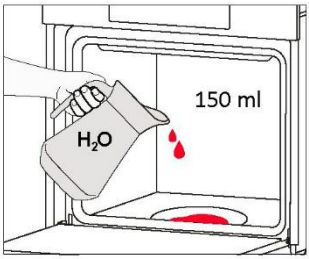
Hydroeasy

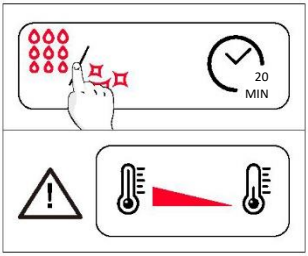
Funkcja Aquactiva została zaprojektowana tak, aby bez wysiłku usuwać lekkie zabrudzenia oraz zapewniać szybkie i przyjazne dla środowiska rozwiązanie do czyszczenia komory piekarnika za pomocą siły pary.

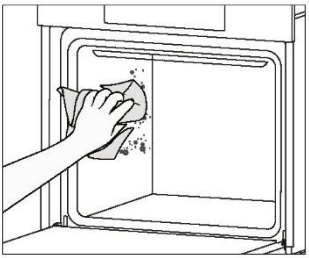
Jak to działa:

1. Wlej 150 ml wody z kroplą płynu do mycia naczyń do dolnej części piekarnika.
2. Ustaw pokrętło funkcji na / , a pokrętło temperatury na „100°C”. Pozwól, aby funkcja działała przez 20 minut.
3. Po zakończeniu procesu czyszczenia poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
4. Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść wewnętrzne powierzchnie piekarnika szmatką.

OSTRZEŻENIE: Przed dotknięciem upewnij się, że urządzenie ostygło. Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Używaj wody destylowanej lub pitnej. Przetrzyj komorę piekarnika i pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby uniknąć możliwej korozji.







Czyszczenie katalityczne

Panele katalityczne wyścielają komorę piekarnika i zapewniają luksus braku konieczności zmagania się z brudnym piekarnikiem.

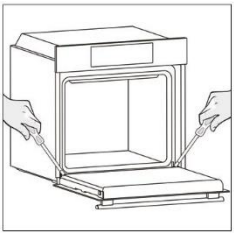
Panele pokryte są specjalistyczną emalią o mikroporowatej strukturze, która doskonale pochłania tłuszcz powstający w wyniku rozprysków.

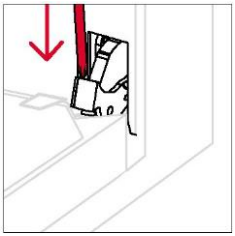
Poprzez katalityczną reakcję chemiczną skutecznie przekształcają wchłonięty smar w pierwiastki gazowe pod wpływem wysokich temperatur.

Zalecenia: Rozważ wymianę paneli katalitycznych po około trzech latach użytkowania, zwłaszcza jeśli używasz piekarnika od dwóch do trzech cykli gotowania tygodniowo. Zapewnia to optymalną wydajność i czystość.

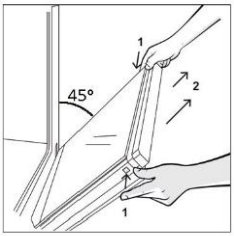
6.2.2. POZA PIEKARNIKIEM: wyjmowanie i czyszczenie szklanych drzwiczek

1. Otwórz drzwi pod kątem 90°, obróć zatrzaski zawiasów na zewnątrz piekarnika.

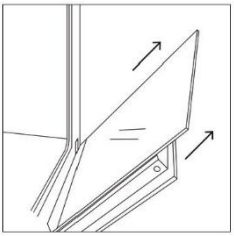




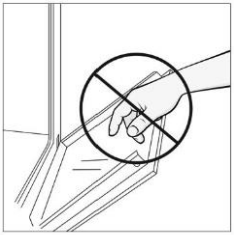
2. Ustawić drzwi pod kątem 45°. Jednocześnie nacisnąć dwa przyciski po obu stronach bocznych ramion drzwi i pociągnij do siebie, aby zdjąć osłonę górnych drzwiczek szyb.



3. Bardzo ostrożnie wyjąć szybę piekarnika, zaczynając od wewnętrznej. Podczas zabiegu mocno trzymać szybę obiema rękami i umieścić ją na płaskiej, wyścielanej powierzchni (np. na materiale).



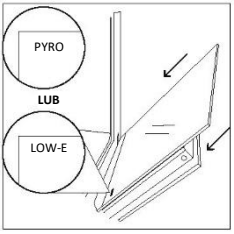
4. **OSTRZEŻENIE:** Zewnętrznej szyby nie da się zdjąć.



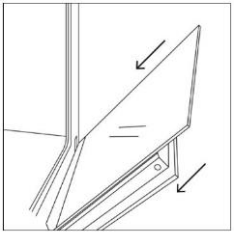
5. Szybę czyścić miękką ściereczką i odpowiednimi środkami czyszczącymi.



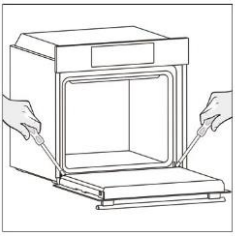
6. Włóż panele szklane, upewniając się, że etykieta „LOW-E/PYRO” jest czytelna i umieszczona w lewym dolnym rogu drzwi, w pobliżu lewego zawiasu. Dzięki temu wydrukowana etykieta na pierwszej szybie pozostanie po wewnętrznej stronie drzwi.

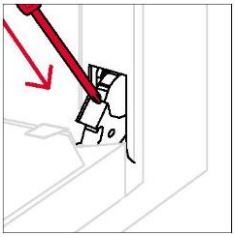


7. Załóż ponownie pokrywę drzwiczek górnej szyby, wciskając ją do środka, aż usłyszysz kliknięcie dwóch bocznych przycisków.



8. Następnie ustaw drzwiczki z powrotem na 90° i obróć zatrzaski zawiasów do wewnątrz, w stronę wnętrza piekarnika.



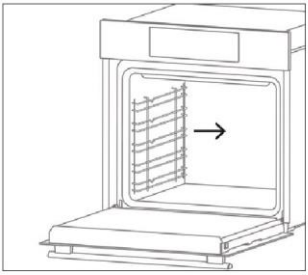


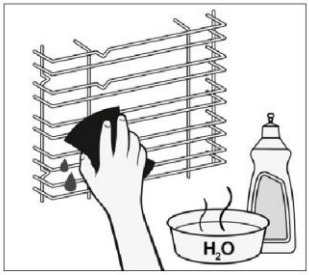
6.3. CZYSZCZENIE AKCESORIÓW

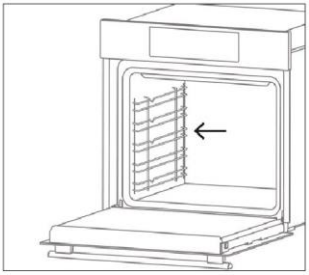
Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i osusz je ręcznikiem. W przypadku trwałych pozostałości należy rozważyć namoczenie akcesoriów w mieszaninie wody i mydła na około 30 minut przed ponownym umyciem.

CZYSZCZENIE PROWADNIC BOCZNYCH:

- **Model 6-poziomowy**
  1. Zdejmij prowadnice boczne, pociągając je w kierunku strzałek.
  2. Aby wyczyścić prowadnice boczne, włóż je do zmywarki lub użyj wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostały później wysuszone.
  3. Po procesie czyszczenia zamontuj prowadnice boczne w odwrotnej kolejności.







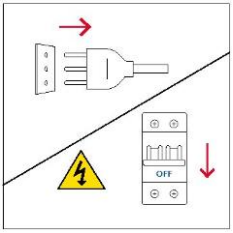
6.4. KONSERWACJA

WYMIANA KOMPONENTÓW

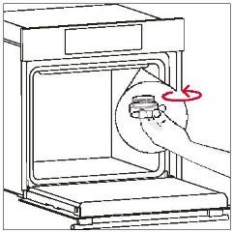
Wymiana żarówki na górze:

1. Odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego.
2. Odkręcić szklaną osłonę, wykręcić żarówkę i wymienić ją na nową żarówkę tego samego typu.
3. Po wymianie uszkodzonej żarówki z powrotem nałożyć szklaną osłonę.

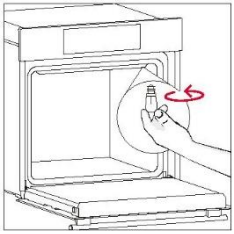
Krok 1



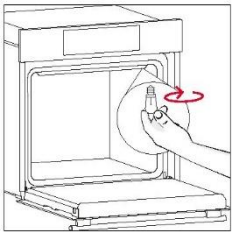
Krok 2



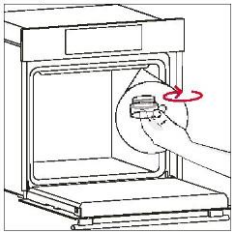
Krok 3



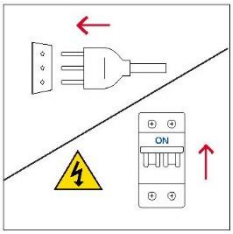
Krok 4



Krok 5



Krok 6

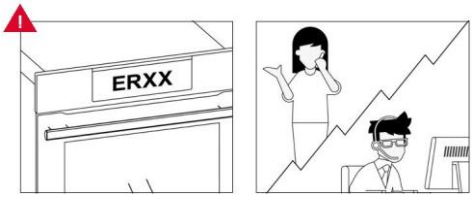


Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa)

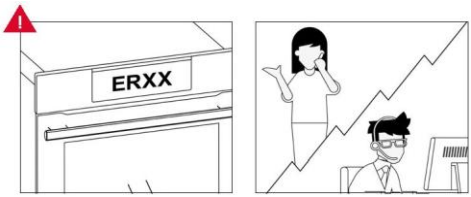
7.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli podczas użytkowania piekarnika wystąpi błąd, na wyświetlaczu pojawi się kod „ER”, po którym następują dwie cyfry, które identyfikują błąd.
Kontynuować, wyłączając piekarnik i odłączyć go od prądu, odczekać kilka minut, a następnie podłączyć go ponownie.
Jeśli błąd zniknie, możesz wznowić korzystanie z piekarnika. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z obsługą klienta i podaj kod (ERXX) widoczny na wyświetlaczu.

Błąd



Dym



8.OCHRONA ŚRODOWISKA I UTYLIZACJA ODPADÓW

8.1. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

To urządzenie ma oznaczenie zgodne z Europejską Dyrektywą 2012/19/UE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera substancje zanieczyszczające (które mogą wywierać negatywny wpływ na środowisko) oraz elementy podstawowe (które nadają się do ponownego wykorzystania).



Ważne jest właściwe przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu prawidłowego usunięcia i utylizacji wszystkich substancji zanieczyszczających oraz odzyskania pozostałych materiałów.

Każdy może odegrać ważną rolę w zadbaniu o to, by zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie zagrażał środowisku. Zasadnicze znaczenie ma przestrzeganie kilku podstawowych zasad:

- Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy traktować jak odpadów z gospodarstwa domowego;
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być odwożony do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów zarządzanych przez radę miasta lub zarejestrowaną firmę.

W wielu krajach organizowane są lokalne zbiórki dużego zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Po zakupie nowego urządzenia, stare można oddać dostawcy, który musi je bezpłatnie przyjąć w ramach wymiany, jeśli to urządzenie jest podobnego typu i ma takie same funkcje jak urządzenie zakupione.

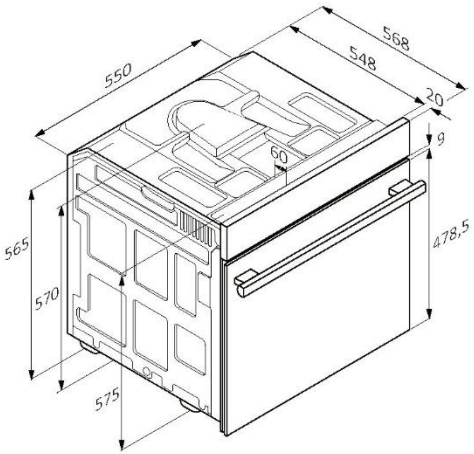
8.2. OCHRONA I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA NATURALNEGO

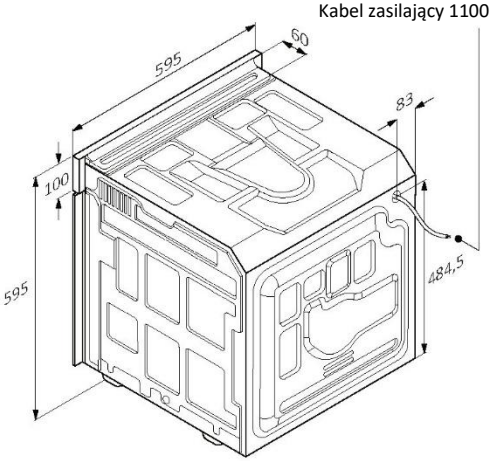
O ile możliwe, unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go wypełnić.

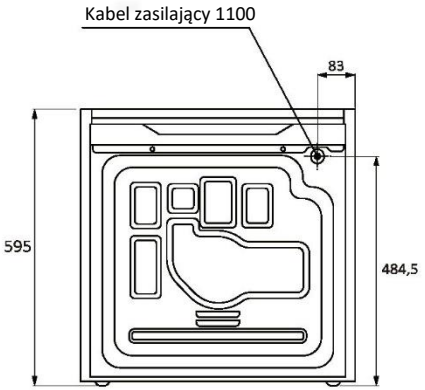
Drzwiczki piekarnika otwierać jak najrzadziej, ponieważ przy każdym otwarciu ucieka ciepło z wnętrza. Aby uzyskać znaczną oszczędność energii, wyłączyć piekarnik na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe, które piekarnik nadal wytwarza.

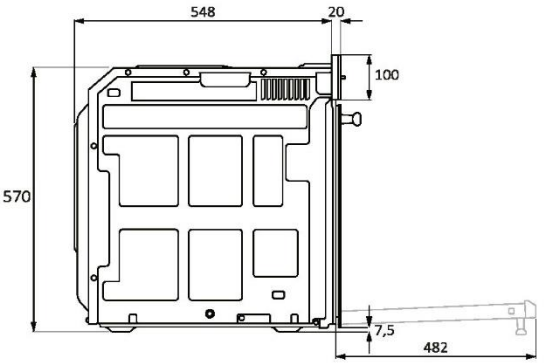
Uszczelki utrzymywać w czystości i porządku, aby uniknąć uciekania ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli masz umowę na energię elektryczną z taryfą godzinową, program „gotowania opóźnionego” ułatwia oszczędzanie energii, przesuwając proces gotowania tak, aby rozpoczynał się w przedziale czasowym o obniżonej taryfie.

9.INSTALACJA

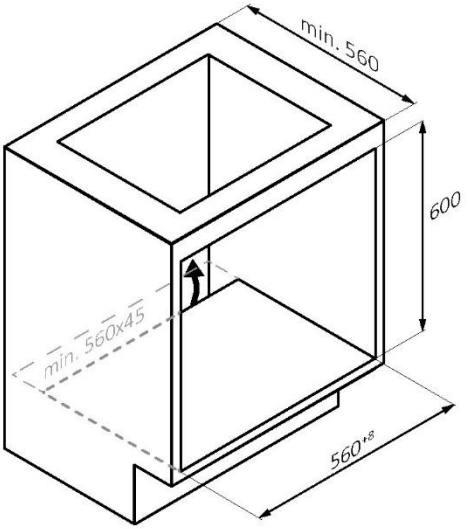


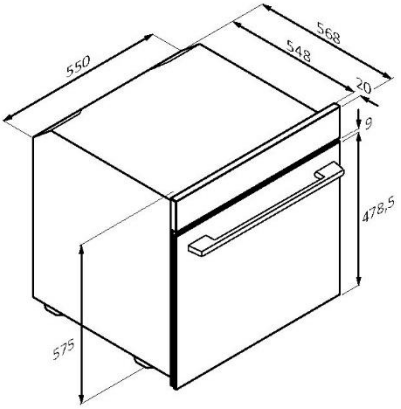


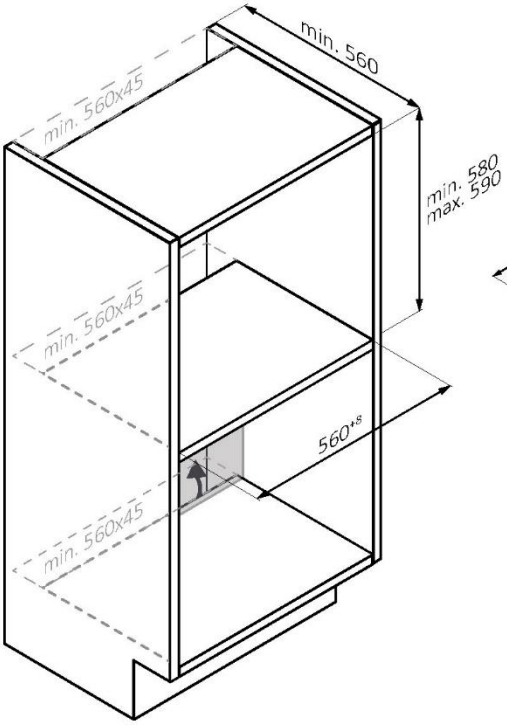


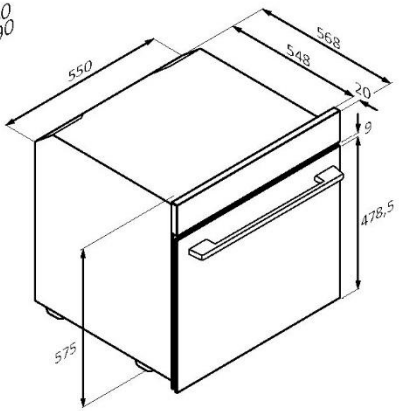


mm

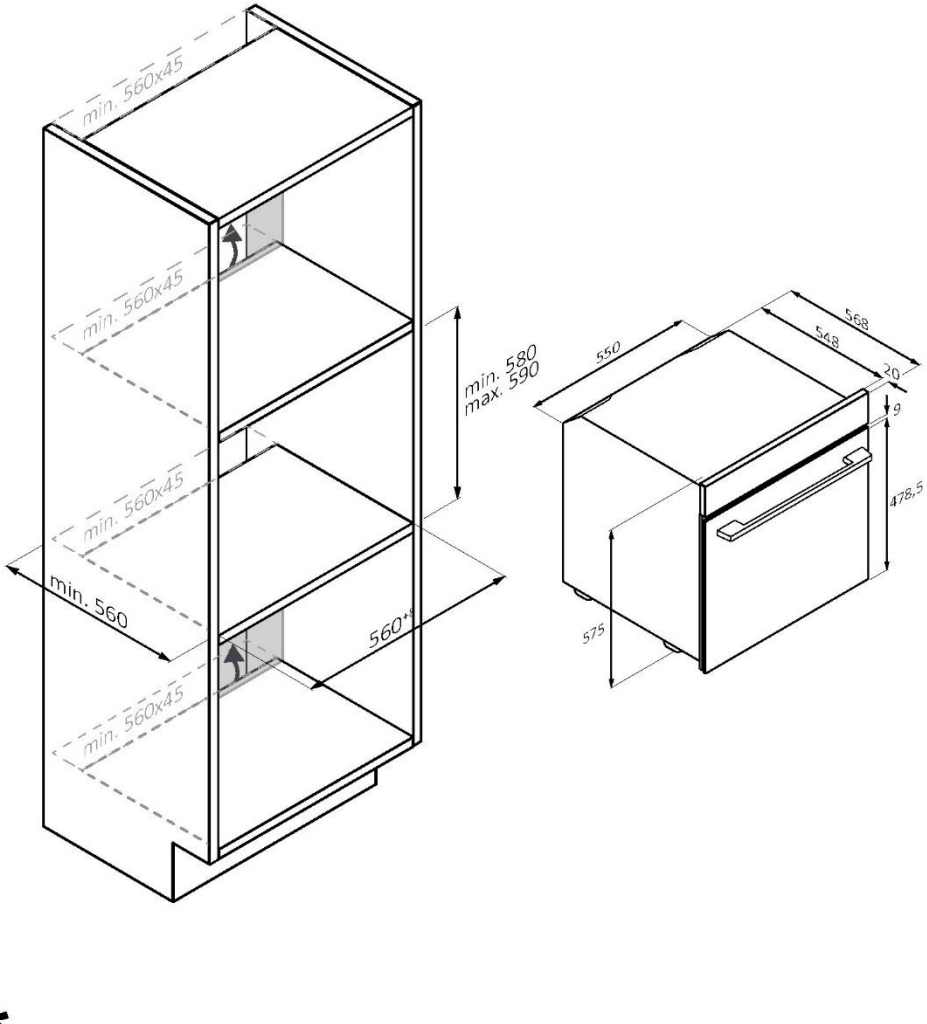

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

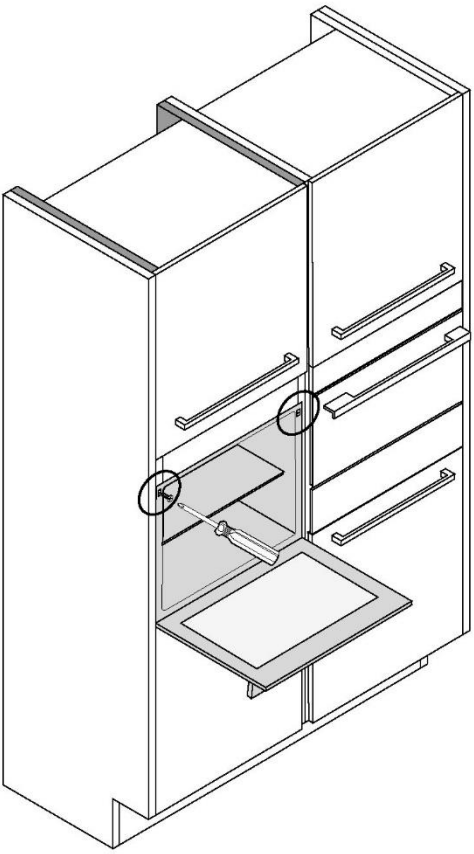
mm

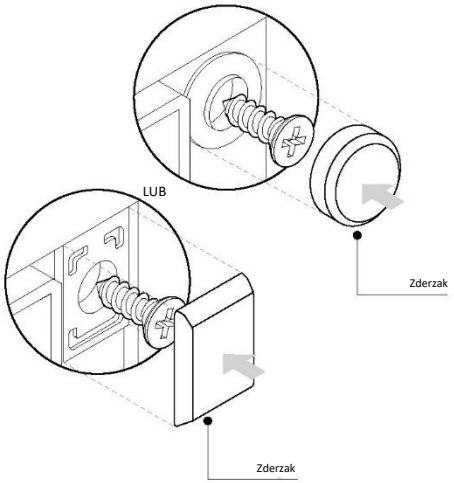


*

PL Jeśli meble są zabezpieczone dnem w tylnej części, należy zapewnić otwór na kabel zasilający.

mm





mm

VÍTEJTE

Děkujeme vám, že jste si vybrali náš výrobek. Pozorně si přečtěte tuto příručku včetně bezpečnostních pokynů a uschovejte ji pro budoucí použití, abyste byli v bezpečí a dosáhli těch nejlepších výsledků.
Před instalací trouby si poznamenejte sériové číslo, budete ho potřebovat pro případné opravy. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození, a pokud si nejste jisti, před použitím spotřebiče se poraďte s technikem. Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí.

POZNÁMKA: Upozorňujeme, že funkce a příslušenství trouby se mohou lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

SHRNUTÍ

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. Přehled výrobku

2.2. Příslušenství

2.3. Ovládací panel

3. NEŽ ZAČNETE

3.1. Informace ke spuštění

3.2. První použití

3.3. Předběžné čištění

4. OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. Jak tento výrobek funguje

4.2. Funkce pečení

4.2.1. Standardní funkce

5. POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. Všeobecná tabulka pečení

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. Všeobecná doporučení

6.2. Čištění trouby

6.2.1. Vnitřek trouby: funkce čištění

6.2.2. Vnější povrch trouby: demontáž a čištění skleněných dvířek

6.3. Čištění příslušenství

6.4. Údržba

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

8. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

9. INSTALACE

1.BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ

- K čištění nepoužívejte parní čistič.
- Během používání je spotřebič horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

Použití v souladu s určením

- Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení pokrmů; jakékoli 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.

Omezení použití

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu, že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a údržbu bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami nezkušenými a neznalými, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti mohou být během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.

UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- 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 obrázcích. Troubu vždy připevňujte k nábytku pomocí šroubů dodaných se spotřebičem.
- K provozování spotřebiče při jmenovitých frekvencích nejsou nutné žádné další úkony ani nastavování.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorační dvířka, aby se zamezilo přehřívání.
- Během instalace by měla být trouba odpojena od síťového napájení.
- 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 zranění osob a zvířat nebo škodu na majetku. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.
- Instalaci musí provést kvalifikovaný technik, který musí znát a dodržovat zákony platné v zemi instalace a pokyny výrobce.
- Po vybalení vždy zkontrolujte spotřebič, zda není poškozený; v případě problémů kontaktujte zákaznický servis ještě před instalací a nepřipojujte spotřebič k síťovému napájení.
- Než začnete spotřebič používat, odstraňte obalový materiál.
- Během instalace nepoužívejte madlo dvířek ke zdvihání a přemisťování trouby.
- Instalační a sousední nábytek musí odolat teplotám do 95 °C.
- Během instalace se doporučuje nosit ochranné rukavice, aby se zamezilo řezným zraněním.
- Neinstalujte výrobek do otevřeného prostředí vystaveného působení povětrnostních vlivů.

- Tento spotřebič je určen k používání v nadmořské výšce nižší než 2000 m.
- Před prvním použitím odstraňte ochranné fólie a reklamní nálepky z předního povrchu trouby.

VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTŘINY

- Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací.
  Připojení ke zdroji energie lze provést pomocí zástrčky nebo pevné kabeláže a vícepólového jističe se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace.
  Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- V případě jakýchkoli oprav kontaktujte pouze oddělení péče o zákazníky a požadujte použití originálních náhradních dílů.
- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem.
- Před odstraněním odnímatelných součástí je nutné vypnout troubu. Po vyčištění je namontujte zpět podle pokynů.
- Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- netahejte za napájecí kabel, abyste spotřebič odpojili od zdroje napájení;
- nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama;
- použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů se všeobecně nedoporučuje;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

- **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.
- Každá nesprávně provedená oprava, instalace a údržba může vážně ohrozit uživatele.
- Výrobce tímto prohlašuje, že nezaručuje žádnou odpovědnost za přímé nebo nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, údržbou nebo opravou. Dále není odpovědný za škody způsobené nepřítomností nebo přerušením uzemňovací soustavy (např. za úraz elektrickým proudem).
- **POZOR:** Aby se vyloučilo riziko vzniklé v důsledku neúmyslného resetování jističe s tepelnou ochranou, tento spotřebič nesmí být napájen přes externí vypínací zařízení, například přes časovač, ani nesmí být připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán dodavatelem elektrické energie.
- Tento spotřebič není určen k aktivaci externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

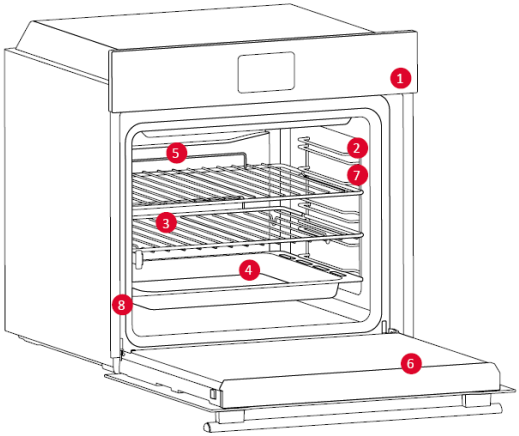
POUŽITÍ A ÚDRŽBA

- V odkapávacím plechu se hromadí zbytky, které odkapávají během pečení.
- Při umisťování plechu Airfry nebo roštu na bočnice se ujistěte, že kratší boční část (mezi zarážkou a vzdáleným koncem) je obrácena dovnitř trouby. Pokud má rošt ozdobnou kovovou lištu, věnujte pozornost jejímu umístění na vnější stranu trouby, aby bylo viditelné a čitelné logo značky. Správné umístění naleznete také na obrázku v části Příslušenství této uživatelské příručky.

- K čištění skel ve dvířkách trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky s brusným účinkem ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo vést k roztříštění skla.
- Používejte pouze takovou teplotní sondu, která je doporučena pro tuto troubu.
- Během pečení může dojít ke kondenzaci vlhkosti uvnitř vnitřního prostoru nebo na skle dvířek trouby. Jedná se o normální stav. Aby se tento jev omezil, po zapnutí trouby počkejte 10–15 minut, než do ní vložíte pokrm. V každém případě kondenzace zmizí, až trouba dosáhne teploty pečení.
- Zeleninu nepřipravujte v otevřeném pekáči, ale v nádobě s víkem.
- Po upečení nenechávejte pokrm uvnitř trouby déle než 15–20 minut.
- Dlouhý výpadek napájení během probíhající fáze pečení může způsobit selhání monitoru. V takovém případě kontaktujte zákaznický servis.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách. U hliníkové fólie nebo jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- ⚠ **POZOR:** Během pečení, nebo když je trouba horká, nedoplňujte vodu do spodní části vnitřního prostoru.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.
- Před prvním použitím umyjte veškeré příslušenství roztokem horké vody a mycího prostředku na nádobí.

2.PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

2.1. PŘEHLED VÝROBKU

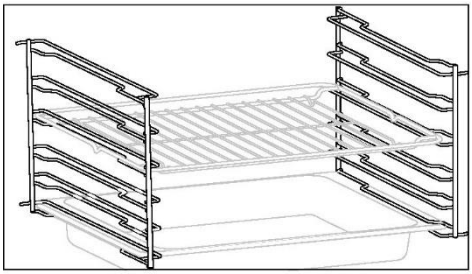


1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (bočního drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Kovové rošty
4. Přihrádka
5. Kryt ventilátoru
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo a kód QR

Sem zapište sériové číslo pro budoucí použití.

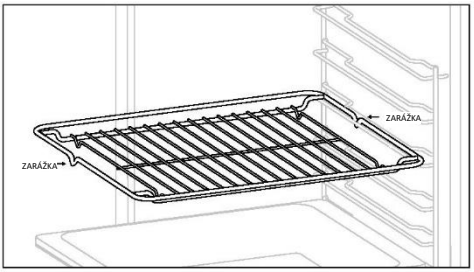
2.2. PŘÍSLUŠENSTVÍ

Boční drátěné rošty (pouze pokud jsou ve výbavě*)



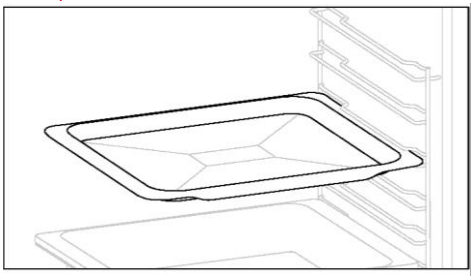
Bočnice umístěné po obou stranách vnitřního prostoru trouby jsou určeny k vkládání plechů a roštů během pečení.

Kovový rošt



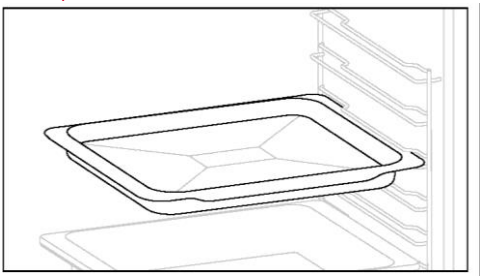
Kovový rošt v troubě je vyjímatelný, nastavitelný rošt, který drží nádobí, zaručuje rovnoměrné propečení a usnadňuje čištění. Lze jej používat k umisťování talířů a hrnců do různých výšek podle různých potřeb pečení.

Plech/pekáč



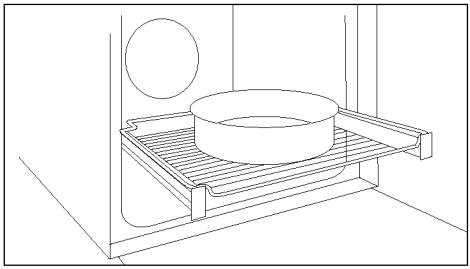
Plech je ideální k dosažení rovnoměrného propečení spodní strany a díky mělkému, plochému provedení se výborně hodí pro sušenky a sladké pečivo. Když se navíc umístí pod rošt, může pomoci zachytávat odkapávající šťávy, aby se trouba neznečistila.

Hlubší plech



Hlubší plech je ideální pro recepty s doplňováním tekutin nebo vrstvami, například casserole nebo pečeně. Jeho hloubka je speciálně navržena tak, aby zajistila požadovanou konzistenci připravovaného pokrmu.

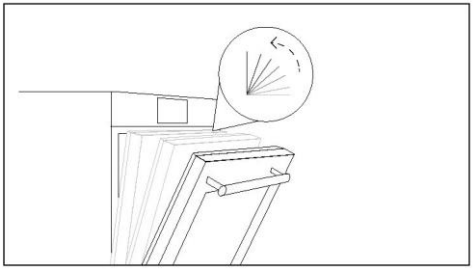
Teleskopické vodicí lišty



Teleskopické vodicí lišty jsou rošty, které lze roztahovat, což usnadňuje vkládání nebo vyjímání pokrmů bez nutnosti sahat hluboko dovnitř horké trouby. Zlepšují bezpečnost, stabilitu a lze je umisťovat do různých výškových pozic.

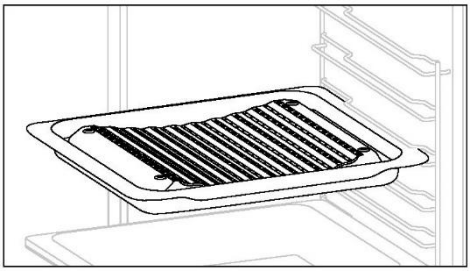
Závěsy pro tlumené zavírání/otvírání

(pouze pokud jsou ve výbavě*)



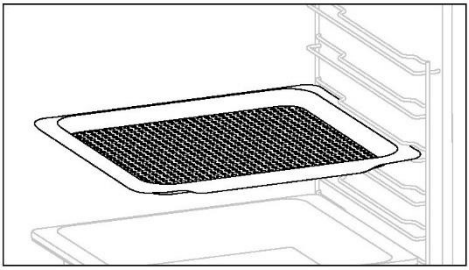
Závěsy pro tlumené zavírání a otvírání řídí pohyb dvířek, aby byl vyrovnaný a nedocházelo k přibouchnutí.

Dvojitý plech – režim PÁRA (pouze pokud je ve výbavě*)



Vydutý tvar umožňuje správnou cirkulaci vlhkosti vznikající při pečení, což udržuje vysoké procento vlhkosti v pokrmech. Podle množství vody nalité na plech se dosáhne suššího nebo „vlhčího“ pečení.

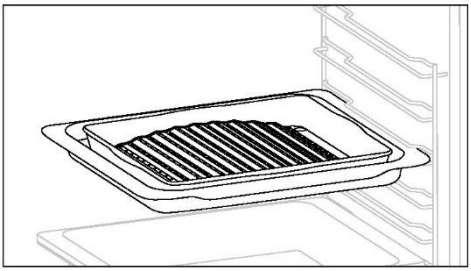
Plech Airfry (pouze pokud je ve výbavě*)



Plech Airfry zajišťuje, že horký vzduch rovnoměrně proudí k pokrmu ze všech stran, což má za následek, že pokrm je na povrchu křehčí a uvnitř měkký. Do úrovně L1 lze případně vložit plech na zachytávání šťáv a odpadávajících kousků povrchu.

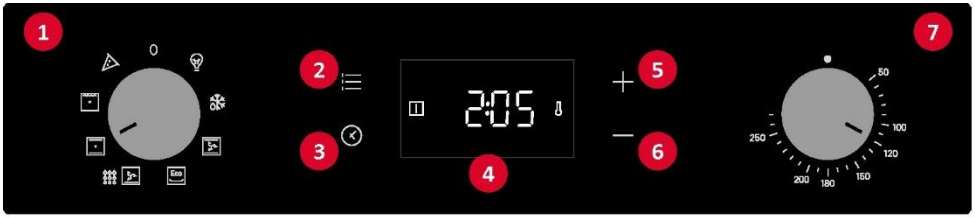
Dvojitý plech – režim GRILOVÁNÍ

(pouze pokud je ve výbavě*)



Vydutý tvar je vhodný pro grilování v troubě při vysoké teplotě (220°), což umožňuje grilovat i doma s minimem kouře díky odvádění tuků na dně plechu.

2.3. OVLÁDACÍ PANEL



Funkce a jejich umístění se mohou měnit v závislosti na modelu.

1. Otočný volič funkcí
2. Hlavní nabídka
3. Časovač
4. Displej LED
5. Tlačítko plus (+)
6. Tlačítko mínus (-)
7. Otočný volič teploty

HLAVNÍ FUNKCE

Displej má tři hlavní funkce:

Symbol	Funkce	Popis
	Hlavní nabídka	Jedním stisknutím aktivujte dětský zámek, dvojím stisknutím denní čas, trojím stisknutím hlasitost alarmu a čtverým stisknutím režim nastavení jasu.
	Nabídka časovače	Stiskněte jednou pro délku přípravy pokrmu, dvakrát pro minutku.
+ −	**+/-**	Stisknutím těchto tlačítek zvyšujte/snižujte hodnoty nebo aktivujte/deaktivujte funkce v nastavovacích režimech. Podržením tlačítka + po dobu 5 s aktivujte zobrazení denního času.

3.NEŽ ZAČNETE

3.1. INFORMACE KE SPUŠTĚNÍ

Když poprvé zapnete troubu, možná ucítíte trochu kouře. Buďte bez obav, před použitím trouby stačí počkat, než se kouř rozptýlí.

Jak funguje osvětlení

Vnitřní prostor trouby je osvětlován jednou nebo více žárovkami, které se obvykle aktivují při každém zahájení pečení.

Jak funguje chladicí ventilátor

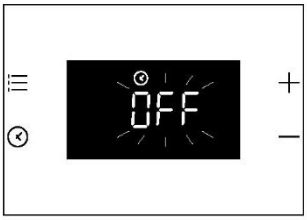
Účelem chladicího ventilátoru je odvádět teplo, bránit nadměrnému ohřívání trouby a jejího okolí a rovněž chránit kuchyňské spotřebiče před účinky vysokých teplot. Je v provozu během cyklu pečení a po jeho skončení v závislosti na teplotě uvnitř trouby.

Když je chladicí ventilátor v provozu, obvykle se ozývá lehké hučení nebo vrčení. Také můžete zaznamenat proud teplého vzduchu vycházející z mezery mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

3.2. PRVNÍ POUŽITÍ

Úvodním krokem po prvním zapnutí spotřebiče je nastavení denního času.

NASTAVENÍ ČASU: Na displeji se zobrazí „VYPNUTO“. Stisknutím tlačítka „+“ nastavte aktuální hodiny. Počkejte 5 s na potvrzení.

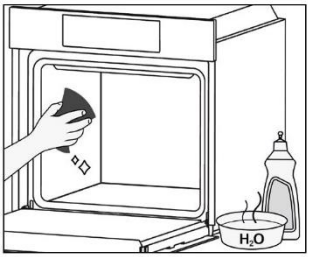


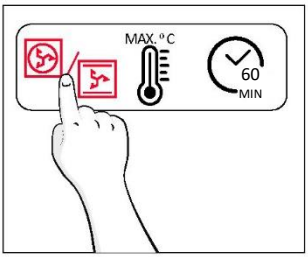


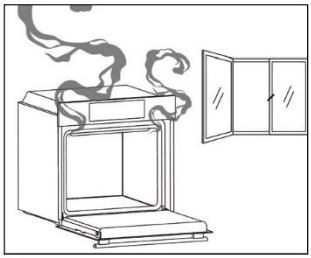


3.3. PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ

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





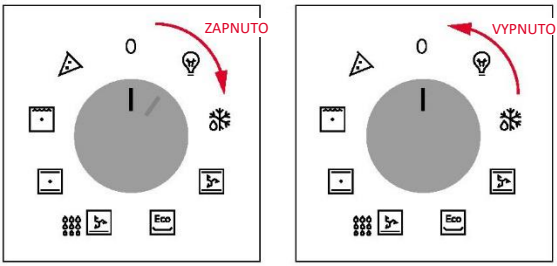


4.OVLÁDÁNÍ SPOTŘEBIČE

4.1. JAK TENTO VÝROBEK FUNGUJE

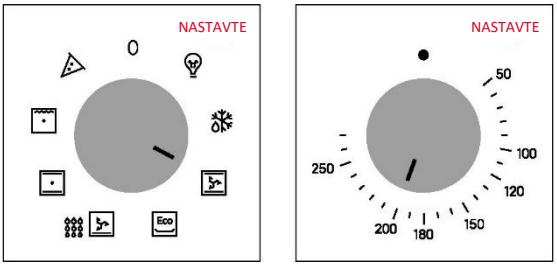
ZAPÍNÁNÍ/VYPÍNÁNÍ TROUBY

Chcete-li zapnout troubu, otočte ovladač funkcí (doprava/doleva) a vyberte nějaký program. Chcete-li ji VYPNOUT, nastavte ovladač funkcí do polohy „0“.



NASTAVENÍ PROGRAMU PŘÍPRAVY POKRMU

Otočením ovladače funkcí vyberte požadovaný program a otočením voliče teploty nastavte teplotu.



HLAVNÍ NABÍDKA

Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka ☰ pro zadání následujících nastavení:

DĚTSKÝ ZÁMEK

Tato funkce umožňuje zamknout obrazovku, aby se zamezilo jakémukoli nežádoucímu ovládání dětmi.
Chcete-li aktivovat zámek obrazovky, jednou stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stisknutím tlačítka „+“ potvrďte tuto funkci.
Chcete-li deaktivovat zámek, stiskněte tlačítko „Hlavní nabídka“ a potom stiskněte tlačítko „-“.

Aktivace



Deaktivace



NASTAVENÍ HODIN

Umožňuje změnit denní čas.
Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka ☰ vyberte funkci „Denní čas“. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko Hlavní nabídka ☰.



POZNÁMKA: Trouba je standardně nastavena na „24h" režim. Chcete-li přepnout na „12h“ režim, v pohotovostním režimu podržte 5 s tlačítko „+“. Stejným způsobem přepněte zpět na „24h“ režim.

HLASITOST ALARMU

Umožňuje změnit hlasitost upozorňovacího tónu.
Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (3x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Hlasitost alarmu“. Na displeji se zobrazí „b-01“. Čísla přestavují úroveň intenzity zvuku, kterou lze upravovat tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky ☰.







JAS DISPLEJE

Umožňuje změnit jas displeje trouby.
Stisknutím tlačítka ☰ vstupte do hlavní nabídky. Opakovaným (4x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Jas displeje“. Na displeji se zobrazí „d-01“. Čísla přestavují úroveň intenzity jasu, kterou lze upravovat tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo jednou stiskněte tlačítko nabídky ☰.







NABÍDKA ČASOVAČE

Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Časovač. Procházejte nabídku opakováním stisknutím tlačítka pro zadání následujících nastavení:

DOBA PEČENÍ

Umožňuje nastavit požadovanou dobu pečení pro zvolený recept.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Časovač. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.



Po nastavení časovače se spustí odpočet. V průběhu pečení je možné měnit hodnotu času pomocí tlačítek „+/-“ v režimu „Doba pečení“. Po uplynutí nastavené doby se na displeji zobrazí „Konec“.

Chcete-li zastavit funkci Doba pečení, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač nebo resetujte hodnotu časovače tlačítkem „-“.

Po skončení pečení:

1. Na displeji se zobrazí „Konec“ a po dobu 30 s se bude ozývat upozorňovací tón, pokud nebyl zrušen.
2. Vypněte upozorňovací tón stisknutím tlačítka „Časovač“ . Text „Konec“ zmizí z displeje a místo něj se bude zobrazovat aktuální denní čas.

VAROVÁNÍ: Nyní je trouba v ručním režimu, funkce trouby a termostat by měly být rovněž vypnuté, jinak přejde trouba na ohřev.

POZNÁMKA: Upozorňovací tón lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka kromě tlačítka Časovač ; na displeji zůstane text „Konec“ a trouba bude nadále v režimu nečinnosti.

MINUTKA

Umožňuje používat troubu jako budík.

AKTIVACE: Stisknutím tlačítka vstupte do nabídky Časovač. Opakovaným (2x) stisknutím tlačítka vyberte funkci „Minutka“. Potom upravte hodnotu tlačítky „+/-“. Počkejte 5 s na potvrzení nebo stiskněte tlačítko nabídky „Časovač“.







Po skončení odpočtu:

1. Na displeji bliká ikona Alarm a po dobu 30 s se ozývá zvukový signál, pokud nebyl zrušen.
2. Stisknutím jakéhokoli tlačítka vypněte zvukový signál. Na displeji se bude zobrazovat aktuální denní čas. Trouba přejde do režimu nečinnosti, dokud nebude levý ovladač otočen do polohy 0.

Chcete-li zastavit funkci Minutka, na 3 s stiskněte tlačítko Časovač nebo resetujte hodnotu tlačítkem „-“.

SIGNALIZACE STAVU TROUBY

Volič funkce pečení:

Když je volič funkce pečení na troubě otočen do jakékoli ze „ZAPNUTÝCH“ poloh, na displeji se zobrazuje ikona (ZAPNUTÁ funkce pečení).

Volič teploty:

Kdykoli je teplota trouby nižší než nastavená teplota, na displeji se zobrazuje ikona (ZAPNUTÝ termostat).

4.2. FUNKCE PEČENÍ

4.2.1. STANDARDNÍ FUNKCE

POZNÁMKA: Při používání funkce vyžadující předehřev je nutné během této fáze vyjmout veškeré příslušenství. Pokud jde o předehřev, řiďte se pokyny v následující tabulce.
„ANO“ znamená, že předehřev je nutný, „NE“ znamená, že předehřev se nedoporučuje a pokrmy se musí vkládat do studené trouby.

Symbol	Funkce	Doporučená pozice	Předehřev	Doporučení
	Odmrazování		NE	Ventilátor zajišťuje proudění vzduchu o pokojové teplotě kolem zmrazených potravin, aby se mohly pomalu rozmrazit, aniž by se změnil jejich obsah bílkovin.
	***Víceúrovňový	L3/L4 pro jednu úroveň L2+L5 pro dvojí úroveň L2+L4+L6 pro trojí úroveň	ANO	IDEÁLNÍ PRO: dorty, sušenky a pizzu v jednom nebo více patrech. Ideální pro přípravu různých pokrmů.
	***S ventilátorem	L2/L3/L4	ANO	IDEÁLNÍ PRO: celé kuře, kuřecí kousky, zeleninu a pečivo v jedné úrovni při použití kombinace ventilátoru s horním a dolním topným tělesem.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: pečení kuřecích kousků, celých kusů masa, ryby nebo gratinování. Zasuňte pod rošt odkapávací plech na zachytávání šťáv. V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm. Tato funkce umožňuje šetřit energii během pečení a zachovat vlhkost a křehkost pokrmu. POZNÁMKA: Po nastavení požadované teploty by se v této funkci neměla snižovat nastavená hodnota, dokud neskončí předehřev.
	Spodní ohřev + ventilátor	L3/L4	NE	IDEÁLNÍ PRO: dortíky, quiche a tenké pizzy s použitím ventilátoru a spodního ohřevu. Pomáhá péct horní část působením nepřímo vyzařovaného tepla.
	*Konvenční	L2/L3	ANO	IDEÁLNÍ PRO: koláče, chléb, sušenky, quiche na jedné úrovni s použitím horního i spodního ohřevu.
	**Supergrill	L6 pro tenké pokrmy L4 pro silnější pokrmy	NE	IDEÁLNÍ PRO: velké množství klobás, steaků a toastového chleba. Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Používejte se zavřenými dvířky. Ve dvou třetinách pečení pokrm obraťte (je-li to nutné).
	Pizza	L2/L3	ANO	IDEÁLNÍ PRO: všechny druhy pizzy s předehřevem nebo bez předehřevu trouby.

* Testováno podle normy EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a stanovení energetické třídy.

**Používejte se zavřenými dvířky.

(***) Závisí na modelu trouby.

5.POKYNY PRO PEČENÍ

5.1. VŠEOBECNÁ TABULKA PEČENÍ

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Sladké pečivo	Dortíky / vdolky	1	Konvenční	170 °C	A	Hlubší plech	L3	20–30
			Víceúrovňový	155 °C			L4	30–40
			S ventilátorem	140 °C			L4	25–35
		2	Víceúrovňový	150 °C		Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	35–45
		3	Víceúrovňový	145 °C		Hlubší plechy + pekáče	L2+L4+L6	40–50
	Piškotové buchty (Ø 26 cm)	1	Konvenční	160 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	30–40
			Víceúrovňový	160 °C			L3	30–40
			S ventilátorem	150 °C			L2	20–30
		2	Víceúrovňový	150 °C		Kovové rošty + dortová forma	L1+L4	40–50
	Pečivo z lineckého těsta	1	Konvenční	150 °C	A	Hlubší plech	L3	30–40
			Víceúrovňový	150 °C			L3	25–35
			S ventilátorem	130 °C			L4	15–25
		2	Víceúrovňový	140 °C		Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	50–60
	Francouzské koblížky	1	Konvenční	190 °C	A	Hlubší plech	L3	25–35
		2	Víceúrovňový	170 °C		Hlubší plech	L2+L5	35–45
	Yorkshirský pudink	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	20–30
	Pusinky	1	Víceúrovňový	90 °C	A	Hlubší plech	L4	80–100
	Makronky	1	Konvenční	150 °C	A	Hlubší plech	L3	15–20
	Jablkový koláč	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	70–80
		1	S ventilátorem	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–70
	Tarte tatin	1	Konvenční	170 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L4	60–70
	Dortíky	2	Spodní ohřev + ventilátor	180 °C	N	Kovový rošt + dortová forma	L3	30–40
	Čokoládové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech + formy	L3	10–15
	Tvarohový koláč	1	Konvenční	150 °C	A	Kovový rošt + dortová forma	L2	50–65
	Mražené croissanty	1	Konvenční	180 °C	A	Hlubší plech	L3	20–25
		2	Víceúrovňový	180 °C		Hlubší plech	L2+L5	25–35
		3	Víceúrovňový	160 °C		Hlubší plech	L2+L4+L6	30–40
	Závin, mražený	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	30–45

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Chléb a chlebové placky	Opékaný chléb	1	Supergrill	max.	N	Kovový rošt	L6	8–10
	Focaccia	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	25–35
	Chléb, celozrnný	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	30–50
Pikantní koláče a casserole	Slané koláče / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + forma na quiche	L1 nebo L2	30–50
		2	Víceúrovňový	180 °C		Kovový rošt + forma na quiche	L1+L4	50–70
	Sýrové suflé	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	20–30
	Lasagne, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	30–45
	Lasagne, mražené	1	Konvenční	180 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	35–50
	Cannelloni, čerstvé	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	35–50
	Zapečené těstoviny	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25–35
Pizza	Pizza, čerstvá (plech)	1	Konvenční	230 °C	A	Hlubší plech	L2 nebo L3	15–25
	Pizza, čerstvá (plech)	1	Pizza	230 °C	N	Hlubší plech	L2 nebo L3	25–35
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	30–40
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Konvenční	max.	A	Plech/pekáč	L2 nebo L3	8–15
	Pizza, čerstvá (kruhová)	1	Pizza	max.	N	Plech/pekáč	L2 nebo L3	10–25
		2	Víceúrovňový	180 °C	A	Hlubší plechy + pekáče	L2+L5	30–40
	Pizza, mražená (tenká kůrka)	1	Pizza	220 °C	A	Kovový rošt	L3	10–15
		2	Víceúrovňový	200 °C	A	Kovové rošty	L2+L5	15–20
		3	Víceúrovňový	180 °C		Kovové rošty	L2+L4+L6	15–25
Maso a drůbež	Celé pečené kuře** (1–1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L3	50–70
		1	S ventilátorem	200 °C	A	Hlubší plech	L2	45–60
	Kuřecí stehna	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L4	30–50
		1	S ventilátorem	190 °C	A	Hlubší plech	L3	30–50
	Pečená kachna**	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L3	50–70

Kategorie	Recept	Počet úrovní	Program přípravy pokrmu	T °C	Předehřev	Příslušenství pro pečení	Pozice	Doba pečení po předehřevu* (min)
Maso a drůbež	Pečený krocan**	1	ECO	220 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	50–70
		1	S ventilátorem	200 °C	A	Hlubší plech	L2	45–60
	Vepřová žebírka (1000–1200 g)	1	Konvenční	200 °C	A	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L3	80–100
	Klobásy**	1	Supergrill	230 °C	N	Kovový rošt Vložte hlubší plech do L1	L4	30–40
	Hovězí pečeně (500 g)	1	Konvenční	220 °C	A	Plech/pekáč	L3	20–40
	Sekaná (1000–1500 g)	1	Konvenční	180 °C	A	Plech/pekáč	L3	40–50
	Pečené kuře s bramborem	1	ECO	220 °C	N	Hlubší plech	L4	55–75
		1	S ventilátorem	200 °C	A	Hlubší plech	L2 nebo L3	50–60
Ryby a mořské plody	Grilované mořské plody	1	Supergrill	220 °C	N	Kovový rošt	L4	15–30
	Mražené rybí prsty	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L3	20–25
	Rybí filety	1	Konvenční	170 °C	A	Hlubší plech	L3	10–25
	Pečená ryba	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt Vložte plech do L1	L4	20–30
Zelenina	Gratinovaná zelenina	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25–35
	Mražené hranolky (300–500 g)	1	Víceúrovňový	200 °C	A	Hlubší plech	L4	25–35
	Gratinované brambory	1	ECO	200 °C	N	Kovový rošt + žáruvzdorná mísa	L4	25–35
	Pečené brambory	1	Konvenční	200 °C	A	Hlubší plech	L4	50–60
		1	S ventilátorem	180 °C	A	Hlubší plech	L4	20–30
Celé menu	Kuřecí kousky + jablkový koláč + zapečené těstoviny	3	Víceúrovňový	180 °C	N	Hlubší plech + (kovový rošt + dortová forma) + (kovový rošt + žáruvzdorná mísa)	L1+L3+L5	50–60 45–55 35–45

Doba pečení se může lišit podle vlastního receptu a ingrediencí.
* Pokud je nutný předehřev
** V případě potřeby v polovině pečení obraťte pokrm.
*** Závisí na modelu trouby

POZNÁMKA: V případě koláčů, quiche a dalších receptů, které vyžadují formu nebo nádobu ve dvou úrovních, umisťujte nádoby střídavě: horní plech na levou stranu a dolní plech na pravou stranu.

6.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÁ DOPORUČENÍ

Pravidelné čištění může prodloužit životnost vašeho spotřebiče. Před prováděním ručního čištění počkejte, než trouba vychladne.

- 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 jakékoli jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem rizika 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.
- Kromě příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

6.2. ČIŠTĚNÍ TROUBY

6.2.1. VNITŘEK TROUBY: funkce čištění

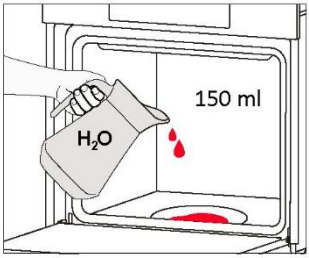
Hydroeasy

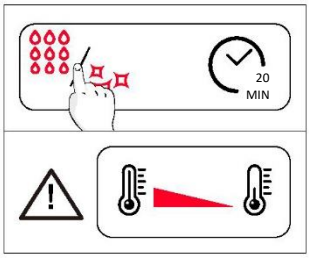
Funkce Aquactiva je určena k bezpracnému odstraňování lehkého znečištění a představuje rychlé a ekologické řešení pro čištění vnitřního prostoru trouby působením páry.

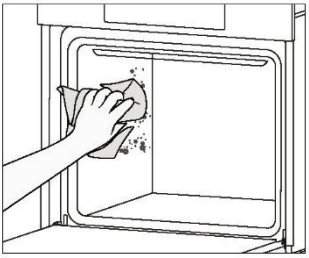
Jak to funguje:

1. Nalijte 150 ml vody s kapkou tekutého mycího prostředku do prohlubně na dně trouby.
2. Otočte ovladač funkcí na /a ovladač teploty na „100 °C“. Nechte funkci probíhat po dobu 20 min.
3. Na konci čištění nechte troubu vychladnout.
4. Jakmile je spotřebič studený, vyčistěte vnitřní povrchy trouby hadříkem.

VAROVÁNÍ: Než se spotřebiče dotknete, přesvědčte se, že je studený. U všech žhavých povrchů je nutné postupovat opatrně, protože hrozí riziko popálení. Použijte destilovanou nebo pitnou vodu. Otřete prostor pro pečení a nechte ho úplně vyschnout, aby se zamezilo případné korozi.







Katalytické čištění

Vnitřní prostor trouby je vyložen katalytickými panely, které zaručují, že se nikdy nebudete muset potýkat se špinavou troubou.

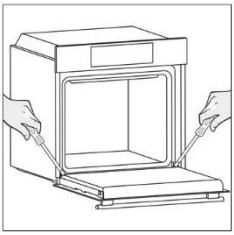
Panely jsou potaženy speciálním smaltem s mikroporézní strukturou, která dokáže dobře absorbovat prskající tuk z pokrmů.

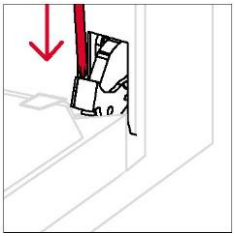
Díky katalytické chemické reakci při působení vysokých teplot účinně přeměňují absorbovaný tuk na plynné složky.

Doporučení: Přibližně po třech letech používání zvažte výměnu katalytických panelů, zejména pokud využíváte troubu ke dvěma až třem cyklům pečení za týden. Tím bude zajištěna optimální účinnost a čistota.

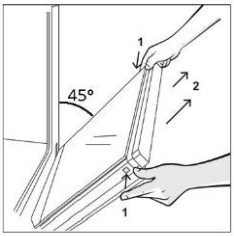
6.2.2. VNĚJŠÍ POVRCH TROUBY: demontáž a čištění skleněných dvířek

1. Otevřete dvířka v úhlu 90°, otočte zajišťovací výstupky závěsů ven od trouby.

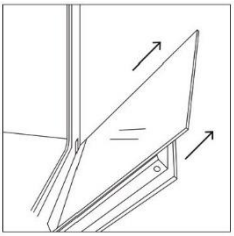




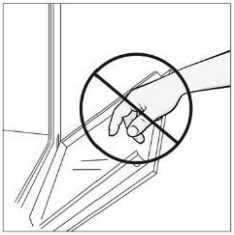
2. Otevřete dvířka v úhlu 45°. Současně stiskněte dvě tlačítka na obou bočních stranách dvířek a zatažením k sobě odstraňte horní kryt skla dvířek.



3. Velice opatrně vyjměte skla trouby, začněte vnitřním. Během tohoto postupu pevně držte sklo oběma rukama a položte ho na polstrovaný plochý povrch (např. na tkaninu).



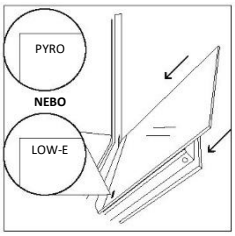
4. **VAROVÁNÍ:** Vnější sklo není odnímatelné.



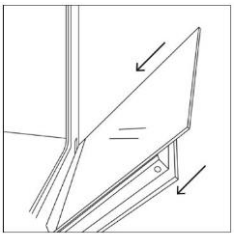
5. Vyčistěte sklo měkkým hadříkem a vhodnými čisticími prostředky.



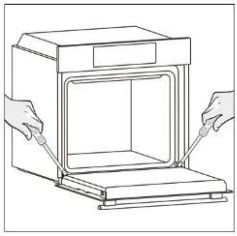
6. Vložte skleněné panely a ujistěte se, že štítek „LOW-E/PYRO“ je dobře čitelný a nachází se na levé dolní straně dvířek blízko levého závěsu. Pak zůstane natištěný štítek prvního skla na vnitřní straně dvířek.

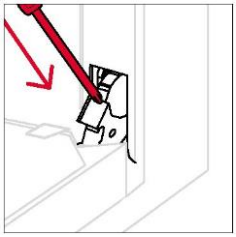


7. Upevněte horní kryt skla dvířek zpět na místo tak, že ho zatlačíte dovnitř, až se ozve cvaknutí obou bočních tlačítek.



8. Potom vraťte dvířka zpět do 90° polohy a otočte zajišťovací výstupky závěsů k vnitřní straně trouby.





6.3. ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dbejte na to, abyste po každém použití důkladně vyčistili příslušenství a osušili jej utěrkou. V případě nepoddajných zbytků zkuste namočit příslušenství asi na 30 minut do mýdlového roztoku a potom jej podruhé umyjte.

ČIŠTĚNÍ BOČNIC:

- **Model se 6 úrovněmi**
  1. Vytáhněte bočnice ve směru šipek a vyjměte je.
  2. Umyjte bočnice buď v myčce, nebo mokrou houbou, a potom je nezapomeňte osušit.
  3. Po vyčištění nainstalujte bočnice zpět v opačném pořadí kroků.







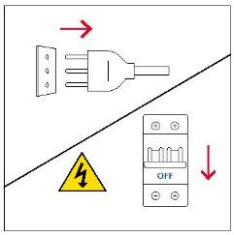
6.4. ÚDRŽBA

VÝMĚNA SOUČÁSTÍ

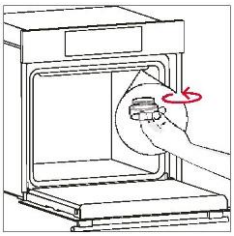
Výměna horní žárovky:

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

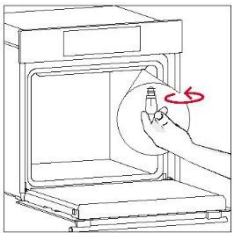
Krok 1



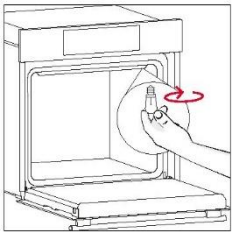
Krok 2



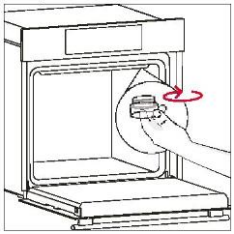
Krok 3



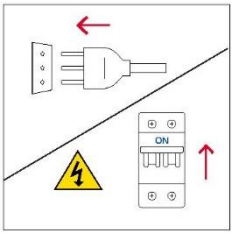
Krok 4



Krok 5



Krok 6

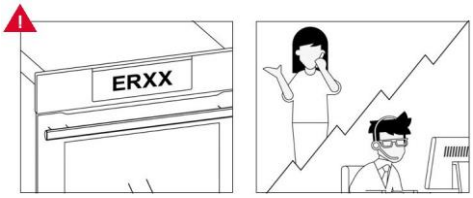


Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů s třídou účinnosti G (žárovka)

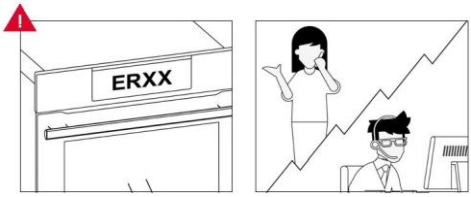
7.ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud během používání trouby dojde k chybě, na displeji se zobrazí kód „ER“ následovaný dvěma číslicemi označujícími chybu.
Postupujte tak, že vypnete troubu, odpojíte ji od napájení, počkáte několik minut a potom ji znovu připojíte.
Pokud chyba zmizí, můžete nadále používat troubu. Pokud nezmizí, zavolejte zákaznický servis a sdělte kód (ERXX), který vidíte na displeji.

Chyba



Kouř



8.OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A LIKVIDACE

8.1. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

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 zpracování, aby bylo možné správně odstranit a zlikvidovat znečišťující látky a znovu využít všechny materiály.

Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- 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.

8.2. ŠETRNOST A OHLEDUPLNOST K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

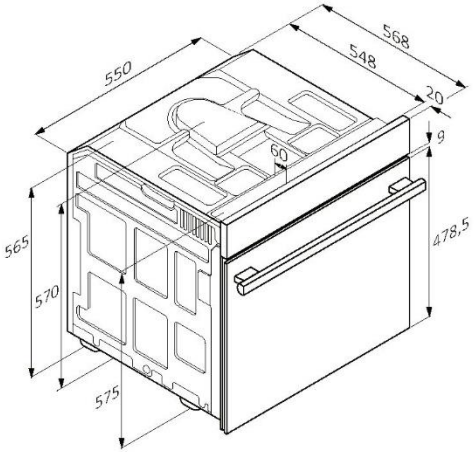
Kdykoli je to možné, vyhněte se předehřívání trouby a vždy se ji snažte naplnit.

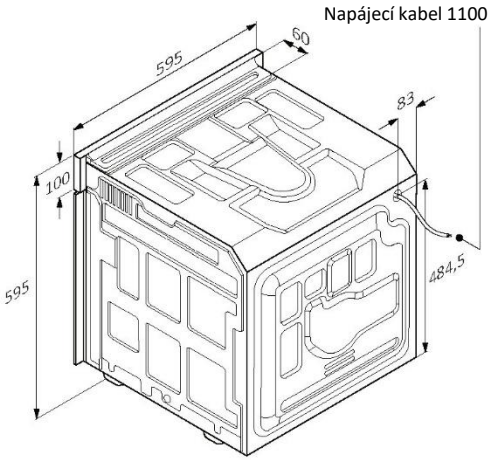
Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z vnitřního prostoru.

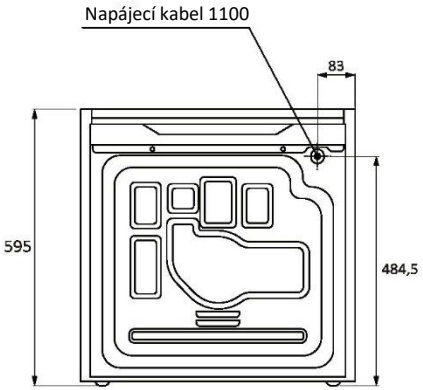
Vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba dále vytváří. Dosáhnete tak významné úspory energie.

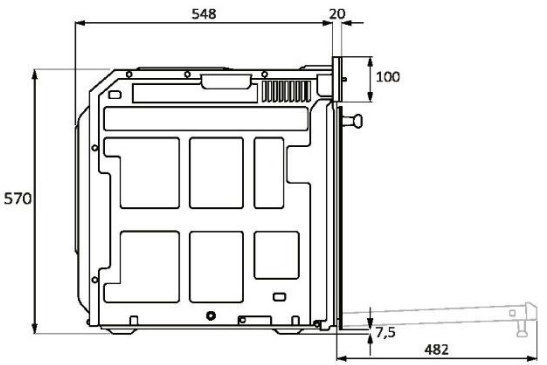
Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím začátku pečení do doby s nižší sazbou.

9.INSTALACE

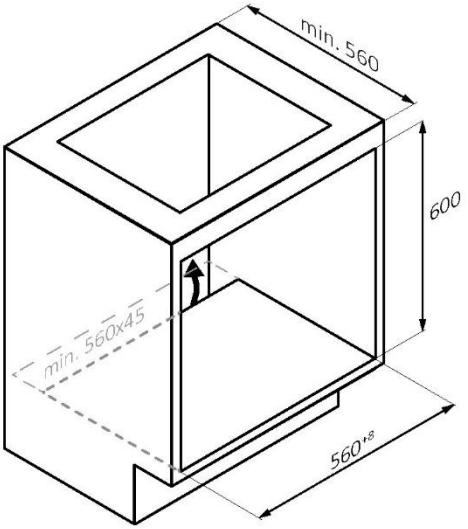


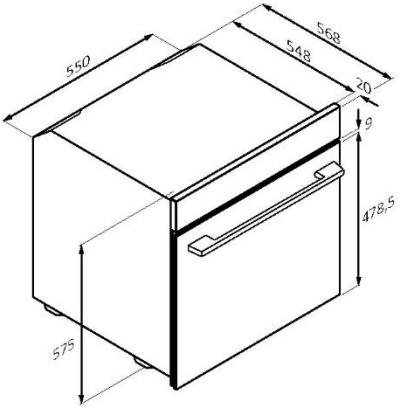


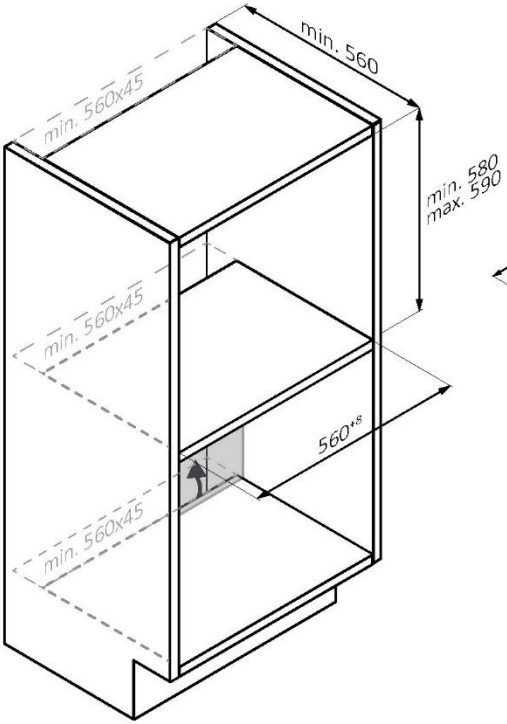


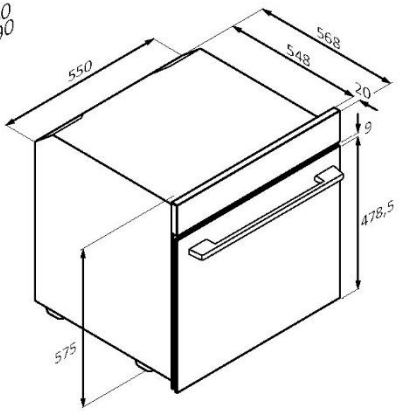


mm

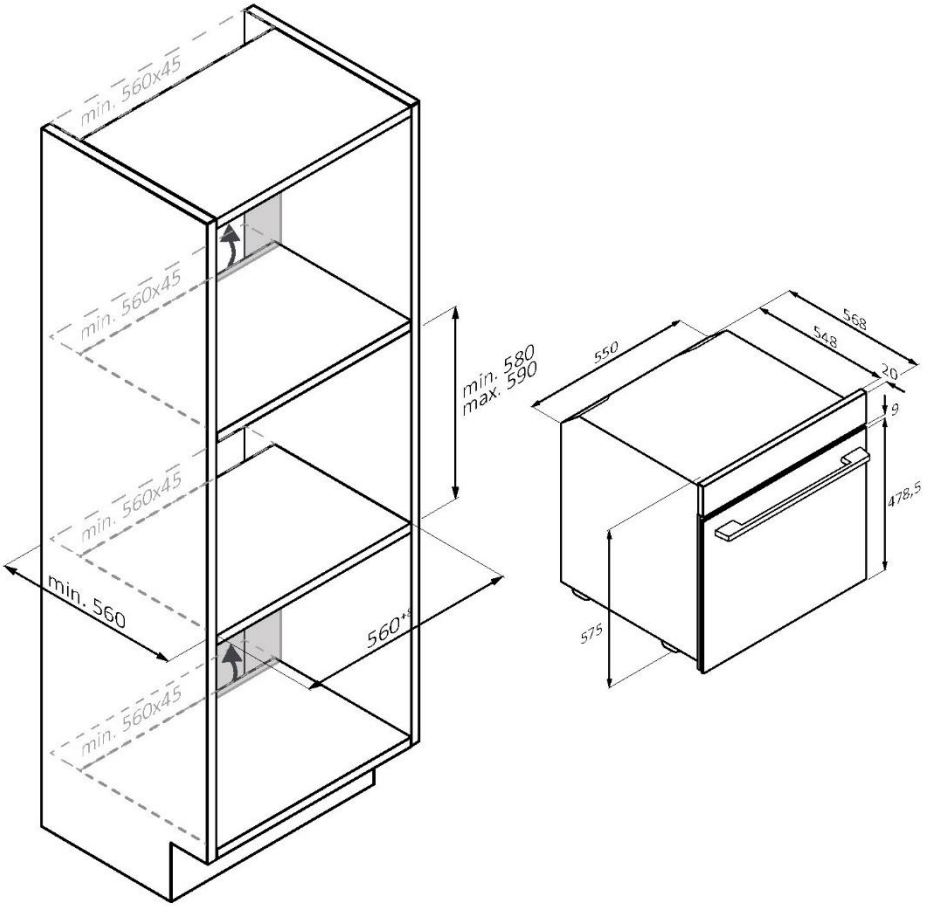

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

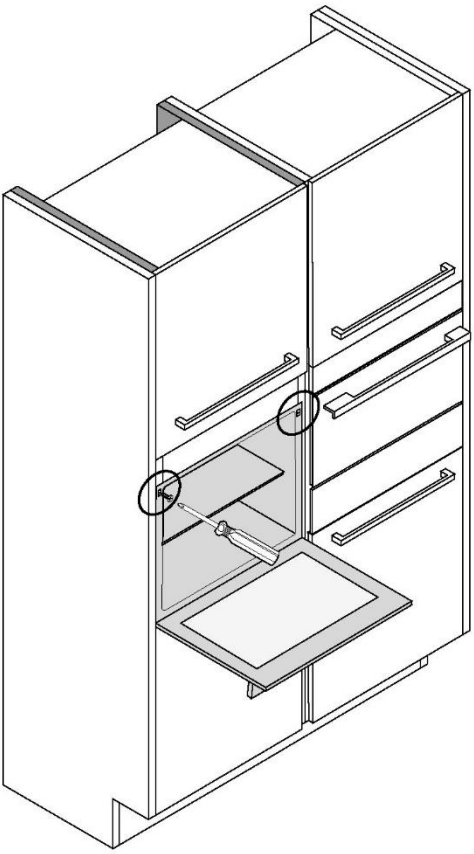
mm

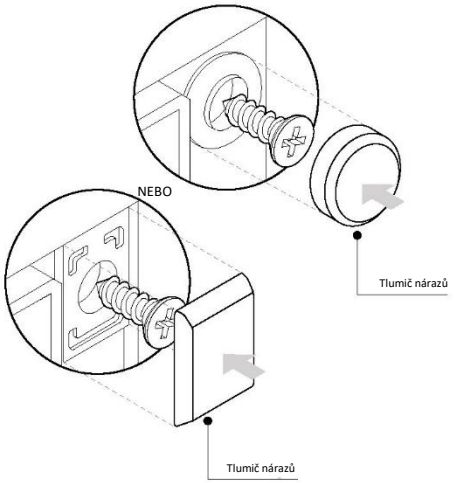


*

CS Pokud je nábytek ve spodní části zadní strany zakrytý, zajistěte otvor pro napájecí kabel.

mm





mm

BUN VENIT

Vă mulțumim că ați ales produsul nostru. Pentru a vă garanta siguranța și a obține cele mai bune rezultate, citiți cu atenție acest manual, inclusiv instrucțiunile privind siguranța, și păstrați-l pentru consultări viitoare.
Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie, de care ați putea avea nevoie pentru reparații. Verificați că nu s-au produs deteriorări în timpul transportului și, dacă nu sunteți singur, apelați la un tehnician înainte de a folosi produsul. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

NOTĂ: Aveți în vedere că accesoriile și caracteristicile cuptorului pot varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

REZUMAT

1. INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

2. PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. Prezentare generală a produsului

2.2. Accesorii

2.3. Panou de comenzi

3. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. Informații pentru a începe

3.2. Prima utilizare

3.3. Curățarea preliminară

4. UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. Cum funcționează produsul

4.2. Funcții de gătit

4.2.1. Funcții standard

5. RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. Tabel general de gătit

6. ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. Recomandări generale

6.2. Curățarea cuptorului

6.2.1. Curățarea interiorului cuptorului: funcții de curățare

6.2.2. Curățarea exteriorului cuptorului: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

6.3. Curățarea accesoriilor

6.4. Întreținerea

7. DEPANARE

8. PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

9. INSTALARE

1.INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ

AVERTISMENTE GENERALE

- Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiunile de curățare.
- Aparatul se încinge în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

Utilizare în conformitate cu utilizarea prevăzută

- Folosiți cuptorul numai în scopul prevăzut, și anume, doar pentru gătirea alimentelor: orice altă utilizare, de exemplu, ca sursă de căldură, este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru nicio deteriorare care rezultă în urma utilizării necorespunzătoare, incorecte sau nerezonabile.

Limitări de utilizare

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârste de minim 8 ani și de către persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență sau cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau instruite corespunzător privind modul de utilizare a acestui aparat în siguranță și să înțeleagă pericolele implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate, sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
  Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ⚠ **AVERTISMENT:** aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să procedați cu atenție pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Părțile accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuți la distanță.

AVERTISMENTE CU PRIVIRE LA INSTALARE

- Cuptorul poate fi amplasat pe o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilare a spațiului cuptorului pentru a permite circularea adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ilustrații în funcție de tipul de racord. Fixați întotdeauna cuptorul pe mobilă cu șuruburile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși de decor pentru a evita supraîncălzirea.
- În timpul instalării, cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică.
- Dacă pentru rectificarea erorilor care apar ca urmare a instalării incorecte, este necesară asistența producătorului, aceasta nu este acoperită de garanție. Trebuie respectate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional.
- Instalarea incorectă poate cauza daune sau vătăma persoanele, animalele sau bunurile. Producătorul nu poate fi responsabil pentru astfel de daune sau vătămări.
- Instalarea trebuie efectuată de un tehnician calificat, care trebuie să cunoască și să respecte legile în vigoare din țara de instalare și instrucțiunile producătorului.
- După ce ați despachetat aparatul, verificați întotdeauna ca acesta să nu fie deteriorat; în caz de probleme, contactați serviciul clienți înainte de instalare și nu conectați aparatul la sursa de alimentare.
- Îndepărtați materialul de ambalare înainte de a utiliza aparatul.
- În timpul instalării, nu folosiți mânerul ușii cuptorului pentru a ridica și a muta cuptorul.
- Mobilierul pe care se instalează cuptorul, precum și corpurile adiacente de mobilier trebuie să reziste la temperaturi de 95°C.
- Se recomandă să purtați mănuși de protecție în timpul instalării pentru a evita rănile provocate de tăieturi.
- Nu instalați produsul în medii deschise, expuse la agenți atmosferici.

- Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat la altitudini mai mici de 2000 m.
- Îndepărtați foliile de protecție și autocolantele publicitare de pe suprafața frontală a cuptorului înainte de prima utilizare.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul cu împământare conectat și în stare de funcționare. Conductorul cu împământare are culoarea galben-verde. Această operațiune trebuie efectuată de un profesionist, cu calificări corespunzătoare.
  Conectarea la sursa de alimentare se poate face prin ștecăr sau prin cablare fixă instalând între aparat și sursa de alimentare un întrerupător omnipolar, cu separarea contactelor în conformitate cu cerințele pentru categoria III de supratensiune, care poate suporta sarcina maximă conectată și care este în conformitate cu legislația în vigoare. În caz de incompatibilitate între priză și ștecărul aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt tip adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie conforme cu normele din țara de instalare.
  Cablul cu împământare galben-verde nu trebuie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil la instalarea aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane calificate similare, pentru a evita orice pericol.
- Pentru orice lucrări de reparații, consultați numai Departamentul de relații cu clienții și solicitați utilizarea pieselor de rezervă originale.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- ⚠ **AVERTISMENT:** asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a îndepărta părțile detașabile. După curățare, reasamblați-le conform instrucțiunilor.
- Utilizarea oricăror aparate electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:
  - nu trageți de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare;

- nu atingeți cu mâinile sau picioarele aparatul când este umed;
- în general, utilizarea adaptoarelor, prizelor multiple sau a cablurilor prelungitoare nu este recomandată;
- în caz de funcționare defectuoasă și/sau de funcționare necorespunzătoare, opriți aparatul și nu interveniți asupra acestuia.

- **NOTĂ:** întrucât cuptorul poate avea nevoie de lucrări de întreținere, se recomandă să aveți la dispoziție o altă priză de perete, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la aceasta în cazul în care este scos din spațiul în care este instalat.
- Orice reparație, instalare și întreținere neefectuată corect poate pune în pericol grav utilizatorul.
- Compania producătoare declară prin prezenta că nu își asumă răspunderea pentru daunele directe sau indirecte cauzate de instalarea, întreținerea sau reparațiile incorecte. În plus, nu este răspunzătoare pentru daunele cauzate de absența sau întreruperea sistemului de împământare (de exemplu, electrocutarea).
- **ATENȚIE:** pentru a evita un pericol generat de resetarea accidentală a releului termic, acest aparat nu trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv extern de pornire, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care, de regulă, este pornit și oprit de compania de utilități.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi activat de un temporizator extern sau de un sistem separat de control la distanță.

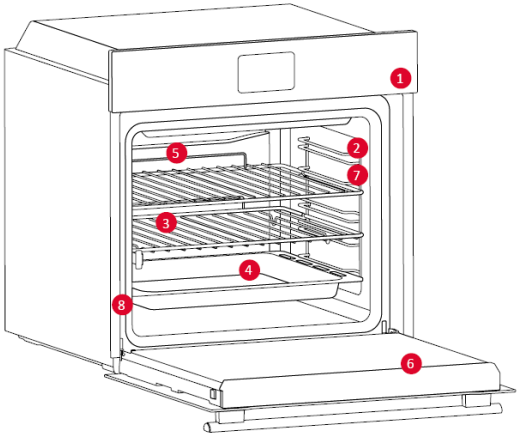
UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Tava de picurare colectează reziduurile care se scurg în timpul gătirii.
- Atunci când așezați tava Airfry sau grila pe rafturile laterale, asigurați-vă că secțiunea mai scurtă a laturii (între opritor și extremitate) este îndreptată spre interiorul cuptorului. În cazul în care grilajul are o bară metalică decorativă, aveți grijă să o poziționați spre exteriorul cuptorului, astfel încât sigla mărcii să fie vizibilă și lizibilă. Pentru poziționarea corectă, consultați și imaginea din secțiunea Accesorii, din acest manual de utilizare.
- Nu folosiți substanțe de curățare abrazive agresive sau dispozitive metalice de răzuire ascuțite, pentru a curăța geamul de pe ușa cuptorului, întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce putea duce la spargerea geamului.
- Folosiți numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

- În timpul procesului de gătire, umezeala se poate condensa în interiorul cuptorului sau pe sticla ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după ce porniți alimentarea înainte de a introduce alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un vas cu capac în locul unei tăvi deschise.
- Evitați să lăsați mâncare în cuptor după ce ați gătit mai mult de 15/20 de minute.
- Întreruperea îndelungată a alimentării cu curent în timpul unei faze de gătit poate cauza funcționarea greșită a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, duce la riscul de topire și deteriorare a emailului din interior.
- ⚠ **AVERTISMENT:** Nu scoateți niciodată garnitura ușii cuptorului.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu reumpleți partea inferioară a interiorului cu apă în timpul gătirii sau când cuptorul este fierbinte.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau containere speciale.
- Spălați toate accesoriile înainte de prima utilizare, cu o soluție de apă caldă și detergent.

2.PREZENTAREA PRODUSULUI

2.1. PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

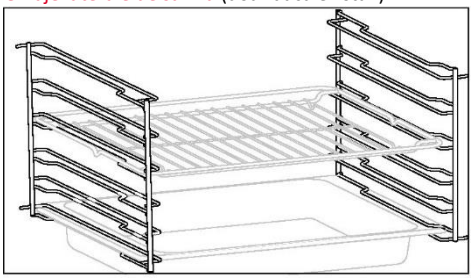


1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi
   (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje metalice
4. Tavă
5. Capacul ventilatorului
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă
   (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Numărul de serie și codul QR

Scrieți aici numărul dvs. de serie pentru referință viitoare.

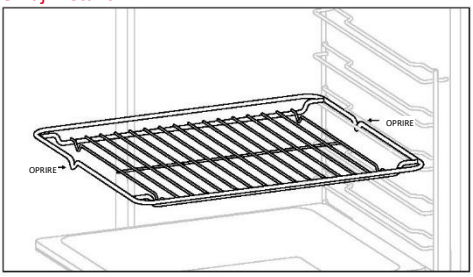
2.2. ACCESORII

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există*)



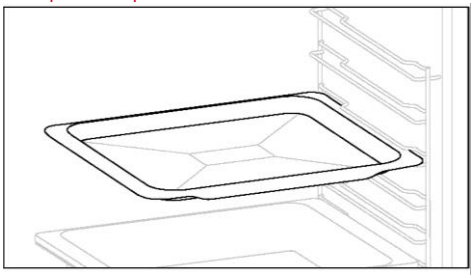
Situate pe ambele părți ale cavității cuptorului, grătarele laterale sunt concepute pentru a plasa tava de copt și grilajele în timpul gătitului.

Grilaj metalic



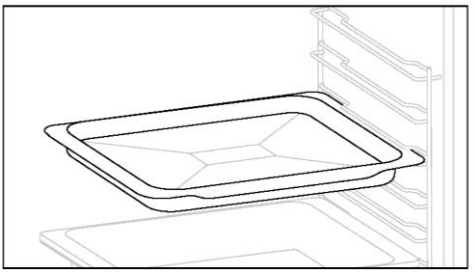
Un grilaj metalic într-un cuptor este un grătar detașabil și reglabil, pe care se așează vasele de gătit și care asigură o gătire uniformă și o curățare ușoară. Acesta poate fi folosit pentru așezarea diferitelor vase și tăvi la diferite înălțimi, pentru nevoile variate de gătit.

Tavă pentru copt



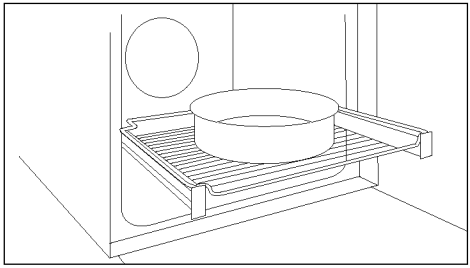
O tavă de copt este ideală pentru a obține o rumenire uniformă la bază, ceea ce o face perfectă pentru prăjituri și produse de patiserie datorită designului său puțin adânc și drept. În plus, plasarea acesteia sub un grilaj de gătit poate ajuta la colectarea picăturilor și la prevenirea murdăriei în cuptor.

Tavă adâncă



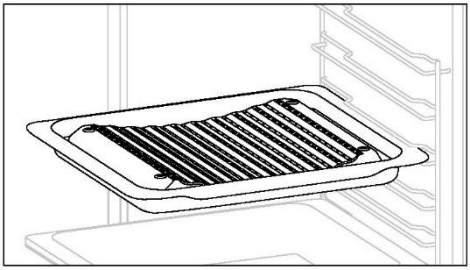
Tava mai adâncă este ideală pentru rețete în care se adaugă lichide sau mai multe straturi, cum ar fi musacaua sau fripturile. Adâncimea acesteia este special concepută pentru a asigura consistența dorită a alimentelor preparate în ea.

Șine telescopice



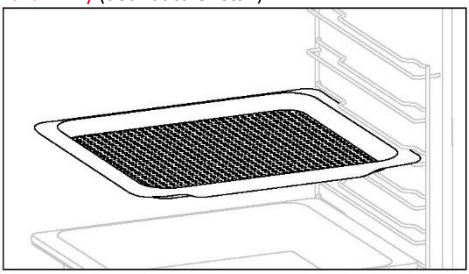
Ghidajele telescopice pentru cuptoare sunt grătare care pot fi extinse, facilitând așezarea sau îndepărtarea obiectelor, fără a fi nevoie să introduceți mâna adânc în interiorul cuptorului încins. Acestea îmbunătățesc siguranța, stabilitatea și pot fi ajustate la diferite poziții de nivel.

Tavă dublă - mod STEAM (doar dacă există*)



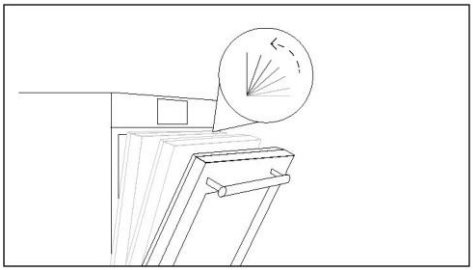
Forma concavă permite o circulație corectă a umidității generate în timpul gătitului, menținând rata de umiditate ridicată a alimentelor. În funcție de cantitatea de apă introdusă în tavă, se va obține o gătire mai uscată sau mai „umedă”.

Tavă Airfry (doar dacă există*)



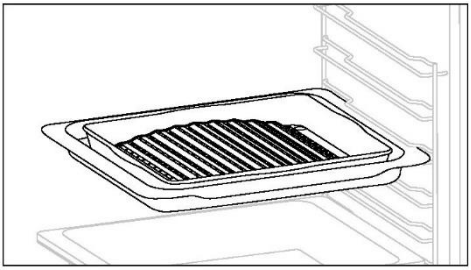
Tava Airfry asigură faptul că aerul cald ajunge la alimente în mod uniform și tridimensional, ceea ce duce la un exterior mai crocant, menținând în același timp frăgezimea în interior. O tavă de copt poate fi opțional plasată la L1 pentru a colecta sucurile sau firimiturile.

Balamale cu închidere/deschidere ușoară (doar dacă există*)



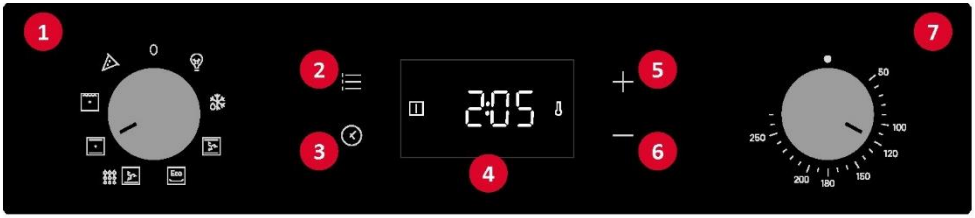
Balamalele cu închidere și deschidere ușoară controlează mișcarea ușii, asigurând o mișcare lină și prevenind trântirea.

Tavă dublă - mod BBQ (doar dacă există*)



Forma convexă este potrivită pentru gătitul la grătar în cuptor, la temperaturi ridicate (220°), permițând un rezultat asemănător celui obținut pe grătar, chiar și acasă, cu puțin fum, datorită scurgerii grăsimilor pe fundul tăvii.

2.3. PANOU DE COMENZI



Funcțiile și ierarhizarea funcțiilor pot fi modificate în funcție de model.

1. Buton de selectare a funcției
2. Meniu principal
3. Cronometru
4. Afișaj LED
5. Butonul Plus (+)
6. Butonul minus (-)
7. Buton de selectare a temperaturii

FUNCȚII PRINCIPALE

Afișajul are 3 funcții principale:

Simbol	Funcție	Descriere
	Meniu principal	Apăsați o dată pentru a activa Blocarea accesului copiilor, de două ori pentru a accesa Ora zilei, de trei ori pentru volumul alarmei și de patru ori pentru modul de reglare a luminozității.
	Meniul Cronometru	Apăsați o dată pentru durata de gătire, de două ori pentru mementoul minutar.
+ −	**+/-**	Apăsați aceste butoane pentru a mări/diminua valorile sau pentru a activa/dezactiva o funcție în modurile de reglare. Țineți apăsat + timp de 5 secunde pentru a activa ora zilei pe afișaj.

3.ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

3.1. INFORMAȚII PENTRU A ÎNCEPE

Când porniți pentru prima dată cuptorul, este posibil să observați puțin fum. Nu vă faceți griji, așteptați să se evapore fumul înainte de a folosi cuptorul.

Cum funcționează iluminarea

Cavitatea cuptorului este iluminată de unul sau mai multe becuri, care se activează de obicei de fiecare dată când începe o funcție de gătit.

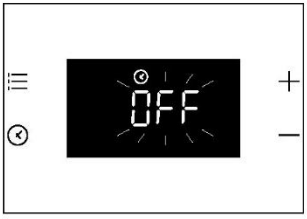
Cum funcționează ventilatorul de răcire

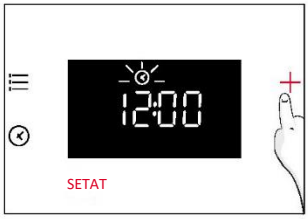
Ventilatorul de răcire asigură disiparea căldurii, împiedicând cuptorul și zonele sale adiacente să se încălzească prea tare și protejând aparatelor electrocasnice de efectele temperaturilor ridicate. Funcționează în timpul și după ciclul de gătit în funcție de temperatura internă a cuptorului.
Atunci când ventilatorul de răcire este operațional, acesta generează de obicei un zumzet sau un vâjâit ușor. De asemenea, este posibil să observați un flux de aer cald care se emană din spațiul dintre ușa cuptorului și panoul de control.

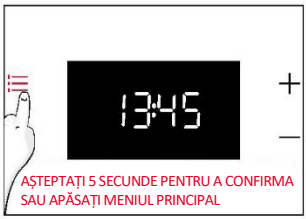
3.2. PRIMA UTILIZARE

Atunci când aparatul este pornit pentru prima dată, primul pas este să setați ora din zi.

SETAREA OREI: Pe afișaj va apărea „OFF” (oprit). Apăsați „+” pentru a regla ora curentă. Așteptați 5 secunde pentru confirmare.

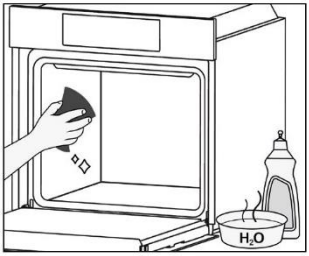


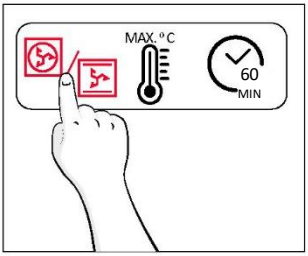


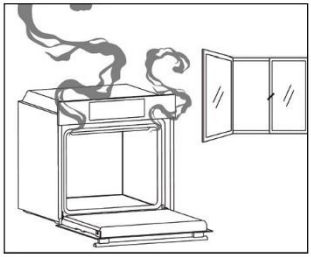


3.3. CURĂȚAREA PRELIMINARĂ

Curățați cuptorul înainte de prima utilizare. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale și umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți interiorul cuptorului cu o soluție de apă fierbinte și detergent lichid. Setați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră; astfel veți elimina toate mirosurile reziduale ale unui aparat nou.





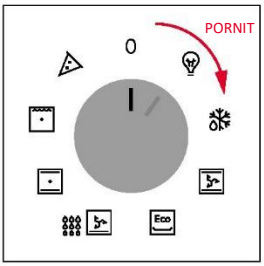


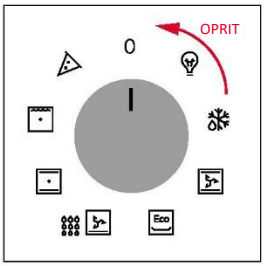
4.UTILIZAREA PRODUSULUI

4.1. CUM FUNCȚIONEAZĂ PRODUSUL

PORNIREA/OPRIREA CUPTORULUI

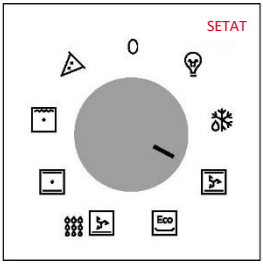
Pentru a porni cuptorul, rotiți butonul de funcție (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) și selectați un program de gătit. Pentru a-l dezactiva, reglați butonul de funcție în poziția „0”.

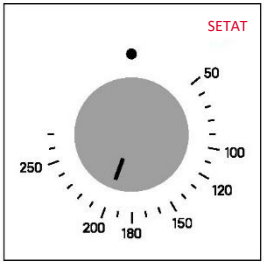




SETAREA PROGRAMULUI DE GĂTIT

Rotiți butonul de funcție pentru a selecta programul dorit și rotiți butonul de selectare a temperaturii pentru a seta temperatura.





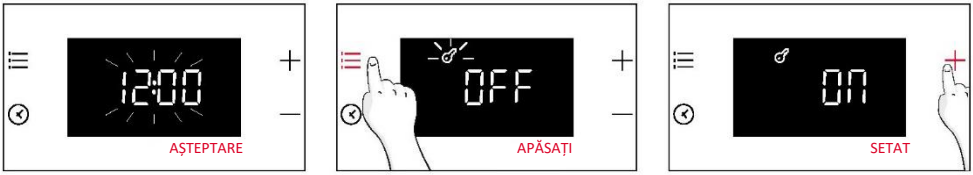
MENIU PRINCIPAL

Accesați meniul principal apăsând ☰. Pentru a naviga, apăsați ☰ de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

BLOCARE ÎMPOTRIVA ACCESULUI COPIILOR

Această funcție vă permite să blocați ecranul pentru a preveni orice utilizare nedorită de către minori.
Pentru a activa blocarea ecranului, apăsați o dată „Main menu” (Meniu principal), apoi apăsați „+” pentru a confirma funcția.
Pentru a dezactiva blocarea, apăsați „Main menu” (Meniu principal), apoi apăsați „-”.

Activați



Dezactivați



SETARE CEAS

Permite modificarea orei din zi.
Apăsați ☰ pentru a intra în meniul principal. Atingeți ☰ de câte ori este nevoie (x2) pentru a selecta „Time of day” (ora). Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul principal ☰.



NOTĂ: cuptorul este setat în mod implicit pe modul „24h”. Pentru a trece la modul „12h”, țineți apăsat butonul „+” timp de 5 secunde în timp ce sunteți în așteptare. Procedați la fel pentru a reveni la modul „24h”.

VOLUMUL ALARMEI

Permite modificarea volumului tonului de avertizare.

Apăsați pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este nevoie (x3) pentru a selecta „Alarm volume” (volumul alarmei). Pe afișaj va apărea „b-01”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a sunetului, care poate fi editat cu „+/-”. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul .



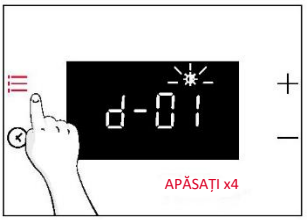




LUMINOZITATE AFIȘAJ

Permite modificarea luminozității tonului afișajului cuptorului.

Apăsați pentru a intra în meniul principal. Atingeți de câte ori este necesar (x4) pentru a selecta „Display brightness” (luminozitate afișaj). Pe afișaj va apărea „d-01”. Numerele reprezintă nivelul de intensitate a luminozității, care poate fi editat cu ajutorul funcției „+/-”. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați o dată meniul .







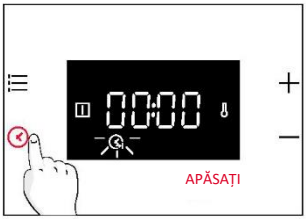
MENIUL CRONOMETRU

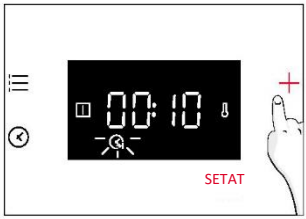
Accesați meniul Cronometru apăsând . Pentru a naviga, apăsați de câte ori este necesar pentru a introduce următoarele setări:

DURATA DE GĂTIRE

Permite presetarea timpului de gătire necesar pentru rețeta aleasă.

ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Cronometru. Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați „meniu cronometru”.







Numărătoarea inversă începe atunci când este setat temporizatorul. În timpul fazei de gătire este posibilă modificarea valorii duratei prin accesarea modulului „Cooking duration” (Durata gătitului) și prin utilizarea „+/-”. Când durata se finalizează, pe afișaj apare „End” (Sfârșit).

Pentru a opri durata de gătire, țineți apăsat butonul Cronometru timp de 3 secunde sau resetați valoarea temporizatorului folosind „-”.

Când se termină gătitul:

1. Pe afișaj apare „End” (Sfârșit), se va emite un semnal sonor de avertizare timp de 30 de secunde dacă nu este anulat.
2. Apăsați butonul „Cronometru” pentru a anula tonul de avertizare. „End” (Sfârșit) va dispărea de pe afișaj, în schimb va fi afișată ora curentă a zilei.

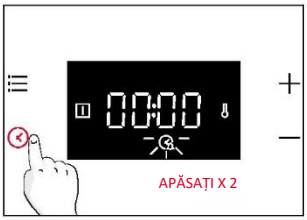
AVERTISMENT: Cuptorul este acum în modul manual, funcția cuptorului și comutatorul termostatului trebuie să fie oprite și ele, dacă nu, cuptorul va continua să se încălzească.

NOTĂ: Tonul de avertizare va fi dezactivat prin apăsarea oricărui alt buton decât butonul Cronometru , „End” (Sfârșit) rămânând pe afișaj și cuptorul rămânând inoperant.

MEMENTO MINUTE

Permite utilizarea cuptorului ca ceas cu alarmă.

ACTIVARE: apăsați pentru a accesa meniul Cronometru. Atingeți de câte ori este nevoie (x2) pentru a selecta „Minute minder” (Memento minute). Apoi, utilizați „+/-” pentru a regla valoarea. Pentru a confirma, așteptați 5 secunde sau apăsați „meniu cronometru”.







Când numărătoarea inversă se încheie:

1. Pictograma Alarmă luminează intermitent pe afișaj și, dacă nu este anulată, se emite un semnal sonor care durează 30 de secunde.
2. Apăsați orice tastă pentru a anula tonul de alarmă. Ora curentă a zilei va fi afișată pe ecran. Cuptorul va continua să funcționeze până când butonul din stânga este rotit în poziția 0.

Pentru a opri cronometrul, țineți apăsat butonul Cronometru timp de 3 secunde sau resetați valoarea folosind „-”.

INDICAREA STĂRII COMUTATORULUI CUPTORULUI

Selector de funcții de gătit:

Atunci când selectorul funcției de gătit al cuptorului este rotit în oricare dintre pozițiile „ON”, pe afișaj apare pictograma (Cooking Function ON - funcția de gătit este pornită).

Selector de temperatură:

Ori de câte ori temperatura cuptorului este mai mică decât temperatura setată, pe afișaj apare pictograma (Thermostat ON).

4.2. FUNCȚII DE GĂTIT

4.2.1. FUNCȚII STANDARD

NOTĂ: pentru funcțiile care necesită preîncălzire, asigurați-vă că toate accesoriile sunt îndepărtate în timpul acestei faze. Urmați instrucțiunile din tabelul de mai jos în ceea ce privește preîncălzirea.
„YES” (da) înseamnă că este necesară preîncălzirea; „NO” (nu) înseamnă că nu se sugerează preîncălzirea și că alimentele trebuie introduse cu cuptorul rece.

Simbol	Funcție	Poziția sugerată a grătarului	Preîncălzire	Sugestii
	Decongelare		NU	Ventilatorul face să circule aerul la temperatura camerei în jurul alimentelor congelate, permițându-le să se dezghețe încet, fără a modifica conținutul de proteine al alimentelor.
	***Multi-nivel	L3/L4 pentru un singur nivel L2+L5 pentru nivel dublu L2+L4+L6 pentru nivel triplu	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, biscuiți și pizza, pe unul sau mai multe niveluri. Ideal pentru a găti diferite alimente.
	***Cu ventilație asistată	L2/L3/L4	DA	IDEAL PENTRU: pui întreg, bucăți de pui, legume și produse de patiserie pe un singur nivel, folosind combinația dintre ventilator și elementele de încălzire superioare și inferioare.
	*ECO	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: gătitul bucăților de pui, al bucăților întregi de carne, al peștelui sau al grătarului. Glisați tava de scurgere sub raft pentru a colecta sucurile. Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar. Această funcție permite economisirea energiei în timpul gătitului, menținând alimentele suculente și fragede. NOTĂ: După ce se setează temperatura dorită, reglarea temperaturi nu trebuie redusă pentru această funcție până la preîncălzirea nu a finalizat.
	Încălzire de jos + ventilație	L3/L4	NU	IDEAL PENTRU: tarte, tarte sărate și pizza subțire, folosind ventilator și încălzire inferioară. ajută la gătirea părții superioare cu ajutorul căldurii radiate indirect.
	*Static	L2/L3	DA	IDEAL PENTRU: prăjituri, pâine, biscuiți, tarte sărate, pe un singur nivel, folosind atât elementele de încălzire superioară, cât și cele pentru încălzirea inferioară.
	**Supergrill	L6 pentru alimente subțiri L4 pentru alimente mai groase	NU	IDEAL PENTRU: cantități mari de cârnați, fripturi și pâine prăjită. Întreaga zonă de sub grill devine fierbinte. Utilizați cu ușa închisă. Întoarceți mâncarea la două treimi din timpul gătirii (dacă este necesar).
	Pizza	L2/L3	DA	IDEAL PENTRU: toate tipurile de pizza, cu sau fără preîncălzirea cuptorului.

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

**Utilizați cu ușa închisă.

(***) În funcție de modelul cuptorului.

5.RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

5.1. TABEL GENERAL DE GĂTIT

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîncăl-zire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Produse de patiserie dulci	Prăjituri mici / Brioșe	1	Static	170°C	Da	Tavă adâncă	L3	20-30
			Multi-nivel	155°C			L4	30-40
			Cu ventilație asistată	140°C			L4	25-35
		2	Multi-nivel	150°C		Mai adânc + tăvi de copt	L2+L5	35-45
		3	Multi-nivel	145°C		Mai adânc + coacere + tăvi de copt	L2+L4+L6	40-50
	Prăjituri cu blat pufos (26 cm Ø)	1	Static	160°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	30-40
			Multi-nivel	160°C			L3	30-40
			Cu ventilație asistată	150°C			L2	20-30
		2	Multi-nivel	150°C		Grilaje metalice + Tavă pentru prăjituri	L1+L4	40-50
	Biscuiți/Fursecuri	1	Static	150°C	Da	Tavă adâncă	L3	30-40
			Multi-nivel	150°C			L3	25-35
			Cu ventilație asistată	130 °C			L4	15-25
		2	Multi-nivel	140°C		Mai adânc + tăvi de copt	L2+L5	50-60
	Gogoșele din aluat opărit	1	Static	190°C	Da	Tavă adâncă	L3	25-35
		2	Multi-nivel	170°C		Tavă adâncă	L2+L5	35-45
	Budincă Yorkshire	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	20-30
	Bezele	1	Multi-nivel	90 °C	Da	Tavă adâncă	L4	80-100
	Macaron	1	Static	150°C	Da	Tavă adâncă	L3	15-20
	Plăcintă cu mere	1	Static	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	70-80
		1	Cu ventilație asistată	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-70
	Tartă tatin	1	Static	170°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L4	60-70
	Tartele	2	Încălzire de jos + ventilație	180°C	N	Grilaj metalic + Formă de tort	L3	30-40
	Sufleu de ciocolată	1	Static	200 °C	Da	Tavă mai adâncă + forme	L3	10-15
	Cheesecake	1	Static	150°C	Da	Grilaj metalic + Formă de tort	L2	50-65
	Croasante congelate	1	Static	180°C	Da	Tavă adâncă	L3	20-25
		2	Multi-nivel	180°C		Tavă adâncă	L2+L5	25-35
		3	Multi-nivel	160°C		Tavă adâncă	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, congelat	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	30-45

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîncăl-zire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Pâine și pâine plată	Pâine prăjită	1	Supergrill	max	N	Grilaj metalic	L6	8-10
	Focaccia	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	25-35
	Pâine, integrală	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	30-50
Plăcinte sărate și musaca	Checuri sărate/Tarte sărate (26 cm Ø)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + Formă de tartă	L1 sau L2	30-50
		2	Multi-nivel	180°C		Grilaj metalic + Formă de tartă	L1+L4	50-70
	Sufleu de brânză	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	20-30
	Lasagna, proaspătă	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	30-45
	Lasagna, congelată	1	Static	180°C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	35-50
	Cannelloni, proaspeți	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	35-50
	Paste la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
Pizza	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Static	230 °C	Da	Tavă adâncă	L2 sau L3	15-25
	Pizza, proaspătă (Tavă)	1	Pizza	230 °C	N	Tavă adâncă	L2 sau L3	25-35
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Mai adânc + tăvi de copt	L2+L5	30-40
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Static	max	Da	Tavă pentru copt	L2 sau L3	8-15
	Pizza, proaspătă (rotundă)	1	Pizza	max	N	Tavă pentru copt	L2 sau L3	10-25
		2	Multi-nivel	180°C	Da	Mai adânc + tăvi de copt	L2+L5	30-40
	Pizza, congelată (cu blat subțire)	1	Pizza	220°C	Da	Grilaj metalic	L3	10-15
		2	Multi-nivel	200 °C	Da	Grilaje metalice	L2+L5	15-20
		3	Multi-nivel	180°C		Grilaje metalice	L2+L4+L6	15-25
Carne și păsări de curte	Pui întreg prăjit** (1-1,5 kg)	1	ECO	220°C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L3	50-70
		1	Cu ventilație asistată	200 °C	Da	Tavă adâncă	L2	45-60
	Pulpe de pui	1	ECO	220°C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L4	30-50
		1	Cu ventilație asistată	190°C	Da	Tavă adâncă	L3	30-50
	Rață prăjită**	1	ECO	220°C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L3	50-70

Categorie	Rețetă	Nr. de niveluri	Program de gătit	T°C	Preîncăl-zire	Accesoriu de gătit	Poziție grătar	Timp de gătire după preîncălzire* (min)
Carne și păsări de curte	Curcan prăjit**	1	ECO	220°C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	50-70
		1	Cu ventilație asistată	200 °C	Da	Tavă adâncă	L2	45-60
	Coaste de porc (1000-1200 g)	1	Static	200 °C	Da	Grilaj metalic + vas termorezistent	L3	80-100
	Cârnați**	1	Supergrill	230 °C	N	Grilă metalică Așezați o tavă mai adâncă la L1	L4	30-40
	Friptură de vită (500 g)	1	Static	220°C	Da	Tavă pentru copt	L3	20-40
	Carne (1000-1500g)	1	Static	180°C	Da	Tavă pentru copt	L3	40-50
	Pui prăjit cu cartofi	1	ECO	220°C	N	Tavă adâncă	L4	55-75
		1	Cu ventilație asistată	200 °C	Da	Tavă adâncă	L2 sau L3	50-60
Pește și fructe de mare	Fructe de mare la grătar	1	Supergrill	220°C	N	Grilaj metalic	L4	15-30
	Batoane de pește congelate	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L3	20-25
	File de pește	1	Static	170°C	Da	Tavă adâncă	L3	10-25
	Pește la cuptor	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic Așezați tava de copt la L1	L4	20-30
Legume	Legume gratinate	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
	Cartofi prăjiți congelați (300-500 g)	1	Multi-nivel	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	25-35
	Cartofi gratinați	1	ECO	200 °C	N	Grilaj metalic + vas termorezistent	L4	25-35
	Cartofi la cuptor	1	Static	200 °C	Da	Tavă adâncă	L4	50-60
		1	Cu ventilație asistată	180°C	Da	Tavă adâncă	L4	20-30
Meniu complet	Bucăți de pui + plăcintă cu mere + paste la cuptor	3	Multi-nivel	180°C	N	Tavă mai adâncă + (Grilă metalică + formă de tort) + (Grilă metalică + vas pentru cuptor)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Timpii de gătire pot varia în funcție de rețetă și de ingredientele consumatorului.
*dacă este necesară preîncălzirea
** Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire, dacă este necesar.
*** depinde de modelul de cuptor

NOTĂ: Pentru a găti prăjituri, tarte sărate și alte rețete care necesită o formă sau un recipient pe 2 niveluri, așezați eșalonat: tava superioară în partea stângă și tava inferioară în partea dreaptă.

6.ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

6.1. RECOMANDĂRI GENERALE

Curățarea regulată poate prelungi ciclul de viață al aparatului dumneavoastră. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală.

- După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la menținerea perfect curată a cuptorului.
- Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau protecție de unică folosință disponibilă în magazine. Folia de aluminiu sau orice altă protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, creează un risc de topire și deteriorare a emailului din interior.
- Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului și mirosurile puternice de fum, vă recomandăm să nu folosiți cuptorul la temperaturi foarte ridicate. Este mai bine să prelungiți timpul de gătire și să reduceți puțin temperatura.
- Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă
- recomandăm să folosiți numai vase și forme de copt rezistente la temperaturi foarte mari.

6.2. CURĂȚAREA CUPTORULUI

6.2.1. CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI: funcții de curățare

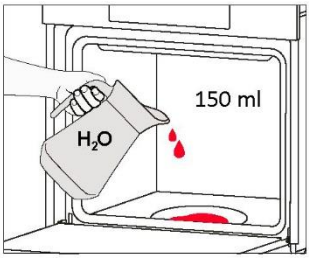
Hydroeasy

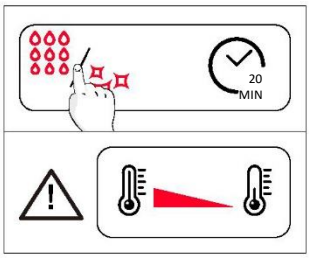
Funcția Aquactiva este concepută pentru a elimina fără efort murdăria ușoară și pentru a oferi o soluție rapidă și ecologică de curățare a cavității cuptorului, folosind puterea aburului.

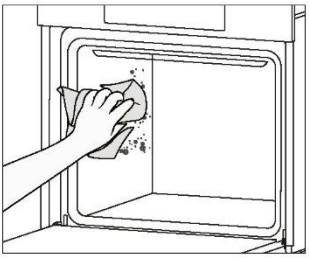
Cum funcționează:

1. Turnați 150 ml de apă cu o picătură detergent de vase în partea inferioară, cu striații, a cuptorului.
2. Rotiți butonul de funcție pe / și butonul de temperatură pe „100 °C”. Lăsați funcția să funcționeze timp de 20 min.
3. La sfârșitul procesului de curățare, lăsați cuptorul să se răcească.
4. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o cârpă.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este rece înainte de a-l atinge. Trebuie să aveți grijă la toate suprafețele fierbinți, deoarece există riscul de arsuri. Utilizați apă distilată sau potabilă. Ștergeți compartimentul de gătit și lăsați-l să se usuce complet pentru a evita o posibilă coroziune.





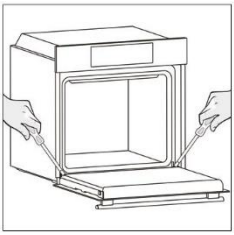


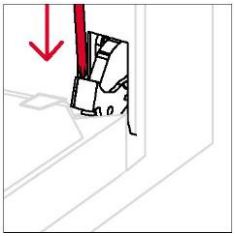
Curățare catalitică

Panourile catalitice căptușesc cavitatea cuptorului și vă oferă luxul de a nu avea niciodată un cuptor murdar.
Panourile sunt acoperite cu un email specializat care prezintă o structură microporoasă, ce permite absorbția grăsimii din stropiri.
Printr-o reacție chimică catalitică, acestea transformă eficient grăsimea absorbită în elemente gazoase atunci când sunt expuse la temperaturi ridicate.
Recomandare: Luați în considerare înlocuirea panourilor catalitice după aproximativ trei ani de utilizare, mai ales dacă folosiți cuptorul pentru două-trei cicluri de gătit pe săptămână. Acest lucru asigură o performanță și o curățenie optime.

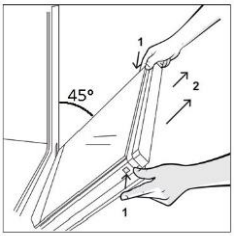
6.2.2. CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI: îndepărtarea și curățarea ușii de sticlă

1. Deschideți ușa la 90°, rotiți filele de blocare a balamalei spre exteriorul cuptorului.

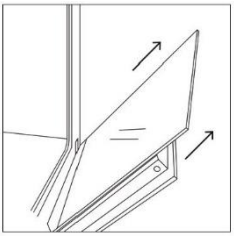




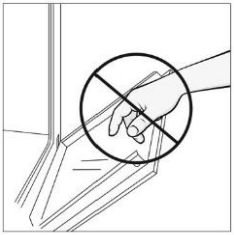
2. Poziționați ușa la 45°. Apăsați simultan cele două butoane de pe ambele laturi ale ușii și trageți spre dvs. pentru a scoate capacul superior al ușii.



3. Îndepărtați cu mare grijă geamul cuptorului, începând cu cel interior În timpul procedurii, țineți ferm geamul cu ambele mâini și așezați-le pe o suprafață plată și amortizată (de exemplu, pe o țesătură).



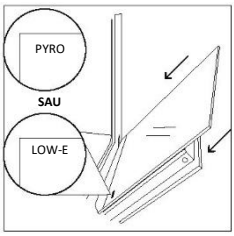
4. **AVERTISMENT:** Geamul exterior nu poate fi îndepărtat.



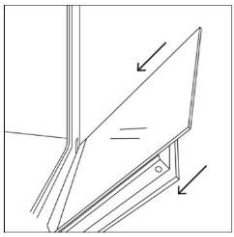
5. Curățați geamul folosind o cârpă moale și produse de curățare adecvate.



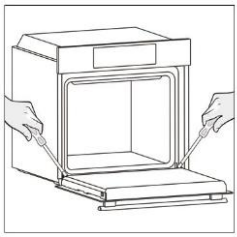
6. Introduceți panourile de sticlă, asigurându-vă că eticheta „Low-E/PYRO” este corect lizibilă și poziționată în partea stângă jos a ușii, în apropierea balamalei din partea stângă. În acest fel, eticheta imprimată pe primul geam va rămâne pe partea interioară a ușii.

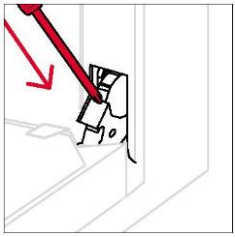


7. Montați din nou capacul superior al geamurilor ușii împingându-l spre interior până când auziți un clic de la cele două butoane laterale.



8. Apoi, aduceți ușa înapoi la 90° și rotiți clemele de blocare a balamalei spre interiorul cuptorului.



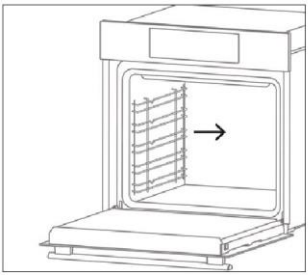


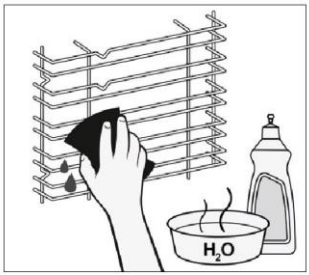
6.3. CURĂȚAREA ACCESORIILOR

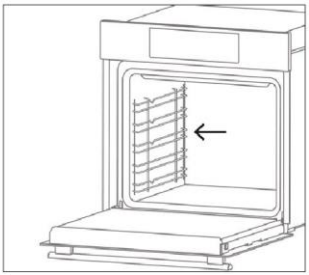
Curățați bine accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop. În cazul reziduurilor persistente, luați în considerare posibilitatea de a lăsa accesoriile la înmuiat într-un amestec de apă și săpun timp de aproximativ 30 de minute înainte de a le spăla din nou.

CURĂȚAREA GRĂTARELOR LATERALE:

- **Model cu 6 niveluri**
  1. Îndepărtați grătarele laterale trăgându-le în direcția săgeților.
  2. Pentru a curăța grătarele laterale, puneți-le în mașina de spălat vase sau folosiți un burete umed, asigurându-vă că acestea sunt uscate după aceea.
  3. După procesul de curățare, montați grătarele laterale în ordine inversă.







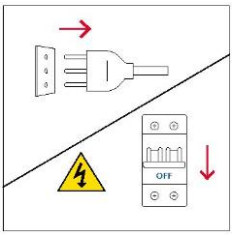
6.4. ÎNTREȚINEREA

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR

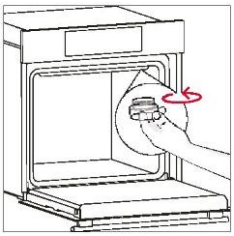
Schimbarea becului din partea superioară:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de curent.
2. Desfaceți capacul de sticlă, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou de același tip.
3. După ce ați înlocuit becul defect, puneți la locul capacul de sticlă.

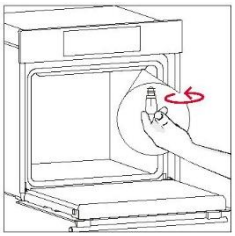
Pasul 1



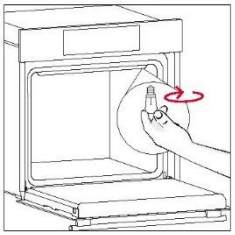
Pasul 2



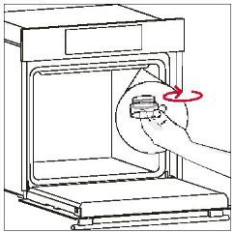
Pasul 3



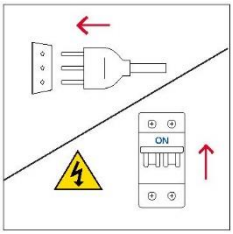
Pasul 4



Pasul 5



Pasul 6

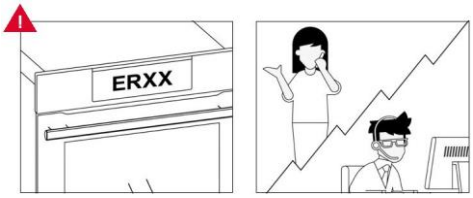


Acest produs include una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (bec)

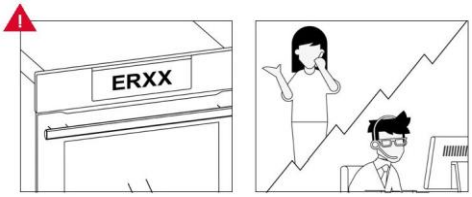
7.DEPANARE

Dacă, în timpul utilizării cuptorului, se produce o eroare, pe afișaj va apărea codul „ER” urmat de două cifre, care vor identifica eroarea.
Opriți cuptorul și scoateți-l din priză, așteptați câteva minute, apoi reconectați-l.
Dacă eroarea dispare, puteți relua utilizarea cuptorului. În caz contrar, sunați la serviciul pentru clienți și transmiteți codul (ERXX) care apare pe ecran.

Eroare



Fum



8.PROTECȚIA MEDIULUI ȘI ELIMINAREA PRODUSULUI

8.1. ELIMINAREA APARATULUI

Acest aparat este etichetat conform directivei europene 2012/19/UE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). DEEE conține substanțele poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) și elementele de bază (care pot fi reutilizate).



Este important ca DEEE să fie supuse tratamentelor specifice pentru a îndepărta și elimina corect substanțele poluante și a recupera toate materialele.

Persoanele pot juca un rol important în a asigura că DEEE nu devin o problemă de mediu: este vital să urmați câteva dintre regulile de bază:

- DEEE nu trebuie tratate drept deșeuri casnice;
- DEEE trebuie duse în zone de colectare dedicate, gestionate de primărie sau de o companie autorizată.

În multe țări, colectările domestice pot fi disponibile pentru DEEE de dimensiuni mari. atunci când cumpărați un aparat nou, cel vechi poate fi returnat la distribuitorul care trebuie să îl accepte gratuit câte unul, atât timp cât aparatul este de tip echivalent și are aceleași funcții ca și aparatul achiziționat.

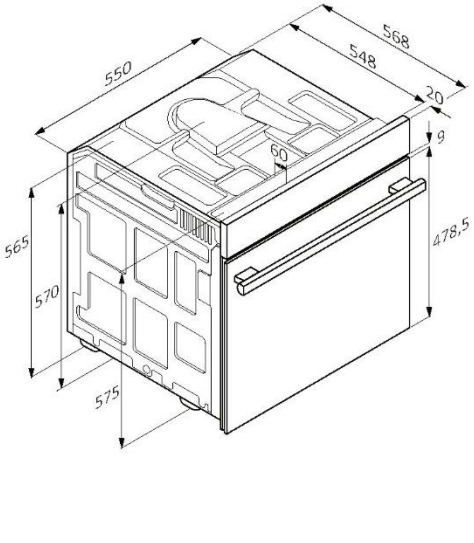
8.2. PROTECȚIA ȘI RESPECTAREA MEDIULUI

Când este posibil, evitați preîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți.

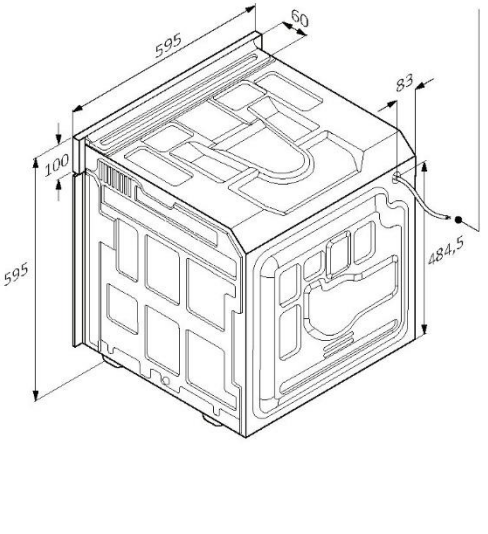
Deschideți ușa cuptorului cât mai puțin posibil, deoarece căldura din interior se dispersează de fiecare dată când este deschis. Pentru o economisire de curent semnificativă, opriți cuptorul între 5 și 10 minute înainte de încheierea planificată a duratei de gătit și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze.

Mențineți garniturile curate și ordonate pentru a evita dispersarea căldurii în afara incintei cuptorului. Dacă aveți un contract electric cu tarif pe oră, programul „gătire amânată” facilitează economisirea de energie, permițând ca gătirea să înceapă în intervalul orar cu tarif redus.

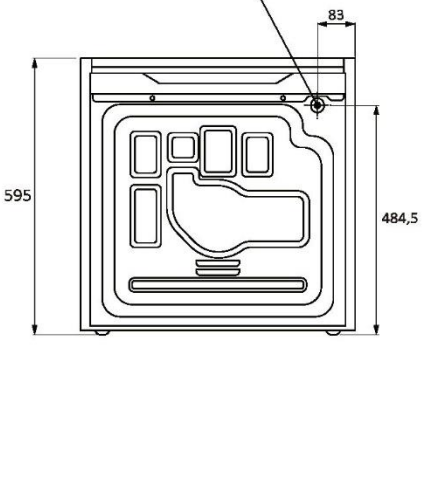
9.INSTALARE

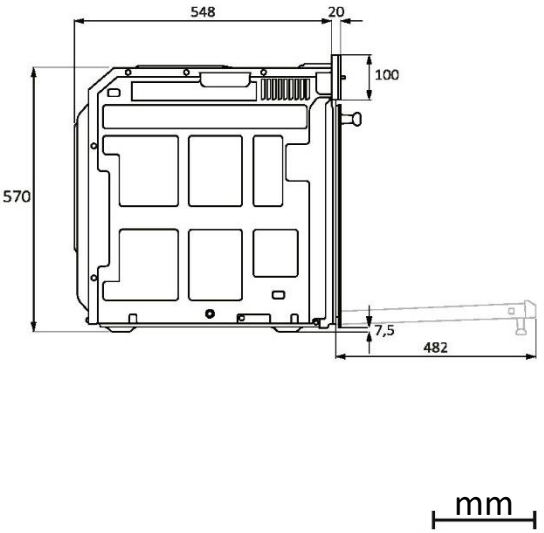


cablu de alimentare 1100

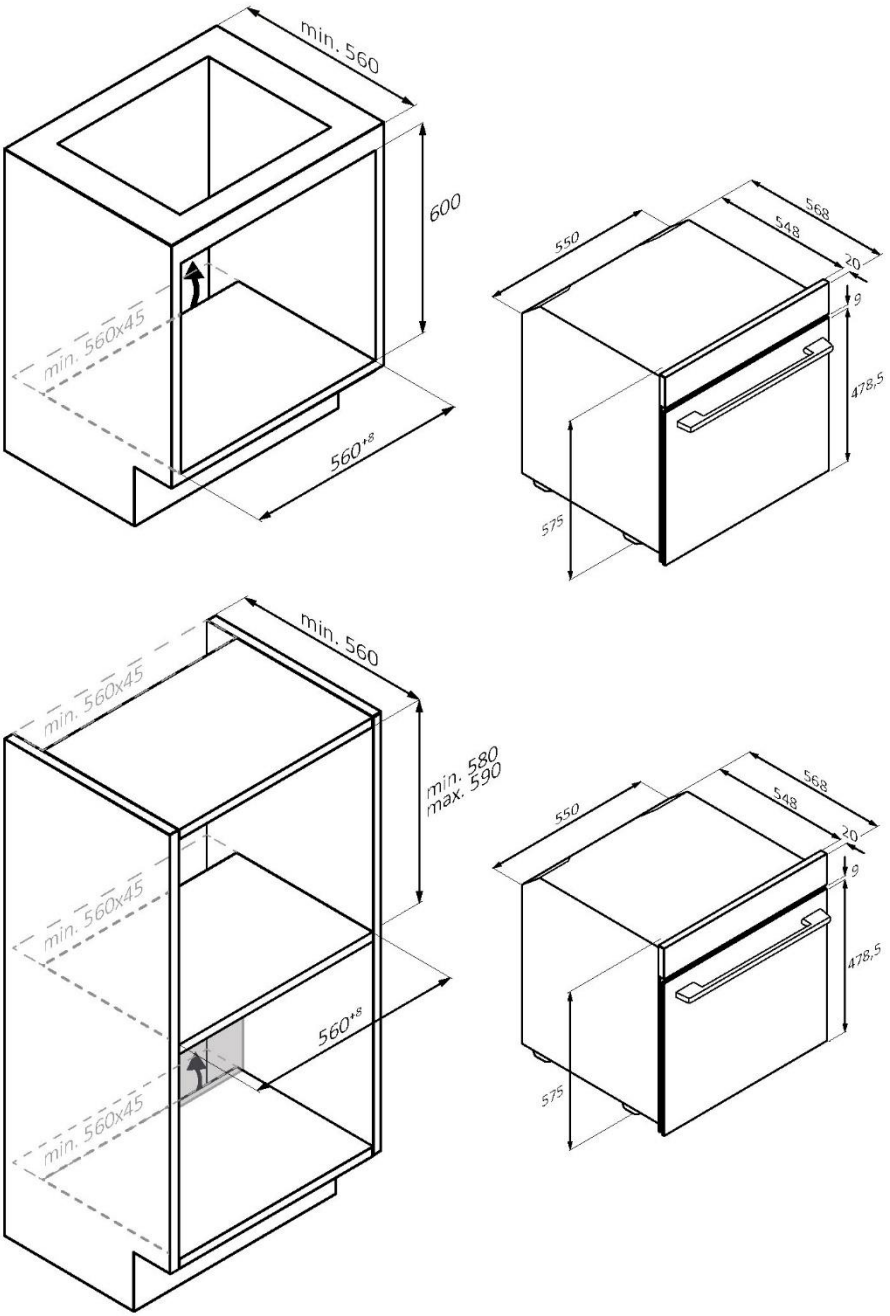


cablu de alimentare 1100

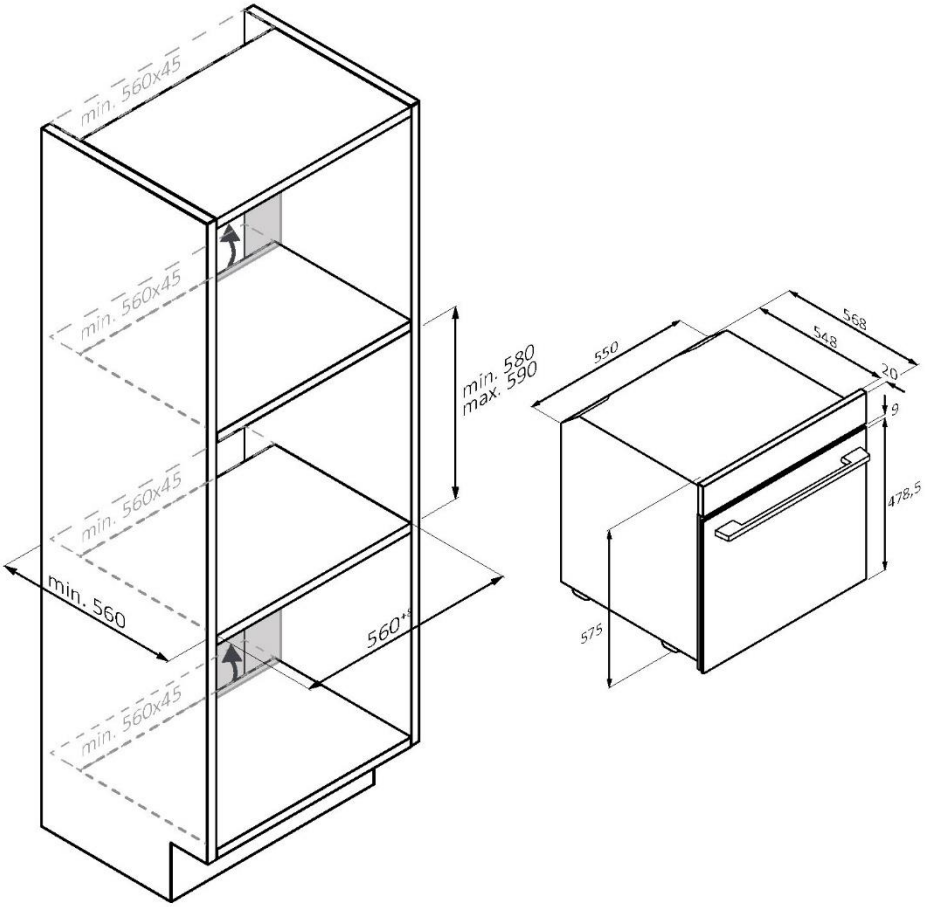




mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 580
max. 590
min. 560x45
min. 560x45
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575

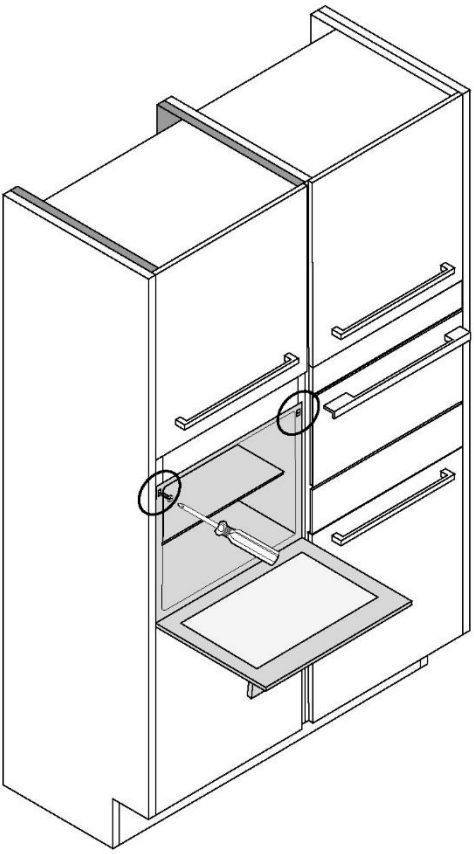
mm

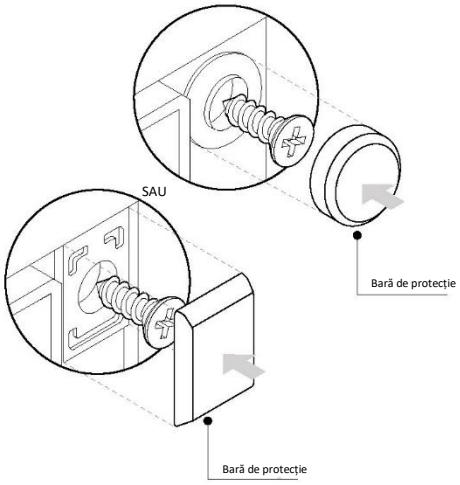


*

RO Dacă mobila este acoperită cu panou în partea din spate, realizați o fantă pentru cablul de alimentare.

mm





mm

ÜDVÖZÖLJÜK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A biztonsága és a legjobb eredmény elérése érdekében, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, beleértve a biztonsági utasításokat is, és őrizze meg a későbbi felhasználás céljából.

A sütő telepítése előtt jegyezze fel a sorozatszámot, amelyre a javításhoz szüksége lehet. Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a szállítás során, és ha nem biztos benne, mielőtt használná, konzultáljon egy technikussal. Tartsa távol a csomagolóanyagokat gyermekektől.

MEGJEGYZÉS: Felhívjuk figyelmét, hogy a sütő jellemzői és tartozékai a vásárolt modelltől függően eltérőek lehetnek.

ÖSSZEGZÉS

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

2. TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. Termék áttekintése

2.2. Tartozékok

2.3. Vezérlőpanel

3. MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. Kezdéshez szükséges információk

3.2. Első használat

3.3. Előzetes tisztítás

4. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A termék működése

4.2. Sütési funkció

4.2.1. Szabványos funkciók

5. SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. Általános sütési táblázat

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. Általános javaslatok

6.2. A sütő tisztítása

6.2.1. A sütő belsejében: tisztítási funkciók

6.2.2. Sütőn kívül: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

6.3. Tartozékok tisztítása

6.4. Karbantartás

7. HIBAELHÁRÍTÁS

8. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

9. TELEPÍTÉS

1.BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Figyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez a sütő belsejében.

A felügyelt használatnak megfelelően használja

- A sütőt kizárólag az előírt célra használja, vagyis ételek sütésére; bármilyen eltérő használat, például hőforrásként való üzemelés nem megfelelő használatnak minősül, következésképpen veszélyt rejt magában. A gyártó nem vonható felelősségre bármilyen kárért, amely nem megfelelő, helytelen vagy ésszerűtlen használat okoz.

Használati korlátozások

- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy mentális problémákkal küzdő személyek (ideértve a gyermekeket is), illetve a készülék működtetésében tapasztalattal vagy jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet alatt használhatják, illetve akkor, ha a biztonságukért felelős személy megtanította nekik a készülék használatát.
  A gyermekek felügyeletre szorulnak annak biztosítása érdekében, hogy nem játszanak a készülékkel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** a készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek felforrósodhatnak használat közben. A kisgyermekeket távol kell tartani.

TELEPÍTÉSI FIGYELMEZTETÉSEK

- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá.
  Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. Készítse el az ábrákon megadott nyílásokat a szerelvény típusának megfelelően. A sütőt mindig a készülékhez mellékelt csavarokkal rögzítse a bútorhoz.
- A készülék névleges frekvencián történő működtetéséhez nincs szükség további műveletre/beállításra.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem telepíthető konyhafront (konyhaszekrényajtó) mögé.
- A telepítés során a sütőt le kell választani az elektromos hálózatról.
- Amennyiben a gyártó tevékeny szerepvállalását igényli a nem megfelelő telepítésből adódó hibák kijavításához, erre a szolgáltatásra nem terjed ki a garancia. Kötelezően kövesse a megfelelően képzett személyzetet célzó telepítési utasításokat.
- A helytelen telepítés személyek, állatok vagy vagyontárgyak károsodását vagy sérülését okozhatja. A gyártó nem vonható felelősségre ilyen károsodásért vagy sérülésért.
- A telepítést szakképzett technikusnak kell végeznie, akinek ismernie és tiszteletben kell tartania a telepítés országában hatályos törvényeket és a gyártó utasításait.
- A készülék kicsomagolása után mindig ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg. Probléma esetén a telepítés előtt forduljon az ügyfélszolgálathoz, és ne csatlakoztassa a tápegységhez.
- A készülék használata előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.
- A telepítés során ne használja a sütőajtó fogantyúját a sütő felemelésére és mozgatására.
- A készüléket fogadó bútornak és a szomszédos bútoroknak ellen kell állniuk a 95 ° C-os hőmérsékletnek.
- A vágási sérülések elkerülése érdekében ajánlott védőkesztyűt viselni a telepítés során.
- Ne telepítse a terméket olyan nyílt környezetben, amely ki van téve a légköri hatásoknak.

- A készüléket 2000 méternél kisebb magasságban történő használatra tervezték.
- A védőfóliák és reklámcímkék eltávolításához a sütő elülső felületéről az első használat előtt.

ELEKTROMOS ALKATRÉSZEKRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén szereplő terhelésnek, továbbá rendelkeznie kell működőképes földelő érintkezővel. A földelővezető színe sárga-zöld. A műveletet kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.
  Az áramforráshoz való csatlakoztatás történhet dugaszolóval vagy rögzített vezetékkel egy, a III. kategóriájú túlfeszültségre vonatkozó követelményeknek megfelelő megszakítónak a készülék és a maximálisan csatlakoztatható terhelés elviselésére képes áramforrás közé iktatásával, amely összhangban van a hatályos jogszabályokkal. Az aljzat és a készülékdugó közötti inkompatibilitás esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz, aki megfelelő típusúra cseréli a készülékdugót. A dugónak és az aljzatnak kötelezően eleget kell tennie a telepítés helyéül szolgáló ország aktuális előírásainak.
  A sárga-zöld földelőkábelt nem szakíthatja meg a kapcsoló. Az aljzatnak vagy a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie a készülék telepítését követően.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- Bármilyen javítás ügyében kizárólag az ügyfélszolgálathoz forduljon, és eredeti cserealkatrészek használatát kérje.
- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** az áramütés lehetőségének az elkerülése érdekében bizonyosodjon meg a készülék kikapcsolt állapotáról, mielőtt izzócserébe kezdene.
- A kivehető részek eltávolítása előtt a sütőt ki kell kapcsolni. Tisztítás után szerelje össze őket az utasításoknak megfelelően.
- Bármilyen elektromos készülék használata magában foglalja egyes alapvető szabályok szem előtt tartását:
  - ne húzza meg a tápkábelt a berendezés csatlakozóaljzatból való leválasztásához;
  - ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kezekkel vagy lábakkal;

- általános tekintetben az adapterek, a többfoglalatos aljzatok és hosszabbítókábelek használata nem javasolt;
- hibás és/vagy nem megfelelő működés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne nyissa fel a burkolatot.

- **MEGJEGYZÉS:** mivel a sütő karbantartási munkálatokat igényelhet, javasoljuk, hogy legyen elérhető egy másik fali aljzat a sütő csatlakoztatásához, amennyiben a sütőt eltávolították a telepítés helyéről.
- A nem megfelelően elvégzett javítás, telepítés és karbantartás súlyosan veszélyeztetheti a felhasználót.
- A gyártó cég kijelenti, hogy nem vállal felelősséget a helytelen telepítés, karbantartás vagy javítás által okozott közvetlen vagy közvetett károkért. Továbbá nem vállal felelősséget a földelő rendszer hiányából vagy megszakadásából eredő károkért (pl. áramütés).
- **VIGYÁZAT:** A hőkioldó eszköz véletlen alaphelyzetbe állítása miatti veszély elkerülése érdekében ne kösse a készülék tápellátását külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve ne csatlakoztassa a készüléket olyan áramkörre, amelyet a szolgáltató szokott szabályos időközönként be- és kikapcsolni.
- A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel aktiválható legyen.

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

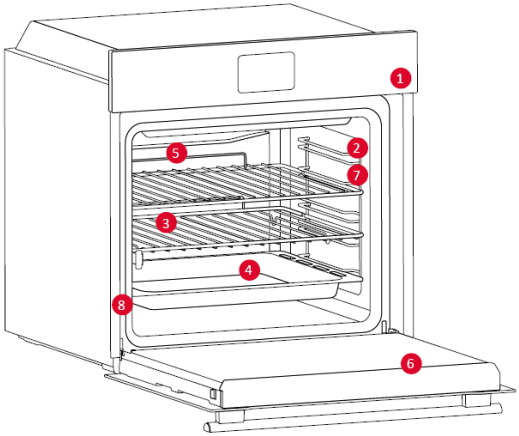
- A csepptálca összegyűjti a sütés közben lecsepegő folyadékot.
- Amikor az Airfry tálcát vagy a rácsot az oldalsó állványokra helyezi, győződjön meg arról, hogy az oldal rövidebb része (az ütköző és a szélső rész között) a sütő belseje felé irányul. Ha a rácson díszítő fémrúd van, ügyeljen arra, hogy a sütő külsejére helyezze, hogy a márkajelzés látható és olvasható legyen. A helyes elhelyezést lásd a felhasználói kézikönyv Tartozékok részében található képen is.
- Ne használjon durva súroló anyagokat vagy éles fémkaparókat a sütő üvegajtajának tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg eltörhet.
- Kizárólag az ehhez a sütőhöz javasolt hőérzékelő szondát használja.
- Sütés közben lecsapódhat a pára a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez természetes jelenség. Ennek a hatásnak a csökkentése érdekében várjon 10-15 percet az áramellátás bekapcsolása után, mielőtt ételt

tenne a sütőbe. Mindenesetre a páralecsapódás eltűnik, amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet.

- Nyitott tepsi helyett a zöldségek sütését zárható edényben végezze.
- Kerülje az étel sütőben hagyását a megsülést követő 15–20 percen túl.
- A sütési fázis során felmerülő hosszabb tápkimaradás a monitor hibás működését okozhatja. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálat részleggel.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ne vonja be a sütő falait alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc elolvadhat vagy megsérülhet.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne távolítsa el a sütőajtó szigetelését.
- ⚠ **VIGYÁZAT:** Ne töltse fel az üreg alsó részét vízzel sütés során, vagy amikor a sütő forró.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.
- Az első használat előtt mosson át minden tartozékot forró vízzel és mosogatószerrel.

2.TERMÉKRE VONATKOZÓ BEVEZETŐ

2.1. TERMÉK ÁTTEKINTÉSE

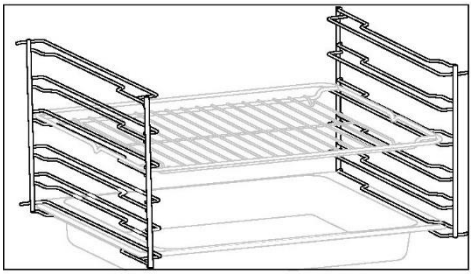


1. Vezérlőpanel
2. Polcszintek (oldalirányú huzalrács, ha van)
3. Fémrácsok
4. Tálca
5. Ventilátor burkolat
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos sütőtér esetén)
8. Sorozatszám és QR-kód

Írja ide a készülék sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

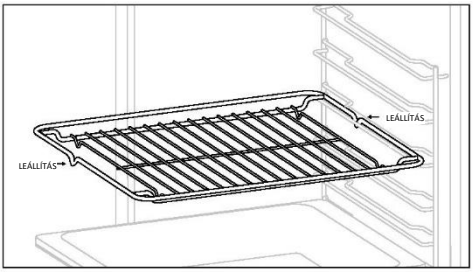
2.2. TARTOZÉKOK

Oldalsó huzalrácsok (csak ha vannak*)



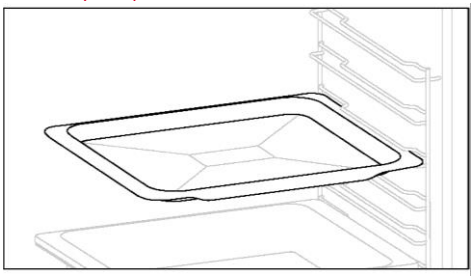
A sütőtér mindkét oldalán található oldalsó állványokat úgy tervezték, hogy sütés közben sütőtálcát és rácsokat helyezzenek el.

Fémrács



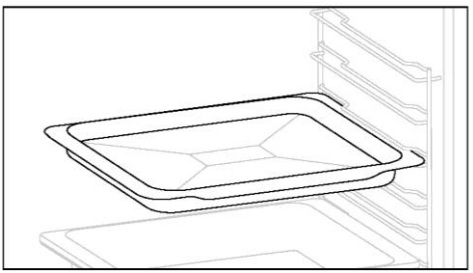
A sütőben lévő fémrács egy kivehető, állítható polc, amely támogatja a főzőedényeket, biztosítja az egyenletes sütést, és megkönnyíti a tisztítást. Különböző magasságú tányérok és serpenyők tárolására használható a különböző sütési igények kielégítésére.

Süteményes tepsi



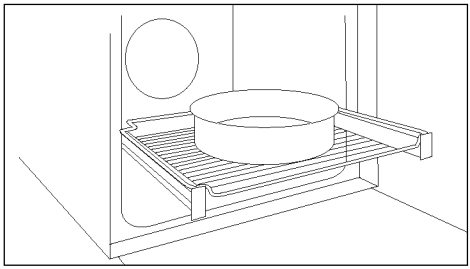
A sütőtálca ideális az egyenletes alsó barnulás eléréséhez, így tökéletes a süteményekhez és péksüteményekhez a sekély, lapos kialakításnak köszönhetően. Ezenkívül főzőrács alá helyezve segíthet összegyűjteni a csöpögéseket, és megelőzni a szennyeződések kialakulását a sütőben.

Mélyebb tálca



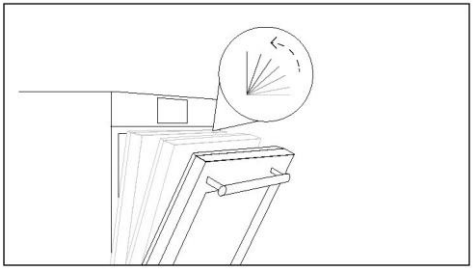
A mélyebb tálca ideális a hozzáadott folyadékokat vagy rétegeket tartalmazó receptekhez, például ragukhoz vagy sültekhez. Mélységét kifejezetten úgy tervezték, hogy biztosítsa a benne elkészített élelmiszer kívánt állagát.

Teleszkópos vezetők



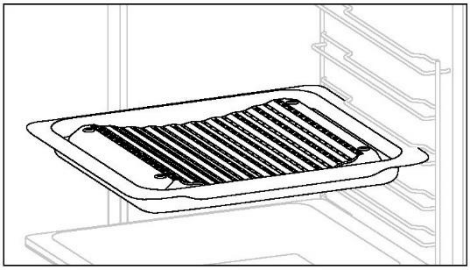
A teleszkópos sütősínek olyan polcok, amelyek meghosszabbíthatók, megkönnyítve az elhelyezést vagy eltávolítást, anélkül, hogy mélyen be kellene nyúlni a forró sütőbe. Javítják a biztonságot és a stabilitást, és különböző szintekre állíthatók be.

Lágyan záródó/lágyan nyíló zsanérok (csak ha vannak*)



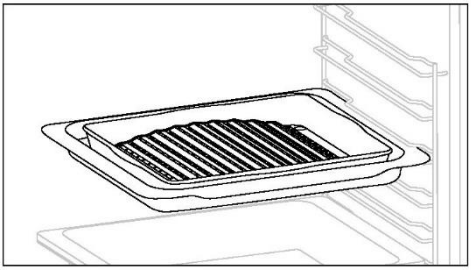
A lágyan záródó és nyíló zsanérok szabályozzák az ajtó mozgását, biztosítják a sima mozgást, és megakadályozzák a becsapódást.

Dupla tálca - GŐZ üzemmód (csak ha van*)



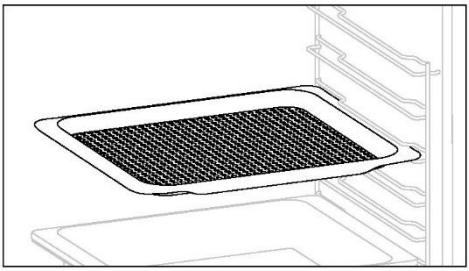
A homorú forma lehetővé teszi a sütés során keletkező páratartalom megfelelő keringését, magas szinten tartva az étel páratartalmát. A tálcába helyezett víz mennyiségétől függően szárazabb vagy „nedvesebb” sütés érhető el.

Dupla tálca - BBQ mód (csak ha van*)



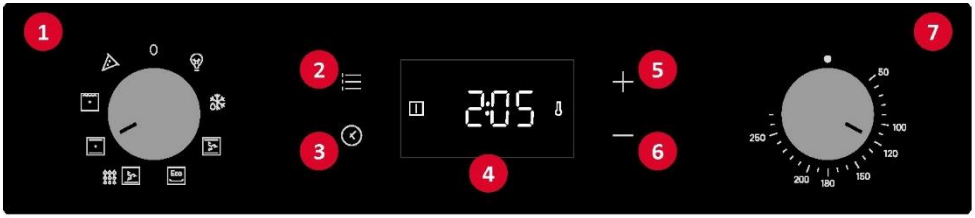
A domború forma alkalmas a magas hőmérsékleten (220°) történő grillezésre a sütőben, lehetővé téve a grillezési eredményt még otthon is, kevés füsttel, a tálca alján lévő zsírok vízelvezető hatásának köszönhetően.

Airfry tálca (csak ha van*)



Az Airfry tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és három dimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi a belső szaftosságot. A sütőtálca opcionálisan elhelyezhető az L1-nél, hogy összegyűjtse a szaftot vagy a fűszereket.

2.3. VEZÉRLŐPANEL



A funkciók és a funkciók rangsorolása a modelltől függően módosítható.

1. Funkció kiválasztó gomb
2. Főmenü
3. Időzítő
4. LED-es kijelző
5. Plusz gomb (+)
6. Mínusz gomb (-)
7. Hőmérséklet-választó gomb

FŐBB FUNKCIÓK

A kijelző 3 fő funkcióval rendelkezik:

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Főmenü	Nyomja meg egyszer a gyerekzár bekapcsolásához, kétszer a napszak megjelenítéséhez, háromszor a riasztási hangerő beállításához, vagy négyszer a fényerő beállításához.
	Időzítő menü	Nyomja meg egyszer a főzés időtartamának megjelenítéséhez, kétszer a percjelző megjelenítéséhez.
+ −	**+/-**	Nyomja meg ezeket a gombokat az értékek növeléséhez/csökkentéséhez vagy egy funkció be-/kikapcsolásához a beállítási módokban. Tartsa lenyomva 5 másodpercig a + gombot a napszak funkció aktiválásához a kijelzőn.

3.MIELŐTT ELKEZDENÉ

3.1. KEZDÉSHEZ SZÜKSÉGES INFORMÁCIÓK

Amikor először bekapcsolja a sütőt, némi füstöt észlelhet. Ne aggódjon: várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt használná a sütőt.

A VILÁGÍTÁS működése

A sütőteret egy vagy több izzó világítja meg, amelyek általában minden alkalommal aktiválódnak, amikor egy sütési funkció elindul.

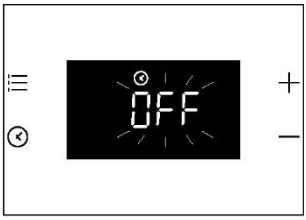
A hűtőventilátor működése

A hűtőventilátor felelős a hő elvezetéséért, a sütő és környezete túlmelegedésének megakadályozásáért, valamint a konyhai készülékeknek a magas hőmérséklet hatásaitól való védelméért. A sütési ciklus alatt és után a sütő belső hőmérsékletéhez igazodva működik.
Amikor a hűtőventilátor működik, általában enyhe zümmögő vagy búgó hangot ad ki. A sütő ajtaja és a kezelőpanel közötti résből meleg légáramlást is észlelhet.

3.2. ELSŐ HASZNÁLAT

A készülék első bekapcsolásakor az első lépés a pontos idő beállítása.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA: A kijelzőn az „OFF” (Ki) felirat jelenik meg. Nyomja meg a „+” gombot az óra pontos beállításához. Várjon 5 másodpercet a megerősítéshez.

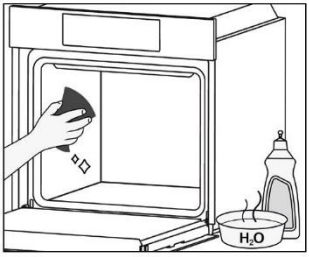


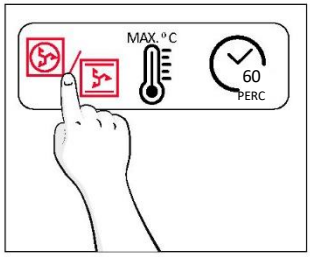


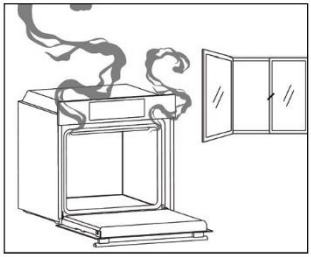


3.3. ELŐZETES TISZTÍTÁS

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket nedves, puha törlőkendővel. Mossa át az összes tartozékot, és törölje át a sütő belső részét forró víz és mosogatószer oldatával. Állítsa be az üres sütőt maximális hőmérsékletre, és hagyja így körülbelül 1 órán át, így eltávolítható az új terméknél tapasztalható szag.





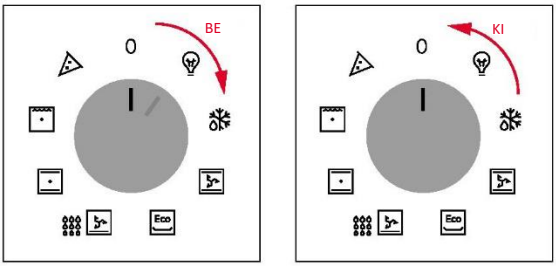


4.A TERMÉK MŰKÖDÉSE

4.1. A TERMÉK MŰKÖDÉSE

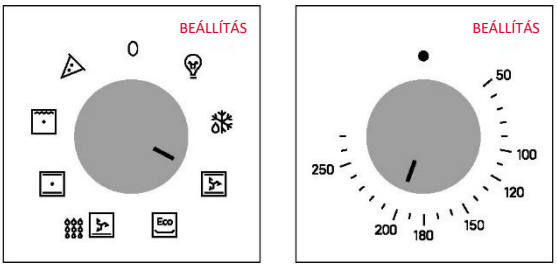
A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő bekapcsolásához forgassa el a funkciógombot (az óramutató járásával megegyező/ellentétes irányba), és válasszon egy programot. A kikapcsoláshoz állítsa a funkciógombot „0” állásba.



SÜTÉSI PROGRAM BEÁLLÍTÁSA

Forgassa el a funkciógombot a kívánt program kiválasztásához, és forgassa el a hőmérséklet-választó gombot a hőmérséklet beállításához.



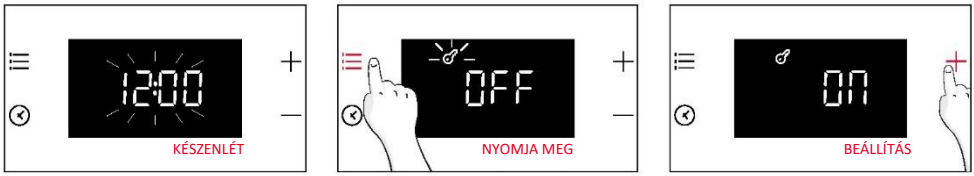
FŐMENÜ

Nyissa meg a Főmenüt a ☰ gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a ☰ gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

GYERMEKZÁR

Ez a funkció lehetővé teszi a képernyő zárolását annak érdekében, hogy megakadályozza a kiskorúak általi nemkívánatos hozzáférést.
A képernyőzár aktiválásához nyomja meg egyszer a „Főmenü” gombot, majd nyomja meg a „+” gombot a funkció megerősítéséhez.
A zárolás kikapcsolásához nyomja meg a „Főmenü”, majd a „-” gombot.

Aktiválás



Inaktiválás



ÓRABEÁLLÍTÁS

Lehetővé teszi a pontos idő módosítását.
Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a ☰ gombra (2-szer), ahányszor ki kell választania a „Pontos idő” lehetőséget. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a Főmenü ☰ gombot.

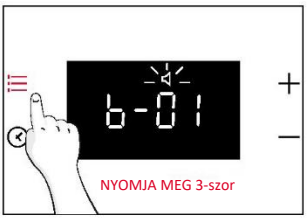


MEGJEGYZÉS: a sütő alapértelmezés szerint „24h” módra van állítva. A „12h” üzemmódba való váltáshoz tartsa lenyomva a „+” gombot 5 másodpercig készenléti állapotban. Ugyanezt tegye a „24h” üzemmódba való visszatéréshez.

RIASZTÁS HANGEREJE

Lehetővé teszi a figyelmeztető hangjelzés hangerejének módosítását.

Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (3-szor), ahányszor ki kell választania a „Riasztás hangereje” lehetőséget. A kijelzőn megjelenik a „b-01” felirat. A számok a hangintenzitás szintjét jelzik, és a „+/-” használatával szerkeszthető. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a ☰ gombot.



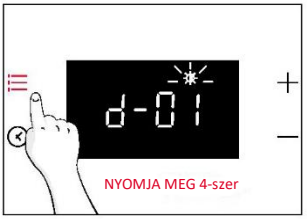




KIJELZŐ FÉNYEREJE

Lehetővé teszi a sütő kijelzőhang-jelző fényerejének módosítását.

Nyomja meg a ☰ gombot a főmenübe való belépéshez. Koppintson annyiszor (4-szer), ahányszor ki kell választania a „Kijelző fényereje” lehetőséget. A kijelzőn a „d-01” felirat jelenik meg. A számok a fényerő intenzitásának szintjét jelzik, és a „+/-” használatával szerkeszthető. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg egyszer a ☰ gombot.







IDŐZÍTŐ MENÜ

Nyissa meg az Időzítő menüt az gomb megnyomásával. A navigáláshoz koppintson annyiszor a gombra, ahányszor az szükséges a következő beállítások megnyitásához:

SÜTÉS IDŐTARTAMA

Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges sütési idő beállítását.

AKTIVÁLÁS: nyomja az gombot az Időzítő menübe való belépéshez. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az „Időzítő menü” gombot.



A visszaszámlálás akkor kezdődik, amikor az időzítő be van állítva. A sütési fázis során a „Sütési időtartam” módba való belépéssel és a „+/-” használatával módosíthatja az időtartam értékét. Az időtartam letelte után a kijelzőn az „End” (Vége) felirat jelenik meg.

A Sütési időtartam leállításához tartsa lenyomva az Időzítő gombot 3 másodpercig, vagy állítsa vissza az időzítő értékét a „-” gombbal.

Amikor a sütés befejeződött:

1. A kijelzőn megjelenik az „End” (Vége) felirat, és 30 másodpercig figyelmeztető hangjelzés hallható, ha nem törlik.
2. Nyomja meg az „Időzítő” gombot a figyelmeztető hang törléséhez. Az „End” (Vége) eltűnik a kijelzőről, helyette a pontos idő jelenik meg.

FIGYELMEZTETÉS: A sütő most kézi módban van, a sütőfunkciót és a termosztát kommutátort is ki kell kapcsolni, ellenkező esetben a sütő tovább melegszik.

MEGJEGYZÉS: A figyelmeztető hangot az Időzítő gomb kivételével bármelyik gomb megnyomása elnémítja, miközben az „End” (Vége) felirat marad a kijelzőn, és a sütő kikapcsolt állapotban marad.

PERCJELZŐ

Lehetővé teszi a sütő ébresztőóraként való használatát.

AKTIVÁLÁS: nyomja meg az gombot az Időzítő menübe való belépéshez. Koppintson annyiszor a gombra (2-szer), ahányszor ki kell választania a „Percjelző” lehetőséget. Ezután használja a „+/-” gombot az érték szabályozásához. A várakozás megerősítéséhez várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg az „Időzítő menü” gombot.







Amikor a visszaszámlálás befejeződött:

1. A Riasztás ikon villog a kijelzőn, és 30 másodpercig tartó hangjelzés hallható, ha nem törlik.
2. A riasztási hang kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot. A pontos idő megjelenik a kijelzőn. A sütő addig működik, amíg a bal oldali gombot 0 helyzetbe nem forgatja.

A Percjelző leállításához tartsa lenyomva az Időzítő gombot 3 másodpercig, vagy állítsa vissza az értéket a „-” gombbal.

SÜTŐ KOMMUTÁTOR ÁLLAPOTJELZÉS

Főzés funkció kiválasztó:

Ha a sütő sütőfunkció-választóját „ON” (Be) állásba fordítja, a kijelzőn megjelenik a (Sütési funkció BE) ikon.

Hőmérséklet-választó:

Amikor a sütő hőmérséklete alacsonyabb, mint a beállított hőmérséklet, a (Termosztát BE) ikon jelenik meg a kijelzőn.

4.2. SÜTÉSI FUNKCIÓ

4.2.1. SZABVÁNYOS FUNKCIÓK

MEGJEGYZÉS: az előmelegítést igénylő funkció esetében győződjön meg arról, hogy ebben a fázisban minden tartozékot eltávolított. Az előmelegítéssel kapcsolatban kövesse az alábbi táblázatban található utasításokat.
Az „IGEN” azt jelenti, hogy előmelegítésre van szükség; a „NEM” azt jelenti, hogy az előmelegítés nem javasolt, és az ételeket hideg sütőbe kell behelyezni.

Szimbólum	Funkció	Javasolt polchelyzet	Előmelegítés	Javaslatok
	Kiolvasztás		NEM	A ventilátor szobahőmérsékletű levegőt keringet a fagyasztott élelmiszer körül, lehetővé téve a lassú kiolvasztást az élelmiszer fehérjetartalmának megváltoztatása nélkül.
	***Többszintű	L3/L4 egyszeres szinthez L2+L5 kettős szinthez L2+L4+L6 hármas szinthez	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kekszek és pizzák sütéséhez egy vagy több szinten. Ideális különböző ételek elkészítéséhez.
	***Ventilátorral	L2/L3/L4	IGEN	IDEÁLIS: egy szinten sütött egész csirkéhez, csirkehúsdarabokhoz, zöldségekhez és süteményekhez, a ventilátor felső és alsó fűtőelemekkel való kombinálásával.
	*ECO	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: csirkehúsdarabok, egész húsdarabok, hal vagy csőben sültek elkészítéséhez. Csúsztassa be a cseppgyűjtő tálcát a polc alá a lecsöpögő folyadék összegyűjtéséhez. A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy energiát takarítson meg a sütés során, miközben az ételt nedvesen és gyengéden tartja. MEGJEGYZÉS: A kívánt hőmérséklet beállítása után a hőmérséklet-beállítást nem szabad csökkenteni ebben a funkcióban, amíg az előmelegítés be nem fejeződik.
	Alsó melegítés + Ventilátor	L3/L4	NEM	IDEÁLIS: sütemények, quiche és vékony pizzák sütéséhez ventilátor és alsó fűtőelem használatával. segít a felső rész közvetetten kisugárzott hővel történő sütésében.
	*Statikus	L2/L3	IGEN	IDEÁLIS: sütemények, kenyerek, kekszek, quiche sütéséhez egy szinten, felső és alsó melegítés mellett.
	**Supergrill	L6 vékony ételek esetében L4 vastagabb ételek esetében	NEM	IDEÁLIS: nagy mennyiségű kolbászhoz, steakhez és pirítós kenyérhez. A grillező fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik. Csukott sütőajtóval használja. Forgassa meg az ételt a sütési fázis kétharmadánál (ha szükséges).
	Pizza	L2/L3	IGEN	IDEÁLIS: mindenféle pizzához a sütő előmelegítésével vagy anélkül.

* Az EN 60350-1 követelményei szerint mérve az energiafogyasztás és az energiaosztály meghatározása céljából.

**Csukott sütőajtóval használja.

(***) A sütő modelljétől függően.

5.SÜTÉSI IRÁNYELVEK

5.1. ÁLTALÁNOS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Édes pékáru	Aprósütemények /muffinok	1	Statikus	170 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-30
			Többszintű	155 °C			L4	30-40
			Ventilátorral	140 °C			L4	25-35
		2	Többszintű	150 °C		Mélyebb + tepsik	L2+L5	35-45
		3	Többszintű	145 °C		Mélyebb + sütés + sütőtálcák	L2+L4+L6	40-50
	Piskótatészták (26 cm Ø)	1	Statikus	160 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	30-40
			Többszintű	160 °C			L3	30-40
			Ventilátorral	150 °C			L2	20-30
		2	Többszintű	150 °C		Fémrácsok + Tortaforma	L1+L4	40-50
	Kekszek/vajas kekszek	1	Statikus	150 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-40
			Többszintű	150 °C			L3	25-35
			Ventilátorral	130 °C			L4	15-25
		2	Többszintű	140 °C		Mélyebb + tepsik	L2+L5	50-60
	Choquette	1	Statikus	190 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	25-35
		2	Többszintű	170 °C		Mélyebb tálca	L2+L5	35-45
	Yorkshire puding	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-30
	Habcsók	1	Többszintű	90 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	80-100
	Macaron	1	Statikus	150 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	15-20
	Almás pite	1	Statikus	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	70-80
		1	Ventilátorral	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	50-70
	Fordított almatorta	1	Statikus	170 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L4	60-70
	Lepények	2	Alsó melegítés + Ventilátor	180 °C	N	Fémrács + Tortaforma	L3	30-40
	Csokoládé szuflé	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca + formák	L3	10-15
	Sajttorta	1	Statikus	150 °C	Y	Fémrács + Tortaforma	L2	50-65
	Mélyhűtött croissant	1	Statikus	180 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-25
		2	Többszintű	180 °C		Mélyebb tálca	L2+L5	25-35
		3	Többszintű	160 °C		Mélyebb tálca	L2+L4+L6	30-40
	Rétes, fagyasztott	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-45

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Kenyerek és lepények	Pirított kenyér	1	Supergrill	max	N	Fémrács	L6	8-10
	Focaccia	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	25-35
	Kenyér, egészben	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-50
Sós pite és csőben sültek	Sós sütemények / lepények (26 cm Ø)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1 vagy L2	30-50
		2	Többszintű	180 °C		Fémrács + Quiche konzervdoboz	L1+L4	50-70
	Sajtszuflé	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-30
	Lasagna, friss	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	30-45
	Lasagna, fagyasztott	1	Statikus	180 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	35-50
	Cannelloni, frissen	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	35-50
	Sült tészta	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
Pizza	Pizza, friss (tálca)	1	Statikus	230 °C	Y	Mélyebb tálca	L2 vagy L3	15-25
	Pizza, friss (tálca)	1	Pizza	230 °C	N	Mélyebb tálca	L2 vagy L3	25-35
		2	Többszintű	180 °C	Y	Mélyebb + Sütőtálcák	L2+L5	30-40
	Pizza, friss (kerek)	1	Statikus	max	Y	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	8-15
	Pizza, friss (kerek)	1	Pizza	max	N	Süteményes tepsi	L2 vagy L3	10-25
		2	Többszintű	180 °C	Y	Mélyebb + Sütőtálcák	L2+L5	30-40
	Fagyasztott pizza (vékony tésztás)	1	Pizza	220 °C	Y	Fémrács	L3	10-15
		2	Többszintű	200 °C	Y	Fémrácsok	L2+L5	15-20
		3	Többszintű	180 °C		Fémrácsok	L2+L4+L6	15-25
Hús és baromfi	Egész sült csirke** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L3	50-70
		1	Ventilátorral	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L2	45-60
	Csirkecomb	1	ECO	220 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L4	30-50
		1	Ventilátorral	190 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	30-50
	Sült kacsa**	1	ECO	220 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L3	50-70

Kategória	Recept	Szintek száma	Főzési program	T °C	Előmelegítés	Sütési tartozék	Polcpozíció	Előmelegítés utáni sütési idő* (perc)
Hús és baromfi	Pörkölt pulyka**	1	ECO	220 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L3	50-70
		1	Ventilátorral	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L2	45-60
	Sertésborda (1000-1200 g)	1	Statikus	200 °C	Y	Fémrács + Sütőálló edény	L3	80-100
	Kolbász**	1	Supergrill	230 °C	N	Fémrács Helyezze a mélyebb tálcát L1-re	L4	30-40
	Marhasült (500 g)	1	Statikus	220 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	20-40
	Fasírt (1000-1500 g)	1	Statikus	180 °C	Y	Süteményes tepsi	L3	40-50
	Sült csirke burgonyával	1	ECO	220 °C	N	Mélyebb tálca	L4	55-75
		1	Ventilátorral	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L2 vagy L3	50-60
Hal és tenger gyümölcsei	Grillezett tengeri ételek	1	Supergrill	220 °C	N	Fémrács	L4	15-30
	Fagyasztott halrudak	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	20-25
	Halfilé	1	Statikus	170 °C	Y	Mélyebb tálca	L3	10-25
	Sült hal	1	ECO	200 °C	N	Fémrács; Helyezze a tepsit L1-re	L4	20-30
Zöldségek	Zöldséggratin	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
	Fagyasztott hasábburgonya (300-500 g)	1	Többszintű	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	25-35
	Csőben sült burgonya	1	ECO	200 °C	N	Fémrács + Sütőálló edény	L4	25-35
	Sült krumpli	1	Statikus	200 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	50-60
		1	Ventilátorral	180 °C	Y	Mélyebb tálca	L4	20-30
Teljes menü	Csirkehúsdarabok + almás pite + sült tészta	3	Többszintű	180 °C	N	Mélyebb tálca + (fémrács + tortaforma) + (fémrács + sütőálló edény)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

A főzési idő a fogyasztó receptjétől és az összetevőktől függően változhat.
*ha előmelegítés szükséges
** A sütés során félidőben fordítsa át az ételt, ha szükséges.
*** a sütő modelljétől függ

MEGJEGYZÉS: Sütemények, lepények és egyéb olyan receptek elkészítéséhez, amelyekhez 2 szinten elhelyezett sütőforma vagy tartály szükséges. Helyezze a felső tálcát a bal oldalra, az alsó tálcát a jobb oldalra.

6.ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

6.1. ÁLTALÁNOS JAVASLATOK

A rendszeres tisztítás meghosszabbíthatja a készüléke élettartamát. Bármilyen kézi tisztítási művelet végrehajtása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.

- A sütő tökéletesen tisztán tartása a sütő minden egyes használatát követően minimális tisztítást igényel.
- Ne vonja be a sütőfalakat alufóliával vagy a kereskedelmi forgalomban elérhető egyszer használatos védőanyaggal. A forró zománccal közvetlenül érintkező alufólia vagy egyéb védőanyag miatt a belső részeken a zománc megolvadhat vagy megsérülhet.
- A sütő túlzott mértékű beszennyeződése és az ebből származó erős füstös illatok megelőzése érdekében javasoljuk, hogy ne használja a sütőt rendkívül magas hőmérsékleten. Alternatívaként javasoljuk a sütési idő megnövelését és a hőmérséklet csekély mértékű csökkentését.
- A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül javasoljuk, hogy csak olyan edényeket és sütőformákat használjon, amelyek ellenállnak a rendkívül magas hőmérsékletnek.

6.2. A SÜTŐ TISZTÍTÁSA

6.2.1. A SÜTŐ BELSEJÉBEN: tisztítási funkciók

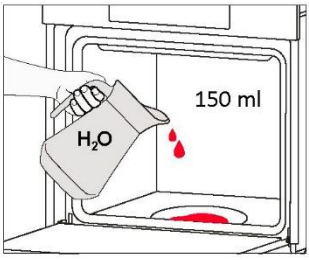
Hydroeasy

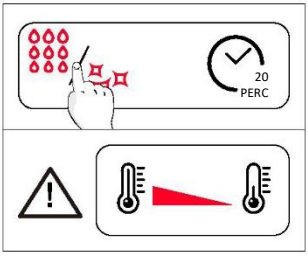
Az Aquactiva funkciót úgy tervezték, hogy könnyedén kezelje a könnyű szennyeződéseket, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztításához a gőz erejével.

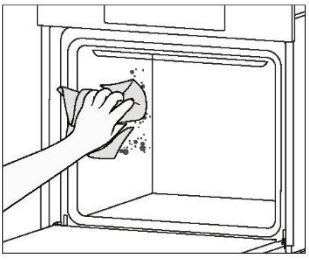
Hogyan működik:

1. Öntsön 150 ml vizet egy csepp mosogatószerrel a sütő alsó bemélyedésébe.
2. Forgassa a funkciógombot / állásba, és a hőmérséklet-szabályozó gombot „100 °C” állásba. Hagyja a funkciót 20 percig működni.
3. A tisztítási folyamat végén hagyja lehűlni a sütőt.
4. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt hozzáérne, győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt. Legyen óvatos minden forró felülettel, mert fennáll az égési sérülés veszélye. Használjon desztillált vagy iható vizet. Törölje le a főzőrekeszt, és hagyja teljesen megszáradni az esetleges korrózió elkerülése érdekében.







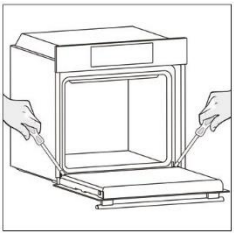
Katalitikus tisztítás

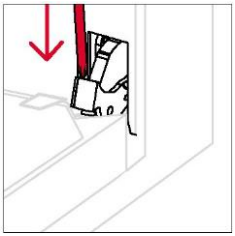
A sütőteret katalitikus panelek burkolják, és azt a luxust kínálják, hogy soha többé nem kell megküzdenie a koszos sütővel. A panelek speciális zománccal vannak bevonva, amely mikroporózus szerkezetű, és képes elnyelni a kifröccsenő zsírt. Katalitikus kémiai reakció révén hatékonyan alakítják át az abszorbeált zsírt gáz halmazállapotú elemekké, amikor magas hőmérsékletnek vannak kitéve.

Ajánlás: Fontolja meg a katalitikus panelek cseréjét körülbelül három év használat után, különösen, ha heti két-három sütési ciklust használ a sütőben. Ez optimális teljesítményt és tisztaságot biztosít.

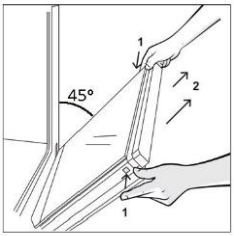
6.2.2. SÜTŐN KÍVÜL: az üvegajtó eltávolítása és tisztítása

1. Nyissa ki az ajtót 90°-ban, forgassa el a zsanér reteszelő füleit a sütőből kifelé.

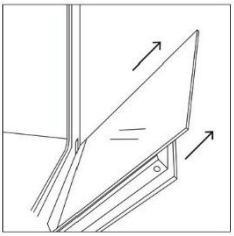




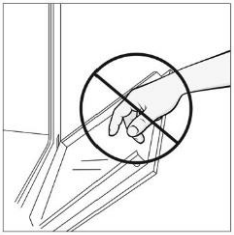
2. Állítsa az ajtót 45°-ra. Nyomja meg egyszerre az ajtó oldalsó vállának mindkét oldalán található két gombot, és húzza maga felé, hogy eltávolítsa a felső üveg ajtóburkolatát.



3. Nagyon óvatosan távolítsa el a sütőüveget, a belsővel kezdve. Az eljárás során erősen fogja meg az üveget mindkét kezével, és helyezze egy párnázott, lapos felületre (pl. szövetre).



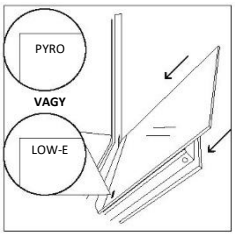
4. **FIGYELMEZTETÉS:** A külső üveg nem eltávolítható.



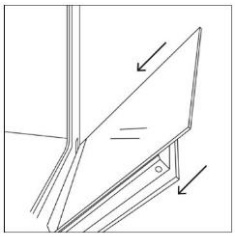
5. Tisztítsa meg az üveget puha kendővel és megfelelő tisztítószerekkel.



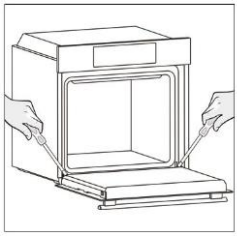
6. Helyezze be az üveglapokat, ügyelve arra, hogy a „LOW-E/PYRO” címke megfelelően olvasható legyen, és az ajtó bal alsó részén, a bal oldali zsanér közelében helyezkedjen el. Így az első üvegre nyomtatott címke az ajtó belsejében marad.

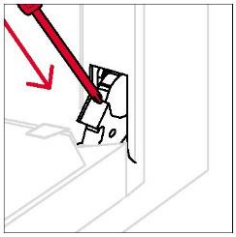


7. Helyezze vissza a felső üveg ajtóburkolatát úgy, hogy befelé nyomja, amíg egy kattanást nem hall a két oldalsó gombról.



8. Ezután állítsa vissza az ajtót 90°-ra, és forgassa befelé a zsanérrögzítő füleket a sütő belseje felé.



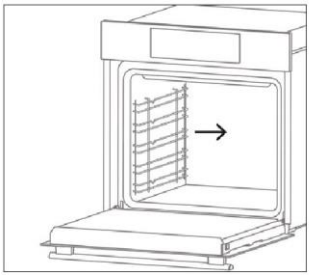


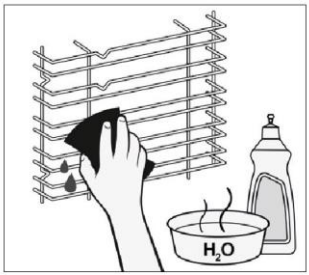
6.3. TARTOZÉKOK TISZTÍTÁSA

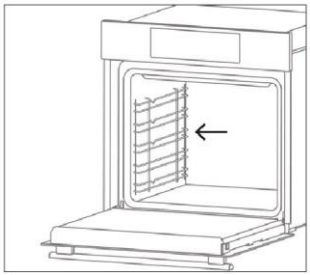
Ügyeljen arra, hogy minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, és törölközővel törölje szárazra őket. Tartós maradványok esetén fontolja meg a tartozékok víz és szappan keverékébe történő áztatását körülbelül 30 percig, mielőtt második mosást végezne.

OLDALSÓ ÁLLVÁNYOK TISZTÍTÁSA:

- **6 szintes modell**
  1. Távolítsa el az oldalsó állványokat úgy, hogy a nyilak irányába húzza őket.
  2. Az oldalsó állványok tisztításához tegye őket mosogatógépbe, vagy használjon nedves szivacsot, és utána szárítsa meg őket.
  3. A tisztítási folyamat után szerelje fel az oldalsó állványokat fordított sorrendben.







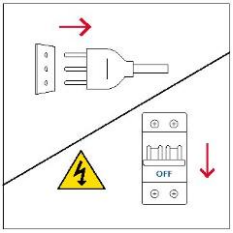
6.4. KARBANTARTÁS

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

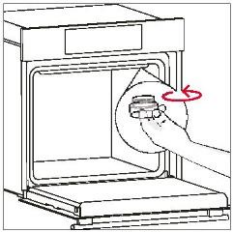
A felül lévő izzó cseréje:

1. Válassza le a sütőt a hálózati tápellátásról.
2. Csavarja le az üvegburkolatot, szerelje ki az izzót, majd tegyen be egy ugyanolyan típusú új izzót.
3. A meghibásodott izzó cseréjét követően szerelje vissza az üvegburkolatot.

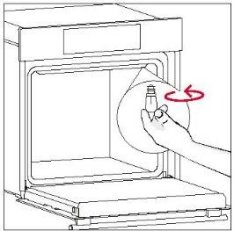
1. lépés



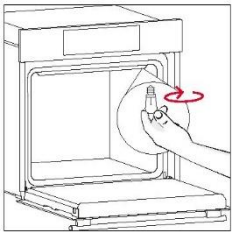
2. lépés



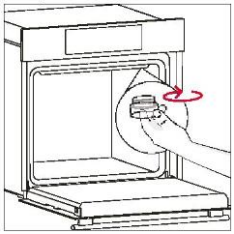
3. lépés



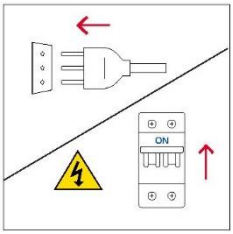
4. lépés



5. lépés



6. lépés

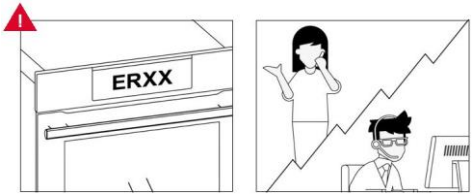


Ez a termék egy vagy több G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz (lámpa)

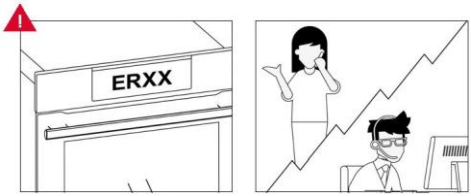
7.HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a sütő használata közben hiba történik, a kijelzőn megjelenik az „ER” kód, majd két számjegy, amely azonosítja a hibát. Kapcsolja ki a sütőt, húzza ki, várjon néhány percet, majd csatlakoztassa újra.
Ha a hiba eltűnik, folytathatja a sütő használatát. Ha nem, hívja az ügyfélszolgálatot, és közölje a kijelzőn látható kódot (ERXX).

Hiba



Füst



8.KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ÁRTALMATLANÍTÁS

8.1. KÉSZÜLÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai tartalmaznak úgy szennyező anyagokat (amelyek a környezetre negatív hatást fejthetnek ki), mint alapanyagokat (amelyek újrahasznosíthatók).



Fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai megfelelő kezelés tárgyát képezzék a szennyező anyagok eltávolítása és semlegesítése, illetve az összes egyéb anyag visszanyerése érdekében.

Az egyének fontos szerepet játszhatnak annak biztosításában, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává; fontos néhány alapvető szabály betartása:

- az elektromos és elektronikus berendezések hulladéka nem kezelhető háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát kötelezően erre kijelölt gyűjtőpontban adja le, amelyet az önkormányzat vagy bejegyzett vállalat üzemeltet.

Számos országban elérhető lehet a nagy méretű elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak a begyűjtése közvetlenül a háztartásból. Új berendezés vásárlásakor a régi berendezés visszaadható a forgalmazónak, aki térítésmentesen begyűjti, feltéve, ha a berendezés típusa és funkciója megegyezik a vásárolt készülékével.

8.2. ENERGIATAKARÉKOSSÁG ÉS KÖRNYEZETVÉDELEM

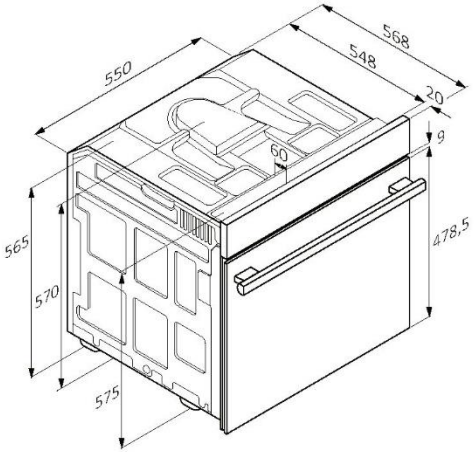
Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését, és mindig próbálja meg teljesen megtölteni a sütőt.

Minél ritkábban nyissa ki a sütőajtót, mivel minden nyitáskor hő távozik a sütőből. Jelentős energiatakarékossághoz kapcsolja le a sütőt 5 vagy 10 perccel a sütési idő lejárta előtt, és a sütéshez használja fel a sütő által továbbra is generált maradékhőt.

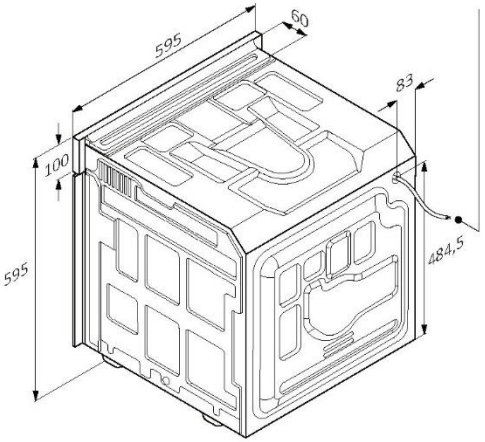
A hőszivárgás megelőzése érdekében gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták és megfelelő állapotúak.

Ha időszakfüggő díjszabású áramellátási szerződéssel rendelkezik, a „késleltetett sütés” az energiatakarékosságot még könnyebben megvalósíthatóvá teheti, mivel így a sütést akkorra időzítheti, amikor alacsonyabb díjszabás érvényes az energiára.

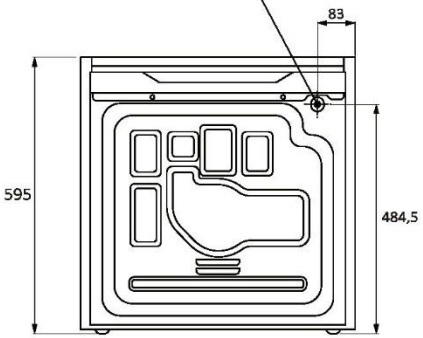
9.TELEPÍTÉS

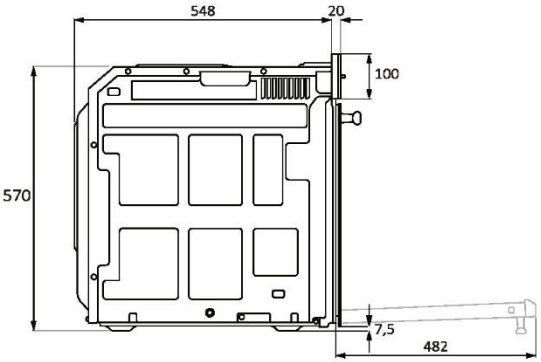


tápkábel 1100

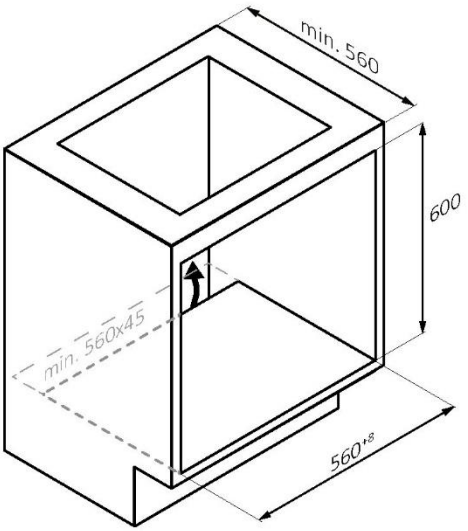


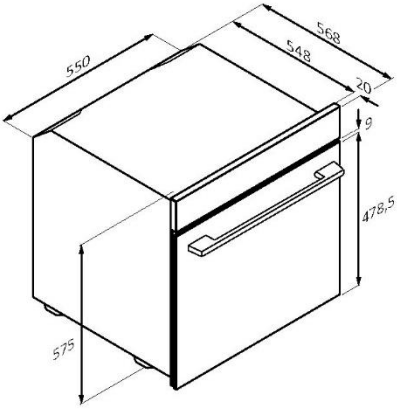
tápkábel 1100

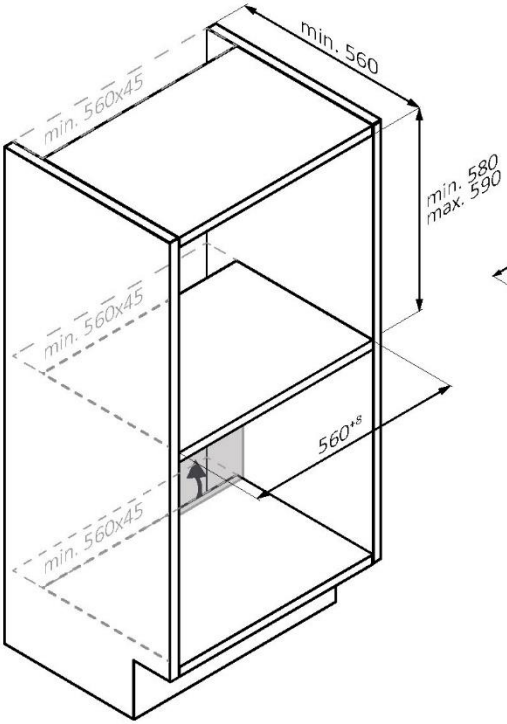


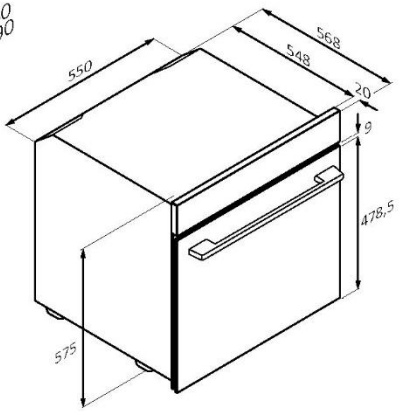


mm

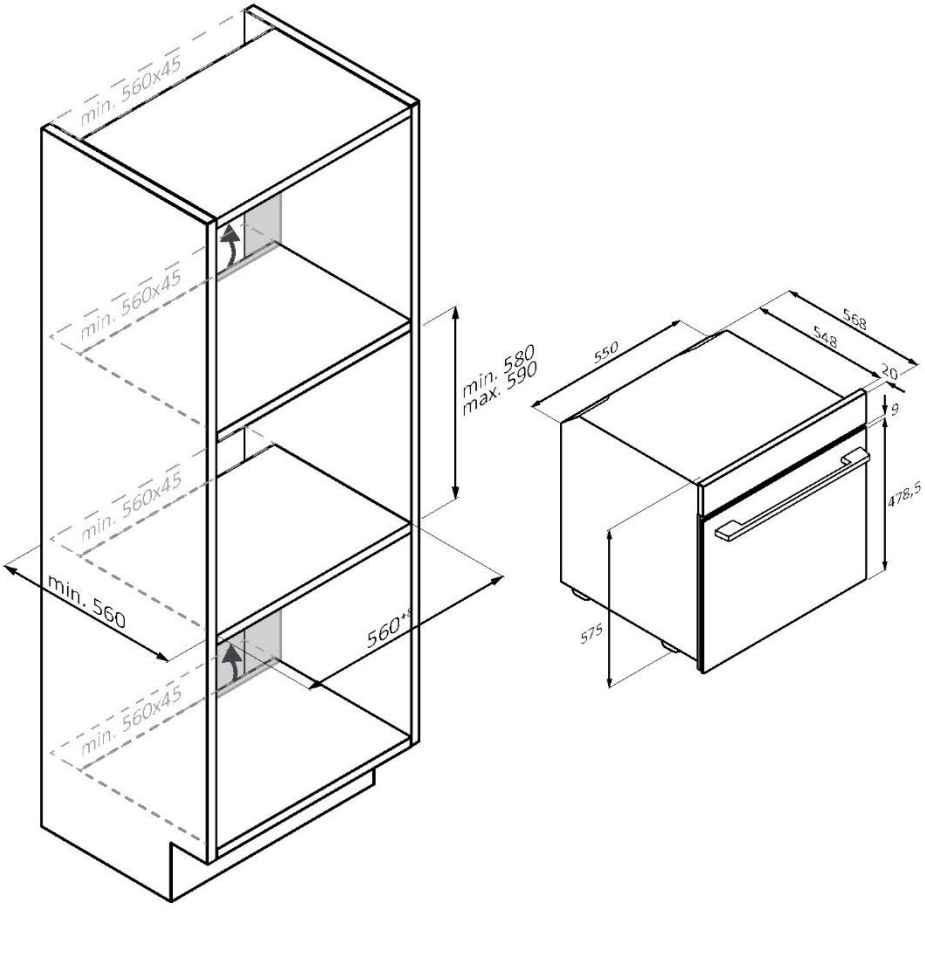

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

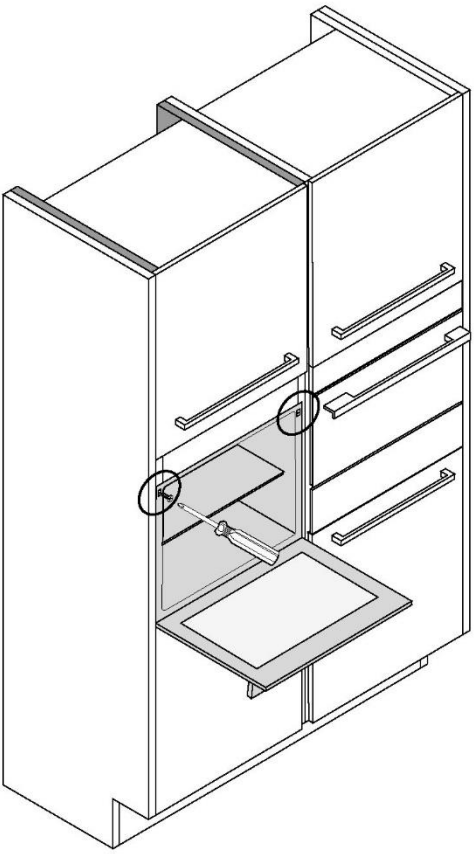
mm

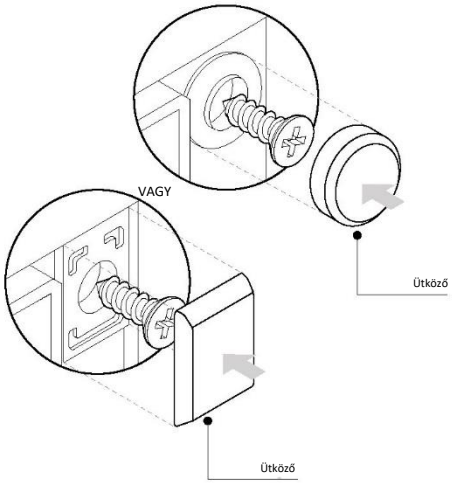


*

HU Ha a bútor lefedi az alsó részt hátul, készítsen a bútoron egy nyílást a tápkábel számára.

mm





mm

DOBRODOŠLI

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali naš izdelek. Za zagotovitev svoje varnosti in pridobitev najboljših rezultatov natančno preberite ta priročnik, vključno z varnostnimi navodili, in ga shranite za prihodnjo uporabo.
Pred namestitvijo pečice si zabeležite serijsko številko, ki jo boste morda potrebovali za popravila. Pred uporabo preverite, ali so med prevozom nastale morebitne poškodbe, glede nejasnosti pa se posvetujte s tehnikom. Embalažo shranite nedosegljivo otrokom.

OPOMBA: Upoštevajte, da se lahko značilnosti in dodatki pečice razlikujejo glede na model, ki ste ga kupili.

POVZETEK

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

2. PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. Pregled izdelka

2.2. Dodatki

2.3. Nadzorna plošča

3. PRED ZAČETKOM

3.1. Informacije za začetek

3.2. Prva uporaba

3.3. Predhodno čiščenje

4. Delovanje izdelka

4.1. Kako izdelek deluje

4.2. Funkcije kuhanja

4.2.1. Standardne funkcije

5. NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. Splošna tabela kuhanja

6. NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. Splošna priporočila

6.2. Čiščenje pečice

6.2.1. Notranjost pečice: funkcije čiščenja

6.2.2. Zunanjost pečice: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

6.3. Čiščenje dodatkov

6.4. Vzdrževanje

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

8. VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

9. VGRADNJA

1.VARNOSTNE INFORMACIJE

SPLOŠNA OPOZORILA

- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Med uporabo se aparat segreje. Poskrbite, da preprečite stik z grelnimi elementi v pečici.

Uporaba v skladu s predvideno uporabo

- Pečico uporabljajte samo za predvideni namen, to je samo za pripravo živil: vsaka drugačna uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje za nepravilno in zato nevarno. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nobeno škodo, ki bi nastala zaradi neustrezne, nepravilne ali nerazumne uporabe.

Omejitve uporabe

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali so prejeli navodila za varno uporabo aparata in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci naj se z aparatom ne igrajo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata brez nadzora.
- Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali oseb brez izkušenj in znanja, razen če jih oseba, odgovorna za njihovo varnost, nadzira ali pouči o uporabi aparata.
  Otroci morajo biti pod nadzorom, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- ⚠ **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati aparatu, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Majhni otroci naj se zadržujejo stran od aparata.

OPOZORILA ZA VGRADNJO

- Pečica je lahko vgrajena ergonomsko v omarico ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Izdelajte odprtine, prikazane na slikah, glede na vrsto vgradnje. Pečico vedno pritrdite na pohištvo z vijaki, ki so priloženi aparatu.
- Za delovanje aparata na nazivni frekvenci niso potrebne dodatne operacije oz. nastavitve.
- Aparata ne smete vgraditi za dekorativna vrata, da se izognete pregrevanju.
- Med vgradnjo je treba pečico odklopiti iz električnega omrežja.
- Če je za odpravo napak zaradi nepravilne vgradnje potrebna pomoč proizvajalca, ta pomoč ni zajeta v garanciji. Upoštevati je treba navodila za vgradnjo, namenjena za strokovno usposobljeno osebje.
- Nepravilna vgradnja lahko povzroči škodo ali poškodbe ljudi, živali ali stvari. Proizvajalec ne more biti odgovoren za takšno škodo ali poškodbe.
- Vgradnjo mora izvesti usposobljen tehnik, ki mora poznati in spoštovati veljavne zakone v državi vgradnje in navodila proizvajalca.
- Po odstranitvi aparata iz embalaže se vedno prepričajte, da ni poškodovan. V primeru težav se pred vgradnjo obrnite na službo za pomoč strankam in ga ne priključite na napajanje.
- Pred uporabo aparata odstranite embalažni material.
- Med vgradnjo ne uporabljajte ročaja vrat pečice za dviganje in premikanje pečice.
- Pohištvo, v katero boste vgradili aparat, in sosednje pohištvo morajo biti odporno na temperaturo 95 °C.
- Priporočljivo je, da med vgradnjo nosite zaščitne rokavice, da preprečite ureznine.
- Izdelka ne nameščajte v odprtih okoljih, izpostavljenih vremenskim dejavnikom.

- Ta aparat je zasnovan za uporabo na nadmorski višini pod 2000 m.
- Pred prvo uporabo odstranite zaščitne filme in oglasne nalepke s sprednje površine pečice.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIKE

- Vtičnica mora biti primerna za obremenitev, navedeno na oznaki, in mora biti povezana z ozemljitvenim kontaktom in delovati. Zemeljski prevodnik je rumeno-zelene barve. Ta postopek mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak.

  Priključitev na vir napajanja se lahko izvede z namestitvijo vtiča ali omnipolarnega odklopnika z ločitvijo stika na fiksnem ožičenju, ki je v skladu z zahtevami za prenapetostno kategorijo III, med aparat in vir napajanja, ki lahko prenese največjo priključeno obremenitev in je v skladu z veljavno zakonodajo. Če vtičnica in vtič aparata nista združljiva, prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugim ustreznim tipom. Vtič in vtičnica morata biti skladna s trenutnimi normami v državi vgradnje.

  Odklopnik ne sme prekiniti rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla. Vtičnica ali omnipolarni odklopnik, ki se uporablja za priključitev, mora biti po vgradnji aparata zlahka dostopen.
- Če je priključni kabel poškodovan, morate preprečiti morebitna tveganja, zato ga sme nadomestiti samo proizvajalec, njegov servisni agent ali drug usposobljen serviser.
- Za vsa popravila se obrnite samo na službo za pomoč strankam in zahtevajte uporabo originalnih nadomestnih delov.
- Preden se lotite kakršnih koli del na aparatu ali vzdrževanja, aparat najprej odklopite z električnega napajanja.
- ⚠ **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da se izognete morebitnim električnim sunkom.
- Pred odstranitvijo odstranljivih delov je treba pečico izklopiti. Po čiščenju dele ponovno sestavite v skladu z navodili.

- Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati nekaj temeljnih pravil:
  - za izklop aparata iz vira napajanja ne vlecite za napajalni kabel;
  - aparata se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami ali nogami;
  - na splošno uporaba pretvornikov, razdelilnikov in podaljškov ni priporočljiva;
  - v primeru okvare in/ali slabega delovanja izklopite aparat in ne posegajte vanj.
- **OPOMBA:** Če bi bilo pečico morda treba popraviti, je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, v katero lahko priključite pečico, potem ko jo odstranite iz niše, v katero je vgrajena.
- Vsako nepravilno izvedeno popravilo, vgradnja in vzdrževanje lahko resno ogrozi uporabnika.
- Proizvodno podjetje izjavlja, da ne prevzame nobene odgovornosti za neposredno ali posredno škodo, nastalo zaradi nepravilne vgradnje, vzdrževanja ali popravil. Poleg tega ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi odsotnosti ali prekinitve ozemljitvenega sistema (npr. električni udar).
- **POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in ga ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- Aparat ni zasnovan za aktiviranje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

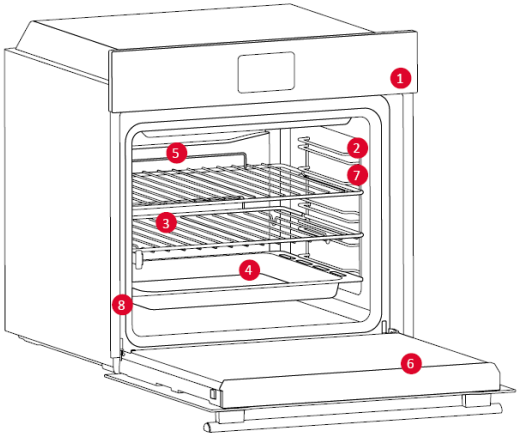
UPORABA IN VZDRŽEVANJE

- Posoda za kapljanje zbira ostanke, ki kapljajo med pripravo hrane.
- Ko postavite pladenj Airfry ali rešetko na stranska stojala, se prepričajte, da je krajši stranski del (med omejitvijo in skrajnim delom) usmerjen proti notranjosti pečice. Če ima mreža dekorativno kovinsko palico, bodite pozorni, da jo postavite na zunanjo stran pečice, tako da bo logotip blagovne znamke viden in čitljiv. Za pravilno namestitev glejte tudi sliko v razdelku Dodatki v teh navodilih za uporabo.

- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar se lahko steklo razbije.
- Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira v notranjosti pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Da bi zmanjšali ta učinek, po vklopu pečice počakajte 10-15 minut, preden postavite živila v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo kuhanja.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom in ne na odprtem pladnju.
- Po kuhanju ne puščajte živil v pečici več kot 15/20 minut.
- Daljši izpad napajanja med kuhanjem lahko povzroči nepravilno delovanje zaslona. V tem primeru se obrnite na službo za pomoč strankam.
- ⚠ **OPOZORILO:** Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali kakršna koli druga zaščita v neposrednem stiku z vročim emajlom se lahko stali in poslabša lastnosti emajla v notranjosti.
- ⚠ **OPOZORILO:** Nikoli ne odstranjujte tesnila vrat pečice.
- ⚠ **POZOR:** Med kuhanjem ali ko je pečica vroča, dna prostora za peko ne polnite z vodo.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s pekači in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.
- Pred prvo uporabo operite vse dodatke z raztopino vroče vode in tekočine za pomivanje posode.

2.PREDSTAVITEV IZDELKA

2.1. PREGLED IZDELKA

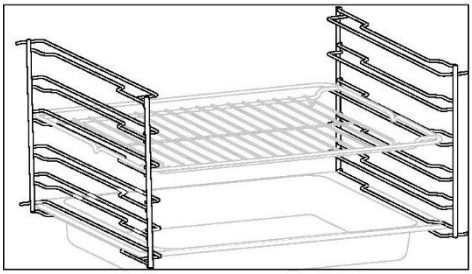


1. Nadzorna plošča
2. Položaji polic (stranska rešetka, če je priložena)
3. Kovinske rešetke
4. Pladenj
5. Pokrov ventilatorja
6. Vrata pečice
7. Stranske rešetke (če so prisotne: samo za raven prostor za peko)
8. Serijska številka in koda QR

Sem napišite svojo serijsko številko za poznejšo uporabo.

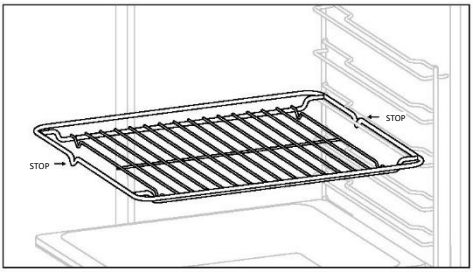
2.2. DODATKI

Stranske rešetke (samo, če so prisotne*)



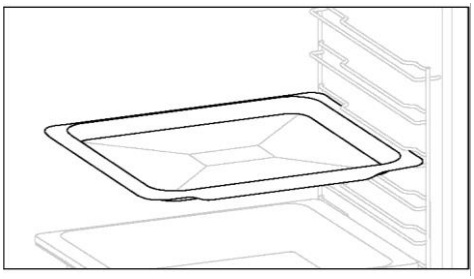
Stranske rešetke, ki so na obeh straneh pečice, so namenjene postavitvi pekača in rešetk med kuhanjem.

Kovinska rešetka



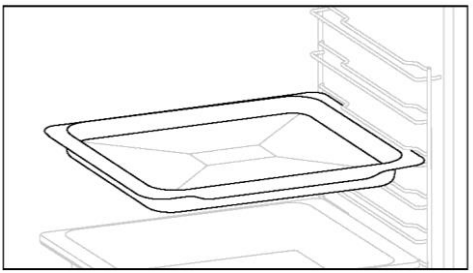
Kovinska rešetka v pečici je odstranljiva, nastavljiva polica, ki podpira posodo, zagotavlja enakomerno kuhanje in olajša čiščenje. Uporablja se lahko za postavljanje krožnikov in posod na različne višine za različne potrebe kuhanja.

Pekač



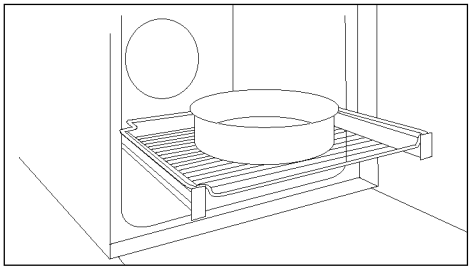
Pekač je idealen za doseganje enakomerne zapečenosti spodnjega dela. Zaradi svoje plitke, ravne oblike je kot nalašč za peko piškotov in peciva. Poleg tega ga lahko postavite pod mrežo za peko, da prestrežete kapljanje in preprečite, da bi se pečica umazala.

Globok pekač



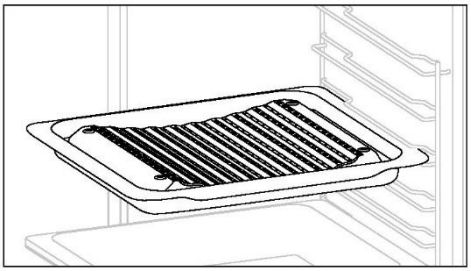
Globlji pladenj je idealen za recepte z dodanimi tekočinami ali plastmi, kot so enolončnice ali pečenke. Globina je posebej zasnovana tako, da zagotavlja želeno konsistenco hrane, pripravljene v njem.

Teleskopska vodila



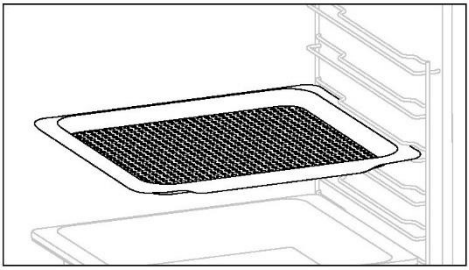
Teleskopska vodila pečice so police, ki jih je mogoče podaljšati, kar olajša vstavljanje ali odstranjevanje predmetov, ne da bi morali seči globoko v vročo pečico. Izboljšujejo varnost, stabilnost in jih je mogoče nastaviti na različne nivoje.

Dvojni pladenj – način PARE (samo, če je prisoten*)



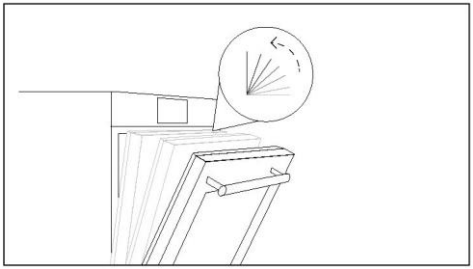
Konkavna oblika omogoča pravilno kroženje vlage, ki nastane pri kuhanju, in ohranja visoko stopnjo vlažnosti hrane. Odvisno od količine vode, ki jo vlijete na pladenj, boste pridobili bolj suho ali »mokro« kuhanje.

Pladenj Airfry (samo, če je prisoten*)



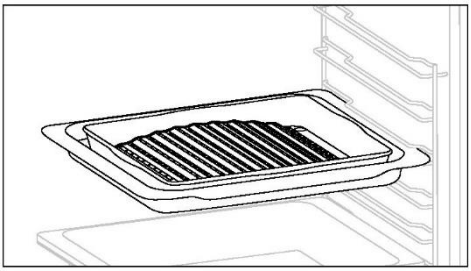
Pladenj Airfry zagotavlja, da vroč zrak doseže hrano enakomerno in tridimenzionalno, kar zagotavlja hrustljavo zunanjost in hkrati ohranja mehkobo notranjosti. Na L1, lahko po želji postavite pekač, da se na njem zbirajo sokovi ali drobtine.

Tečaji za mehko odpiranje/mehko zapiranje (samo, če so prisotni*)



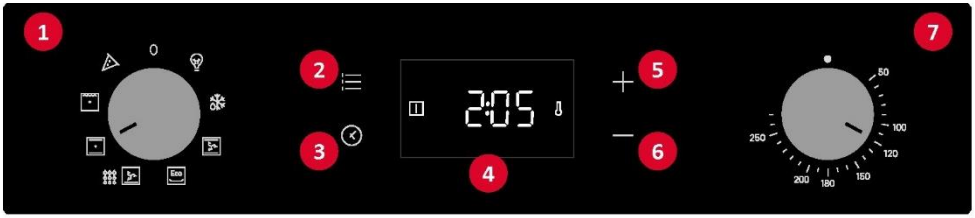
Tečaji za mehko zapiranje in odpiranje nadzorujejo premikanje vrat, kar zagotavlja gladko premikanje in preprečuje loputanje.

Dvojni pladenj – način peke na žaru (samo, če je prisoten*)



Konveksna oblika je primerna za peko na ražnju v pečici pri visoki temperaturi (220°), kar omogoča rezultat peke na žaru tudi doma z malo dima, zahvaljujoč odvajanju maščob na dnu pladnja.

2.3. NADZORNA PLOŠČA



Funkcije in razvrstitev funkcij lahko spremenite glede na model.

1. Gumb za izbiro funkcij
2. Glavni meni
3. Časovnik
4. Zaslon LED
5. Gumb plus (+)
6. Gumb minus (–)
7. Gumb za izbiro temperature

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 3 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Glavni meni	Pritisnite enkrat za aktiviranje otroške zaščite, dvakrat za dostop do ure, trikrat za glasnost alarma in štirikrat za način nastavljanja osvetlitve.
	Meni časovnika	Pritisnite enkrat za trajanje kuhanja, dvakrat za minutni opomnik.
+ –	**+/–**	Pritisnite ta gumba za povečanje/zmanjšanje vrednosti ali za vklop/izklop funkcije v načinih prilagajanja. Držite gumb + 5 sekund, da aktivirate uro na zaslonu.

3.PRED ZAČETKOM

3.1. INFORMACIJE ZA ZAČETEK

Ob prvem vklopu pečice boste morda opazili nekaj dima. Ne skrbite, pred uporabo pečice preprosto počakajte, da se dim razkadi.

Kako deluje osvetlitev

Pečico osvetljuje ena ali več žarnic, ki se običajno aktivirajo ob vsakem začetku funkcije pečenja.

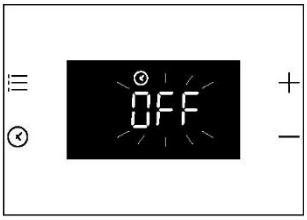
Kako deluje hladilni ventilator

Hladilni ventilator zagotavlja odvajanje toplote, preprečevanje pregrevanja pečice in okolice ter zaščito kuhinjskih aparatov pred vplivi visokih temperatur. Deluje med in po ciklu kuhanja glede na notranjo temperaturo pečice. Ko hladilni ventilator deluje, običajno nežno brni ali šumi. Morda boste začutili tudi topel pretok zraka, ki prihaja iz reže med vrati pečice in nadzorno ploščo.

3.2. PRVA UPORABA

Ob prvem vklopu aparata morate najprej nastaviti uro.

NASTAVITE URO: Na zaslonu se prikaže »OFF«. Pritisnite »+«, da nastavite trenutno uro. Počakajte 5 sekund za potrditev.

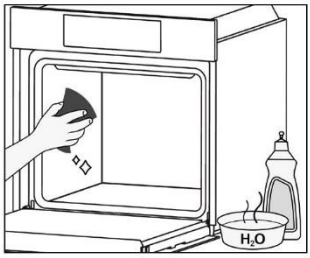


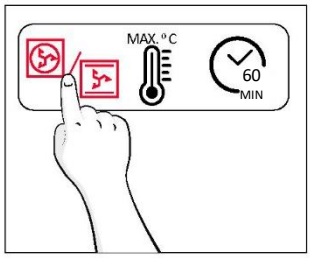


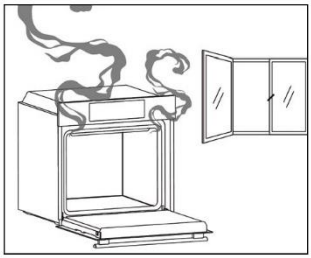


3.3. PREDHODNO ČIŠČENJE

Pečico pred prvo uporabo očistite. Zunanje površine obrišite z vlažno mehko krpo. Operite vso dodatno opremo in obrišite notranjost pečice z mešanico vroče vode in tekočine za pranje. Prazno pečico nastavite na najvišjo temperaturo in pustite delovati približno 1 uro, da odstranite morebitne dolgotrajne vonjave po novem.





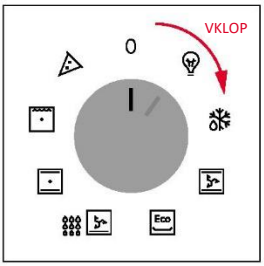


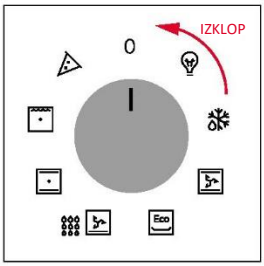
4.Delovanje izdelka

4.1. KAKO IZDELEK DELUJE

VKLOP/IZKLOP PEČICE

Za vklop pečice zavrtite funkcijski gumb (v smeri urinega kazalca/v nasprotni smeri urinega kazalca) in izberite program. Če jo želite izklopiti, nastavite funkcijski gumb v položaj »0«.

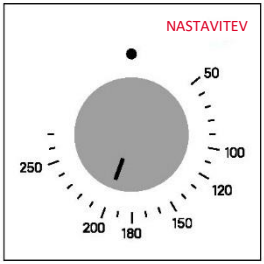




NASTAVITE PROGRAM KUHANJA

Z vrtenjem funkcijskega gumba izberite želeni program, z vrtenjem gumba za izbiro temperature pa nastavite temperaturo.





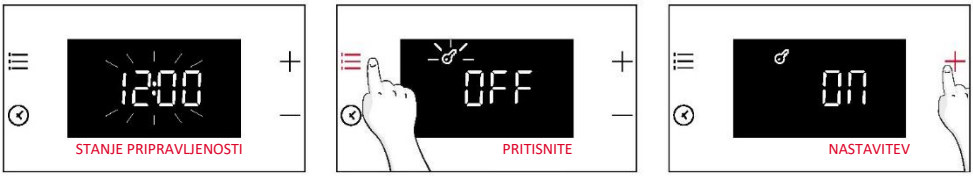
GLAVNI MENI

Pritisnite ☰, da dostopite do glavnega menija. Za krmarjenje v tapnite ☰ tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

OTROŠKA KLJUČAVNICA

Ta funkcija vam omogoča zaklepanje zaslona, da otrokom preprečite neželeno uporabo.
Če želite aktivirati zaklepanje zaslona, enkrat pritisnite »Glavni meni«, nato pa pritisnite »+« za potrditev funkcije.
Če želite zaklepanje izklopiti, pritisnite »Glavni meni«, nato pa pritisnite »–«.

Aktiviranje



Deaktiviranje



NASTAVITEV URE

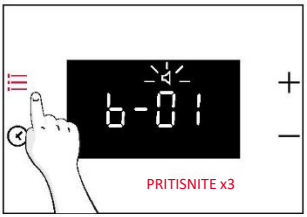
Omogoča spreminjanje časa dneva.
Pritisnite ☰ za vstop v glavni meni. Tapnite ☰ tolikokrat (x2), kot je potrebno, da izberete »Čas dneva«. Nato uporabite »+/–« za nastavitev vrednosti. Za potrditev počakajte 5 sekund ali enkrat pritisnite glavni meni ☰.



OPOMBA: pečica je privzeto nastavljena na način »24h«. Če želite preklopiti v način »12h«, držite tipko »+« 5 sekund, medtem ko je pečica v pripravljenosti. Enako storite, da preklopite nazaj v način »24h«.

GLASNOST ALARMA

Omogoča spreminjanje glasnosti opozorilnega tona.
Pritisnite ☰ za vstop v glavni meni. Tapnite tolikokrat (x3), kot je potrebno, da izberete »Glasnost alarma«. Na zaslonu se prikaže »b-01«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti zvoka, ki jo je mogoče urejati z uporabo »+/–«. Za potrditev počakajte 5 sekund ali enkrat pritisnite meni ☰.

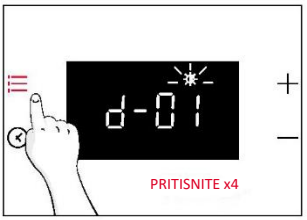






SVETLOST ZASLONA

Omogoča spreminjanje svetlosti tona zaslona pečice.
Pritisnite ☰ za vstop v glavni meni. Tapnite tolikokrat (x4), kot je potrebno, da izberete »Svetlost zaslona«. Na zaslonu se prikaže »d-01«. Številke predstavljajo stopnjo intenzivnosti svetlosti, ki jo je mogoče urejati z uporabo »+/–«. Za potrditev počakajte 5 sekund ali enkrat pritisnite meni ☰.







MENI ČASOVNIKA

Pritisnite , da dostopite do menija časovnika. Za krmarjenje v tapnite tolikokrat, kot je potrebno za vstop v naslednje nastavitve:

TRAJANJE KUHANJA

Omogoča nastavitev časa priprave, ki je potreben za izbrani recept.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni časovnika. Nato uporabite »+/–« za nastavitev vrednosti. Za potrditev počakajte 5 sekund ali pritisnite »Meni časovnika«.



Odštevanje se začne ob dokončanju nastavitve časovnika. Med fazo kuhanja lahko spremenite vrednost trajanja tako, da vstopite v način »Trajanje kuhanja« in uporabite tipki »+/–«. Ko trajanje poteče, se na zaslonu prikaže »Konec«.

Če želite ustaviti trajanje kuhanja, držite gumb Časovnik 3 sekunde ali ponastavite vrednost časovnika z uporabo »–«.

Ko je kuhanje končano:

1. Na zaslonu se prikaže »Konec« in 30 sekund se oglaša opozorilni ton. Če ni preklicano.
2. Pritisnite gumb »Časovnik« , da prekličete opozorilni ton. Prikaz »Konec« bo izginil z zaslona in namesto tega se bo prikazovala trenutna ura.

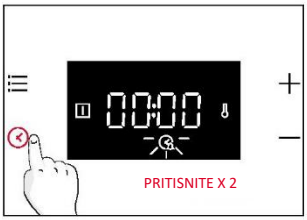
OPOZORILO: Pečica je zdaj v ročnem načinu, zato je treba delovanje pečice in termostat izklopiti, sicer se bo pečica še naprej segrevala.

OPOMBA: Opozorilni ton izklopite s pritiskom na kateri koli gumb, razen gumba časovnika , pri čemer se bo na zaslonu še naprej prikazovalo »Konec« in pečica ne bo delovala.

MINUTNI OPOMNIK

Omogoča uporabo pečice kot alarma.

AKTIVIRANJE: pritisnite za vstop v meni časovnika. Tapnite tolikokrat, kot je potrebno (x2), da izberete funkcijo »Minutni opomnik«. Nato uporabite »+/–« za nastavitev vrednosti. Za potrditev počakajte 5 sekund ali pritisnite »Meni časovnika«.







Ko je odštevanje končano:

1. Na zaslonu utripa ikona alarma in sproži se zvočni signal, ki traja 30 sekund, če ga ne prekličete.
2. Pritisnite katero koli tipko, da prekličete ton alarma. Na zaslonu se bo prikazala trenutna ura. Pečica bo še naprej delovala, dokler levega gumba ne obrnete v položaj 0.

Če želite minutni opomnik ustaviti, pritisnite gumb časovnika za 3 sekunde ali ponastavite vrednost z uporabo »–«.

PRIKAZ STANJA KOMUTATORJA PEČICE

Izbirnik funkcije kuhanja:

Ko je izbirnik pečice takrat, ko je pečica vklopljena, nastavljen v kateri koli položaj »VKLOP«, se na zaslonu prikazuje ikona I (funkcija kuhanja vklopljena).

Izbirnik temperature:

Kadar je temperatura pečice nižja od nastavljene temperature, se na zaslonu prikazuje ikona (termostat VKLOPLJEN).

4.2. FUNKCIJE KUHANJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

OPOMBA: pri funkcijah, ki zahtevajo predgretje, se prepričajte, da so v tej fazi odstranjeni vsi dodatki. Sledite navodilom v spodnji tabeli glede predgretja.
»DA« pomeni, da je predgretje potrebno; »NE« pomeni, da predgretje ni priporočljivo in da je treba hrano vstaviti v hladno pečico.

Simbol	Funkcija	Predlagani položaj police	Predgretje	Predlogi
	Odmrzovanje		NE	Ventilator zagotavlja kroženje zraka sobne temperature okoli zamrznjenih živil, da jih počasi odmrzne, ne da bi se spremenila vsebnost beljakovin v živilih.
	***Na več nivojih	L3/L4 za enojni nivo L2+L5 za dvojni nivo L2+L4+L6 za trojni nivo	DA	IDEALNO ZA: torte, piškote in pice na enem ali več nivojih. Idealno za kuhanje različnih živil.
	***Z ventilatorjem	L2/L3/L4	DA	IDEALNO ZA: celega piščanca, kose piščanca, zelenjavo in pecivo na enem nivoju s kombinacijo ventilatorja in zgornjih ter spodnjih grelnih elementov.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje kosov piščanca, celih kosov mesa, rib ali gratinov. Potisnite pladenj za kapljanje pod rešetko, da zberete sokove. Na polovici predvidenega časa pečenja meso po potrebi obrnite. Ta funkcija omogoča varčevanje z energijo med kuhanjem, pri čemer je hrana sočna in mehka. OPOMBA: Ko je nastavljena želena temperatura, se pri tej funkciji temperature ne sme znižati, dokler predgretje ni končano.
	Spodnji grelnik + ventilator	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pite, quiche in tanke pice z ventilatorjem in spodnjim grelnim elementom. pomaga pri pečenju zgornjega dela s posrednim sevanjem toplote.
	*Konvencionalno	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: torte, kruh, piškote, quiche na enem nivoju z uporabo tako zgornjega kot spodnjega grelca.
	**Supergrill	L6 za tanka živila L4 za debelejša živila	NE	IDEALNO ZA: večje količine klobas, zrezkov in opečenega kruha. Vroče postane celotno območje pod elementom žara. Uporabljajte pri zaprtih vratih. Obrnite hrano na dve tretjini kuhanja (če je potrebno).
	Pica	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: vse vrste pic z ali brez predgretja pečice.

* Preskušeno v skladu z EN 60350-1 za namene deklaracije o porabi energije in energijskem razredu.

** Uporabljajte pri zaprtih vratih.

(***) Odvisno od modela pečice.

5.NAPOTKI ZA KUHANJE

5.1. SPLOŠNA TABELA KUHANJA

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju *(min)
Sladka pekarna	Majhne torte / mafini	1	Konvencio-nalno	170 °C	D	Globok pekač	L3	20–30
			Na več nivojih	155 °C			L4	30–40
			Z ventilatorjem	140 °C			L4	25–35
		2	Na več nivojih	150 °C		Globoki pekači + pekači	L2+L5	35–45
		3	Na več nivojih	145 °C		Globoki pekači + pečenje + pekači	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitne torte (Ø 26 cm)	1	Konvencio-nalno	160 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	30–40
			Na več nivojih	160 °C			L3	30–40
			Z ventilatorjem	150 °C			L2	20–30
		2	Na več nivojih	150 °C		Kovinske rešetke + pekač za torte	L1+L4	40–50
	Piškoti/krhko pecivo	1	Konvencio-nalno	150 °C	D	Globok pekač	L3	30–40
			Na več nivojih	150 °C			L3	25–35
			Z ventilatorjem	130 °C			L4	15–25
		2	Na več nivojih	140 °C		Globoki pekači + pekači	L2+L5	50–60
	Choquettes	1	Konvencio-nalno	190 °C	D	Globok pekač	L3	25–35
		2	Na več nivojih	170 °C		Globok pekač	L2+L5	35–45
	Jorkširski puding	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L3	20–30
	Španski vetrci	1	Na več nivojih	90 °C	D	Globok pekač	L4	80–100
	Makron	1	Konvencio-nalno	150 °C	D	Globok pekač	L3	15–20
	Jabolčna pita	1	Konvencio-nalno	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	70–80
		1	Z ventilatorjem	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50–70
	Tarte tatin	1	Konvencio-nalno	170 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L4	60–70
	Pite	2	Spodnji grel-nik + ventilator	180 °C	N	Kovinska rešetka + pekač za torte	L3	30–40
	Čokoladni sufle	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globlji pladenj + kalupi	L3	10–15
	Sirova torta	1	Konvencio-nalno	150 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za torte	L2	50–65
	Zamrznjeni rogljički	1	Konvencio-nalno	180 °C	D	Globok pekač	L3	20–25
		2	Na več nivojih	180 °C		Globok pekač	L2+L5	25–35
		3	Na več nivojih	160 °C		Globok pekač	L2+L4+L6	30–40
	Jabolčni zavitek, zamrznjen	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L3	30–45

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju *(min)
Kruh in ploščati kruh	Opečenec	1	Supergrill	maks	N	Kovinska rešetka	L6	8–10
	Focaccia	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L3	25–35
	Kruh, cel	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L3	30–50
Slane pite in enolončnice	Slane torte / quiche (Ø 26 cm)	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Kovinska rešetka + pekač za quiche	L1 ali L2	30–50
		2	Na več nivojih	180 °C		Kovinska rešetka + pekač za quiche	L1+L4	50–70
	Sirni sufle	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L3	20–30
	Lazanje, sveže	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	30–45
	Lazanje, zamrznjene	1	Konvencio-nalno	180 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	35–50
	Kaneloni, sveži	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	35–50
	Pečene testenine	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	25–35
Pica	Pica, sveža (pekač)	1	Konvencio-nalno	230 °C	D	Globok pekač	L2 ali L3	15–25
	Pica, sveža (pekač)	1	Pica	230 °C	N	Globok pekač	L2 ali L3	25–35
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Globoki pekači + pekači	L2+L5	30–40
	Pica, sveža (okrogla)	1	Konvencio-nalno	maks	D	Pekač	L2 ali L3	8–15
	Pica, sveža (okrogla)	1	Pica	maks	N	Pekač	L2 ali L3	10–25
		2	Na več nivojih	180 °C	D	Globoki pekači + pekači	L2+L5	30–40
	Pica, zamrznjena (tanka skorja)	1	Pica	220 °C	D	Kovinska rešetka	L3	10–15
		2	Na več nivojih	200 °C	D	Kovinske rešetke	L2+L5	15–20
		3	Na več nivojih	180 °C		Kovinske rešetke	L2+L4+L6	15–25
Meso in perutnina	Pečen cel piščanec** (1–1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Kovinska rešetka Postavite globlji pladenj na L1	L3	50–70
		1	Z ventilatorjem	200 °C	D	Globok pekač	L2	45–60
	Piščančja stegna	1	ECO	220 °C	N	Kovinska rešetka Postavite globlji pladenj na L1	L4	30–50
		1	Z ventilatorjem	190 °C	D	Globok pekač	L3	30–50
	Pečena raca**	1	ECO	220 °C	N	Kovinska rešetka Postavite globlji pladenj na L1	L3	50–70

Kategorija	Recept	Št. nivojev	Program kuhanja	T °C	Pred-gretje	Pripomoček za kuhanje	Položaj police	Čas kuhanja po predgretju *(min)
Meso in perutnina	Pečen puran**	1	ECO	220 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	50–70
		1	Z ventilatorjem	200 °C	D	Globok pekač	L2	45–60
	Svinjska rebra (1000–1200 g)	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L3	80–100
	KLOBASE	1	Supergrill	230 °C	N	Kovinska rešetka Postavite globlji pladenj na L1	L4	30–40
	Pečena govedina (500 g)	1	Konvencio-nalno	220 °C	D	Pekač	L3	20–40
	Mesna štruca (1000–1500 g)	1	Konvencio-nalno	180 °C	D	Pekač	L3	40–50
	Pečen piščanec s krompirjem	1	ECO	220 °C	N	Globok pekač	L4	55–75
		1	Z ventilatorjem	200 °C	D	Globok pekač	L2 ali L3	50–60
Ribe in morski sadeži	Morski sadeži na žaru	1	Supergrill	220 °C	N	Kovinska rešetka	L4	15–30
	Zamrznjene ribje palčke	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L3	20–25
	Ribji fileji	1	Konvencio-nalno	170 °C	D	Globok pekač	L3	10–25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka, postavite pekač na L1	L4	20–30
Zelenjava	Gratinirana zelenjava	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	25–35
	Zamrznjen pomfrit (300-500 g)	1	Na več nivojih	200 °C	D	Globok pekač	L4	25–35
	Gratiniran krompir	1	ECO	200 °C	N	Kovinska rešetka + posoda za peko v pečici	L4	25–35
	Pečen krompir	1	Konvencio-nalno	200 °C	D	Globok pekač	L4	50–60
		1	Z ventilatorjem	180 °C	D	Globok pekač	L4	20–30
Celoten meni	Kosi piščanca + jabolčna pita + pečene testenine	3	Na več nivojih	180 °C	N	Globlji pladenj + (kovinska rešetka + pekač za torte) + (kovinska rešetka + posoda za peko v pečici)	L1+L3+L5	50–60 45–55 35–45

Čas kuhanja se lahko razlikuje glede na recept in sestavine potrošnika.
*če je potrebno predgretje
** Na polovici predvidenega časa pečenja hrano po potrebi obrnite.
*** odvisno od modela pečice

OPOMBA: Za peko tort, quichev in drugih receptov, ki zahtevajo kalup ali posodo na 2 nivojih, postavite razporejeno: zgornji pekač na levo stran in spodnji pekač na desno stran.

6.NEGA IN ČIŠČENJE

6.1. SPLOŠNA PRIPOROČILA

Z rednim čiščenjem lahko podaljšate življenjsko dobo aparata. Pred ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.

- Če pečico očistite po vsaki uporabi, bo že z minimalnim čiščenjem ostajala popolnoma čista.
- Sten pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, se utegne staliti in poškodovati emajl v notranjosti.
- Da se pečica ne bi preveč umazala in da zaradi zažganih ostankov hrane ne bi oddajala dima, priporočamo, da pečice ne uporabljate pri zelo visoki temperaturi. Čas priprave hrane je bolje podaljšati in temperaturo nekoliko znižati.
- Poleg dodatne opreme, ki je priložena pečici, vam svetujemo, da uporabljate samo posodo in kalupe, odporne na zelo visoke temperature.

6.2. ČIŠČENJE PEČICE

6.2.1. NOTRANJOST PEČICE: funkcije čiščenja

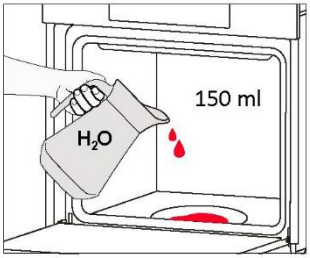
Hydroeasy

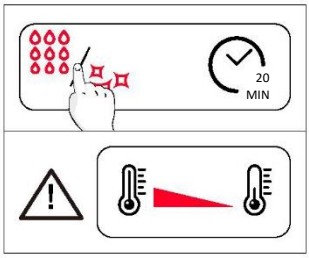
Funkcija Aquactiva je zasnovana tako, da se z lahkoto spopada z rahlo umazanijo in zagotavlja hitro ter okolju prijazno rešitev za čiščenje notranjosti pečice z močjo pare.

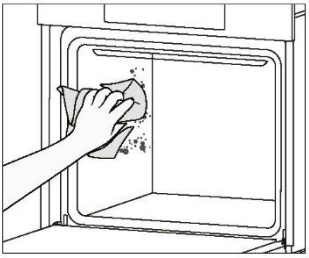
Kako deluje:

1. V spodnji relief pečice natočite 150 ml vode s kapljico tekočine za pomivanje posode.
2. Obrnite funkcijski gumb na / in gumb za temperaturo na »100 °C«. Pustite, da funkcija deluje 20 minut.
3. Po končanem čiščenju počakajte, da se pečica ohladi.
4. Ko se aparat ohladi, očistite notranje površine pečice s krpo.

OPOZORILO: Pred dotikanjem aparata se prepričajte, da je hladen. Pri vseh vročih površinah je potrebna previdnost, saj obstaja nevarnost opeklin. Uporabite destilirano ali pitno vodo. Obrišite predel za kuhanje in pustite, da se povsem posuši, da preprečite morebitno korozijo.







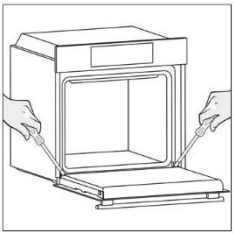
Čiščenje s katalizo

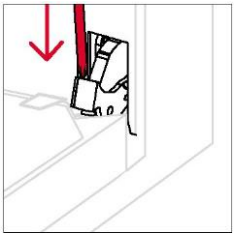
Katalitične plošče obdajajo notranjost pečice in zagotavljajo, da se vam nikoli ni treba spopadati z umazano pečico. Plošče so prevlečene s specializiranim emajlom z mikroporozno strukturo, ki dobro absorbira naškropljeno maščobo. S katalitično kemično reakcijo ob izpostavitvi visokim temperaturam učinkovito pretvorijo absorbirano maščobo v plinaste elemente.

Priporočilo: Razmislite o zamenjavi katalitičnih plošč po približno treh letih uporabe, še posebej, če pečico uporabljate dva do tri cikle kuhanja na teden. To zagotavlja optimalno delovanje in čistočo.

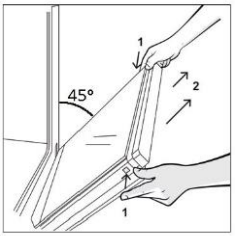
6.2.2. ZUNANJOST PEČICE: odstranitev in čiščenje steklenih vrat

1. Odprite vrata za 90°, obrnite zavihke za zaklepanje tečajev navzven od pečice.

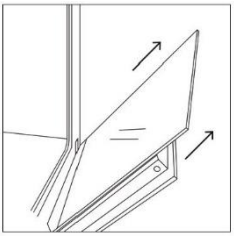




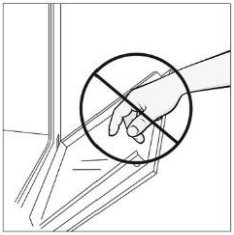
2. Vrata postavite pod kotom 45°. Hkrati pritisnite oba gumba na obeh straneh stranskih ramen vrat in jih povlecite proti sebi, da odstranite pokrov zgornjih stekel vrat.



3. Zelo previdno odstranite steklo pečice, najprej notranje. Med postopkom trdno držite steklo z obema rokama in ga položite na oblazinjeno ravno površino (npr. na tkanino).



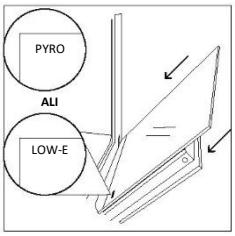
4. **OPOZORILO:** Zunanjega stekla ni mogoče odstraniti.



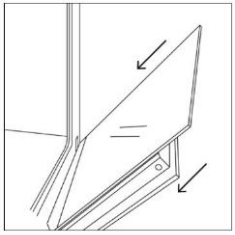
5. Očistite steklo z mehko krpo in ustreznim čistilnim sredstvom.



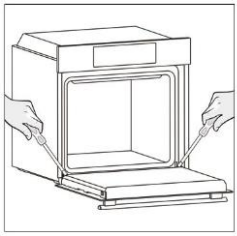
6. Vstavite steklene plošče in se prepričajte, da je oznaka »LOW-E/PYRO« pravilno berljiva in nameščena na spodnji levi strani vrat, v bližini levega tečaja. Tako bo natisnjena etiketa na prvem steklu ostala na notranji strani vrat.

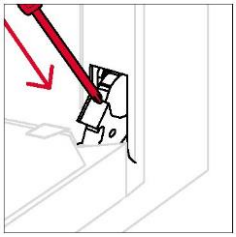


7. Ponovno pritrdite zgornji pokrov stekla vrat tako, da ga potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika obeh stranskih gumbov.



8. Nato vrnite vrata v položaj 90° in zavrtite jezičke za zaklepanje tečajev navznoter proti notranjosti pečice.





6.3. ČIŠČENJE DODATKOV

Poskrbite, da boste dodatke po vsaki uporabi temeljito očistili in jih posušili z brisačo. V primeru obstojnih ostankov razmislite o namakanju dodatkov v milnici približno 30 minut, preden jih ponovno operete.

ČIŠČENJE STRANSKIH STOJAL:

- **Model s 6 nivoji**
  1. Stranska stojala odstranite tako, da jih povlečete v smeri puščic.
  2. Stojala pomijte v pomivalnem stroju ali pa z mokro gobico, pri čemer poskrbite, da jih po pomivanju posušite.
  3. Stojala po čiščenju namestite v obratnem vrstnem redu.







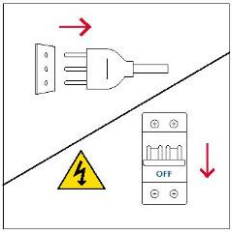
6.4. VZDRŽEVANJE

ZAMENJAVA DELOV

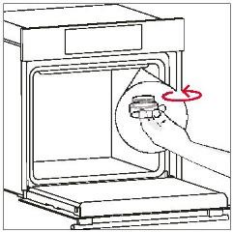
Zamenjava žarnice na vrhu:

1. Izklopite pečico iz električnega napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrovček ter staro žarnico zamenjajte z novo žarnico istega tipa.
3. Ko zamenjate okvarjeno žarnico, postavite stekleni pokrovček spet na svoje mesto.

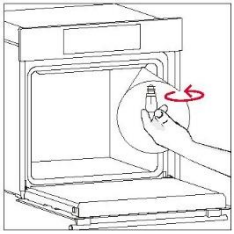
1. korak



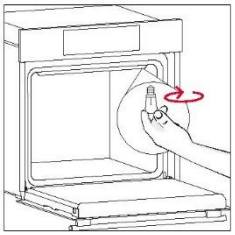
2. korak



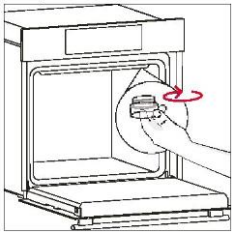
3. korak



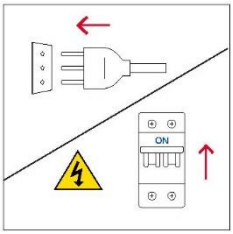
4. korak



5. korak



6. korak

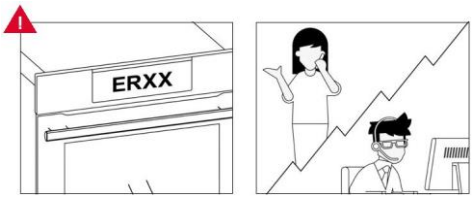


Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energetske učinkovitosti G (luč)

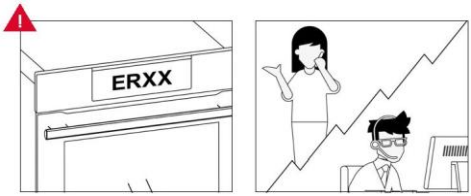
7.ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če med uporabo pečice pride do napake, se na zaslonu prikaže koda »ER«, ki ji sledita dve številki, ki označujeta napako. Pečico izklopite in odklopite iz napajanja, počakajte nekaj minut, nato pa jo ponovno priklopite.
Če napaka izgine, lahko nadaljujete z uporabo pečice. V nasprotnem primeru pokličite službo za pomoč strankam in sporočite kodo (ERXX), ki jo vidite na zaslonu.

Napaka



Dim



8.VAROVANJE OKOLJA IN ODSTRANJEVANJE

8.1. ODSTRANJEVANJE APARATA

Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO vsebuje onesnaževalne snovi (ki lahko negativno vplivajo na okolje) in osnovne elemente (ki jih je mogoče ponovno uporabiti).



Pomembno je, da je OEEO obdelana s posebnimi postopki za pravilno odstranjevanje in odlaganje onesnaževal ter predelavo vseh materialov.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo zgolj nekaj osnovnih pravil:

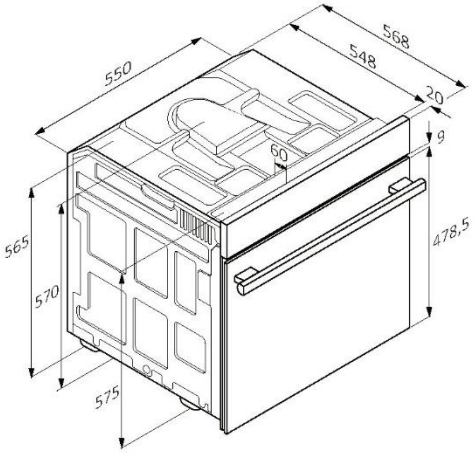
- z OEEO ne smete ravnati kot z gospodinjskimi odpadki;
- OEEO je treba odpeljati v posebne zbirne centre, ki jih upravlja mestni svet ali registrirano podjetje.

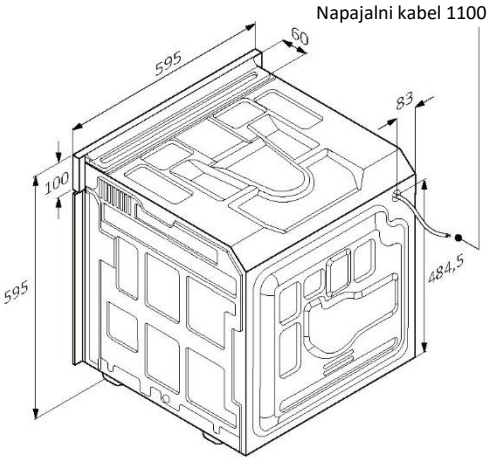
V več državah imajo urejen prevzem kosovnih odpadkov iz gospodinjstev. Ob nakupu novega aparata lahko starega oddate prodajalcu, ki ga je dolžan brezplačno prevzeti po načelu »staro za novo«, če je nova oprema enake vrste in ima enake funkcije kot stara.

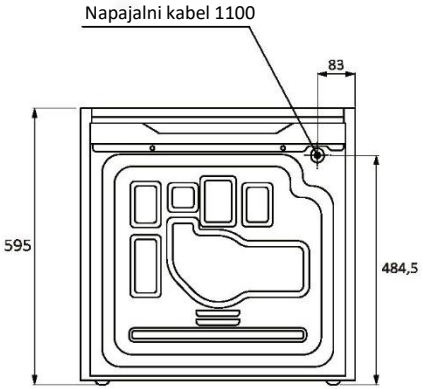
8.2. VAROVANJE IN SPOŠTOVANJE OKOLJA

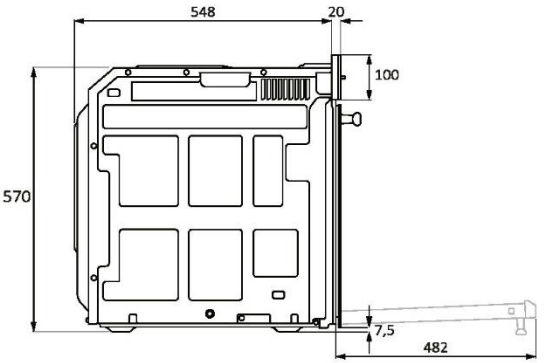
Če je le mogoče, se izognite predgretju pečice in pečico kar se da napolnite z živili.
Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici.
Tesnila naj bodo čista, da se prepreči kakršno koli razprševanje toplote zunaj prostora pečice. Če imate pogodbo z dobaviteljem elektrike z dvema tarifama, boste s programom »kuhanje z zakasnitvijo« lažje privarčevali, saj lahko postopek kuhanja zamaknete v časovno obdobje nižje tarife.

9.VGRADNJA

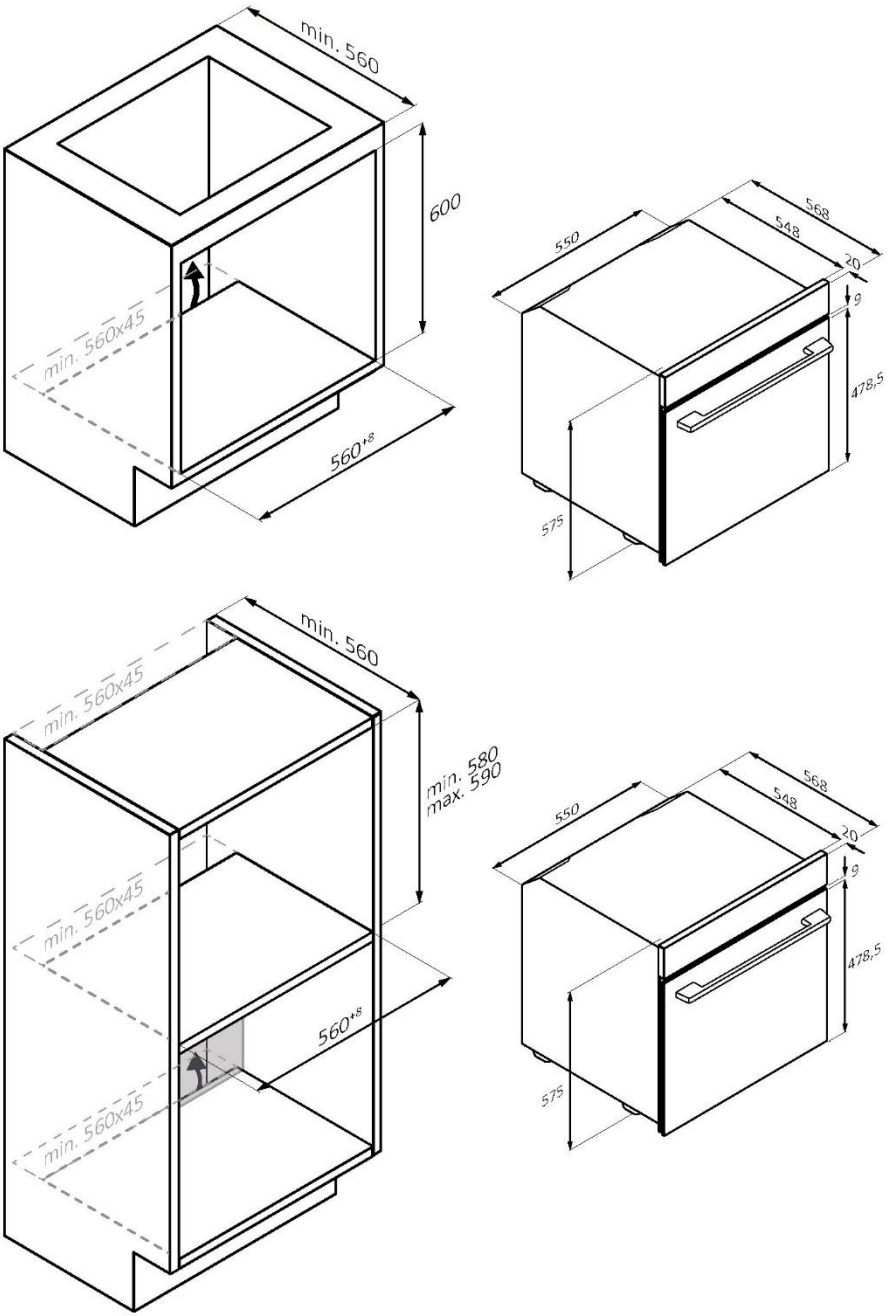




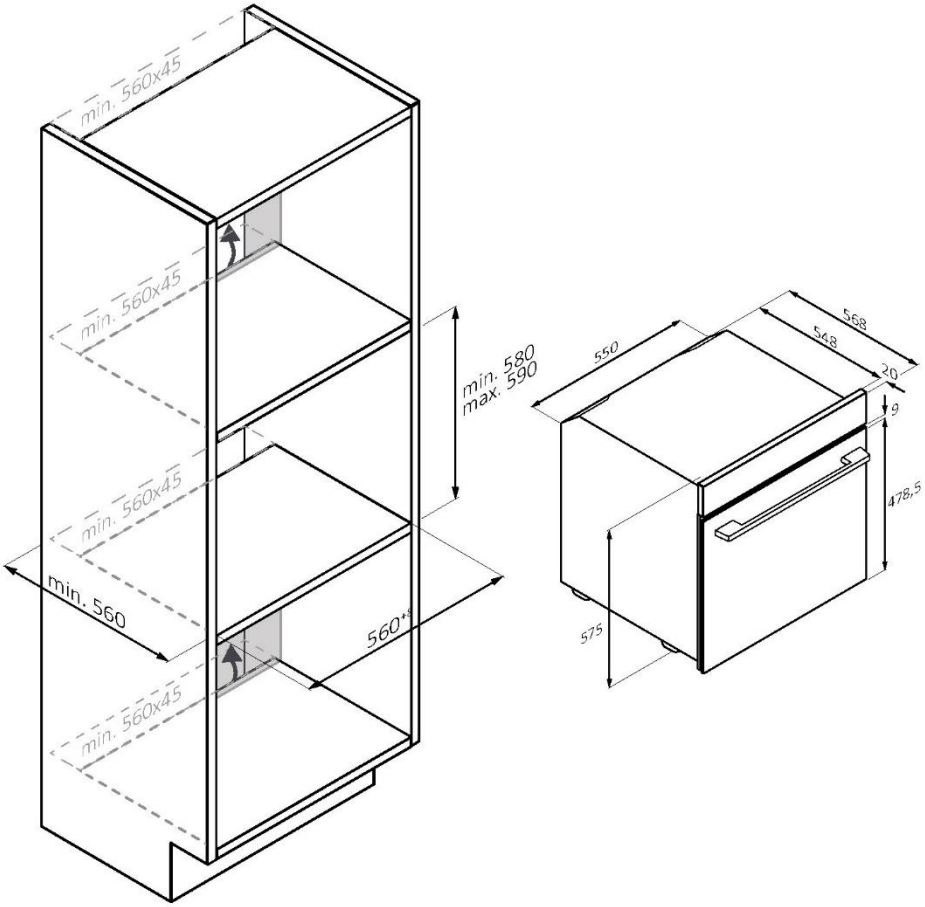




mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

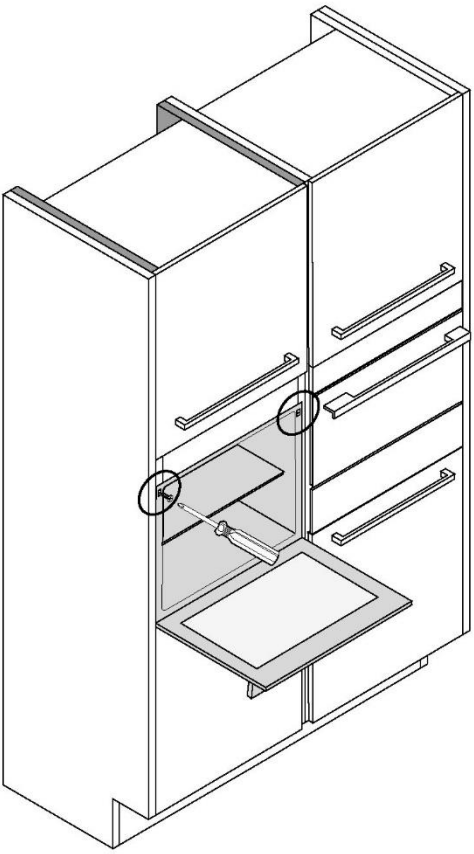
mm

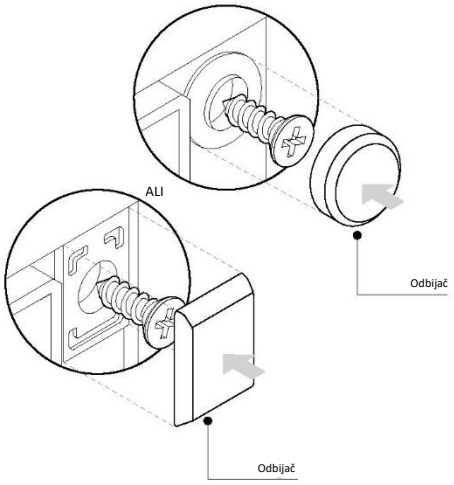


*

SL Če ima pohištvo dno na zadnjem delu,
naredite odprtino za napajalni kabel.

mm





mm

DOBRO DOŠLI

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Da biste bili bezbedni i dobili najbolje rezultate, pročitajte pažljivo ovo uputstvo, uključujući bezbednosna uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Pre ugradnje pećnice obratite pažnju na serijski broj koji će vam možda biti potreban za popravke. Proverite da li su prilikom transporta nastala oštećenja i pre upotrebe se obratite serviseru ako niste sigurni. Čuvajte materijale za pakovanje dalje od dece.

NAPOMENA: Imajte na umu da funkcije i dodatna oprema pećnice mogu da se razlikuju u zavisnosti od modela koji ste kupili.

SADRŽAJ

1. BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

2. UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. Pregled proizvoda

2.2. Dodatna oprema

2.3. Kontrolni panel

3. PRE POČETKA

3.1. Informacije vezane za početak

3.2. Prva upotreba

3.3. Preliminarno čišćenje

4. RAD PROIZVODA

4.1. Kako proizvod rad

4.2. Funkcije kuvanja

4.2.1. Standardne funkcije

5. SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. Opšta tabela kuvanja

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. Opšte preporuke

6.2. Čišćenje pećnice

6.2.1. Unutrašnjost pećnice: funkcije čišćenja

6.2.2. Spoljašnjost pećnice: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

6.3. Čišćenje dodatne opreme

6.4. Održavanje

7. REŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

9. UGRADNJA

1.BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

OPŠTA UPOZORENJA

- Nemojte koristiti parni čistač radi čišćenja.
- Uređaj postaje vruć tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejne elemente unutar pećnice.

Koristiti u skladu sa namenjenom upotrebom

- Koristite pećnicu samo u predviđene namene, odnosno samo za kuvanje hrane. Svaka druga upotreba, na primer kao izvor toplote, smatra se nepravilnom i stoga opasnom. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilne, netačne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja korišćenja

- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili sa nedostatkom iskustva i znanja, osim ako imaju nadzor ili su dobili uputstva u vezi sa upotrebom uređaja od osobe odgovorne za njihovu bezbednost.

  Deca treba da budu pod nadzorom kako biste osigurali da se ne igraju sa uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni delovi mogu postati vrući tokom upotrebe. Držati dalje od male dece.

UPOZORENJA O UGRADNJI

- Pećnica može da se nalazi visoko u elementu ili ispod radne ploče.
  Pre pričvršćivanja, morate da obezbedite dobru ventilaciju u prostoru pećnice kako biste omogućili pravilan protok svežeg vazduha potrebnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore navedene na ilustracijama u skladu sa tipom ugradnje. Uvek pričvrstite pećnicu za kuhinjske elemente koristeći priložene zavrtnje.
- Nisu potrebne dodatne operacije/podešavanja da bi uređaj radio na nominalnoj frekvenciji.
- Uređaj ne sme da se ugrađuje iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
- Tokom ugradnje pećnicu treba isključiti iz električnog napajanja.
- Ako je potrebna pomoć proizvođača za otklanjanje kvarova nastalih usled nepravilne instalacije, ta pomoć nije pokrivena garancijom. Moraju se poštovati uputstva za ugradnju za stručno kvalifikovano osoblje.
- Nepravilna ugradnja može naneti povrede ljudima i životinjama ili izazvati materijalnu štetu. Proizvođač se ne smatra odgovornim za takvu štetu ili povredu.
- Ugradnju mora da obavlja kvalifikovani tehničar koji mora da poznaje i poštuje zakone koji su na snazi u zemlji ugradnje i uputstva proizvođača.
- Nakon raspakivanja uređaja, uvek proverite da nije oštećen, u slučaju problema kontaktirajte korisničku službu pre ugradnje i ne priključujte na napajanje.
- Uklonite ambalažni materijal pre upotrebe uređaja.
- Tokom ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomeranje pećnice.
- Nameštaj u koji se obavlja ugradnja i susedni nameštaj moraju da izdrže temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tokom ugradnje kako bi se izbegle posekotine.
- Nemojte ugrađivati proizvod na otvorenim mestima izloženim atmosferskim agensima.

- Ovaj uređaj je dizajniran da se koristi na visini nižoj od 2000 m.
- Uklonite zaštitne folije i reklamne nalepnice s prednje površine pećnice pre prve upotrebe.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

- Utičnica mora da bude odgovarajuća za opterećenje naznačeno na oznaci i mora da ima povezano i funkcionalno uzemljenje. Provodnik uzemljenja je žuto-zelene boje. Ovu operaciju treba da sprovede odgovarajuće kvalifikovani stručnjak.

  Priključivanje na izvor napajanja može da se izvrši pomoću utikača ili fiksnog ožičenja postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa odvajanjem kontakata u skladu sa zahtevima za prednapon kategorije III, između uređaja i izvora napajanja koji može da podnese maksimalno povezano opterećenje i koji je u skladu sa važećim zakonima. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalifikovanog električara da zameni utičnicu drugim odgovarajućim tipom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa trenutnim propisima zemlje u kojoj se uređaj ugrađuje.

  Prekidač ne bi trebalo da prekida vod žuto-zelenog kabla uzemljenja. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za povezivanje treba da budu lako dostupni kada je uređaj ugrađen.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.
- Za sve popravke, obratite se isključivo Odeljenju brige o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih delova.
- Isključite uređaj iz električne mreže pre nego što vršite bilo kakve radove ili održavanje na njemu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu da biste sprečili mogućnost strujnog udara.
- Pećnica mora da se isključi pre uklanjanja uklonjivih delova. Nakon čišćenja, ponovo ih sastavite u skladu sa uputstvima.

- Upotreba bilo kog električnog uređaja podrazumeva poštovanje nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabl za napajanje da biste isključili uređaj iz izvora napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili nogama;
  - uopšteno se ne preporučuje upotreba adaptera, višestrukih utičnica i produžnih kablova;
  - u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga.
- **NAPOMENA:** s obzirom da pećnica može zahtevati održavanje, preporučuje se da imate na raspolaganju drugu zidnu utičnicu kako bi pećnica mogla da se priključi na nju ako se ukloni iz prostora u koji je ugrađena.
- Svaka popravka, ugradnja i održavanje koje nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvodna kompanija ovim izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za direktnu ili indirektnu štetu prouzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravkama. Pored toga, nije odgovoran za štete prouzrokovane odsustvom ili prekidom sistema uzemljenja (npr. strujni udar).
- **OPREZ:** da bi se izbegla opasnost usled nenamernog resetovanja termičkog osigurača, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko eksternog uređaja za uključivanje, kao što je tajmer, niti da bude povezan na strujno kolo koje se redovno uključuje i isključuje od strane glavnog izvora.
- Uređaj nije dizajniran da se aktivira spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

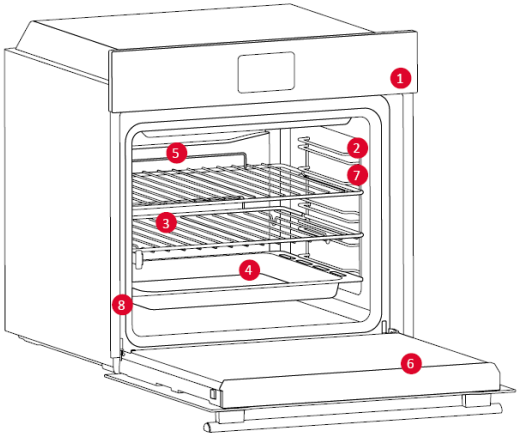
- Posuda za kapanje sakuplja ostatke koji kaplju tokom kuvanja.
- Kada postavljate Airfry pleh ili rešetku na bočne police, uverite se da je kraći deo bočne strane (između graničnika i kraja) usmeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima dekorativnu metalnu šipku, obratite pažnju da je postavite prema spoljnoj strani pećnice tako da

logotip brenda bude vidljiv i čitljiv. Za ispravno postavljanje pogledajte i sliku u odeljku Dodatna oprema u ovom uputstvu za upotrebu.

- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Koristite samo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovu pećnicu.
- Tokom kuvanja može doći do kondenzacije vlage u šupljini pećnice ili na staklu vrata. To je normalna pojava. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja napajanja pre nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada pećnica dostigne temperaturu kuvanja.
- Povrće kuvajte u posudi sa poklopcem umesto u otvorenom plehu.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u pećnici nakon kuvanja duže od 15/20 minuta.
- Dugotrajan nestanak napajanja tokom faze kuvanja može da dovede do kvara monitora. U tom slučaju kontaktirajte korisničku službu.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. Aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita u direktnom kontaktu sa vrućim emajlom dovodi do rizika od topljenja i oštećivanja emajla u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Nikada ne skidajte zaptivač sa vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Nemojte dopunjavati dno šupljine vodom tokom kuvanja ili dok je pećnica vruća.
- Za pravilnu upotrebu pećnice, preporučuje se da hrana ne dodiruje rešetke i plehove, već treba da koristite papir za pećnicu i/ ili specijalne posude.
- Operite svu dodatnu opremu pre prve upotrebe rastvorom tople vode i tečnosti za pranje sudova.

2.UVODNE INFORMACIJE O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA

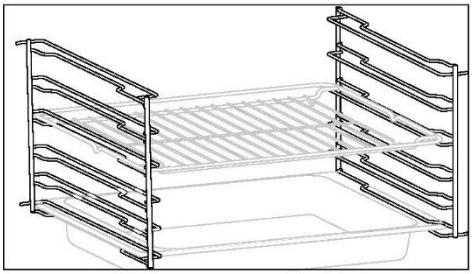


1. Kontrolni panel
2. Položaji polica
   (bočna žičana rešetka, ako je deo opreme)
3. Metalne rešetke
4. Pleh
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako su deo opreme: samo za ravnu šupljinu)
8. Serijski broj i QR kod

Napišite ovde svoj serijski broj za buduću referencu.

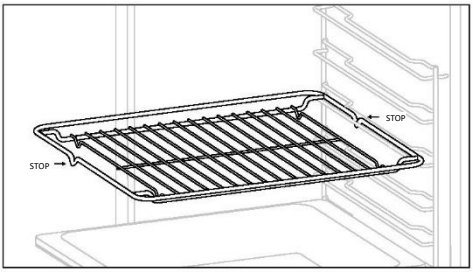
2.2. DODATNA OPREMA

Bočne žičane rešetke (samo ako su deo opreme*)



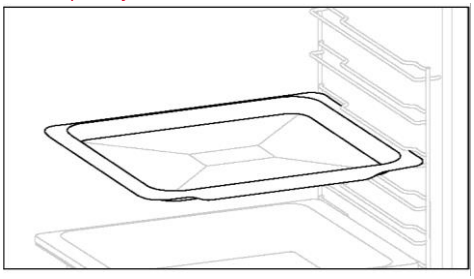
Postavljene na obe strane unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke su dizajnirane za postavljanje pleha za pečenje i rešetki tokom kuvanja.

Metalna rešetka



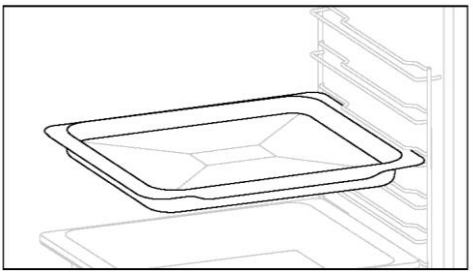
Metalna rešetka u pećnici je uklonjiva, podesiva polica koja podržava posuđe, obezbeđuje ravnomerno kuvanje i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje tanjira i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuvanja.

Pleh za pečenje



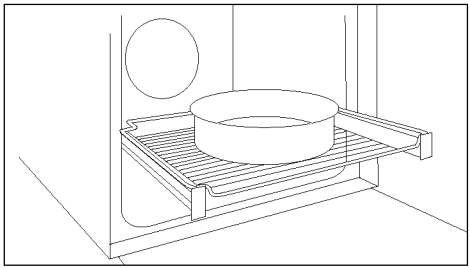
Pleh za pečenje je idealan za postizanje ravnomernog potamnjivanja sa donje strane, što ga čini savršenim za kolače i peciva zbog svog plitkog, ravnog dizajna. Pored toga, ako se postavi ispod rešetke za kuvanje može pomoći u sakupljanju curenja i sprečava prljanje pećnice.

Dublji pleh



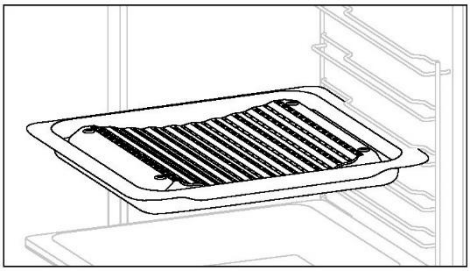
Dublji pleh je idealan za recepte prema kojima se dodaju tečnosti ili slojevi, kao što su đuveč ili pečenja. Njegova dubina je posebno dizajnirana da osigura željenu ujednačenost hrane pripremljene u njemu.

Teleskopske vođice



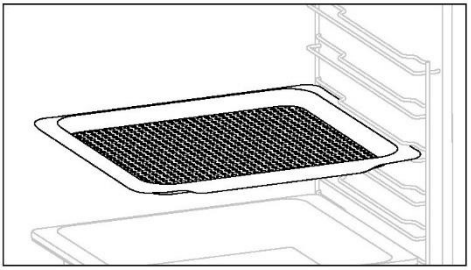
Teleskopske šine pećnice su police koje se mogu produžiti, što olakšava postavljanje ili uklanjanje predmeta, bez potrebe da se dosegne duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju bezbednost, stabilnost i mogu se podesiti na različitim nivoima.

Dvostruki pleh – režim PARA (samo ako je deo opreme*)



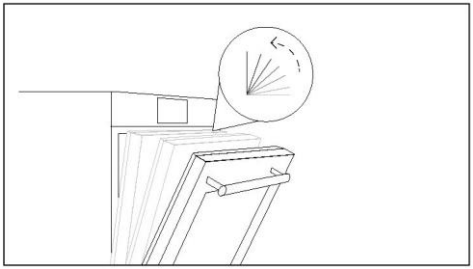
Konkavni oblik omogućava pravilnu cirkulaciju vlage koja nastaje tokom kuvanja, održavajući stopu vlažnosti hrane visokom. U zavisnosti od količine vode nasute u pleh, postići će se suvlje ili „vlažnije“ kuvanje.

Airfry pleh (samo ako je deo opreme*)



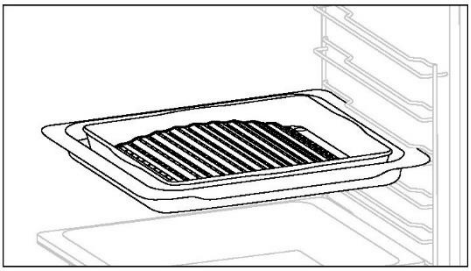
Airfry pleh obezbeđuje da vruć vazduh ravnomerno i trodimenzionalno dođe do hrane, čime se dobija hrskavija spoljašnjost uz održavanje mekoće unutra. Pleh za pečenje se može opciono postaviti na L1 za sakupljanje sokova ili mrvica poha.

Šarke za lagano zatvaranje/otvaranje (samo ako su deo opreme*)



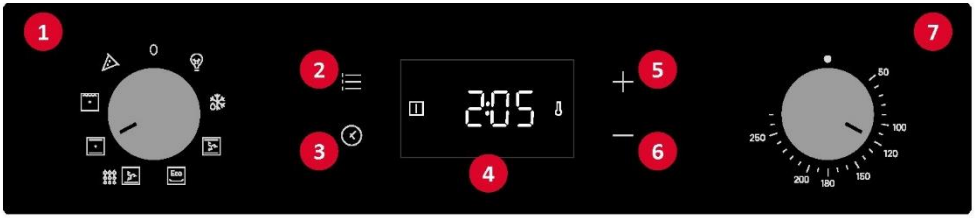
Šarke za lagano otvaranje i zatvaranje kontrolišu kretanje vrata i obezbeđuju lagano pomeranje sprečavajući lupanje.

Dvostruki pleh – režim roštilja (samo ako je deo opreme*)



Konveksni oblik je pogodan za pravljenje roštilja u pećnici na visokoj temperaturi (220°), omogućavajući rezultat roštiljanja čak i kod kuće sa malo dima zahvaljujući dejstvu ceđenja masti na dno posude.

2.3. KONTROLNI PANEL



Funkcije i rangiranje funkcija mogu se menjati u zavisnosti od modela.

1. Dugme birača funkcije
2. Glavni meni
3. Tajmer
4. LED displej
5. Dugme plus (+)
6. Dugme minus (-)
7. Dugme birača temperature

GLAVNE FUNKCIJE

Displej ima 3 glavne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
☰	**Glavni meni**	Pritisnite jednom da biste aktivirali opciju „Zaključano za decu“, dva puta da biste pristupili opciji „Doba dana“, tri puta za jačinu alarma i četiri puta za režim podešavanja osvetljenosti.
◷	**Meni tajmera**	Pritisnite jednom za trajanje kuvanja, dva puta za minutni podsetnik
+ −	**+/-**	Pritisnite ovu dugmad da biste povećali/smanjili vrednosti ili da biste aktivirali/deaktivirali neku funkciju u režimu podešavanja. Držite „+“ tokom 5 sekundi da biste na displeju aktivirali opciju „Doba dana“.

3.PRE POČETKA

3.1. INFORMACIJE VEZANE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primetiti dim. Ne brinite, pre upotrebe pećnice samo sačekajte da se dim raščisti.

Kako funkcioniše osvetljenje

Pećnica je osvetljena pomoću jedne ili više sijalica, koje se obično aktiviraju svaki put kada počne funkcija kuvanja.

Kako funkcioniše ventilator za hlađenje

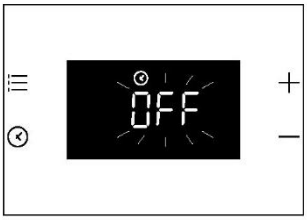
Ventilator za hlađenje je služi za raspršivanje toplote, sprečavanje pregrevanja pećnice i okoline, kao i za zaštitu kuhinjskih aparata od uticaja visokih temperatura. On radi tokom i nakon ciklusa kuvanja u zavisnosti od unutrašnje temperaturu pećnice.

Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara blago zujanje ili brujanje. Takođe, možete primetiti protok toplog vazduha koji izlazi iz proreza između vrata pećnice i kontrolnog panela.

3.2. PRVA UPOTREBA

Kada se uređaj prvi put uključi, početni korak je podešavanje vremena.

PODEŠAVANJE VREMENA: Na displeju će se prikazati „OFF“. Pritisnite „+“ da biste podesili trenutni sat. Sačekajte 5 sekundi za potvrdu.

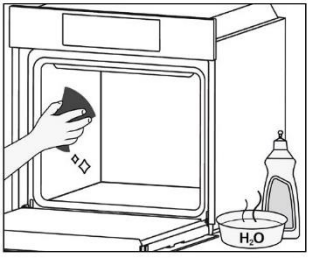


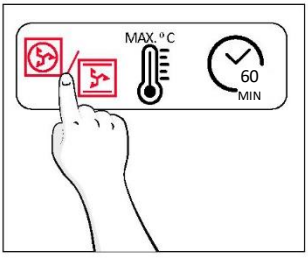


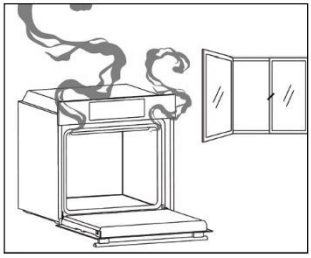


3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu pre prve upotrebe. Obrišite spoljne površine vlažnom mekom krpom. Operite svu dodatnu opremu i obrišite unutrašnjost pećnice rastvorom tople vode i tečnosti za pranje. Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenu oko 1 sat, to će ukloniti sve preostale mirise novog uređaja.





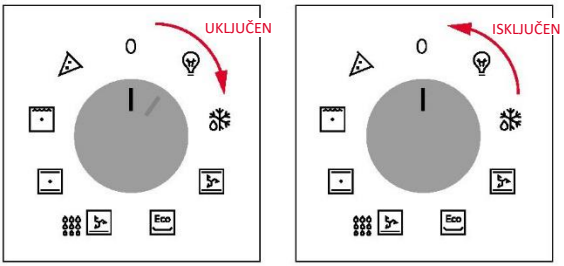


4.RAD PROIZVODA

4.1. KAKO PROIZVOD RAD

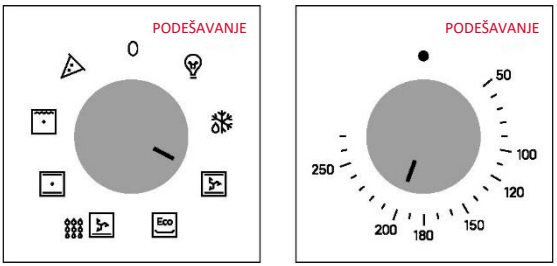
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Da biste uključili pećnicu, okrenite funkcijsko dugme (u smeru kazaljke na satu/suprotno od kazaljke na satu) i izaberite program. Da biste je ISKLJUČILI, podesite funkcijsko dugme u položaj „0“.



PODEŠAVANJE PROGRAMA KUVANJA

Okrenite funkcijsko dugme da biste izabrali željeni program i okrenite dugme za izbor temperature da biste podesili temperaturu.



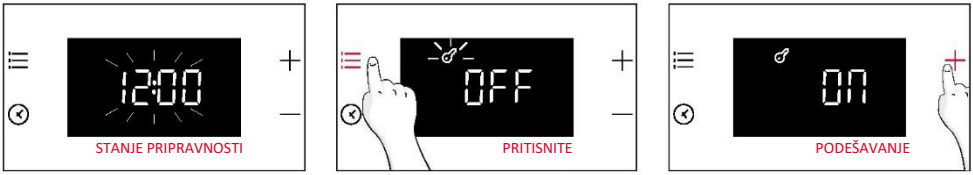
GLAVNI MENI

Pristupite glavnom meniju pritiskom na dugme ☰. Da biste ušli dodirnite ☰ onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

ZAKLJUČANO ZA DECU

Ova funkcija vam omogućava da zaključate displej kako biste sprečili neželjenu upotrebu od strane maloletnika.
Da biste aktivirali zaključavanje ekrana, pritisnite „Glavni meni“ jednom, a zatim pritisnite „+“ da biste potvrdili funkciju.
Da biste deaktivirali zaključavanje, pritisnite „Glavni meni“, a zatim pritisnite „-“.

Aktiviranje



Deaktiviranje



PODEŠAVANJE SATA

Omogućava promenu doba dana.
Pritisnite ☰ da biste ušli u glavni meni. Dodirnite ☰ onoliko puta (x2) koliko vam je potrebno da izaberete „Vreme dana“. Zatim koristite „+/-“ da biste podesili vrednost. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite glavi meni ☰ jednom.

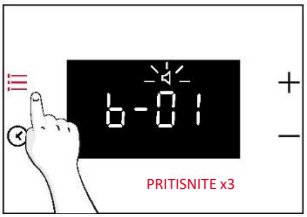


NAPOMENA: pećnica je podrazumevano podešena na režim „24h“. Da biste se prebacili u režim „12h“, držite pritisnut „+“ 5 sekundi. Učinite isto da biste se vratili u režim „24h“.

JAČINA ZVUKA ALARMA

Omogućava promenu jačine tona upozorenja.

Pritisnite ☰ da biste ušli u glavni meni. Dodirnite onoliko puta (x3) koliko je potrebno da izaberete „Jačina zvuka alarma“. Na displeju će se pojaviti „b-01“. Brojevi predstavljaju nivo jačine zvuka koji se može uređivati pomoću „+/-“. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite meni ☰ jednom.



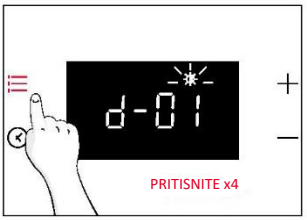




OSVETLJENOST DISPLEJA

Omogućava promenu osvetljenosti displeja pećnice.

Pritisnite ☰ da biste ušli u glavni meni. Dodirnite onoliko puta (x4) koliko vam je potrebno da izaberete „Osvetljenost ekrana“. Na displeju će se pojaviti „d-01“. Brojevi predstavljaju nivo intenziteta osvetljenosti koji se može uređivati pomoću „+/-“. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite meni ☰ jednom.







MENI TAJMERA

Pristupite meniju tajmera pritiskom na dugme . Da biste ušli dodirnite onoliko puta koliko je potrebno da biste ušli u sledeća podešavanja:

TRAJANJE KUVANJA

Omogućava podešavanje unapred vremena kuvanja potrebnog za izabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni tajmera. Zatim koristite „+/-“ da biste podesili vrednost. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite „Meni tajmera“.



Odbrojavanje počinje kada je tajmer podešen. Tokom faze kuvanja moguće je promeniti vrednost trajanja unošenjem u režim „Trajanje kuvanja“ i korišćenjem „+/-“. Kada istekne vreme trajanja, na ekranu će se prikazati „End“.

Da biste zaustavili Trajanje kuvanja, držite dugme tajmera 3 sekunde ili resetujte vrednost tajmera pomoću „-“.

Kada je kuvanje završeno:

1. Na displeju se prikazuje „End“, ton upozorenja će se emitovati 30 sekundi ako se ne otkaže.
2. Pritisnite dugme „Tajmer“ da biste otkazali ton upozorenja. „End“ će nestati sa displeja i umesto toga će se prikazati trenutno vreme.

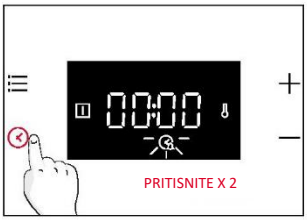
UPOZORENJE: Pećnica je sada u ručnom režimu rada, funkciju pećnice i komutator termostata takođe treba isključiti. U suprotnom, pećnica će početi da se zagreva.

NAPOMENA: Zvuk upozorenja će biti isključen bilo kojim pritiskom na dugme osim dugmeta tajmera , pri čemu će „End“ ostati na displeju, a pećnica neće raditi.

MINUTNI PODSETNIK

Omogućava korišćenje pećnice kao budilnika.

AKTIVACIJA: pritisnite da biste ušli u meni tajmera. Dodirnite onoliko puta (x2) koliko vam je potrebno da izaberete „Minutni podsetnik“. Zatim koristite „+/-“ da biste podesili vrednost. Da biste potvrdili, sačekajte 5 sekundi ili pritisnite „Meni tajmera“.







Kada se odbrojavanje završi:

1. Ikona alarma treperi na displeju i proizvodi se ton zvučnog signala koji traje 30 sekundi ako se ne otkaže.
2. Pritisnite bilo koje dugme da biste otkazali ton alarma. Trenutno vreme će biti prikazano na displeju. Pećnica će raditi sve dok se levo dugme ne okrene u položaj 0.

Da biste zaustavili Minutni podsetnik držite dugme tajmera 3 sekunde ili resetujte vrednost pomoću „-“.

INDIKACIJA STATUSA KOMUTATORA PEĆNICE

Birač funkcije kuvanja:

Kada je birač funkcije kuvanja pećnice okrenut u bilo koji od položaja „ON“, na displeju se pojavljuje ikona (funkcija kuvanja UKLJUČENA).

Birač temperature:

Kad god je temperatura pećnice niža od podešene temperature, na displeju se pojavljuje ikona (termostat UKLJUČEN).

4.2. FUNKCIJE KUVANJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije koje zahtevaju predgrevanje, uverite se da je tokom ove faze sav dodatni pribor uklonjen. Sledite uputstva iz tabele ispod za ono što se odnosi na predgrevanje.
„DA“ znači da je potrebno predgrevanje; „NE“ znači da se predgrevanje ne preporučuje i da se hrana mora umetnuti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	Predloženi položaj police	Predgrevanje	Predlozi
	Odmrzavanje		NE	Ventilator cirkuliše vazduh sobne temperature oko zamrznute hrane, omogućavajući joj da se polako odmrzne bez promene sadržaja proteina u hrani.
	***Više nivoa	L3/L4 za jedan nivo L2+L5 za dva nivoa L2+L4+L6 za tri nivoa	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pice na jednom ili više nivoa. Idealno za kuvanje različitih namirnica.
	***Pomoću ventilatora	L2/L3/L4	DA	IDEALNO ZA: celo pile, komade piletine, povrće i peciva na jednom nivou koristeći kombinaciju ventilatora sa gornjim i donjim grejnim elementima.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuvanje komada piletine, celih komada mesa, ribe ili gratiniranje. Gurnite posudu za kapanje ispod police da biste sakupili sokove. Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno. Ova funkcija omogućava uštedu energije tokom kuvanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. NAPOMENA: Nakon podešavanja željene temperature, u ovoj funkciji podešavanje temperature ne bi trebalo da se smanjuje dok se predgrevanje ne završi.
	Donje grejanje + ventilator	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: pite, kiševe i tanke pice sa ventilatorom i donjim zagrevanjem. Pomaže u kuvanju gornjeg dela indirektno izračenom toplotom.
	*Konvekcija	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: kolače, hleb, kekse, kiševe na jednom nivou koristeći i gornje i donje grejanje.
	**Supergrill	L6 za ređu hranu L4 za gušću hranu	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odrezaka i tost hleba. Celo područje ispod roštilja postaje vruće. Koristite sa zatvorenim vratima. Skuvajte hranu tako da bude dve trećine spremna (ako je neophodno).
	Pica	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: sve vrste pica sa ili bez zagrevanja pećnice.

*Testirano u skladu sa EN 60350-1 koji se koristi za deklaraciju o potrošnji energije i definisanje energetske klase.

**Koristite sa zatvorenim vratima.

(***) U zavisnosti od modela pećnice.

5.SMERNICE ZA KUVANJE

5.1. OPŠTA TABELA KUVANJA

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja *(min)
Slatka peciva	Sitni kolači /mafini	1	Konvekcija	170 °C	Da	Dublji pleh	L3	20-30
			Više nivoa	155 °C			L4	30-40
			Pomoću ventilatora	140 °C			L4	25-35
		2	Više nivoa	150 °C		Dublji pleh + pleh za pečenje	L2+L5	35-45
		3	Više nivoa	145 °C		Dublji pleh + pleh za pečenje + pleh za pečenje	L2+L4+L6	40-50
	Vazdušasti kolači (26 cm Ø)	1	Konvekcija	160 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30-40
			Više nivoa	160 °C			L3	30-40
			Pomoću ventilatora	150 °C			L2	20-30
		2	Više nivoa	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L1+L4	40-50
	Keksi/kolačići	1	Konvekcija	150 °C	Da	Dublji pleh	L3	30-40
			Više nivoa	150 °C			L3	25-35
			Pomoću ventilatora	130 °C			L4	15-25
		2	Više nivoa	140 °C		Dublji pleh + pleh za pečenje	L2+L5	50-60
	Kroketi	1	Konvekcija	190 °C	Da	Dublji pleh	L3	25-35
		2	Više nivoa	170 °C		Dublji pleh	L2+L5	35-45
	Jorkširski puding	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L3	20-30
	Puslice	1	Više nivoa	90 °C	Da	Dublji pleh	L4	80-100
	Makaronsi	1	Konvekcija	150 °C	Da	Dublji pleh	L3	15-20
	Pita od jabuka	1	Konvekcija	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	70-80
		1	Pomoću ventilatora	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-70
	Tart tatin	1	Konvekcija	170 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	60-70
	Tartovi	2	Donje grejanje + ventilator	180 °C	Ne	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	30-40
	Čokoladni sufle	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh + kalupi	L3	10-15
	Čizkejk	1	Konvekcija	150 °C	Da	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50-65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcija	180 °C	Da	Dublji pleh	L3	20-25
		2	Više nivoa	180 °C		Dublji pleh	L2+L5	25-35
		3	Više nivoa	160 °C		Dublji pleh	L2+L4+L6	30-40
	Štrudla, smrznuta	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L3	30-45

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja *(min)
Hleb i lepinja	Tost hleb	1	Supergrill	Maks.	Ne	Metalna rešetka	L6	8-10
	Fokača	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L3	25-35
	Hleb, ceo	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L3	30-50
Slane pite i musake	Slani kolači / kiševi (26 cm Ø)	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1 ili L2	30-50
		2	Više nivoa	180 °C		Metalna rešetka + Pleh za kiš	L1+L4	50-70
	Sufle od sira	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L3	20-30
	Lazanje, sveže	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	30-45
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcija	180 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	35-50
	Kaneloni, sveži	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	35-50
	Pečena testenina	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	25-35
Pica	Pica, sveža (pleh)	1	Konvekcija	230 °C	Da	Dublji pleh	L2 ili L3	15-25
	Pica, sveža (pleh)	1	Pica	230 °C	Ne	Dublji pleh	L2 ili L3	25-35
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Dublje + plehovi za pečenje	L2+L5	30-40
	Pica, sveža (okrugla)	1	Konvekcija	Maks.	Da	Pleh za pečenje	L2 ili L3	8-15
	Pica, sveža (okrugla)	1	Pica	Maks.	Ne	Pleh za pečenje	L2 ili L3	10-25
		2	Više nivoa	180 °C	Da	Dublje + plehovi za pečenje	L2+L5	30-40
	Pica, smrznuta (tanka kora)	1	Pica	220 °C	Da	Metalna rešetka	L3	10-15
		2	Više nivoa	200 °C	Da	Metalne rešetke	L2+L5	15-20
		3	Više nivoa	180 °C		Metalne rešetke	L2+L4+L6	15-25
Meso i živina	Pečeno celo pile** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite dublji pleh na L1	L3	50-70
		1	Pomoću ventilatora	200 °C	Da	Dublji pleh	L2	45-60
	Pileći batak i karabatak	1	ECO	220 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite dublji pleh na L1	L4	30-50
		1	Pomoću ventilatora	190 °C	Da	Dublji pleh	L3	30-50
	Pečena patka**	1	ECO	220 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite dublji pleh na L1	L3	50-70

Kategorija	Recept	Br. nivoa	Program kuvanja	T °C	Predgre-vanje	Pribor za kuvanje	Položaj police	Vreme kuvanja nakon predgrevanja *(min)
Meso i živina	Pečena ćurka**	1	ECO	220 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	50-70
		1	Pomoću ventilatora	200 °C	Da	Dublji pleh	L2	45-60
	Svinjska rebra (1000-1200g)	1	Konvekcija	200 °C	Da	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L3	80-100
	Kobasice**	1	Supergrill	230 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite dublji pleh na L1	L4	30-40
	Pečena govedina (500g)	1	Konvekcija	220 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	20-40
	Mesna vekna (1000-1500g)	1	Konvekcija	180 °C	Da	Pleh za pečenje	L3	40-50
	Pečena piletina sa krompirom	1	ECO	220 °C	Ne	Dublji pleh	L4	55-75
		1	Pomoću ventilatora	200 °C	Da	Dublji pleh	L2 ili L3	50-60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi sa roštilja	1	Supergrill	220 °C	Ne	Metalna rešetka	L4	15-30
	Smrznuti riblji štapići	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L3	20-25
	Riblji file	1	Konvekcija	170 °C	Da	Dublji pleh	L3	10-25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka Postavite pleh za pečenje na L1	L4	20-30
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	25-35
	Zamrznuti pomfrit (300-500g)	1	Više nivoa	200 °C	Da	Dublji pleh	L4	25-35
	Gratinirani krompir	1	ECO	200 °C	Ne	Metalna rešetka + posuda za pečenje	L4	25-35
	Pečeni krompir	1	Konvekcija	200 °C	Da	Dublji pleh	L4	50-60
		1	Pomoću ventilatora	180 °C	Da	Dublji pleh	L4	20-30
Kompletan meni	Komadi piletine + pita od jabuka + pečena testenina	3	Više nivoa	180 °C	Ne	Dublji pleh + (metalna rešetka + kalup za kolače) + (metalna rešetka + posuda za pečenje)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od recepta i sastojaka.
* Ako je potrebno predgrevanje
**Okrenite hranu na drugu stranu na pola kuvanja ako je potrebno.
*** Zavisi od modela pećnice

NAPOMENA: Za pečenje kolača, pita i drugih recepata koji zahtevaju kalup ili posudu na 2 nivoa, postavite na sledeći način: gornji pleh na levu stranu, a donji pleh na desnu stranu.

6.ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPŠTE PREPORUKE

Redovno čišćenje može produžiti radni vek uređaja. Sačekajte da se pećnica ohladi pre obavljanja ručnog čišćenja.

- Nakon svake upotrebe pećnice, minimalno čišćenje će pomoći da pećnica bude savršeno čista.
- Nemojte oblagati zidove pećnice aluminijumskom folijom ili zaštitom za jednokratnu upotrebu dostupnom u prodavnicama. U slučaju da aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštita dođe u direktan kontakt sa vrućim emajlom, postoji rizik od topljenja i propadanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste sprečili preterano prljanje pećnice što može dovesti do stvaranja dima jakog mirisa, preporučujemo da pećnicu ne koristite na veoma visokim temperaturama. Bolje je da produžite vreme pečenja i malo smanjite temperaturu.
- Pored dodatne opreme koja se isporučuje sa pećnicom, savetujemo vam da koristite samo posuđe i kalupe za pečenje otporne na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

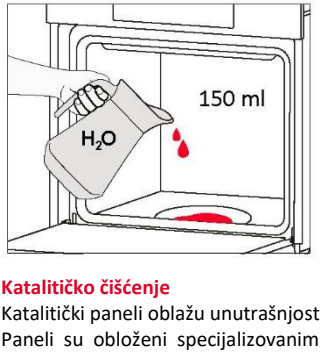
Hydroeasy

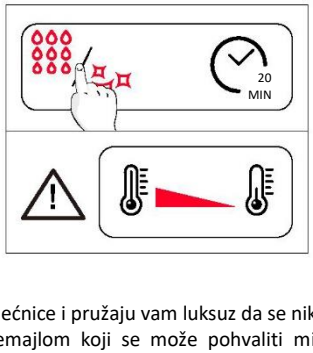
Funkcija Aquactiva je dizajnirana da se bez napora uhvati u koštac sa laganom zaprljanošću i pruži brzo i ekološki prihvatljivo rešenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare.

Kako funkcioniše:

1. Sipajte 150 ml vode s kapljicom tečnosti za pranje posuđa u donji deo pećnice.
2. Uključite funkcionalno dugme na / i dugme za temperaturu na „100 °C“. Funkcija će raditi 20 minuta.
3. Na kraju postupka čišćenja, pustite pećnicu da se ohladi.
4. Kada se uređaj ohladi, očistite unutrašnje površine pećnice krpom.

UPOZORENJE: Proverite da li je uređaj ohlađen pre nego što ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji rizik od opekotina. Koristite destilovanu ili pijaću vodu. Obrišite odeljak za kuvanje i neka se dobro osuši kako bi se izbegla eventualna korozija.







Katalitičko čišćenje

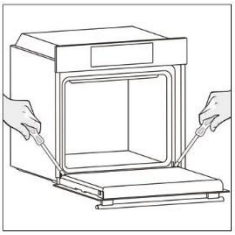
Katalitički paneli oblažu unutrašnjost pećnice i pružaju vam luksuz da se nikada ne borite sa prljavom pećnicom. Paneli su obloženi specijalizovanim emajlom koji se može pohvaliti mikroporoznom strukturom koja dobro apsorbuje mast koja prska.

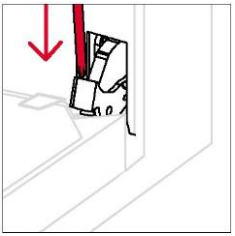
Katalitičkom hemijskom reakcijom oni efikasno pretvaraju apsorbovanu mast u gasovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.

Preporuka: Razmislite o zameni katalitičkih panela nakon približno tri godine korišćenja, posebno ako koristite pećnicu dva do tri ciklusa kuvanja nedeljno. Time se obezbeđuju optimalne performanse i čistoća.

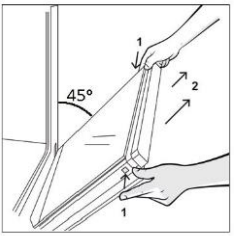
6.2.2. SPOLJAŠNJOST PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Otvorite vrata za 90°, okrenite jezičke za zaključavanje šarki iz pećnice prema spolja.

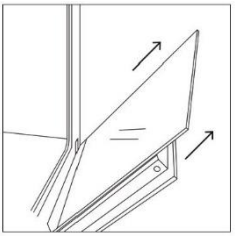




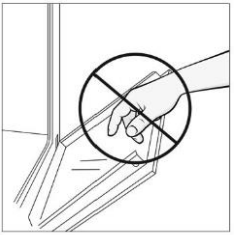
2. Postavite vrata na 45°. Istovremeno pritisnite dva dugmeta sa obe strane bočnih strana vrata i povucite prema sebi da biste uklonili poklopac gornjih stakala.



3. Veoma pažljivo uklonite staklo pećnice, počevši od unutrašnjeg. Tokom postupka, čvrsto držite staklo obema rukama i stavite ga na mekanu ravnu površinu (npr. na tkaninu).



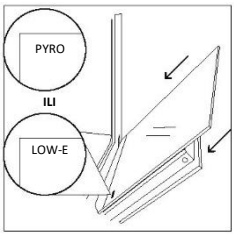
4. **UPOZORENJE:** Spoljašnje staklo se ne može ukloniti.



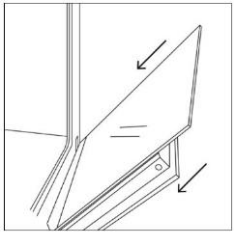
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



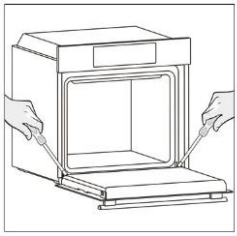
6. Umetnite staklene ploče, vodeći računa da oznaka „LOW-E/PYRO“ bude ispravno čitljiva i postavljena na donjoj levoj strani vrata, u blizini leve šarke. Na taj način će štampana etiketa na prvom staklu ostati na unutrašnjoj strani vrata.

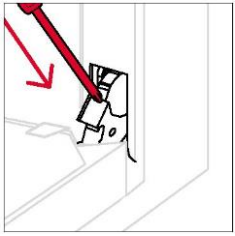


7. Ponovo pričvrstite poklopac vrata gornjeg stakla tako što ćete ga gurati prema unutra dok ne čujete klik dva bočna dugmeta.



8. Zatim vratite vrata na 90° i okrenite jezičke za zaključavanje šarki prema unutrašnjosti pećnice.



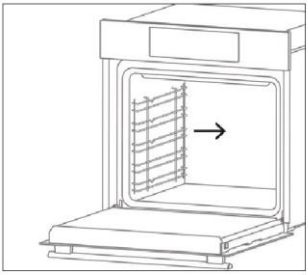


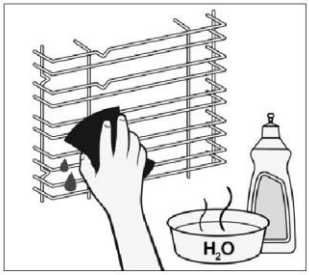
6.3. ČIŠĆENJE DODATNE OPREME

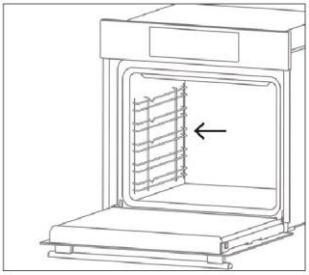
Obavezno temeljno očistite dodatnu opremu nakon svake upotrebe i osušite je peškirom. Za tvrdokorne naslage, natopite dodatnu opremu u mešavini vode i sapuna oko 30 minuta pre nego što je ponovo operete.

ČIŠĆENJE BOČNIH NOSAČA:

- **Model sa 6 nivoa**
  1. Uklonite bočne nosače povlačenjem u pravcu strelica.
  2. Da biste očistili žičane nosače, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili koristite vlažni sunđer i obavezno ih posle osušite.
  3. Nakon procesa čišćenja, postavite žičane nosače obrnutim redosledom.







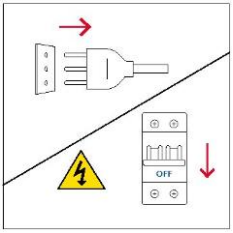
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMENA KOMPONENTI

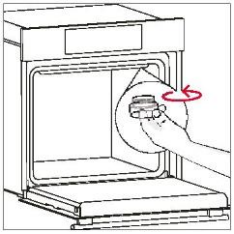
Zamena sijalice na vrhu:

1. Isključite pećnicu iz mrežnog napajanja.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite sijalicu i zamenite je novom sijalicom istog tipa.
3. Kada zamenite neispravnu sijalicu, vratite stakleni poklopac.

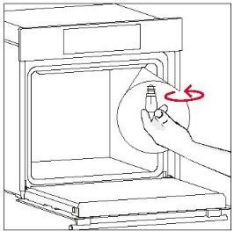
1. korak



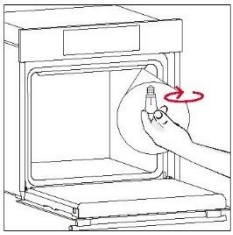
2. korak



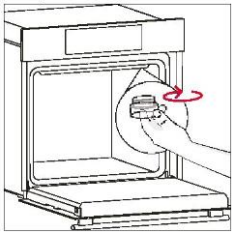
3. korak



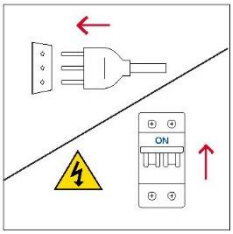
4. korak



5. korak



6. korak

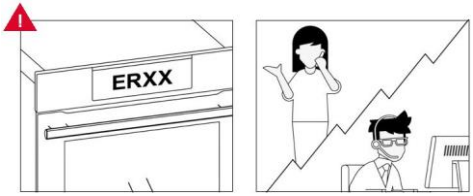


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svetlosti energetske efikasnosti klase G (lampa)

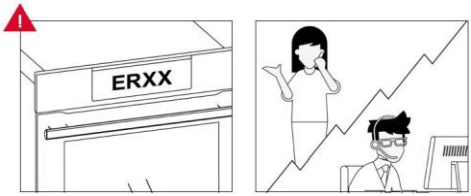
7.REŠAVANJE PROBLEMA

Ako se tokom upotrebe pećnice pojavi greška, na displeju će se prikazati kod „ER“ i dve cifre, koje će identifikovati grešku. Nastavite tako što ćete isključiti pećnicu i iskopčati je iz napajanja, sačekati nekoliko minuta, a zatim je ponovo priključiti. Ako greška nestane, možete nastaviti sa korišćenjem pećnice. Ako se to ne desi, pozovite korisničku službu i navedite kod (ERXX) koju vidite na displeju.

Greška



Dim



8.ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE I ODLAGANJE NA OTPAD

8.1. ODLAGANJE UREĐAJA NA OTPAD

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU u pogledu električnih i elektronskih uređaja (EE). EE otpad sadrži i zagađujuće supstance (koje mogu negativno da utiču na životnu sredinu) i osnovne elemente (koji mogu ponovo da se koriste).



Važno je da se EE otpad podvrgne određenoj obradi kako bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili svi materijali.

Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da EE ne postane ekološki problem; neophodno je pratiti nekoliko osnovnih pravila:

- EE ne treba tretirati kao kućni otpad;
- EE treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.

U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti dostupno za velike EE. Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji ga mora besplatno prihvatiti kao jednokratno, sve dok je uređaj ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

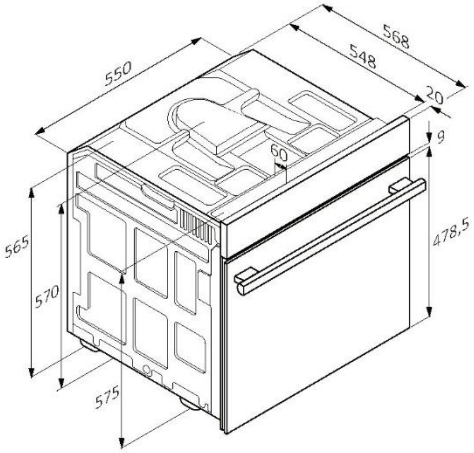
8.2. UŠTEDA I ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

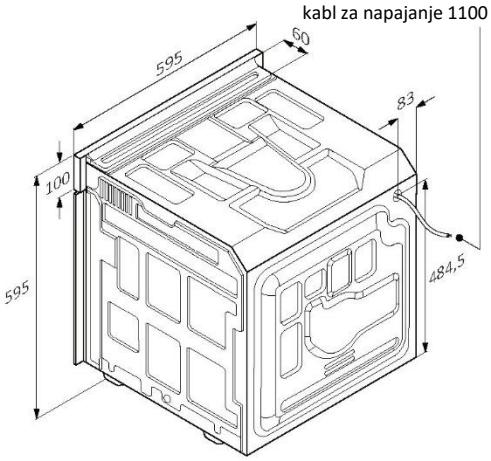
Kada je to moguće, izbegavajte predgrevanje pećnice i uvek pokušajte da je napunite.

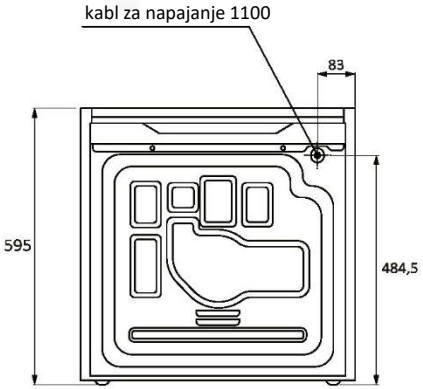
Otvarajte vrata pećnice što je ređe moguće jer se toplota iz šupljine raspršuje svaki put kada se otvore. Da biste značajno uštedeli energiju, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta pre planiranog kraja kuvanja i koristite preostalu toplotu koju pećnica nastavlja da stvara.

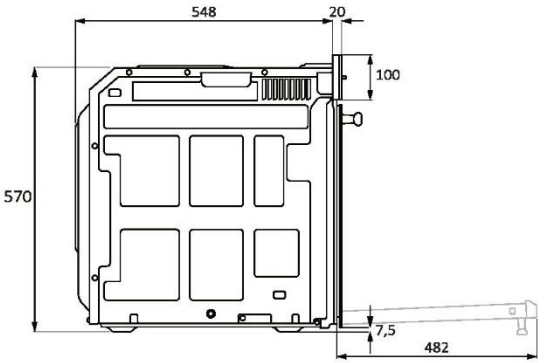
Održavajte zaptivke čistim i ispravnim kako biste izbegli bilo kakvo raspršivanje toplote van šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji sa satnom tarifom, program „odloženog kuvanja“ olakšava uštedu energije tako što pomera proces kuvanja na početak vremenskog perioda sa nižom tarifom.

9.UGRADNJA

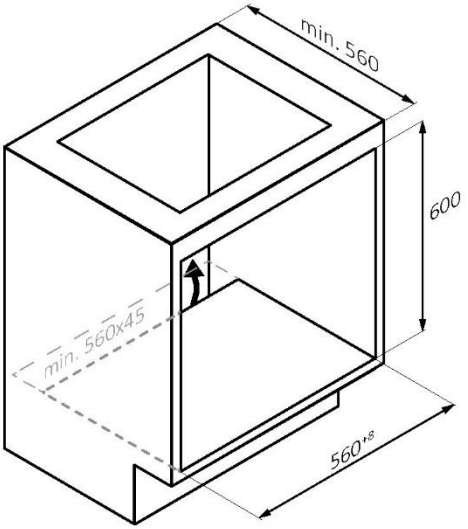


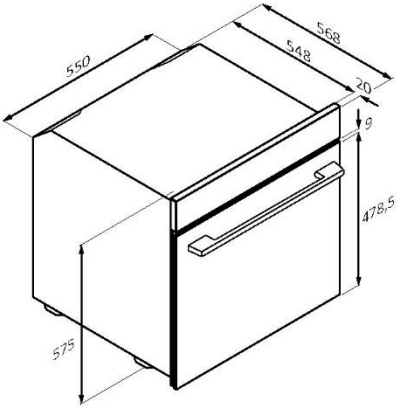


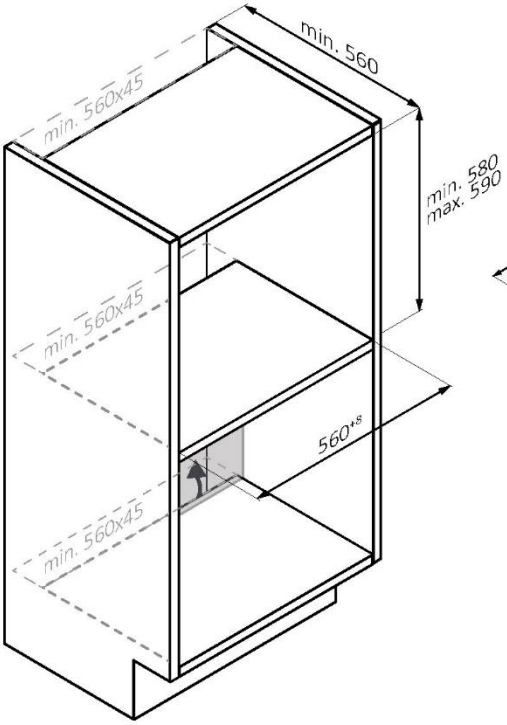


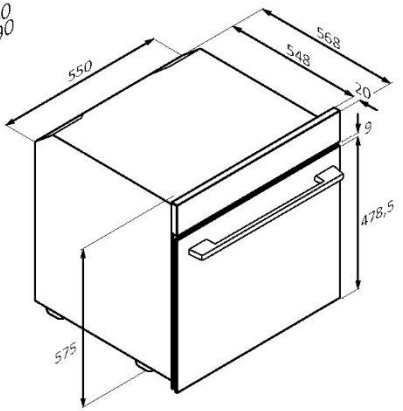


mm

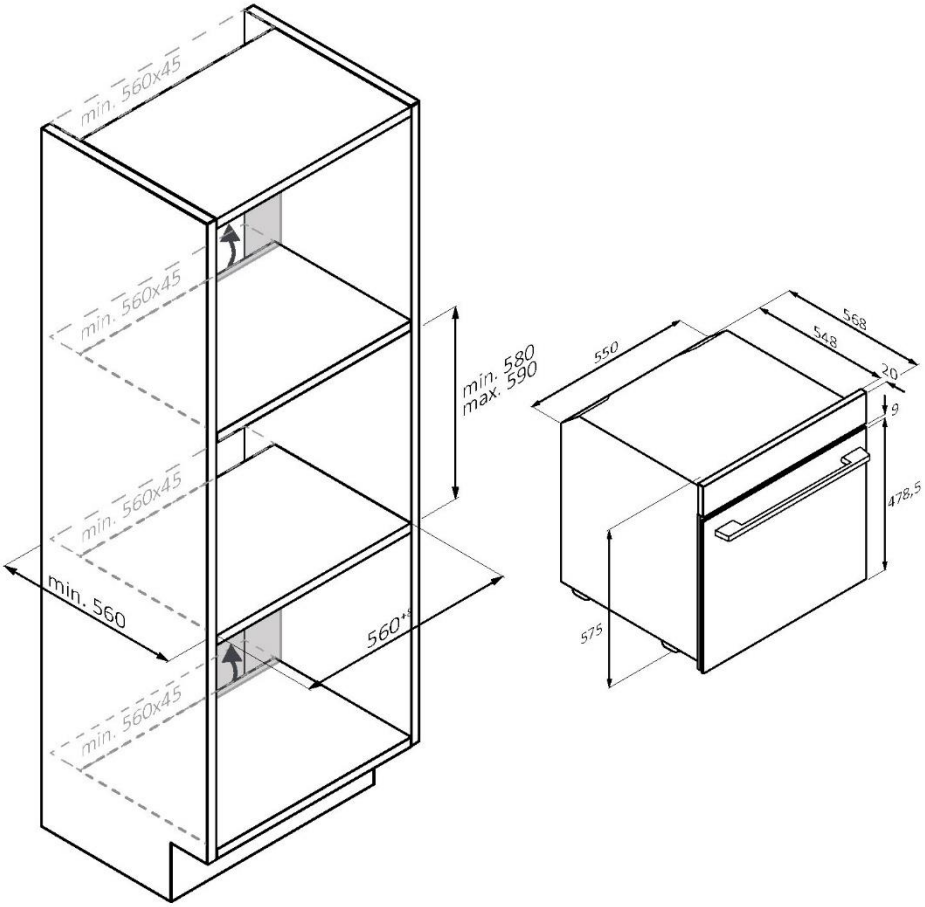

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

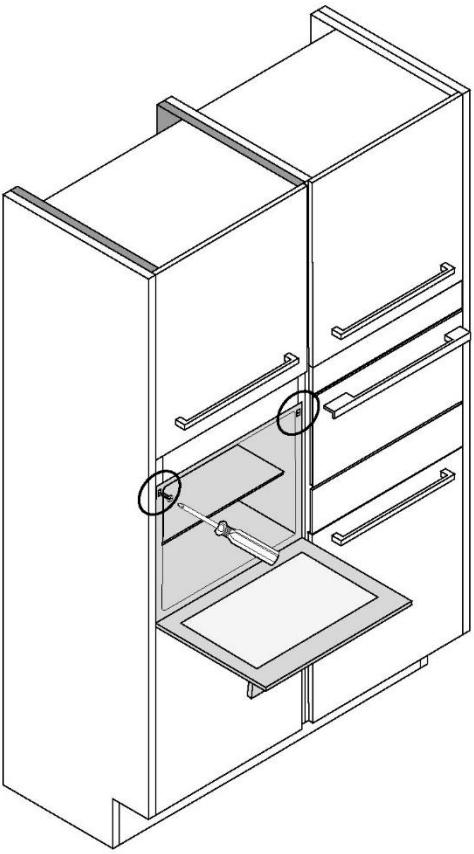
mm

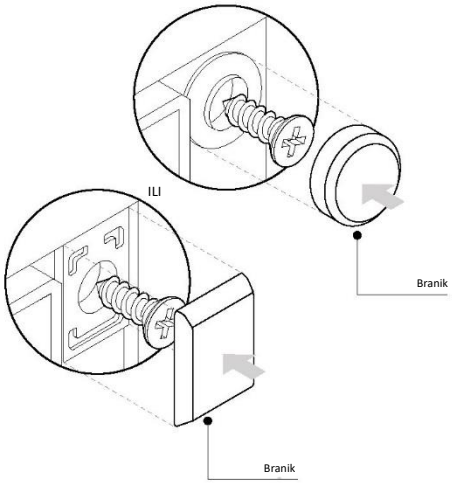


*

SR Ako je nameštaj prekriven dnom na zadnjem delu, obezbedite otvor za sprovođenje kabla za napajanje.

mm





mm

SVEIKI

Dėkojame, kad pasirinkote mūsų gaminį. Kad užtikrintumėte savo saugą ir pasiektumėte geriausių rezultatų, atidžiai perskaitykite šį vadovą, taip pat saugos instrukcijas, ir išsaugokite ateičiai.

Prieš montuodami orkaitę, atkreipkite dėmesį į serijos numerį, kurio gali prireikti remontui. Patikrinkite, ar nėra transportuojant atsiradusių pažeidimų, ir, jei nesate tikri, prieš naudodami pasitarkite su techniku. Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

PASTABA. Atkreipkite dėmesį, kad orkaitės funkcijos ir priedai gali skirtis priklausomai nuo įsigyto modelio.

SANTRAUKA

1. SAUGOS INFORMACIJA

2. GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. Gaminio apžvalga

2.2. Priedai

2.3. Valdymo skydelis

3. PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. Informacija pradedant

3.2. Pirmas naudojimas

3.3. Parengiamieji valymo darbai

4. GAMINIO VEIKIMAS

4.1. Kaip gaminys veikia

4.2. Maisto ruošos funkcijos

4.2.1. Standartinės funkcijos

5. MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. Bendroji maisto ruošos lentelė

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. Bendrosios rekomendacijos

6.2. Orkaitės valymas

6.2.1. Orkaitės viduje: valymo funkcijos

6.2.2. Orkaitės išorė: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

6.3. Priedų valymas

6.4. Priežiūra

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

8. APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

9. ĮRENGIMAS

1.SAUGOS INFORMACIJA

BENDRIEJI ĮSPĖJIMAI

- Valydami nenaudokite garinių valymo prietaisų.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais orkaitės viduje.

Naudokite pagal numatytą paskirtį

- Orkaitę naudokite tik pagal paskirtį, t. y. tik maistui ruošti; naudojant bet kokiais kitais tikslais, pvz., kaip šilumos šaltinį, toks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas negali būti laikomas atsakingu už žalą, patirtą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai arba nepagrįstai.

Naudojimo apribojimai

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir tvarkyti šio prietaiso.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūri arba duoda nurodymus, kaip naudotis prietaisu.
  Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su prietaisu.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų. Jaunesni nei 8 metų vaikai, jei jie neprižiūrimi, negali artintis prie prietaiso.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Naudojant pasiekiamos dalys gali įkaisti. Maži vaikai nuo prietaiso turi būti laikomi atokiu atstumu.

ĮSPĖJIMAI DĖL ĮRENGIMO

- Orkaitę galima statyti aukštai kolonoje arba po stalviršiu.
  Prieš pritvirtindami orkaitės skyriuje turite užtikrinti gerą ventiliaciją, kad tinkamai cirkuliuotų grynas oras, reikalingas vidinėms dalims atvėsinti ir apsaugoti. Padarykite iliustracijose pagal tvirtinimo tipą nurodytas angas. Orkaitę prie įrengimų visada tvirtinkite kartu su prietaisu pateiktais varžtais.
- Norint naudoti prietaisą vardiniais dažniais, nereikia atlikti jokių papildomų veiksmų ar nustatyti nuostatų.
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad neperkaistų.
- Montuojama orkaitė turi būti atjungta nuo elektros maitinimo tinklo.
- Jei reikia gamintojo pagalbos pašalinant dėl netinkamo įrengimo atsiradusias triktis, šiems pagalbos darbams garantija netaikoma. Reikia vadovautis kvalifikuotų specialistų pateiktų nurodymų.
- Netinkamai įrengus galima sužaloti arba sužeisti žmones, gyvūnus arba pažeisti daiktus. Gamintojas už šiuos sužalojimus ar sužeidimus negali būti laikomas atsakingu.
- Montavimo darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas, išmanantis tos šalies, kurioje atliekami įrengimo darbai, galiojančius įstatymus ir jų laikytis, taip pat laikytis gamintojo instrukcijų.
- Išpakavę prietaisą visada patikrinkite, ar jis nepažeistas, o jei kilo problemų, prieš įrengdami kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą ir neprijunkite prietaiso prie maitinimo šaltinio.
- Prieš naudodami prietaisą, nuimkite pakavimo medžiagą.
- Montuodami orkaitės nekelkite ir neneškite į kitą vietą laikydami už durelių rankenos.
- Baldai, kuriuose montuojama, ir gretimi baldai turi būti atsparūs 95 °C temperatūrai.
- Montuojant rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, kad neįsipjautumėte.

- Gaminio neįrenkite atviroje aplinkoje, neapsaugotoje nuo atmosferos veiksnių.
- Šis prietaisas pritaikytas naudoti mažesniame nei 2000 m aukštyje.
- Prieš naudodami pirmą kartą nuimkite apsaugines plėveles ir reklaminius lipdukus nuo priekinio orkaitės paviršiaus.

ELEKTROS ĮSPĖJIMAI

- Lizdas turi atitikti etiketėje nurodytą apkrovą, o jo įžeminimo kontaktas prijungtas ir veikiantis. Įžeminimo laidas yra geltonai žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti tinkamos kvalifikacijos specialistas.
  Prijungti prie maitinimo šaltinio galima kištuku arba neatjungiamais laidais, tarp prietaiso ir maitinimo šaltinio, galinčio atlaikyti maksimalią prijungtą apkrovą ir atitinkančio taikomus teisės aktus, įrengiant daugiapolį pertraukiklį, kurio kontaktai būtų atskirti laikantis III kategorijos viršįtampio reikalavimų. Jei lizdas ir prietaiso kištukas nesuderinami, paprašykite kvalifikuoto elektriko pakeisti lizdą kitu tinkamo tipo lizdu. Kištukas ir lizdas turi atitikti esamas šalies, kurioje įrengiama, normas.
  Geltonai žalias įžeminimo kabelis negali būti pertrauktas naudojant pertraukiklį. Prietaisą įrengus, prijungti naudojamas lizdas arba daugiapolis pertraukiklis turi būti lengvai pasiekiamas.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Dėl remonto darbų kreipkitės tik į klientų aptarnavimo skyrių ir paprašykite originalių atsarginių dalių.
- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso darbus ar priežiūros darbus atjunkite nuo elektros tinklo.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS.** Prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte galimų elektros smūgių.
- Prieš išimant išimamas dalis, orkaitė turi būti išjungta. Išvalę šias dalis įstatykite atgal, kaip nurodyta instrukcijoje.

- Naudojant bet kokius elektros prietaisus, reikia laikytis tam tikrų pagrindinių taisyklių:
  - norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo lizdo, netraukite už maitinimo kabelio;
  - nelieskite prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis ar kojomis;
  - apskritai naudoti adapterių, kelių lizdų ir ilginamųjų kabelių nerekomenduojama;
  - gedimo ir (arba) prasto veikimo atveju prietaisą išjunkite ir jo nenaudokite.
- **PASTABA.** Gali tekti atlikti orkaitės priežiūros darbus, todėl rekomenduojama pasirūpinti kitu sieniniu lizdu, kad orkaitę perkėlus iš jos montavimo vietos prietaisą būtų galima prijungti prie šio lizdo.
- Netinkamai atlikus bet kokius remonto, montavimo ir priežiūros darbus, naudotojui gali kilti didelis pavojus.
- Gamybos įmonė pareiškia, kad neprisiima atsakomybės už tiesioginę ar netiesioginę žalą, atsiradusią dėl netinkamai atliktų montavimo, priežiūros ar remonto darbų. Taip pat įmonė nebus atsakinga už žalą, atsiradusią nesant įžeminimo sistemos arba pertraukus šios sistemos darbą (pvz., dėl elektros smūgio).
- **DĖMESIO.** Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungiklio nustatymo iš naujo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį perjungiklį, pvz., laikmatį, arba prijungus prie grandinės, kurią reguliariai įjungia ir išjungia bendroji elektros energijos sistema.
- Prietaisas nepritaikytas aktyvinti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

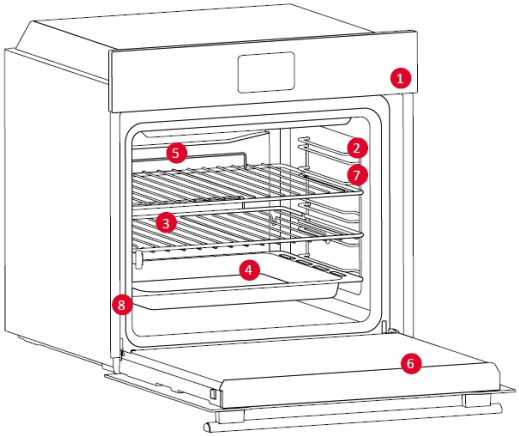
- Riebalų rinktuvė surenka ruošiant maistą lašančius likučius.
- „Airfry“ skardą arba groteles ant šoninių lentynų padėkite taip, kad trumpesnė šoninė dalis (tarp stabdiklio ir krašto) būtų nukreipta į orkaitės vidų. Jei grotelės yra su dekoratyviniu metaliniu strypu, atkreipkite dėmesį į jų padėtį orkaitės išorėje – turi matytis ir būti

įskaitomas prekės ženklo logotipas. Teisingos padėties parinkimą taip pat žiūrėkite šio naudotojo vadovo skyriuje „Priedai“ pateiktame vaizde.

- Orkaitės durelių stiklams valyti nenaudokite stiprių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių, todėl stiklas gali sudužti.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą temperatūros zondą.
- Ruošiant maistą, orkaitės ertmėje arba ant durelių stiklo gali kondensuotis drėgmė. Taip ir turi būti. Norėdami sumažinti šį efektą, įjungę maitinimą ir prieš į orkaitę dėdami maistą, palaukite 10–15 min. Bet kokiu atveju, orkaitei pasiekus maistui ruošti skirtą temperatūrą, kondensatas išnyks.
- Daržoves ruoškite talpoje su dangčiu, o ne ant atviros skardos.
- Maistą ruošę ilgiau nei 15–20 minučių, nepalikite jo orkaitės viduje.
- Ilgai trunkanti maitinimo triktis maisto ruošos etapo metu gali sukelti monitoriaus gedimą. Tokiu atveju kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Orkaitės sienų neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Niekada nepašalinkite orkaitės durelių sandariklio.
- ⚠ **ATSARGIAI.** Ruošdami maistą arba orkaitei įkaitus, nepilkite į ertmės apačią vandens.
- Norint tinkamai naudoti orkaitę, patartina nedėti maisto tiesiog ant lentynų ir kepimo skardų, bet naudoti orkaitės popierių ir (arba) specialias talpyklas.
- Prieš pirmą kartą naudodami visus priedus nuplaukite karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu.

2.GAMINIO PRISTATYMAS

2.1. GAMINIO APŽVALGA

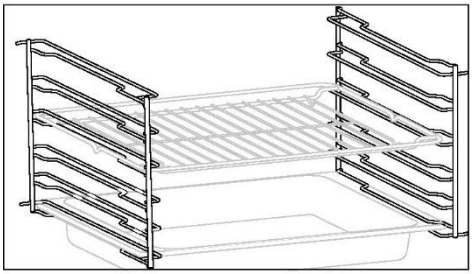


1. Valdymo skydelis
2. Lentynų padėtys
   (šoninių vielinių grotelių, jei yra)
3. Metalinės grotelės
4. Skarda
5. Ventiliatoriaus dangtelis
6. Orkaitės durelės
7. Šoninės vielinės grotelės
   (jei yra: tik plokščiai ertmei)
8. Serijos numeris ir QR kodas

Čia įrašykite savo serijos numerį, kad žinotumėte ateityje.

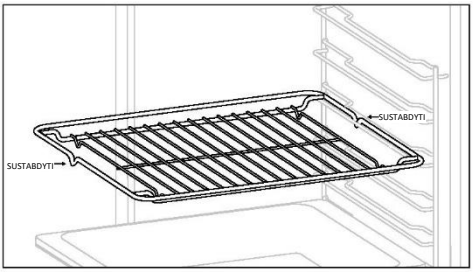
2.2. PRIEDAI

Šoninės vielinės grotelės (tik jei yra*)



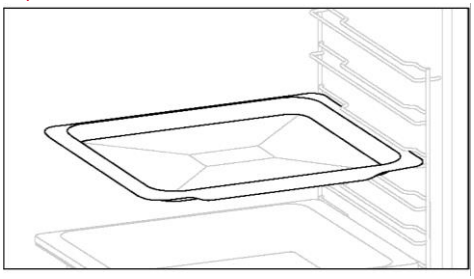
Šoninės lentynos, esančios abiejose orkaitės ertmės pusėse, skirtos kepimo skardai ir grotelėms įdėti kepimo metu.

Metalinės grotelės



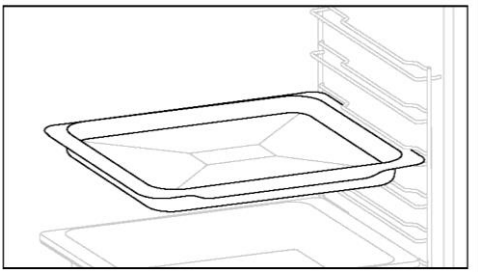
Orkaitėje metalinės grotelės yra išimama, reguliuojama lentyna, ant kurios padedami maisto ruošos indai, užtikrinama tolygi kaitra; taip pat ją lengva valyti. Ją galima naudoti skirtingo aukščio lėkštėms ir keptuvėms pagal įvairius maisto ruošos poreikius.

Kepimo skarda



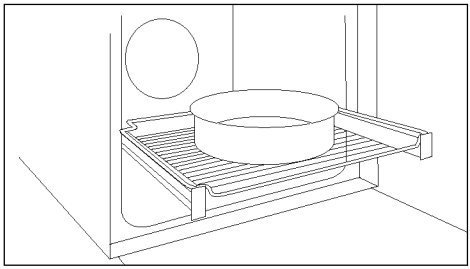
Seklios, plokščios konstrukcijos kepimo skarda puikiai tinka tolygiam apačios skrudinimui, taigi ir sausainiams bei pyragaičiams kepti. Be to, padėjus ją po kepimo grotelėmis, galima surinkti lašus, kad orkaitė išliktų švari.

Gilesnė skarda



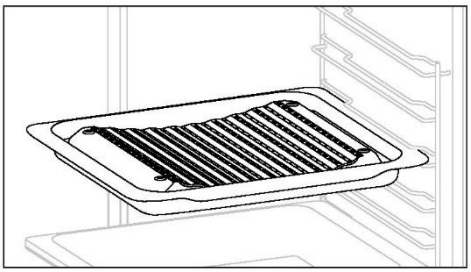
Gilesnė skarda puikiai tinka sluoksniuotiems patiekalams arba prireikus įpilti skysčio, pavyzdžiui, troškiniams ar kepsniams. Gylis parinktas taip, kad užtikrintų norimą jame ruošti maisto konsistenciją.

Teleskopiniai kreiptuvai



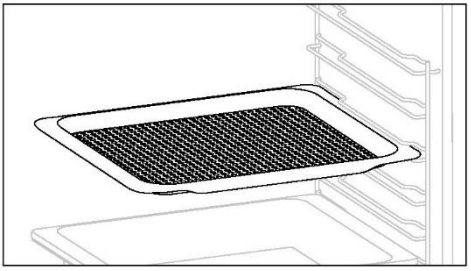
Teleskopiniai orkaitės bėgeliai yra lentynos, kurias galima pailginti, kad būtų lengviau įdėti ar išimti daiktus ir nereikėtų kišti rankų giliau į karštą orkaitę. Jie užtikrina saugumą, stabilumą ir gali būti reguliuojami skirtingų lygių padėtyse.

Dviguba skarda – GARŲ režimas (tik jei yra*)



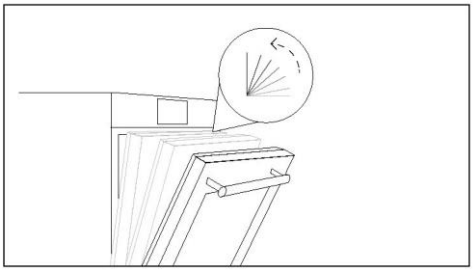
Įgaubta forma leidžia tinkamai cirkuliuoti drėgmei, susidarančiai ruošiant maistą, todėl maisto drėgmės lygis išlieka didelis. Pagal vandens skardoje kiekį ruošiamas maistas bus sausesnis ar drėgnesnis.

„Airfry“ skarda (tik jei yra*)



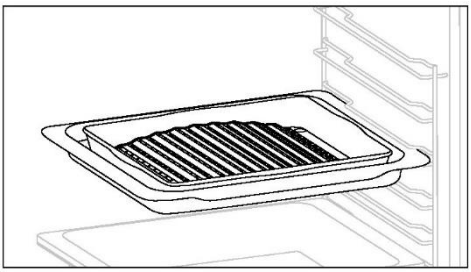
„Airfry“ skarda užtikrina, kad karštas oras pasiektų maistą tolygiai, trimatėje erdvėje, todėl išorė tampa traškesnė, o vidus išlieka minkštas. Kepimo skardą galima padėti ties L1, kad būtų galima surinkti sultis ar trupinius.

„Softclose“ / „Softopen“ vyriai (tik jei yra*)



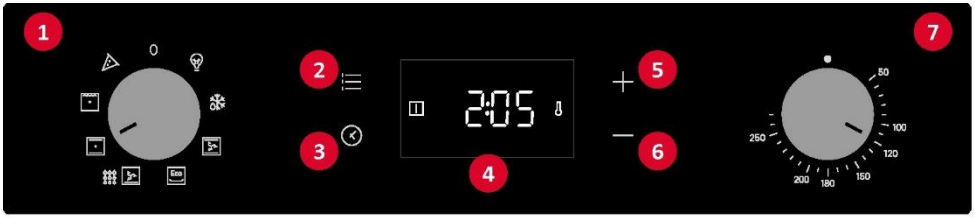
Švelnaus uždarymo ir atidarymo vyriai kontroliuoja durelių judėjimą, todėl durelės juda ramiai ir be smūgių.

Dviguba skarda – maisto ruošos ant grotelių režimas (tik jei yra*)



Išgaubta forma tinka kepti orkaitėje aukštoje temperatūroje (220°), taigi dėl riebalų drenažo skardos dugne net namuose su nedideliu dūmų kiekiu galima gauti tarsi kepsninėje ruoštą kepsnį.

2.3. VALDYMO SKYDELIS



Funkcijas ir funkcijų rangavimą galima keisti priklausomai nuo modelio.

1. Funkcijos pasirinkimo rankenėlė
2. Pagrindinis meniu
3. Laikmatis
4. LED ekranas
5. Pliuso mygtukas (+)
6. Minuso mygtukas (-)
7. Temperatūros pasirinkimo rankenėlė

PAGRINDINĖS FUNKCIJOS

Ekranas turi 3 pagrindines funkcijas.

Simbolis	Funkcija	Aprašymas
	Pagrindinis meniu	Paspaudę vieną kartą, įjungsite užraktą nuo vaikų, du kartus – pasieksite paros laiką, tris kartus – įjungsite įspėjamojo signalo garsumą ir keturis kartus – įjungsite ryškumo reguliavimo režimą.
	Laikmačio meniu	Paspaudę vieną kartą, nustatysite maisto ruošos trukmę, du kartus – įjungsite laikmatį.
+ −	**+/-**	Spausdami šiuos mygtukus padidinsite / sumažinsite vertes arba įjungsite / išjungsite su reguliavimo režimais susijusią funkciją. 5 sekundes laikydami nuspaustą pliuso (+) mygtuką, ekrane įjungsite paros laiką.

3.PRIEŠ PALEIDŽIANT

3.1. INFORMACIJA PRADEDANT

Pirmą kartą įjungus orkaitę, galite pastebėti šiek tiek dūmų. Nesijaudinkite, prieš naudodami orkaitę tik palaukite, kol dūmai išsisklaidys.

Kaip veikia apšvietimas

Orkaitės ertmę apšviečia viena ar daugiau lempučių, kurios įprastai įsijungia kiekvieną kartą, kai paleidžiama maisto ruošos funkcija.

Kaip veikia aušinimo ventiliatorius

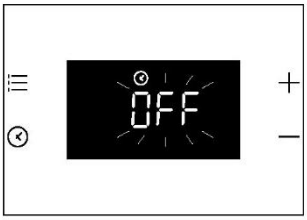
Aušinimo ventiliatorius išsklaido karštį, neleidžia orkaitei ir jos aplinkai pernelyg įkaisti, taip pat apsaugo virtuvės prietaisus nuo aukštos temperatūros poveikio. Jis veikia maisto ruošos ciklo metu ir po jo, atsižvelgiant į orkaitės vidinę temperatūrą.

Aušinimo ventiliatoriui veikiant, įprastai girdėti tylus dūzgimo garsas. Taip pat galite pastebėti šiltą oro srautą, sklindantį iš tarpo tarp orkaitės durelių ir valdymo skydelio.

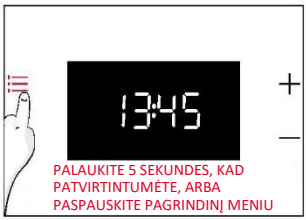
3.2. PIRMAS NAUDOJIMAS

Kai prietaisas įjungiamas pirmą kartą, pirmiausia reikia nustatyti paros laiką.

NUSTATYKITE LAIKĄ. Ekrane bus rodoma OFF (išjungta). Paspauskite „+“, kad sureguliuotumėte esamą valandą. Palaukite 5 sekundes, kol patvirtinsite.

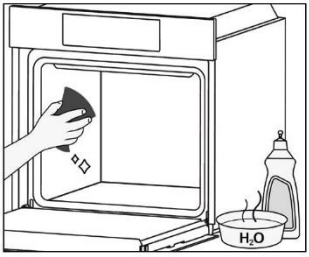


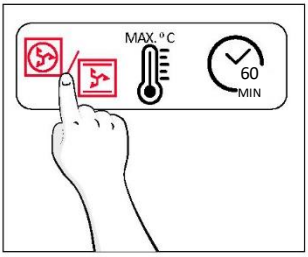


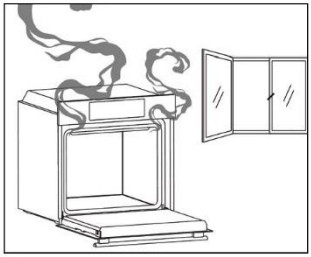


3.3. PARENGIAMIEJI VALYMO DARBAI

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę nuvalykite. Išorinius paviršius nušluostykite drėgna minkšta šluoste. Karšto vandens ir plovimo skysčio tirpalu nuplaukite visus priedus ir išvalykite orkaitės vidų. Tuščioje orkaitėje nustatykite maksimalią temperatūrą ir palikite veikti maždaug 1 valandą – taip pašalinsite visus užsilikusius naujo prietaiso kvapus.





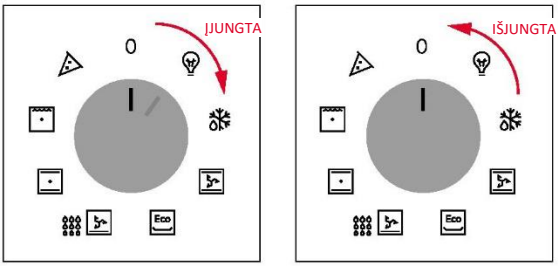


4.GAMINIO VEIKIMAS

4.1. KAIP GAMINYS VEIKIA

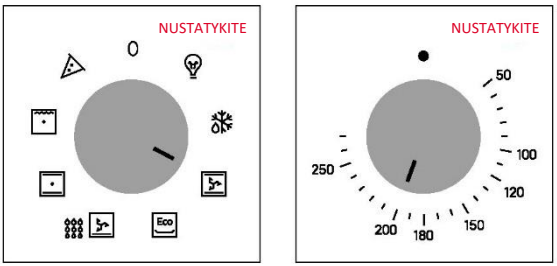
ORKAITĖS ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS

Norėdami įjungti orkaitę, pasukite funkcinę rankenėlę (pagal / prieš laikrodžio rodyklę) ir pasirinkite programą. Norėdami ją IŠJUNGTI, nustatykite funkcinę rankenėlę į padėtį „0“.



KAIP NUSTATYTI MAISTO RUOŠOS PROGRAMĄ

Pasukite funkcinę rankenėlę, kad pasirinktumėte norimą programą, ir pasukite temperatūros pasirinkimo rankenėlę, kad nustatytumėte temperatūrą.



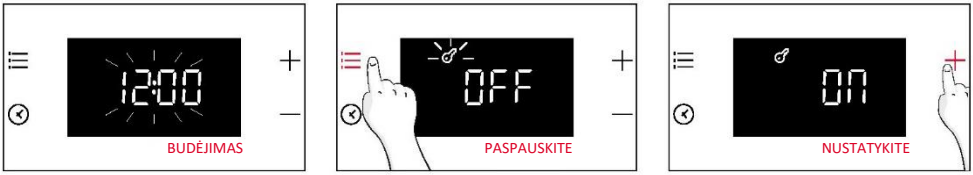
PAGRINDINIS MENIU

Atidarykite pagrindinį meniu paspausdami . Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

Ši funkcija leidžia užrakinti ekraną, kad nenaudotų vaikai.
Norėdami įjungti ekrano užraktą, vieną kartą paspauskite „Pagrindinis meniu“, tada paspauskite „+“, kad patvirtintumėte funkciją.
Norėdami išjungti užraktą, paspauskite „Pagrindinis meniu“, tada paspauskite „-“.

Aktyvinkite



Išjunkite



LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Leidžia keisti paros laiką.
Paspauskite , kad įeitumėte į pagrindinį meniu. Bakstelėkite tiek kartų (2 k.), kiek reikia, kad pasirinktumėte „Paros laikas“. Tada naudokite „+/-“, kad sureguliuotumėte vertę. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba vieną kartą paspauskite pagrindinį meniu .



PASTABA: orkaitėje numatytasis nustatymas yra „24h“ režimas. Norėdami įjungti „12h“ režimą, budėjimo režimu palaikykite „+“ 5 sekundes. Padarykite tą patį, kad grąžintumėte „24h“ režimą.

ĮSPĖJAMOJO SIGNALO GARSUMAS

Leidžia keisti įspėjamojo tono garsumą.

Paspauskite ☰, kad įeitumėte į pagrindinį meniu. Bakstelėkite tiek kartų (3 k.), kiek reikia, kad pasirinktumėte „Įspėjamojo signalo garsumas“. Ekrane pasirodys „b-01“. Skaičiai rodo garso intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti naudojant „+/-“. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba vieną kartą paspauskite meniu ☰.







EKRANO RYŠKUMAS

Leidžia keisti orkaitės ekrano tono ryškumą.

Paspauskite ☰, kad įeitumėte į pagrindinį meniu. Bakstelėkite tiek kartų (4 k.), kiek reikia, kad pasirinktumėte „Ekrano ryškumas“. Ekrane pasirodys „d-01“. Skaičiai rodo ryškumo intensyvumo lygį, kurį galima redaguoti naudojant „+/-“. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba vieną kartą paspauskite meniu ☰.







LAIKMAČIO MENIU

Atidarykite laikmačio meniu paspausdami . Norėdami naršyti bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia, kad įvestumėte toliau nurodytus nustatymus.

MAISTO RUOŠOS TRUKMĖ

Leidžia iš anksto nustatyti maisto ruošos laiką, reikalingą pasirinktam receptui.

AKTYVINIMAS: paspaudę atidarykite laikmačio meniu. Tada naudokite „+/-“, kad sureguliuotumėte vertę. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba paspauskite „Laikmačio meniu“.







Atgalinis skaičiavimas pradedamas, kai nustatomas laikmatis. Maisto ruošos metu galima pakeisti trukmės vertę įjungiant maisto ruošos trukmės režimą ir naudojant „+/-“. Pasibaigus trukmei, ekrane bus rodoma „End“ (pabaiga).

Norėdami sustabdyti maisto ruošos trukmę, palaikykite laikmačio mygtuką 3 sekundes arba iš naujo nustatykite laikmačio vertę naudodami „-“.

Kai maisto ruoša baigta

1. Ekrane rodoma „End“ (pabaiga), įspėjamasis signalas skambės 30 sekundžių, jei neatšauktas.
2. Paspauskite laikmačio mygtuką , kad atšauktumėte įspėjamąjį signalą. „End“ (pabaiga) išnyks iš ekrano ir bus rodomas dabartinis paros laikas.

ĮSPĖJIMAS! Dabar orkaitė veikia rankiniu režimu, orkaitės funkcija ir termostato komutatorius taip pat turėtų būti išjungti, jei ne, orkaitė bus šildoma.

PASTABA. Įspėjamasis signalas bus nutildytas paspaudus bet kurį mygtuką, išskyrus laikmačio mygtuką , o ekrane liks „End“ (pabaiga) ir orkaitė neveiks.

LAIKMATIS

Leidžia naudoti orkaitę kaip žadintuvą.

AKTYVINIMAS: paspaudę atidarykite laikmačio meniu. Bakstelėkite tiek kartų, kiek reikia (2 k.), kad pasirinktumėte laikmatį. Tada naudokite „+/-“, kad sureguliuotumėte vertę. Norėdami patvirtinti, palaukite 5 sekundes arba paspauskite „Laikmačio meniu“.







Pasibaigus atgaliniam skaičiavimui

1. Ekrane mirksi įspėjamojo signalo piktograma ir skleidžiamas garsinis signalas, kuris trunka 30 sek., jei neatšaukiamas.
2. Paspauskite bet kurį klavišą, kad atšauktumėte įspėjamąjį signalą. Ekrane bus rodomas dabartinis paros laikas. Orkaitė veiks, kol kairioji rankenėlė bus pasukta į 0 padėtį.

Norėdami sustabdyti laikmatį, palaikykite laikmačio mygtuką 3 sek. arba iš naujo nustatykite vertę naudodami „-“.

ORKAITĖS KOMUTATORIAUS BŪSENOS INDIKACIJA

Maisto ruošos funkcijos parinkiklis

Kai orkaitės maisto ruošos funkcijos parinkiklis pasukamas į bet kurią iš „ON“ (įjungta) padėčių, ekrane rodoma piktograma (maisto ruošos funkcija įjungta).

Temperatūros parinkiklis

Kai orkaitės temperatūra yra žemesnė už nustatytą temperatūrą, ekrane rodoma piktograma (termostatas ĮJUNGTAS).

4.2. MAISTO RUOŠOS FUNKCIJOS

4.2.1. STANDARTINĖS FUNKCIJOS

PASTABA. Naudodami funkciją, kuriai reikia pašildymo, įsitikinkite, kad visi priedai yra išimti šio etapo metu. Vadovaukitės toliau lentelėje pateiktomis instrukcijomis dėl pašildymo.
„YRA“ reiškia, kad reikia pašildyti; „NĖRA“ reiškia, kad pašildyti nerekomenduojama, o maisto produktai turi būti įdėti į šaltą orkaitę.

Simbolis	Funkcija	Siūloma lentynos padėtis	Pašildymas	Pasiūlymai
	Atitirpinimas		NĖRA	Ventiliatorius užtikrina kambario temperatūros oro cirkuliaciją aplink šaldytą maistą, todėl jis gali lėtai atitirpti nekintant maisto baltymų kiekiui.
	*** Daugiapakopė	L3/L4 vienam lygiui L2+L5 dvigubam lygiui L2+L4+L6 trigubam lygiui	YRA	IDEALIAI TINKA: pyragams, sausainiams ir picoms viename ar daugiau lygių. Idealiai tinka įvairiems maisto produktams ruošti.
	*** Su ventiliatoriumi	L2/L3/L4	YRA	IDEALIAI TINKA: visas viščiukas, vištienos gabaliukai, daržovės ir pyragaičiai viename lygyje, naudojant ventiliatoriaus derinį su viršutiniu ir apatiniu kaitinimo elementais.
	* ECO	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: vištienos gabaliukams, mėsos gabalams, žuviai ar apkepui ruošti. Įkiškite nuvarvėjimo padėklą po lentyna, kad surinktumėte sultis. Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia. Ši funkcija leidžia taupyti energiją ruošiant maistą ir maistas išlieka drėgnas ir minkštas. PASTABA. Nustačius norimą temperatūrą, šia funkcija temperatūra neturi būti mažinama, kol bus baigtas išankstinis pašildymas.
	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	L3/L4	NĖRA	IDEALIAI TINKA: tortams, apkepams su įdaru ir plonoms picoms, naudojant ventiliatorių ir apatinį kaitinimą. Tai padeda ruošti apdoroti dalį netiesiogiai spinduliuojamu karščiu.
	* Įprasta	L2/L3	YRA	IDEALIAI TINKA: pyragams, duonai, sausainiams, apkepams su įdaru viename lygyje, naudojant viršutinį ir apatinį kaitinimą.
	** „Supergrill“	L6 plonesniems maisto produktams L4 storesniems maisto produktams	NĖRA	IDEALIAI TINKA: dideliems dešrų, kepsnių ir skrudintos duonos kiekiams. Visa sritis po kepsninės elementu įkaista. Naudokite uždarę dureles. Apverskite maistą praėjus dviem trečdaliams maisto ruošos laiko (jei reikia).
	Pica	L2/L3	YRA	IDEALIAI TINKA: visų rūšių picoms su orkaitės pašildymu arba be to.

* Išbandyta pagal EN 60350-1, siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir elektros energijos naudojimo klasę.

** Naudokite uždarę dureles.

(***) Priklauso nuo orkaitės modelio.

5.MAISTO RUOŠOS GAIRĖS

5.1. BENDROJI MAISTO RUOŠOS LENTELĖ

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašil-dymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Saldūs kepiniai	Maži pyragaičiai / bandelės	1	Įprasta	170 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	20–30
			Daugiapakopė	155 °C			L4	30–40
			Su ventiliatoriumi	140 °C			L4	25–35
		2	Daugiapakopė	150 °C		Gilesnės + kepimo skardos	L2+L5	35–45
		3	Daugiapakopė	145 °C		Gilesnis + kepimas + kepimo skardos	L2+L4+L6	40–50
	Biskvitai (26 cm skersmens)	1	Įprasta	160 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	30–40
			Daugiapakopė	160 °C			L3	30–40
			Su ventiliatoriumi	150 °C			L2	20–30
		2	Daugiapakopė	150 °C		Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L1+L4	40–50
	Sausainiai / trapios tešlos kepiniai	1	Įprasta	150 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	30–40
			Daugiapakopė	150 °C			L3	25–35
			Su ventiliatoriumi	130 °C			L4	15–25
		2	Daugiapakopė	140 °C		Gilesnės + kepimo skardos	L2+L5	50–60
	Spurgos	1	Įprasta	190 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	25–35
		2	Daugiapakopė	170 °C		Gilesnė skarda	L2+L5	35–45
	Jorkšyro pudingas	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	20–30
	Morengai	1	Daugiapakopė	90 °C	Y	Gilesnė skarda	L4	80–100
	Migdoliniai sausainiai	1	Įprasta	150 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	15–20
	Obuolių pyragas	1	Įprasta	170 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	70–80
		1	Su ventiliatoriumi	150 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–70
	„Tarte tatin“	1	Įprasta	170 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L4	60–70
	Tortai	2	Apatinės dalies šildymas + ventiliatorius	180 °C	N	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L3	30–40
	Šokoladinis suflė	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda + formos	L3	10–15
	Sūrio pyragas	1	Įprasta	150 °C	Y	Metalinės grotelės + torto kepimo forma	L2	50–65
	Šaldyti prancūziški rageliai	1	Įprasta	180 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	20–25
		2	Daugiapakopė	180 °C		Gilesnė skarda	L2+L5	25–35
		3	Daugiapakopė	160 °C		Gilesnė skarda	L2+L4+L6	30–40
	Šaldytas štrudelis	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	30–45

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašil-dymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Duona ir plokščia duona	Skrudinta duona	1	„Supergrill“	maks.	N	Metalinės grotelės	L6	8–10
	Fokačija	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	25–35
	Viso grūdo duona	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	30–50
Pikantiški pyragai ir troškiniai	Sūrūs pyragaičiai / apkepai su įdaru (26 cm skersmens)	1	Įprasta	200 °C	Y	Metalinės grotelės + apkepo forma	L1 arba L2	30–50
		2	Daugiapakopė	180 °C		Metalinės grotelės + apkepo forma	L1+L4	50–70
	Sūrio suflė	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	20–30
	Šviežia lazanija	1	Įprasta	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	30–45
	Šaldyta lazanija	1	Įprasta	180 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	35–50
	Švieži vamzdučiai	1	Įprasta	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	35–50
	Kepti makaronai	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	25–35
Pica	Šviežia pica (skarda)	1	Įprasta	230 °C	Y	Gilesnė skarda	L2 arba L3	15–25
	Šviežia pica (skarda)	1	Pica	230 °C	N	Gilesnė skarda	L2 arba L3	25–35
		2	Daugiapakopė	180 °C	Y	Gilesnės + kepimo skardos	L2+L5	30–40
	Šviežia pica (apvali)	1	Įprasta	maks.	Y	Kepimo skarda	L2 arba L3	8–15
	Šviežia pica (apvali)	1	Pica	maks.	N	Kepimo skarda	L2 arba L3	10–25
		2	Daugiapakopė	180 °C	Y	Gilesnės + kepimo skardos	L2+L5	30–40
	Šaldyta pica (plona pluta)	1	Pica	220 °C	Y	Metalinės grotelės	L3	10–15
		2	Daugiapakopė	200 °C	Y	Metalinės grotelės	L2+L5	15–20
		3	Daugiapakopė	180 °C		Metalinės grotelės	L2+L4+L6	15–25
Mėsa ir paukštiena	Keptas visas viščiukas (1–1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite gilesnę skardą ties L1	L3	50–70
		1	Su ventiliatoriumi	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L2	45–60
	Vištienos šlaunelės	1	ECO	220 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite gilesnę skardą ties L1	L4	30–50
		1	Su ventiliatoriumi	190 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	30–50
	Kepta antiena**	1	ECO	220 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite gilesnę skardą ties L1	L3	50–70

Kategorija	Receptas	Lygių skaičius	Maisto ruošos programa	T°C	Pašil-dymas	Maisto ruošos priedas	Lentynos padėtis	Maisto ruošos laikas po pašildymo* (min.)
Mėsa ir paukštiena	Kepta kalakutiena**	1	ECO	220 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	50–70
		1	Su ventiliatoriumi	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L2	45–60
	Kiaulienos šonkauliai (1000–1200 g)	1	Įprasta	200 °C	Y	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L3	80–100
	Dešrelės**	1	„Supergrill“	230 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite gilesnę skardą ties L1	L4	30–40
	Kepta jautiena (500 g)	1	Įprasta	220 °C	Y	Kepimo skarda	L3	20–40
	Maltos mėsos kepsnys (1000–1500 g)	1	Įprasta	180 °C	Y	Kepimo skarda	L3	40–50
	Kepta vištiena su bulvėmis	1	ECO	220 °C	N	Gilesnė skarda	L4	55–75
		1	Su ventiliatoriumi	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L2 arba L3	50–60
Žuvis ir jūros gėrybės	Ant grotelių keptos jūros gėrybės	1	„Supergrill“	220 °C	N	Metalinės grotelės	L4	15–30
	Šaldytos žuvies lazdelės	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	20–25
	Žuvies filė	1	Įprasta	170 °C	Y	Gilesnė skarda	L3	10–25
	Kepta žuvis	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės. Padėkite kepimo skardą ties L1	L4	20–30
Daržovės	Daržovių užkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	25–35
	Šaldytos gruzdintos bulvės (300–500 g)	1	Daugiapakopė	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L4	25–35
	Bulvių užkepėlė	1	ECO	200 °C	N	Metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas	L4	25–35
	Keptos bulvės	1	Įprasta	200 °C	Y	Gilesnė skarda	L4	50–60
		1	Su ventiliatoriumi	180 °C	Y	Gilesnė skarda	L4	20–30
Visas meniu	Vištienos gabaliukai + obuolių pyragas + kepti makaronai	3	Daugiapakopė	180 °C	N	Gilesnė skarda+ (metalinės grotelės + torto forma) + (metalinės grotelės + orkaitei tinkamas indas)	L1+L3+L5	50–60 45–55 35–45

Maisto ruošos laikas gali skirtis priklausomai nuo naudotojo recepto ir sudėties.
* jei reikia pašildyti
** Praėjus pusei maisto ruošos laiko, maistą apverskite, jei reikia.
*** tai priklauso nuo orkaitės modelio

PASTABA. Kepant pyragus, apkepus su įdaru ir kitus receptus, kai reikia formos arba indo, padėkite 2 pakopomis viršutinę skardą kairėje pusėje ir apatinę skardą dešinėje pusėje.

6.PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

6.1. BENDROSIOS REKOMENDACIJOS

Reguliariai valomą prietaisą galbūt naudosite ilgiau. Prieš atlikdami valymo darbus rankiniu būdu palaukite, kol orkaitė atvės.

- Atlikę minimalius valymo darbus po kiekvieno orkaitės naudojimo, užtikrinsite puikią prietaiso švarą.
- Orkaitės sienelių neišklokite aliuminio folija arba parduotuvėse parduodama vienkartine apsauga. Aliuminio folija arba kita apsauga, tiesiogiai besiliečianti su įkaitusiu emaliu, gali išsilydyti ir pažeisti vidinių sienelių emalį.
- Kad orkaitės stipriai neišteptumėte ir dėl to neatsirastų stiprus dūmų kvapas, rekomenduojame nenaudoti prietaiso nustačius labai aukštą temperatūrą. Geriau nustatyti ilgesnę maisto ruošos trukmę ir šiek tiek sumažinti temperatūrą.
- Be kartu su orkaite pateikiamų priedų, rekomenduojame naudoti tik labai aukštai temperatūrai atsparius indus ir kepimo formas.

6.2. ORKAITĖS VALYMAS

6.2.1. ORKAITĖS VIDUJE: valymo funkcijos

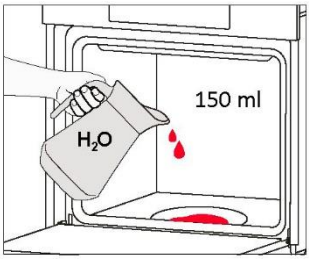
„Hydroeasy“

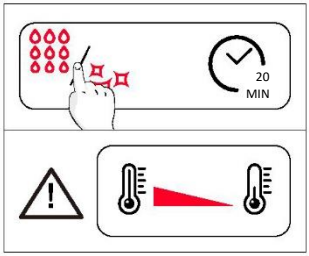
„Aquactiva“ valymo funkcija lengvai pašalina neprikibusius nešvarumus; tai greitas ir ekologiškas sprendimas, kai orkaitės ertmė išvaloma garais.

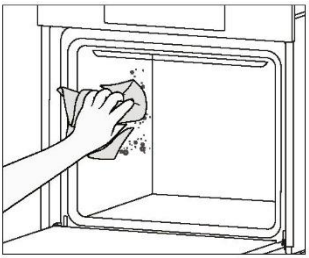
Kaip tai veikia

1. Įpilkite 150 ml vandens ir šiek tiek valymo skysčio į apatinį orkaitės įspaudą.
2. Pasukite funkcinę rankenėlę į padėtį / ir temperatūros rankenėlę į padėtį „100 °C“. Leiskite funkcijai veikti 20 min.
3. Valymo proceso pabaigoje leiskite orkaitei atvėsti.
4. Prietaisui atvėsus, vidinius orkaitės paviršius nuvalykite šluoste.

ĮSPĖJIMAS! Prieš liesdami prietaisą įsitikinkite, kad jis vėsus. Reikia atsargiai elgtis su visais karštais paviršiais, nes kyla nudegimų pavojus. Naudokite distiliuotą arba geriamą vandenį. Nuvalykite maisto ruošos skyrių ir palaukite, kol visiškai išdžius, kad būtų išvengta galimo korozijos poveikio.





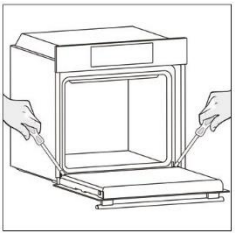


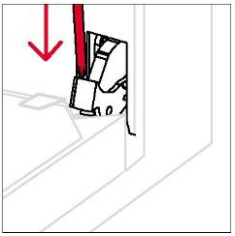
Valymas katalizės būdu

Orkaitės ertmėje išsidėsčiusios katalizinės plokštės padės lengviau išvalyti nešvarią orkaitę.
Plokštės padengtos specialiu emaliu su mikroporomis, gerai sugeriančiu besitaškančius riebalus.
Katalizinės cheminės reakcijos metu absorbuoti riebalai paverčiami dujiniais elementais esant aukštai temperatūrai.
Rekomendacija. Galite pakeisti katalizines plokštes po maždaug trejų metų naudojimo, ypač jei naudojate orkaitę nuo dviejų iki trijų maisto ruošos ciklų per savaitę. Taip užtikrinamas optimalus našumas ir švara.

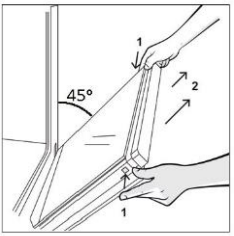
6.2.2. ORKAITĖS IŠORĖ: stiklinių durelių išėmimas ir valymas

1. Atidarykite dureles 90° kampu, pasukite vyrių fiksavimo ąseles į išorę nuo orkaitės.

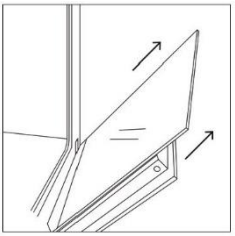




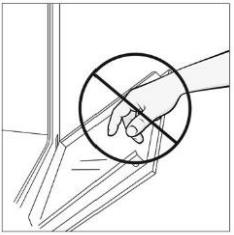
2. Nustatykite dureles 45° kampu. Vienu metu paspauskite du mygtukus abiejose durelių šoninių pečių pusėse ir patraukite į save, kad nuimtumėte viršutinį stiklinių durelių dangtelį.



3. Labai atsargiai išimkite orkaitės stiklus, pradėdami nuo vidinės dalies. Procedūros metu tvirtai laikykite stiklą abiem rankomis ir padėkite stiklus ant paminkštinto lygaus paviršiaus (pvz., ant audinio).



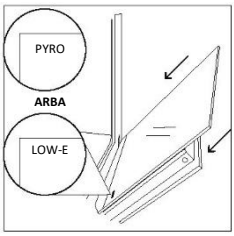
4. **ĮSPĖJIMAS!** Išorinio stiklo negalima išimti.



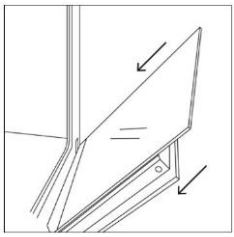
5. Nuvalykite stiklą minkšta šluoste ir tinkamomis valymo priemonėmis.



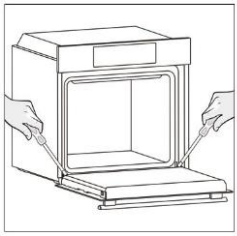
6. Įdėkite stiklo plokštes, įsitikinę, kad etiketė „LOW-E/PYRO“ yra teisingai įskaitoma ir yra apatinėje kairėje durelių pusėje, šalia kairiojo šono vyrio. Tada ant pirmojo stiklo atspausdinta etiketė liks durelių viduje.

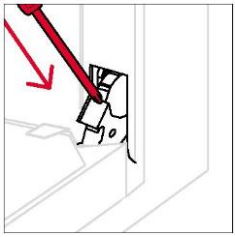


7. Uždėkite viršutinį stiklinių durelių dangtį, stumdami jį į vidų, kol išgirsite dviejų šoninių mygtukų spragtelėjimą.



8. Tada grąžinkite dureles į 90° padėtį ir į vidų pasukite vyrių fiksavimo ąseles link orkaitės vidaus.



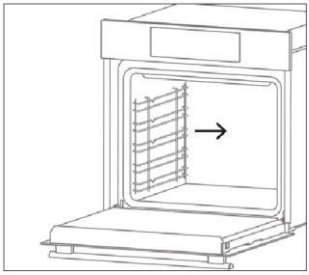


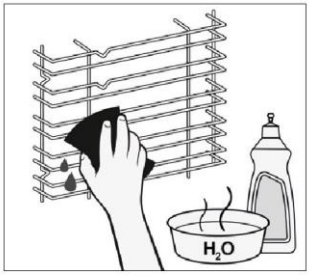
6.3. PRIEDŲ VALYMAS

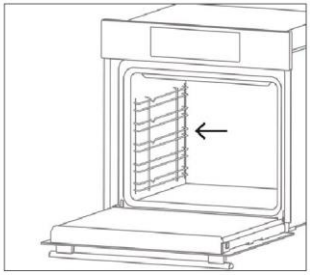
Po kiekvieno naudojimo būtinai kruopščiai nuvalykite priedus ir nusausinkite rankšluosčiu. Jei nešvarumų išlieka, galite palaikyti priedus vandens ir muilo tirpale maždaug 30 minučių ir vėl nuplauti.

ŠONINIŲ LENTYNŲ VALYMAS

- **6 lygių modelis**
  1. Išimkite šonines lentynas traukdami jas rodyklių kryptimi.
  2. Norėdami nuvalyti šonines lentynas, įdėkite jas į indaplovę arba nuplaukite drėgna kempine ir būtinai nusausinkite.
  3. Baigę valymo darbus, šonines lentynas įdėkite atgal atvirkštine tvarka.







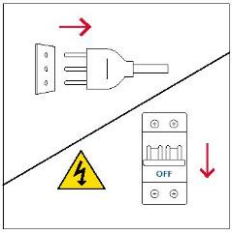
6.4. PRIEŽIŪRA

KOMPONENTŲ KEITIMAS

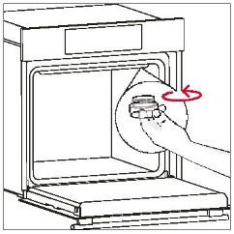
Lemputės keitimas viršuje

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio.
2. Nuimkite stiklinį dangtį, išsukite lemputę ir pakeiskite nauja to paties tipo lempute.
3. Pakeitę sugedusią lemputę, vėl uždėkite stiklinį dangtį.

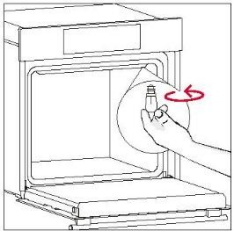
1 veiksmas



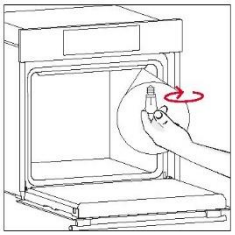
2 veiksmas



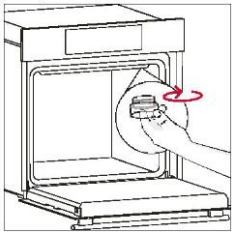
3 veiksmas



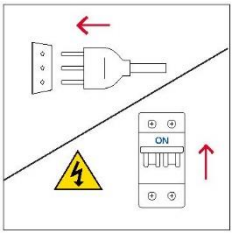
4 veiksmas



5 veiksmas



6 veiksmas

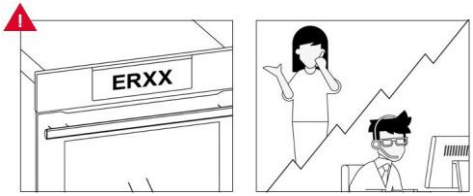


Šiame gaminyje įrengti vienas ar keli G energijos efektyvumo klasės šviesos šaltiniai (lemputė).

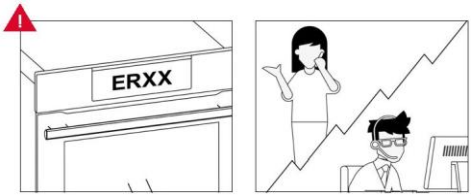
7.TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei naudojant orkaitę įvyksta klaida, ekrane rodomas klaidos identifikavimo kodas „ER“ ir du skaitmenys.
Išjunkite orkaitę ir ištraukite jos kištuką, palaukite kelias minutes, tada vėl prijunkite.
Jei klaida išnyksta, galite naudoti orkaitę. Jei ne, skambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir praneškite ekrane rodomą kodą (ERXX).

Klaida



Dūmai



8.APLINKOS APSAUGA IR ATLIEKŲ ŠALINIMAS

8.1. PRIETAISO ŠALINIMAS

Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos Direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų (EEĮA). Elektros ir elektroninės įrangos atliekose yra ir teršiančių medžiagų (kurios gali turėti neigiamą poveikį aplinkai), ir bazinių elementų (kuriuos galima naudoti pakartotinai).



Svarbu, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos būtų specialiai apdorotos, siekiant tinkamai atskirti ir pašalinti teršalus ir atgauti visas medžiagas.

Žmonės gali atlikti svarbų vaidmenį užtikrindami, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekos netaptų aplinkosaugos problema. Būtina laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektros ir elektroninės įrangos atliekos neturėtų būti perdirbamos kaip buitinės atliekos;
- elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti vežamos į specialias surinkimo zonas, kurias tvarko miesto taryba arba registruota bendrovė.

Daugelyje šalių didelės elektros ir elektroninės įrangos atliekos gali būti surenkamos iš namų. Kai nusiperkate naują prietaisą, senąjį galite grąžinti pardavėjui, kuris turi vieną kartą priimti jį nemokamai, jei prietaisas yra tokio pat tipo ir atlieka tas pačias funkcijas kaip ir įsigytas prietaisas.

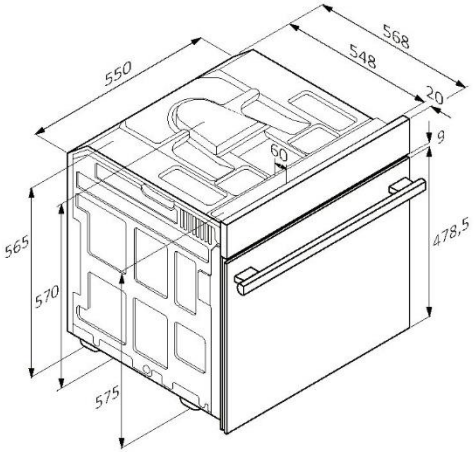
8.2. TAUPYMAS IR APLINKOS TAUSOJIMAS

Jei įmanoma, orkaitės pašildymo stenkitės išvengti ir bandykite visada iki galo užpildyti orkaitę.

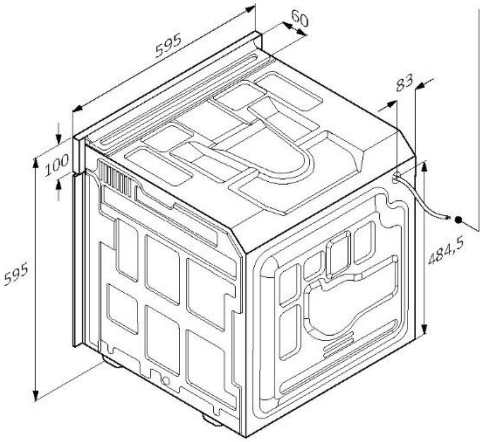
Orkaitės dureles darinėkite kuo įmanoma rečiau, nes kiekvieną kartą atidarius orkaitę iš ertmės sklinda šiluma. Norėdami stipriai sumažinti elektros energijos sąnaudas, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki numatyto maisto ruošos laiko pabaigos ir naudokite likusią, toliau orkaitės generuojamą šilumą.

Pasirūpinkite, kad sandarikliai visada būtų švarūs ir tvarkingi, ir už ertmės ribų nepasklistų šiluma. Jei elektros tiekimo sutartį esate sudarę pagal valandinį tarifą, paprasta taupyti elektros energiją naudojant atidėtos maisto ruošos programą – maisto ruošos procesą pradėkite tada, kai tarifas mažesnis.

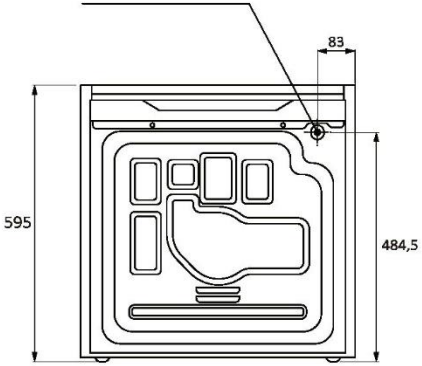
9.ĮRENGIMAS

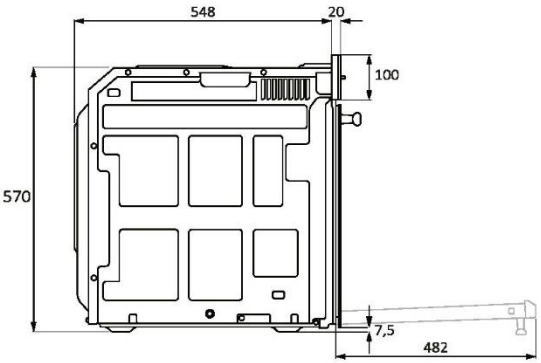


maitinimo laidas, 1100

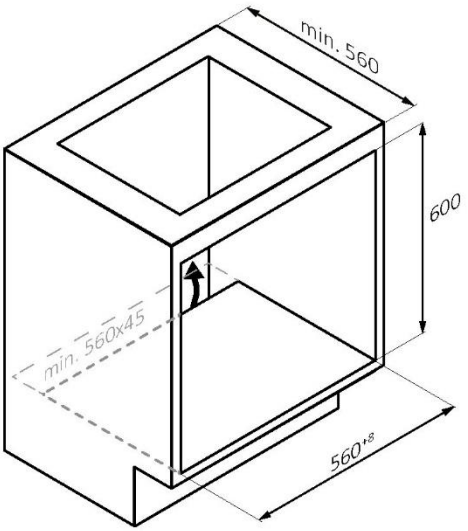


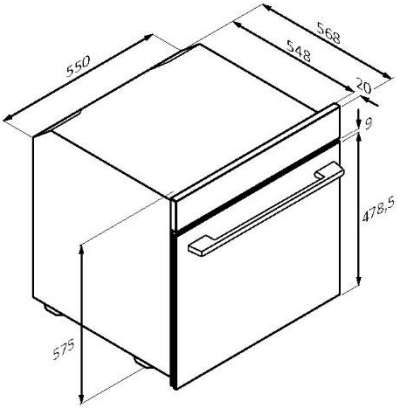
maitinimo laidas, 1100

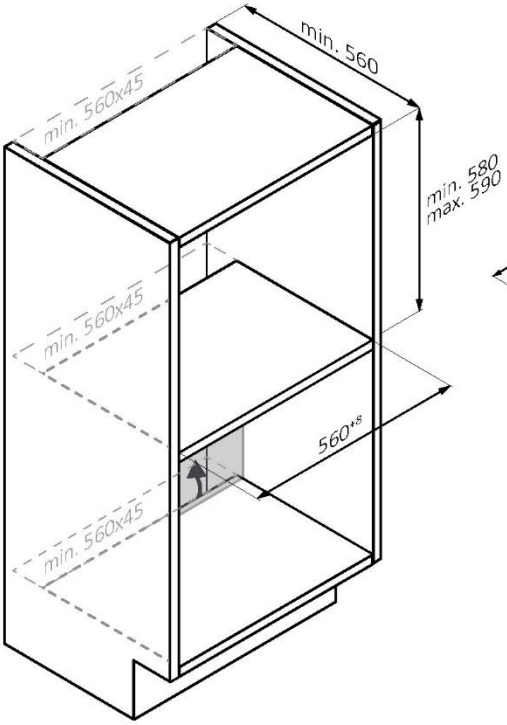


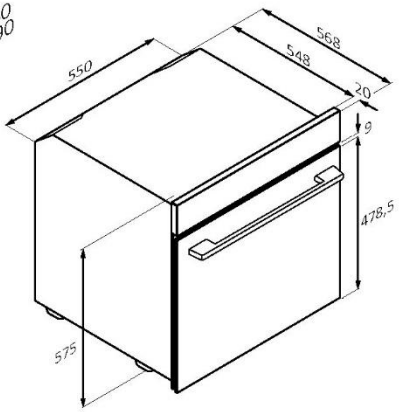


mm

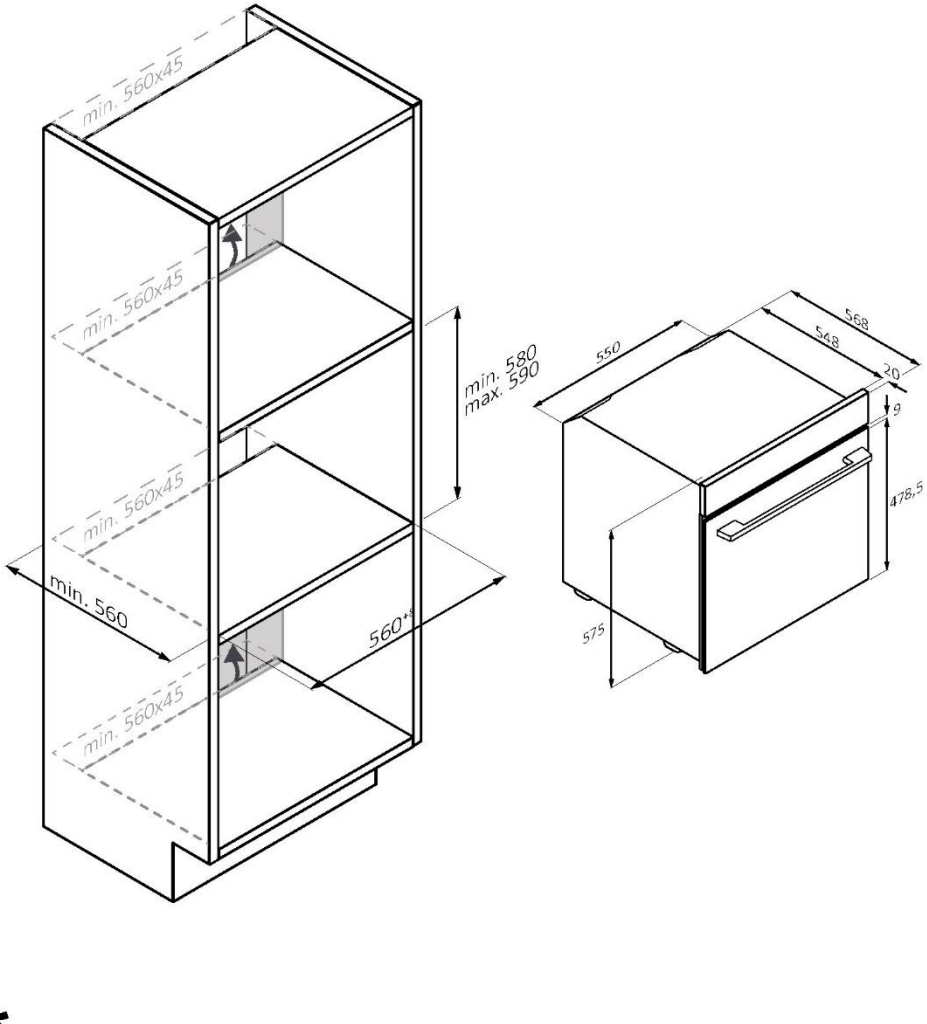

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

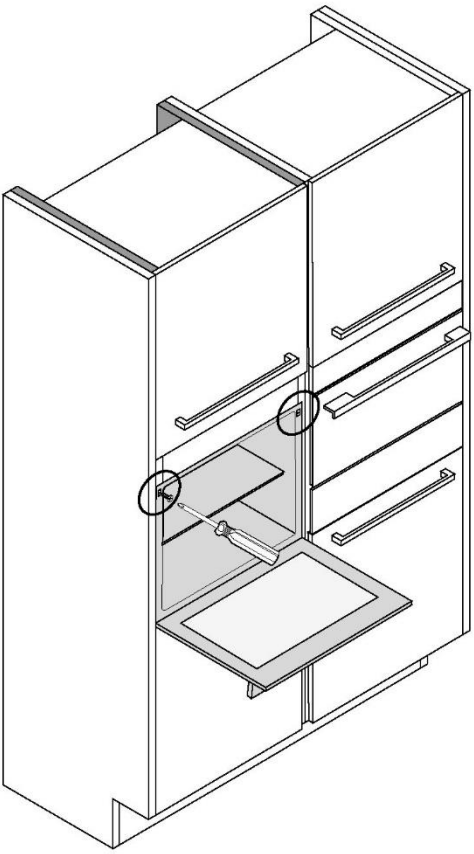
mm

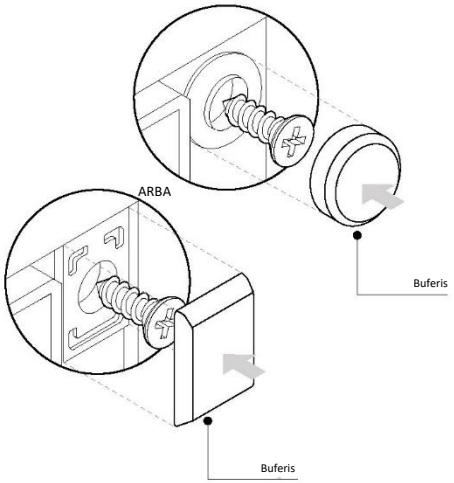


*

LT Jei baldų galinė dalis uždara, padarykite angą maitinimo šaltinio laidui.

mm





mm

TERE TULEMAST!

Aitäh, et valisite meie toote. Ohutuse tagamiseks ja parimate tulemuste saamiseks lugege see juhend, kaasa arvatud ohutusjuhised, hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Enne ahju paigaldamist märkige üles seerianumber, mida võite remontimiseks vajada. Kontrollige seadet transportimise ajal tekkinud kahjustuste suhtes ja kui te pole kindel, konsulteerige enne seadme kasutamist tehnikuga. Hoidke pakkematerjal lastele kättesaamatus kohas.

1 MÄRKUS. Pidage meeles, et ahju omadused ja tarvikud võivad olenevalt ostetud mudelist erineda.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE

2. TOOTE TUTVUSTUS

2.1. Toote ülevaade

2.2. Tarvikud

2.3. Juhtpaneel

3. ENNE ALUSTAMIST

3.1. Teave alustamiseks

3.2. Esimene kasutuskord

3.3. Eelnev puhastamine

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1. Kuidas toode toimib

4.2. Toiduvalmistamise funktsioonid

4.2.1. Standardfunktsioonid

5. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. Üldine küpsetustabel

6. HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. Üldised soovitused

6.2. Ahju puhastamine

6.2.1. Ahjus: puhastusfunktsioonid

6.2.2. Väljaspool ahju: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

6.3. Tarvikute puhastamine

6.4. Hooldus

7. VEAOTSING

8. KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

9. PAIGALDAMINE

1.OHUTUSTEAVE

ÜLDISED HOIATUSED

- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastit.
- Seadme kasutamise ajal muutub see kuumaks. Hoiduge ahjus olevate kütteelementide puutumisest.

Kasutada vastavalt ettenähtud otstarbele

- Kasutage ahju ainult ettenähtud otstarbel, st ainult toidu valmistamiseks; mis tahes muu kasutus, näiteks soojusallikana, loetakse mitteotstarbeliseks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei ole vastutav kahjustuste eest, mis tulenevad ebaõigest, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Kasutuspiirangud

- Lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
- Lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada üksnes järelevalve all või kui nende ohutuse eest vastutaja on neid seadme ohutu kasutamise osas juhendanud.
  Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ⚠**HOIATUS:** seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Olge ettevaatlik, et mitte kütteelemente puudutada. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- ⚠ **HOIATUS!** Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

PAIGALDAMISHOIATUSED

- Ahi võib asuda kõrgel püstakus või tööpinna all.
  Enne kinnitamist tuleb tagada ahju paigaldusruumis hea ventilatsioon, et sisemiste osade jahutamiseks ja kaitsmiseks vajaliku värske õhu ringlus oleks piisav. Tehke joonistel näidatud avad vastavalt kinnituse tüübile. Kinnitage ahi alati seadmega kaasasolevate kruvidega mööbli külge.
- Seadme kasutamiseks nimisagedustel ei ole vaja teha täiendavaid toiminguid/seadistamisi.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.
- Paigaldamise ajaks tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.
- Kui valest paigaldamisest tulenevate rikete kõrvaldamiseks on vaja tootja abi, ei kuulu sellised abitööd garantii alla. Järgida tuleb professionaalselt kvalifitseeritud personali paigaldusjuhiseid.
- Valesti paigaldamine võib põhjustada kahju või vigastusi inimestele, loomadele või esemetele. Tootja ei kanna vastutust selliste kahjude ja vigastuste eest.
- Seadme peab paigaldama kvalifitseeritud tehnik, kes peab teadma ja järgima paigaldusriigis kehtivaid seadusi ja tootja juhiseid.
- Pärast seadme lahtipakkimist veenduge alati, et see ei ole kahjustatud. Probleemi korral võtke enne paigaldamist ühendust klienditeenindusega ja ärge ühendage seadet toiteallikaga.
- Enne seadme kasutamist eemaldada pakkematerjal.
- Paigaldamise ajal ärge kasutage ahju tõstmiseks ja liigutamiseks ahju ukse käepidet.
- Paigaldusmööbel ja sellega külgnev mööbel peavad taluma temperatuuri 95 °C.
- Soovitatav on paigaldamise ajal kanda kaitsekindaid, et vältida sisselõikeid.
- Ärge paigaldage seadet avatud keskkonda, mis puutub kokku ümbritseva keskkonna mõjudega.

- Seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel alla 2000 m.
- Eemaldage enne esimest kasutuskorda ahju esipinnalt kaitsekiled ja reklaamkleebised

ELEKTRIHOIATUSED

- Pistikupesa peab sobima sildil näidatud koormusega ning selle maanduskontakt peab olema ühendatud ja kasutusel. Maandusjuht on kollakasrohelist värvi. Selle toimingu peab tegema vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.

  Seadet on toiteallikaga võimalik ühendada pistiku või fikseeritud juhtmestiku abil, paigutades seadme ja maksimaalset ühenduskoormust taluva toiteallika vahele omnipolaarse võimsuslüliti, mis vastab III liigpingekategooria nõuetele ja mis on kooskõlas kehtivate õigusaktidega. Kui pistikupesa ja seadme pistik ei ühildu, paluge kvalifitseeritud elektrikul asendada pistik sobivat tüüpi pistikuga. Pistik ja pistikupesa peavad vastama paigaldusriigi kehtivatele normidele.

  Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga katkestada. Ühendamiseks kasutatav pistikupesa või omnipolaarne kaitselüliti peab pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, peab ohtude minimeerimiseks selle välja vahetama tootja, tootja volitatud hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga spetsialist.
- Parandustööde osas pöörduge ainult klienditeenindusosakonna poole ja taotlege originaalvaruosade kasutamist.
- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- ⚠ **HOIATUS:** elektrilöögi vältimiseks veenduge enne pirni vahetamist, et seade oleks välja lülitatud.
- Enne eemaldatavate osade eemaldamist tuleb ahi välja lülitada. Pärast puhastamist paigaldage need uuesti tagasi vastavalt juhistele.
- Igasuguse elektriseadme kasutamine eeldab teatud põhireeglite järgimist:
  - ärge tõmmake toitekaablist, et seadet toiteallikast lahti ühendada;

- ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
- üldjuhul ei soovitata kasutada adaptereid, mitmikpistikupesasid ja pikendusjuhtmeid;
- seadme talitlushäire ja/või halvasti töötamise korral lülitage seade välja ja ärge püüdke seda ise parandada, avada vms.

- **MÄRKUS:** kuna ahi võib vajada hooldustöid, on soovitatav hoida kasutusvalmis veel üks seinapistikupesa, millega seade ühendada juhul, kui see paigalduskohast eemaldatakse.
- Igasugune valesti tehtud remont, paigaldamine ja hooldus võib kasutajat tõsiselt ohustada.
- Tootmisettevõte teatab, et ei vastuta otseste ega kaudsete kahjude eest, mis on põhjustatud ebaõigest paigaldus-, hooldus- või remonditööst. Lisaks ei vastuta see kahjude eest, mis on põhjustatud maandussüsteemi puudumisest või katkemisest (nt elektrilöök).
- **ETTEVAATUST:** termilise katkestuse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet toita välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida vahend regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Seade ei ole mõeldud aktiveerimiseks välise taimeri ega eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

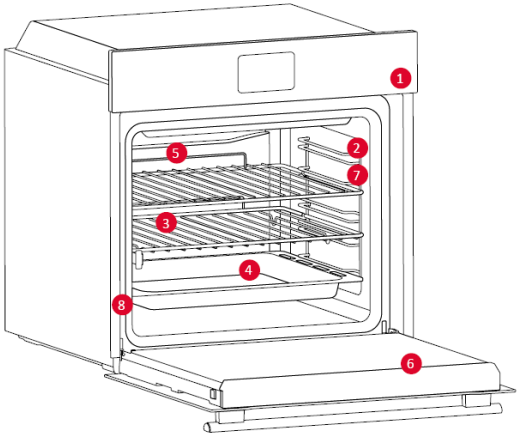
KASUTAMINE JA HOOLDUS

- Tilkumisalus kogub toiduvalmistamise ajal tilkuvaid jääke.
- Kui asetate Airfry aluse või resti külgraamidele, veenduge, et külje lühem osa (sulguri ja väljaulatuva osa vahel) on suunatud ahju sisemuse poole. Kui restil on dekoratiivne metallvarras, asetage see ahju väliskülje poole, nii et kaubamärgi logo oleks nähtav ja loetav. Õiget paigutust vaadake ka selle kasutusjuhendi jaotises Lisatarvikud olevalt pildilt.
- Ärge kasutage ahjuukse klaaside puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi.

- Küpsetamise ajal võib niiskus kondenseeruda ahjukambrisse või ukse klaasile. See on normaalne olek. Selle efekti vähendamiseks asetage toit ahju 10–15 minutit pärast toite sisselülitamist. Igal juhul kaob kondensatsioon, kui ahi jõuab küpsetustemperatuurini.
- Küpsetage köögivilju avatud aluse asemel kaanega mahutis.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist ahju kauemaks kui 15–20 minutiks.
- Pikk elektrikatkestus toidu valmistamise ajal võib põhjustada monitori talitlushäireid. Sellisel juhul pöörduge klienditeeninduse poole.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- ⚠ **HOIATUS!** Ärge kunagi eemaldage ahju ukse tihendit.
- ⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge valage küpsetamise ajal ega siis, kui ahi on kuum, ahju süvendisse vett.
- Ahju õigeks kasutamiseks on soovitatav mitte panna toitu otse riiulitele ja kandikutele, vaid kasutada küpsetuspaberit ja/ või spetsiaalseid nõusid.
- Enne esmakordset kasutamist peske kõiki tarvikuid kuuma vee ja nõudepesuvahendiga.

2.TOOTE TUTVUSTUS

2.1. TOOTE ÜLEVAADE

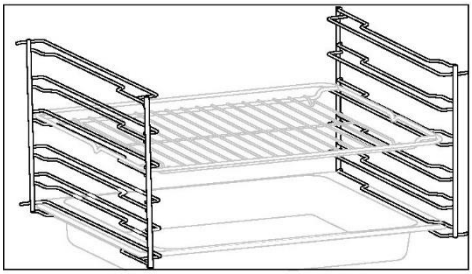


1. Juhtpaneel
2. Riiuliasendid
   (külgmine traatrest, kui komplektis)
3. Metallrestid
4. Plaat
5. Ventilaatori kate
6. Ahju uks
7. Külgmised traatrestid
   (kui on olemas: ainult lameda õõne korral)
8. Seerianumber ja QR-kood

Kirjutage seadme seerianumber siia, et seda oleks edaspidi lihtne leida.

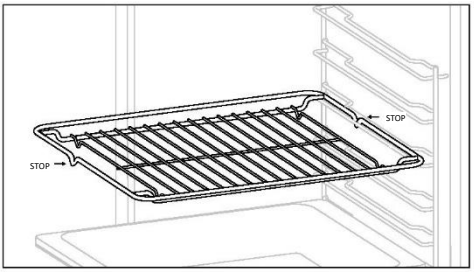
2.2. TARVIKUD

Külgmised traatrestid (ainult kui on olemas*)



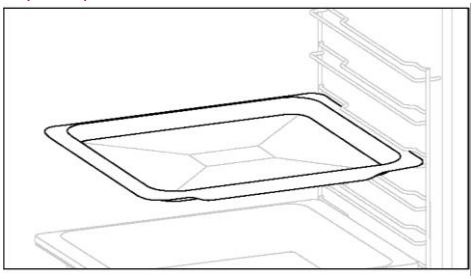
Ahjukambri mõlemal küljel asuvad külgraamid on mõeldud küpsetusplaatide ja restide paigaldamiseks toiduvalmistamise ajal.

Metallrest



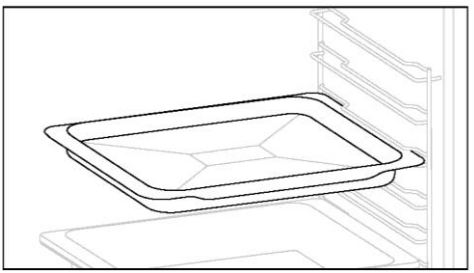
Ahjus olev metallvõre on eemaldatav ja reguleeritav riiul, mis toetab kööginõusid, tagab ühtlase toiduvalmistamise ja lihtsustab puhastamist. Seda saab kasutada plaatide ja pannide hoidmiseks erinevatel kõrgustel erinevate toiduvalmistamisvajaduste jaoks.

Küpsetusplaat



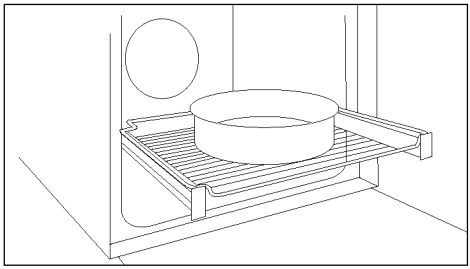
Küpsetusplaat sobib ideaalselt põhja ühtlaseks pruunistumiseks ning on tänu madalale ja lamedale disainile ideaalne küpsiste ja küpsetiste valmistamiseks. Lisaks võib selle asetamine küpsetusresti alla aidata koguda tilku ja vältida ahju määrdumist.

Sügavam plaat



Sügavam plaat sobib ideaalselt retseptide jaoks, millele on lisatud vedelikke või kihte, näiteks pajaroad või praed. Selle sügavus on spetsiaalselt loodud selleks, et tagada selles valmistatud toidu soovitud konsistents.

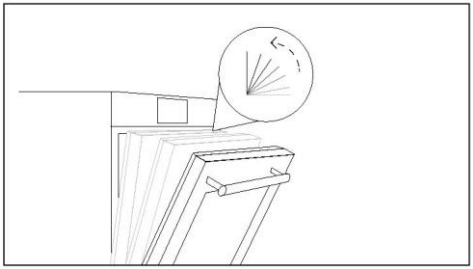
Teleskoopjuhikud



Teleskoopilised ahjusiinid on riiulid, mida saab pikendada, muutes esemete paigutamise või eemaldamise lihtsamaks, ilma et oleks vaja sügavale kuuma ahju küünitada. Need parandavad ohutust, stabiilsust ja neid saab reguleerida erinevatel tasanditel.

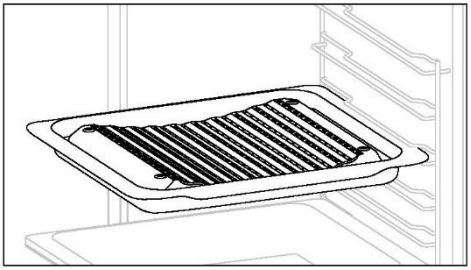
Vaikse sulgemise/avamise hinged

(ainult kui on olemas*)



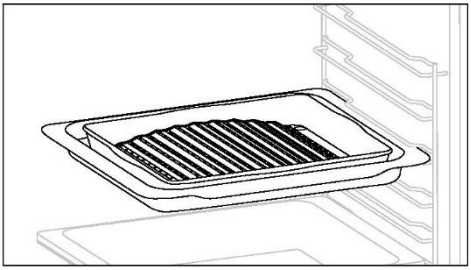
Vaikse sulgemise ja avamise hinged juhivad ukse liikumist, tagades sujuva liikumise ja vältides paugutamist.

Topeltplaat – aururežiim (ainult kui on olemas*)



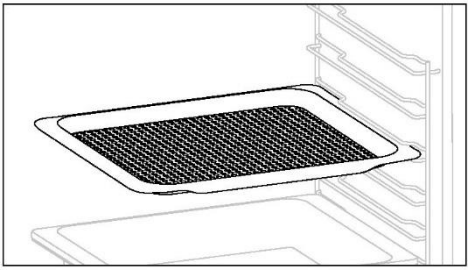
Nõgus kuju võimaldab toiduvalmistamisel tekkiva niiskuse õiget ringlust, hoides toidu niiskusesisalduse kõrge. Sõltuvalt kandikule valatava vee kogusest saadakse kuivem või „märjem“ tulemus.

Topeltplaat – grillimisrežiim (ainult kui on olemas*)



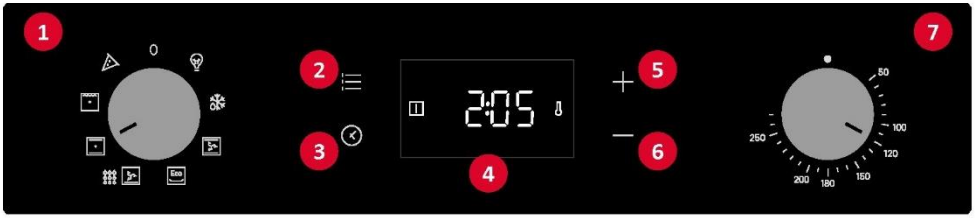
Nõgus kuju sobib grillimiseks kõrgel temperatuuril (220°) ahjus, võimaldades saavutada vähese suitsuga grillimistulemust isegi kodus tänu plaadi põhjas olevale rasvade äravoolule.

Airfry alus (ainult kui on olemas*)



Airfry alus tagab, et kuum õhk jõuab toiduni ühtlaselt ja kolmemõõtmeliselt, tagades krõbedama välispinna ja säilitades samas pehmuse toidu sees. Mahlade või kübemete kogumiseks võib soovi korral paigutada küpsetusplaadi L1.

2.3. JUHTPANEEL



Funktsioone ja funktsioonide järjestust saab olenevalt mudelist muuta.

1. Funktsiooni valimise nupp
2. Peamenüü
3. Taimer
4. LED-ekraan
5. Plussnupp (+)
6. Miinusnupp (-)
7. Temperatuuri valimise nupp

PÕHIFUNKTSIOONID

Ekraanil on 3 põhifunktsiooni:

Sümbol	Funktsioonid	Kirjeldus
	Peamenüü	Vajutage üks kord lapseluku aktiveerimiseks, kaks korda kellaaja avamiseks, kolm korda alarmi helitugevuse ja neli korda heleduse reguleerimise režiimi jaoks.
	Taimeri menüü	Vajutage üks kord toiduvalmistamise kestuse vaatamiseks, kaks korda minutilugeja avamiseks
+ −	**+/-**	Vajutage neid nuppe väärtuste suurendamiseks/vähendamiseks või funktsiooni aktiveerimiseks/inaktiveerimiseks reguleerimisrežiimides. Ekraanil kellaaja aktiveerimiseks hoidke + 5 sekundit all.

3.ENNE ALUSTAMIST

3.1. TEAVE ALUSTAMISEKS

Ahju esmakordsel sisselülitamisel võite märgata suitsu. Ärge muretsege; enne ahju kasutamist oodake, kuni suits kaob.

KUIDAS valgustus toimib

Ahjukambrit valgustab üks või mitu pirni, mis aktiveeruvad tavaliselt iga kord, kui küpsetusfunktsioon algab.

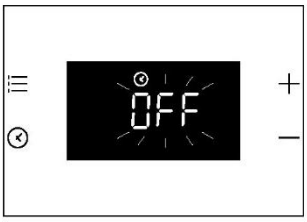
Kuidas jahutusventilaator töötab

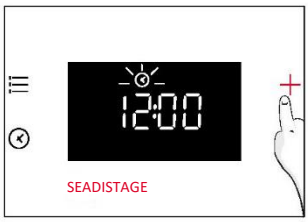
Jahutusventilaator vastutab kuumuse hajutamise eest, hoiab ahju ja selle ümbrust liigse kuumenemise eest ning kaitseb köögiseadmeid kõrge temperatuuri mõjude eest. Ventilaator töötab küpsetustsükli ajal ja pärast seda vastavalt ahju sisetemperatuurile.
Kui jahutusventilaator on töökorras, tekitab see tavaliselt õrna ümisevat või surisevat häält. Samuti võite märgata sooja õhuvoolu ahjuukse ja juhtpaneeli vahelisest pilust.

3.2. ESIMENE KASUTUSKORD

Seadme esmakordsel sisselülitamisel on esimene samm seadistada kellaaeg.

KELLAAJA SEADISTAMINE Ekraanile ilmub „OFF“. Praeguse tunni reguleerimiseks vajutage „+“. Oodake kinnitamiseks 5 sekundit.

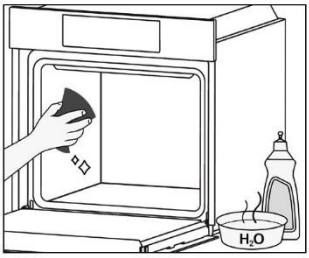


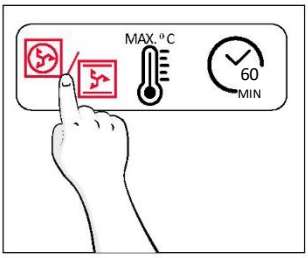


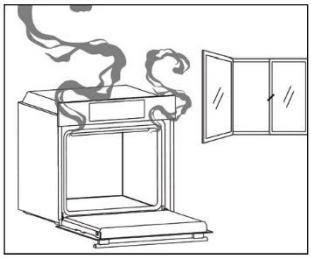


3.3. EELNEV PUHASTAMINE

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahi. Pühkige välispinnad üle niiske pehme lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju sisemus üle sooja vee ja pesuvedeliku lahusega. Seadke tühi ahi maksimaalsele temperatuurile ja jätke umbes 1 tunniks töötama; see eemaldab kõik uuele seadmele omased lõhnad.





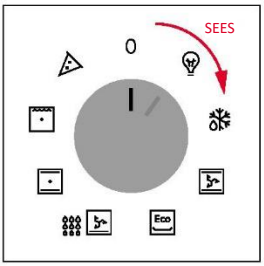


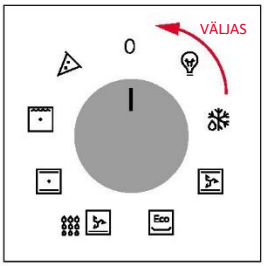
4.TOOTE KASUTAMINE

4.1. KUIDAS TOODE TOIMIB

AHJU SISSE-/VÄLJALÜLITAMINE

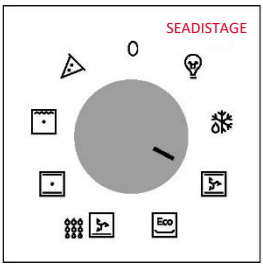
Ahju sisselülitamiseks keerake funktsiooninuppu (päripäeva/vastupäeva) ja valige programm. Funktsiooni väljalülitamiseks seadke funktsiooninupp asendisse „0“.

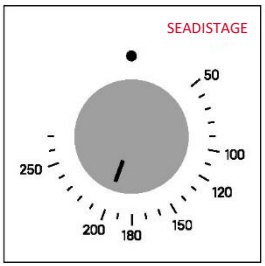




MÄÄRAKE KÜPSETUSPROGRAMM

Keerake funktsiooninuppu soovitud programmi valimiseks ja keerake temperatuuri valimise nuppu temperatuuri seadistamiseks.





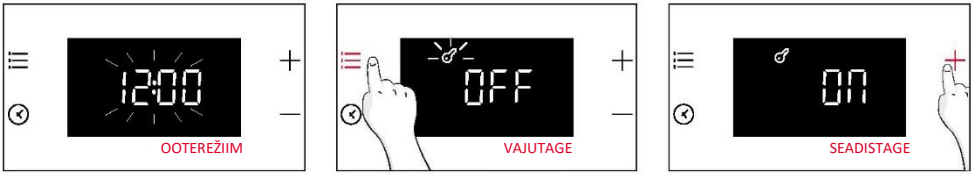
PEAMENÜÜ

Peamenüü avamiseks vajutage ☰. Navigeerimiseks puudutage ☰ nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

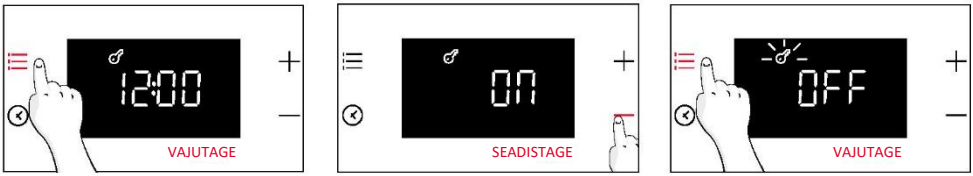
LAPSELUKK

See funktsioon võimaldab teil ekraani lukustada, et vältida selle soovimatut kasutamist alaealiste poolt. Ekraaniluku aktiveerimiseks vajutage üks kord valikut „Peamenüü“ ja seejärel „+“, et funktsioon kinnitada. Lukustuse deaktiveerimiseks vajutage valikut „Peamenüü“ ja seejärel „-“.

Aktiveerige



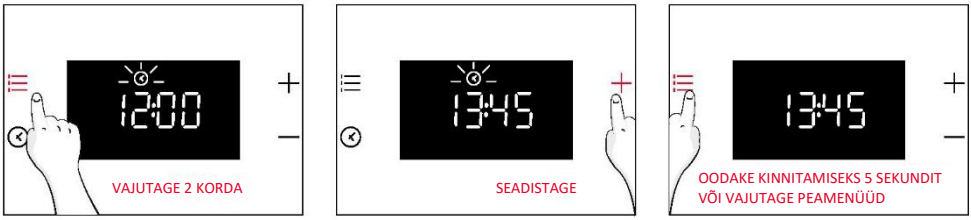
Deaktiveerige



KELLA SEADISTAMINE

Võimaldab muuta kellaaega.

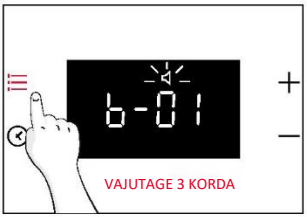
Vajutage ☰ peamenüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Kellaaeg“ valimiseks puudutage ☰ nii mitu korda kui vaja (x2). Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks „+/-“. Kinnitamiseks oodake 5 sekundit või vajutage üks kord peamenüüd ☰.

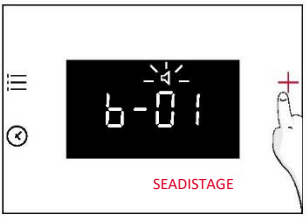


MÄRKUS: ahi on vaikimisi seadistatud „24h“ režiimile. Režiimile „12h“ lülitumiseks hoidke valikut „+“ 5 sekundit ooterežiimis. Tehke sama, et lülituda tagasi „24h“ režiimi.

ALARMI HELITUGEVUS

Võimaldab muuta hoiatussignaali helitugevust.
Vajutage ☰ peamenüüsse sisenemiseks. Puudutage ekraani nii mitu korda (x3), kui on vaja, et valida „Alarmi helitugevus“. Ekraanile ilmub „b-01“. Numbrid tähistavad helitugevuse taset, mida saab muuta, kasutades „+/-“. Kinnitamiseks oodake 5 sekundit või vajutage üks kord menüüd ☰.

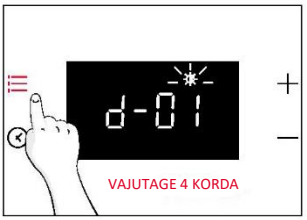


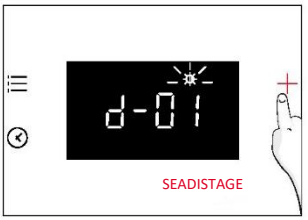




EKRAANI HELEDUS

Võimaldab muuta ahju ekraani heledust.
Vajutage ☰ peamenüüsse sisenemiseks. Puudutage ekraani heleduse valimiseks nii mitu korda (x4) kui vaja. Ekraanile ilmub „d-01“. Numbrid tähistavad heleduse intensiivsuse taset, mida saab muuta, kasutades „+/-“. Kinnitamiseks oodake 5 sekundit või vajutage üks kord menüüd ☰.







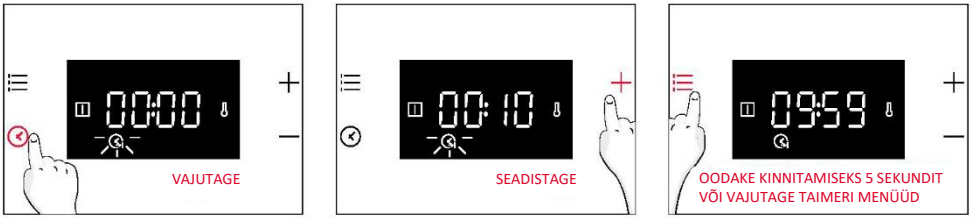
TAIMERI MENÜÜ

Taimeri menüü avamiseks vajutage . Navigeerimiseks puudutage nii palju kordi, kui on vaja järgmistesse sätetesse sisenemiseks:

TOIDUVALMISTAMISE KESTUS

See võimaldab eelseadistada valitud retsepti jaoks vajalikku küpsetusaja.

AKTIVEERIMINE: vajutage taimerimenüüsse sisenemiseks. Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks „+/-“. Oodake kinnitamiseks 5 sekundit või vajutage „Taimerimenüü“.



Pöördloendus algab, kui taimer on seadistatud. Küpsetamisetapis on võimalik muuta kestuse väärtust, sisenedes režiimi „Küpsetamise kestus“ ja kasutades „+/-“. Kui kestus on möödas, kuvatakse ekraanile „Lõpp“.

Küpsetamise kestuse peatamiseks hoidke taimerinuppu 3 sekundit all või lähtestage taimeriväärtus nupuga „-“.

Kui küpsetamine on lõppenud:

1. ekraanile ilmub „Lõpp“; kui seda ei tühistata, kuvatakse 30 sekundi jooksul hoiatussignaal.
2. Hoiatustooni tühistamiseks vajutage nuppu „Taimeri“ nuppu . „Lõpp“ kaob kuvalt, selle asemel kuvatakse praegune kellaaeg.

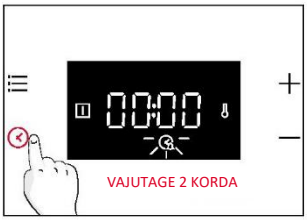
HOIATUS! Ahi on nüüd manuaalrežiimis, ahju funktsioon ja termostaadi kommutaator tuleks samuti välja lülitada, vastasel juhul jätkub ahju kuumutamine.

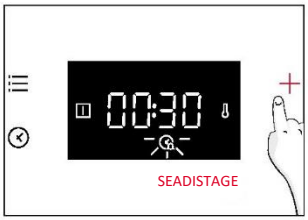
MÄRKUS. Hoiatustooni vaigistatakse mis tahes muu nupuvajutusega peale taimerinupu , kuvale jääb „Lõpp“ ja ahi ei tööta.

MINUTILUGEJA

Võimaldab kasutada ahju äratuskellana.

AKTIVEERIMINE: vajutage taimerimenüüsse sisenemiseks. Funktsiooni „Minutilugeja“ valimiseks puudutage nii mitu korda kui vaja (x2). Seejärel kasutage väärtuse reguleerimiseks „+/-“. Oodake kinnitamiseks 5 sekundit või vajutage „Taimerimenüü“.







Kui pöördloendus on lõpetatud:

1. Ekraanil vilgub alarmi ikoon ja kõlab 30 sekundi pikkune helisignaal, kui seda ei tühistata.
2. Alarmi tooni tühistamiseks vajutage suvalist klahvi. Ekraanil kuvatakse praegune kellaaeg. Ahi jätkab tööd, kuni vasak nupp keeratakse asendisse 0.

Minutilugeja peatamiseks hoidke taimerinuppu 3 sekundit all või lähtestage taimeriväärtus nupuga „-“.

AHJU KOMMUTAATORI OLEKU NÄIT

Küpsetusfunktsiooni valija:

kui ahju küpsetusfunktsiooni valija on keeratud asendisse „SEES“, ilmub ekraanile ikoon I (küpsetusfunktsioon sees).

Temperatuuri valimise nupp:

kui ahju temperatuur on seadistatud temperatuurist madalam, ilmub ekraanile ikoon (Termostaat sees).

4.2. TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONID

4.2.1. STANDARDFUNKTSIOONID

MÄRKUS: eelsoojendamist vajavate funktsioonide puhul veenduge, et kõik lisatarvikud on selle etapi ajaks eemaldatud. Eelsoojenduse osas järgige allolevas tabelis toodud juhiseid.
„JAH“ tähendab, et vajalik on eelsoojendus; „EI“ tähendab, et eelsoojendust ei soovitata ja toidud tuleb sisestada külma ahju.

Sümbol	Funktsioonid	Soovitatav riiuli asend	Eelsoo-jendus	Soovitused
	Sulatamine		EI	Ventilaator tsirkuleerib ümber külmutatud toidu toatemperatuuril õhku, võimaldades sellel aeglaselt sulatada, muutmata toidu proteiinisisaldust.
	***Mitmetasan-diline	L3/L4 ühe taseme jaoks L2+L5 kahekordse taseme jaoks L2+L4+L6 kolmekordse taseme jaoks	JAH	VÄGA HÄSTI SOBIV: koogid, küpsised ja pitsad ühel või mitmel tasandil. Ideaalne erinevate toitude valmistamiseks.
	***Ventilaatoriga	L2/L3/L4	JAH	IDEAALNE: terve kana, kanatükid, köögiviljad ja küpsetised ühel tasandil, kasutades ventilaatorit koos ülemise ja alumise kütteelemendiga.
	*ECO	L3/L4	EI	IDEAALNE: kanatükid, terved lihatükid, kala või vormiroad. Mahlade kogumiseks lükake riiuli alla tilgakoguja. Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber. See funktsioon võimaldab toiduvalmistamisel säästa energiat, hoides toidu niiske ja õrnana. MÄRKUS. Kui soovitud temperatuur on seadistatud, ei tohi temperatuuri reguleerimist selles funktsioonis vähendada enne, kui eelsoojendus on lõppenud.
	Alumine küte + ventilaator	L3/L4	EI	IDEAALNE: koogid, lahtised pirukad ja õhukesed pitsad, ventilaatori ja alt kuumutamisega. Aitab küpsetada ülemist osa kaudselt kiirgava kuumusega.
	*Tavaline	L2/L3	JAH	IDEAALNE: koogid, leivad, küpsised, lahtised pirukad ühel tasandil, kasutades nii ülalt- kui ka altkuumutust.
	**Supergrill	L6 õhukestele toitudele L4 paksematele toitudele	EI	VÄGA HÄSTI SOBIV: suurtes kogustes vorstid, praed ja röstsai. Kogu ala grillielemendi all muutub kuumaks. Kasutage suletud uksega. Keerake toitu, kui kaks kolmandikku küpsetusajast on möödunud (vajadusel).
	Pitsa	L2/L3	JAH	IDEAALNE: igasugused pitsad ahju eelsoojendusega või ilma.

* Testitud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise deklaratsiooni ja energiaklassi osas.

**Kasutage suletud uksega.

(***) Sõltuvalt ahju mudelist.

5.TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

5.1. ÜLDINE KÜPSETUSTABEL

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmis-tamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pä-rast eelkuumuta-mist* (min)
Magus pagaritoode	Väikesed koogid / muffinid	1	Tavaline	170 °C	Y	Sügavam plaat	L3	20-30
			Mitmetasan-diline	155 °C			L4	30-40
			Ventilaatoriga	140 °C			L4	25-35
		2	Mitmetasan-diline	150 °C		Sügavamad + küpsetusplaadid	L2+L5	35-45
		3	Mitmetasan-diline	145 °C		Sügavam + küpsetamine + küpsetusplaadid	L2+L4+L6	40-50
	Keeksid (läbimõõt 26 cm 0)	1	Tavaline	160 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	30-40
			Mitmetasan-diline	160 °C			L3	30-40
			Ventilaatoriga	150 °C			L2	20-30
		2	Mitmetasan-diline	150 °C		Metallrestid + koogivorm	L1+L4	40-50
	Küpsised	1	Tavaline	150 °C	Y	Sügavam plaat	L3	30-40
			Mitmetasan-diline	150 °C			L3	25-35
			Ventilaatoriga	130 °C			L4	15-25
		2	Mitmetasan-diline	140 °C		Sügavamad + küpsetusplaadid	L2+L5	50-60
	Lehttaignapirukad	1	Tavaline	190 °C	Y	Sügavam plaat	L3	25-35
		2	Mitmetasan-diline	170 °C		Sügavam plaat	L2+L5	35-45
	Yorkshire"i puding	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L3	20-30
	Beseed	1	Mitmetasan-diline	90 °C	Y	Sügavam plaat	L4	80-100
	Makroonid	1	Tavaline	150 °C	Y	Sügavam plaat	L3	15-20
	Õunapirukas	1	Tavaline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	70-80
		1	Ventilaatoriga	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50-70
	Tagurpidi õunakook	1	Tavaline	170 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L4	60-70
	Kook	2	Alumine küte + ventilaator	180 °C	N	Metallrest + koogivorm	L3	30-40
	Šokolaadi suflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat + vormid	L3	10-15
	Juustukook	1	Tavaline	150 °C	Y	Metallrest + koogivorm	L2	50-65
	Külmutatud sarvesaiad	1	Tavaline	180 °C	Y	Sügavam plaat	L3	20-25
		2	Mitmetasan-diline	180 °C		Sügavam plaat	L2+L5	25-35
		3	Mitmetasan-diline	160 °C		Sügavam plaat	L2+L4+L6	30-40
	Struudel, külmutatud	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L3	30-45

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmis-tamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pä-rast eelkuumuta-mist* (min)
Leivad ja lameleivad	Röstsai	1	Supergrill	max	N	Metallrest	L6	8-10
	Focaccia	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L3	25-35
	Leib, terve	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L3	30-50
Soolased pirukad ja pajaroad	Soolased koogid / lahtised pirukad (läbimõõt 26 cm 0)	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + lahtise piruka vorm	L1 või L2	30-50
		2	Mitmetasan-diline	180 °C		Metallrest + lahtise piruka vorm	L1+L4	50-70
	Juustusuflee	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L3	20-30
	Värske lasanje	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	30-45
	Lasanje, külmutatud	1	Tavaline	180 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	35-50
	Cannelloni, värske	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	35-50
	Küpsetatud pasta	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	25-35
Pitsa	Pitsa, värske (plaat)	1	Tavaline	230 °C	Y	Sügavam plaat	L2 või L3	15-25
	Pitsa, värske (plaat)	1	Pitsa	230 °C	N	Sügavam plaat	L2 või L3	25-35
		2	Mitmetasan-diline	180 °C	Y	Sügavamad + küpsetusplaadid	L2+L5	30-40
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Tavaline	max	Y	Küpsetusplaat	L2 või L3	8-15
	Pizza, värske (ümmargune)	1	Pitsa	max	N	Küpsetusplaat	L2 või L3	10-25
		2	Mitmetasan-diline	180 °C	Y	Sügavamad + küpsetusplaadid	L2+L5	30-40
	Külmutatud pitsa (õhuke põhi)	1	Pitsa	220 °C	Y	Metallrest	L3	10-15
		2	Mitmetasan-diline	200 °C	Y	Metallrestid	L2+L5	15-20
		3	Mitmetasan-diline	180 °C		Metallrestid	L2+L4+L6	15-25
Liha ja kodulinnud	Küpsetatud terve kana** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Metallrest Asetage sügavam plaat kohta L1	L3	50-70
		1	Ventilaatoriga	200 °C	Y	Sügavam plaat	L2	45-60
	Kanakintsud	1	ECO	220 °C	N	Metallrest Asetage sügavam plaat kohta L1	L4	30-50
		1	Ventilaatoriga	190 °C	Y	Sügavam plaat	L3	30-50
	Küpsetatud part**	1	ECO	220 °C	N	Metallrest Asetage sügavam plaat kohta L1	L3	50-70

Kategooria	Retsept	Tasemete arv	Toiduvalmis-tamise programm	T°C	Eelsoo-jendus	Toiduvalmista-mise tarvik	Riiuli asend	Küpsetamisaeg pä-rast eelkuumuta-mist* (min)
Liha ja kodulinnud	Küpsetatud kalkun**	1	ECO	220 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	50-70
		1	Ventilaatoriga	200 °C	Y	Sügavam plaat	L2	45-60
	Searibid (1000-1200 g)	1	Tavaline	200 °C	Y	Metallrest + ahjukindel nõu	L3	80-100
	Vorstid**	1	Supergrill	230 °C	N	Metallrest Asetage sügavam plaat kohta L1	L4	30-40
	Rostbiif (500 g)	1	Tavaline	220 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	20-40
	Pikkpoiss (1000-1500 g)	1	Tavaline	180 °C	Y	Küpsetusplaat	L3	40-50
	Küpsetatud kana kartulitega	1	ECO	220 °C	N	Sügavam plaat	L4	55-75
		1	Ventilaatoriga	200 °C	Y	Sügavam plaat	L2 või L3	50-60
Kala ja mereannid	Grillitud mereannid	1	Supergrill	220 °C	N	Metallrest	L4	15-30
	Külmutatud kalapulgad	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L3	20-25
	Kalafilee	1	Tavaline	170 °C	Y	Sügavam plaat	L3	10-25
	Küpsetatud kala	1	ECO	200 °C	N	Metallrest Asetage küpsetusplaat kohta L1	L4	20-30
Köögiviljad	Köögiviljavorm	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	25-35
	Külmutatud friikartulid (300-500 g)	1	Mitmetasan-diline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	25-35
	Kartulivorm	1	ECO	200 °C	N	Metallrest + ahjukindel nõu	L4	25-35
	Röstitud kartulid	1	Tavaline	200 °C	Y	Sügavam plaat	L4	50-60
		1	Ventilaatoriga	180 °C	Y	Sügavam plaat	L4	20-30
Täielik menüü	Kanatükid + õunapirukas + küpsetatud pasta	3	Mitmetasan-diline	180 °C	N	Sügavam alus+ (metallrest + koogivorm) + (metallrest + ahjukindel nõu)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Toiduvalmistamise aeg võib varieeruda vastavalt tarbija retseptile ja koostisosadele.
*kui eelsoojendus on vajalik
** Kui pool küpsetusajast on möödunud, keerake toit vajadusel ümber.
*** see sõltub ahju mudelist

MÄRKUS. Kookide, lahtiste pirukate ja muude retseptide valmistamiseks, mis nõuavad vormi või nõud kahel tasandil, asetage ülemine plaat vasakule küljele ja alumine plaat paremale küljele.

6.HOOLDUS JA PUHASTUS

6.1. ÜLDISED SOOVITUSED

Regulaarne puhastamine võib pikendada seadme elutsüklit. Enne käsitsi puhastamise alustamist oodake, kuni ahi on jahtunud

- Minimaalsete puhastustööde tegemine pärast igat ahju kasutamist aitab hoida ahju ideaalselt puhtana.
- Ärge katke ahju seinu alumiiniumfooliumiga või kauplustes müüdava ühekordselt kasutatava kaitsekattega. Alumiiniumfoolium või mis tahes muu kaitsekate, mis puutub otseselt kokku kuuma emailiga, võib sulada ja kahjustada sisekülgede emailikihti.
- Ahju liigse määrdumise ja sellest tuleneva tugeva suitsulõhna vältimiseks soovitame ahju mitte kasutada väga kõrgel temperatuuril. Parem on temperatuuri veidi alandada ja küpsetusaega pikendada.
- Peale ahjuga kaasas olevate tarvikute soovitame kasutada ainult selliseid nõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

6.2. AHJU PUHASTAMINE

6.2.1. AHJUS: puhastusfunktsioonid

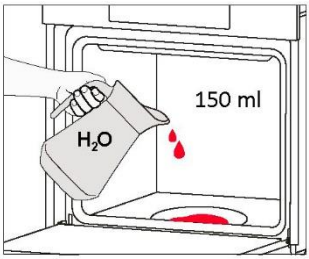
Hydroeasy

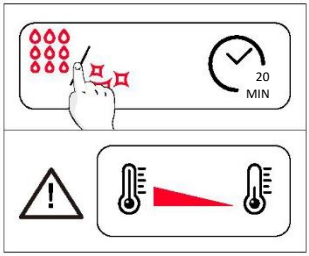
Aquactiva funktsioon on loodud kerge mustuse eemaldamiseks ning kiire ja keskkonnasõbraliku lahenduse pakkumiseks ahjukambri puhastamiseks auru jõul.

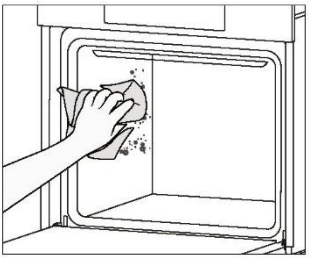
Kuidas see käib?

1. Valage 150 ml vett tilga nõudepesupesuvedelikuga ahju alumisele plaadile.
2. Lülitage funktsiooninupp asendisse / ja temperatuurinupp sisse asendisse „100 °C“. Laske funktsioonil 20 minutit töötada.
3. Puhastusprotsessi lõpus laske ahjul jahtuda.
4. Kui seade on jahtunud, puhastage ahju sisepinnad lapiga.

HOIATUS! Enne seadme puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Kõigi kuumade pindadega tuleb olla ettevaatlik, kuna esineb põletusoht. Kasutage destilleeritud või joogivett. Pühkige küpsetuskamber puhtaks ja võimaliku korrosiooni tekke vältimiseks laske sellel täielikult kuivada.





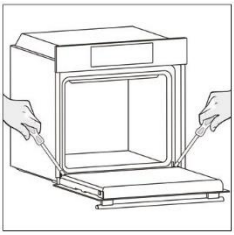


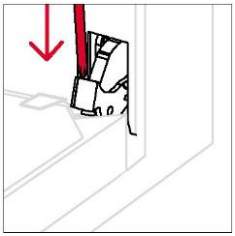
Katalüütiline puhastamine

Ahjukambrit katavad katalüütilised paneelid, tänu millele ei pea te kunagi võitlema määrdunud ahjuga.
Paneelid on kaetud spetsiaalse emailiga, millel on hästi pritsmete rasva imav mikropoorne struktuur.
Katalüütilise keemilise reaktsiooni abil muudavad nad neeldunud rasva kõrge temperatuuriga kokkupuutel tõhusalt gaasilisteks elementideks.
Soovitus: kaaluge katalüütiliste paneelide vahetamist pärast umbes kolmeaastast kasutamist, eriti kui kasutate ahju kaks kuni kolm küpsetustsüklit nädalas. See tagab optimaalse jõudluse ja puhtuse.

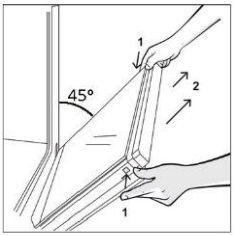
6.2.2. VÄLJASPOOL AHJU: klaasukse eemaldamine ja puhastamine

1. Avage uks 90° nurga all, pöörake hingede lukustussakid ahjust väljapoole.

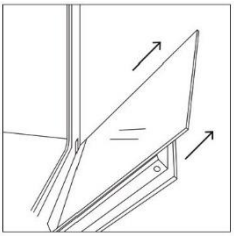




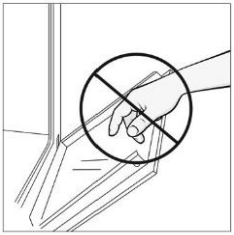
2. Asetage uks 45°. Vajutage samaaegselt kahte nuppu ukse külgmistel osadel ja tõmmake enda poole, et eemaldada ülemise klaasukse kate.



3. Eemaldage väga ettevaatlikult ahjuklaas, alustades sisemisest klaasist. Protseduuri ajal hoidke klaasist kindlalt mõlema käega kinni ja asetage see polsterdatud tasasele pinnale (nt kangale).



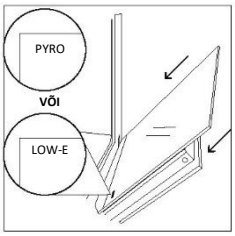
4. **HOIATUS!** Välimine klaas ei ole eemaldatav.



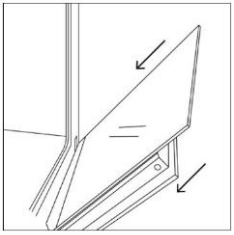
5. Puhastage klaas pehme lapi ja sobivate puhastusvahenditega.



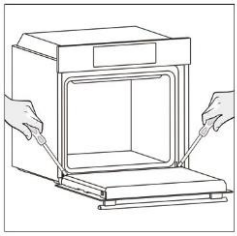
6. Sisestage klaaspaneelid, veendudes, et märgis „LOW-E/PYRO“ on õigesti loetav ja paigutatud ukse vasaku poole alumisele osale vasakpoolse hinge lähedale. Nii jääb esimesele klaasile trükitud silt ukse siseküljele.

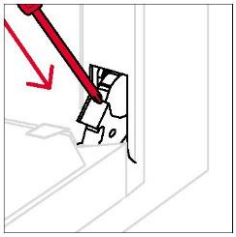


7. Kinnitage ülemise klaasukse kate tagasi, lükates seda sissepoole, kuni kuulete klõpsu kahest külgnupust.



8. Seejärel viige uks tagasi 90° asendisse ja pöörake hingede lukustussakke sissepoole ahju sisemuse poole.



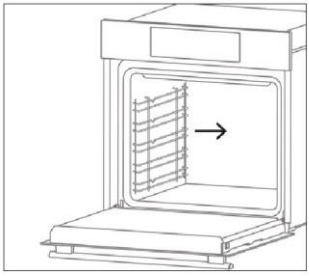


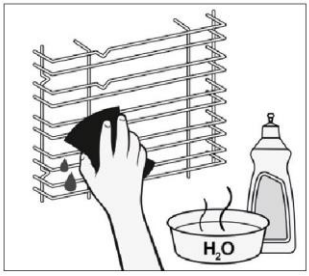
6.3. TARVIKUTE PUHASTAMINE

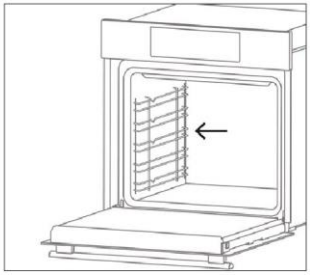
Pärast igat kasutamist puhastage tarvikud põhjalikult ja kuivatage rätikuga. Püsivate jääkide puhul kaaluge tarvikute leotamist vee ja seebi segus umbes 30 minutit enne nende teistkordset pesemist.

KÜLGRAAMIDE PUHASTAMINE:

- **6 tasemega mudel**
  1. Eemaldage külgraamid, tõmmates neid noolte suunas.
  2. Puhastage külgraamid kas nõudepesumasinas või märja svammiga; pärast kuivatage need kindlasti.
  3. Pärast puhastamist pange külgraamid tagasi eemaldamisele vastupidises järjekorras.







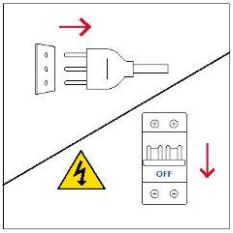
6.4. HOOLDUS

KOMPONENTIDE VAHETAMINE

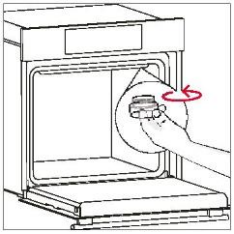
Lambipirni vahetamine:

1. Lahutage ahi vooluvõrgust.
2. Võtke klaaskate ära, keerake pirn lahti ja asendage see sama tüüpi uue pirniga.
3. Kui defektne pirn on uuega asendatud, pange klaaskate tagasi.

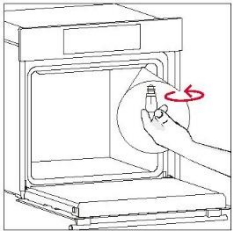
1. samm



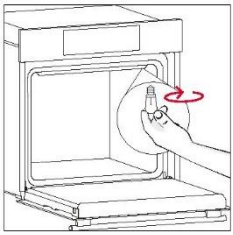
2. samm



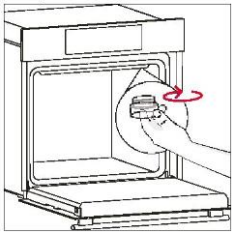
3. samm



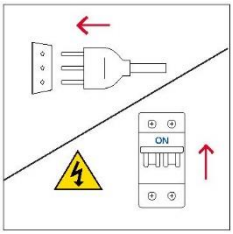
4. samm



5. samm



6. samm

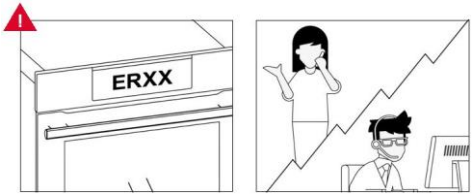


See toode sisaldab ühte või mitut energiatõhususe klassi G (lamp) kuuluvat valgusallikat

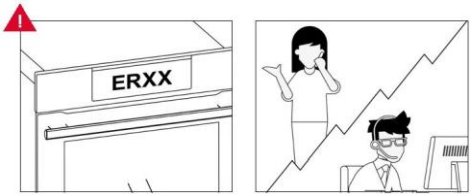
7.VEAOTSING

Kui ahju kasutamisel esineb viga, kuvatakse ekraanil kood „ER“, millele järgneb kaks numbrit, mis tuvastavad vea. Lülitage ahi välja ja eemaldage vooluvõrgust, oodake mõni minut ja seejärel ühendage see uuesti.
Kui viga kaob, võite ahju kasutamist jätkata. Kui see ei õnnestu, helistage klienditeenindusse ja edastage ekraanil kuvatav kood (ERXX).

Viga



Suits



8.KESKKONNAKAITSE JA KÕRVALDAMINE

8.1. SEADME KÕRVALDAMINE

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) kohta. Elektroonikaromud sisaldavad nii saasteaineid (millel võib olla negatiivne mõju keskkonnale) kui ka põhielemente (mida saab korduskasutada).



On oluline, et elektroonikaromud läbiksid eritöötluse saasteainete nõuetekohaseks eemaldamiseks ja kõrvaldamiseks ning kõikide materjalide ringlussevõtuks.

Üksikisikul võib olla tähtis roll selle tagamisel, et elektroonikaromud ei muutuks keskkonnaprobleemiks; oluline on järgida mõningaid põhireegleid:

- elektroonikaromusid ei tohiks käidelda koos olmejäätmetega;
- elektroonikaromud tuleks viia spetsiaalsetesse kogumiskohtadesse, mida haldab kohalik omavalitsus või registreeritud ettevõte.

Paljudes riikides võib toimida suurte olmeelektroonikaromude kogumisteenus. Uue seadme ostmisel saate vana tagastada müüjale, kes peab selle ühekordselt tasuta vastu võtma, kui vana seade on uuega sama tüüpi ja samade funktsioonidega.

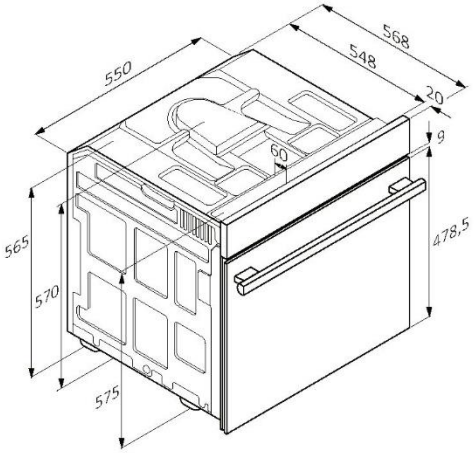
8.2. KESKKONNA SÄÄSTMINE JA AUSTAMINE

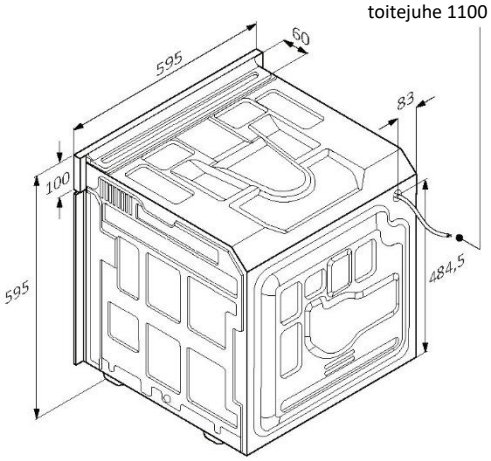
Võimaluse korral vältige ahju eelsoojendamist ja proovige see alati täita.

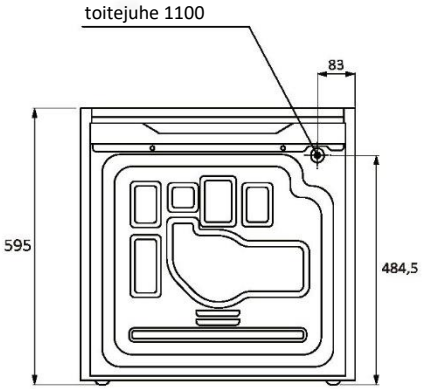
Avage ahju ust nii harva kui võimalik, sest alati, kui uks avatakse, hajub osa õõnes olevast soojusest. Olulise energiasäästu saavutamiseks lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetusaja kavandatud lõppu ja kasutage jääksoojust, mida ahi veel tekitab.

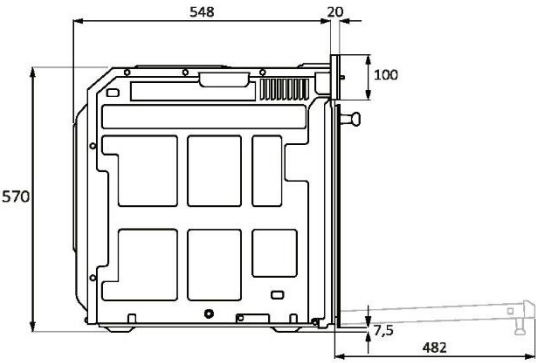
Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse õõnest välja pääsemist. Kui teil on mitme tariifiga elektrileping, muudab „küpsetusviivituse“ programm energia säästmise lihtsamaks, lükates toidu valmistamise edasi madalama tariifiga ajale.

9.PAIGALDAMINE

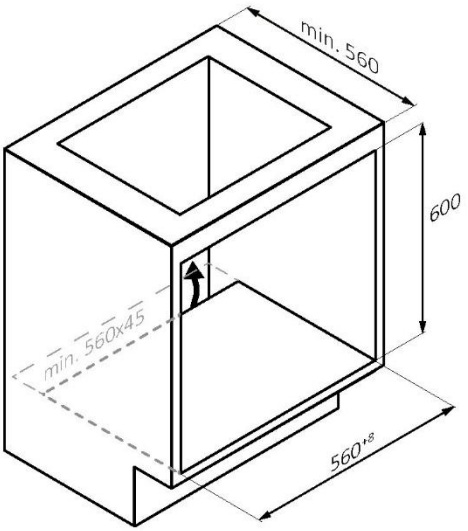


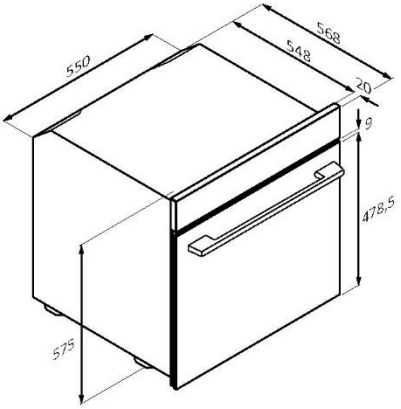


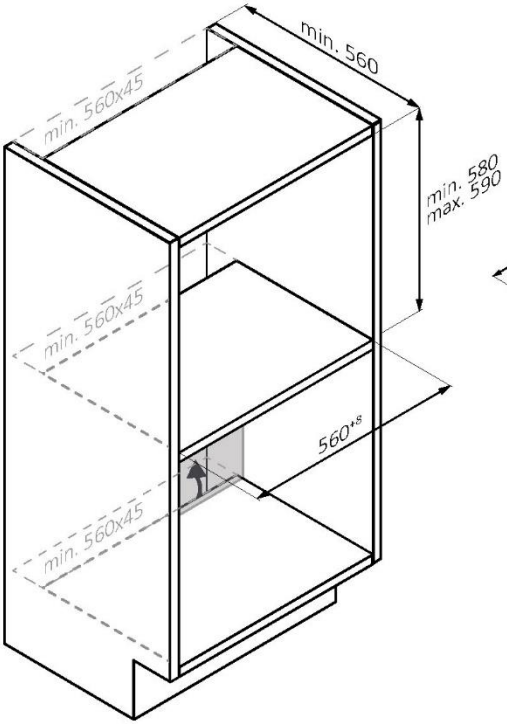


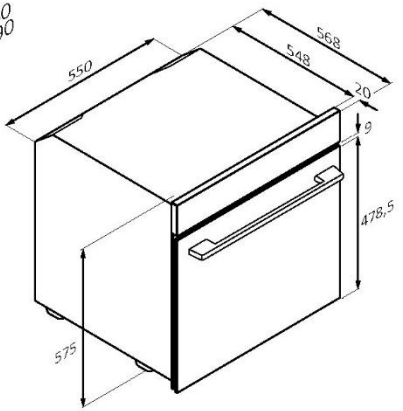


mm

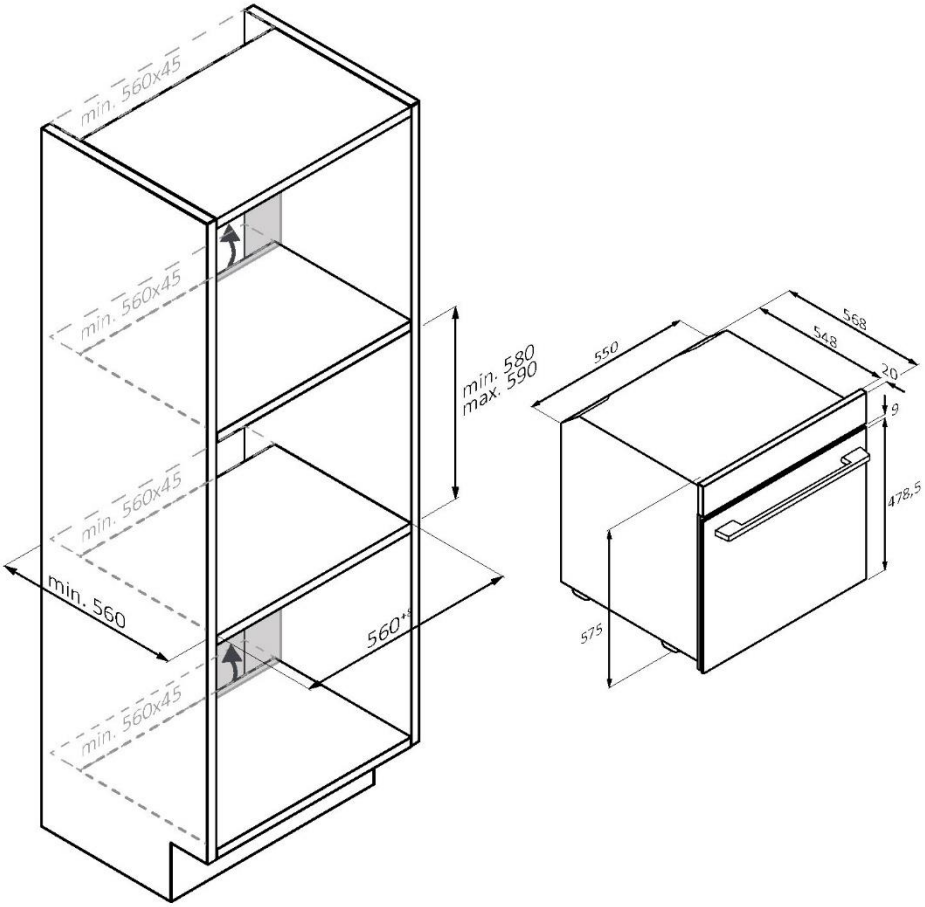

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

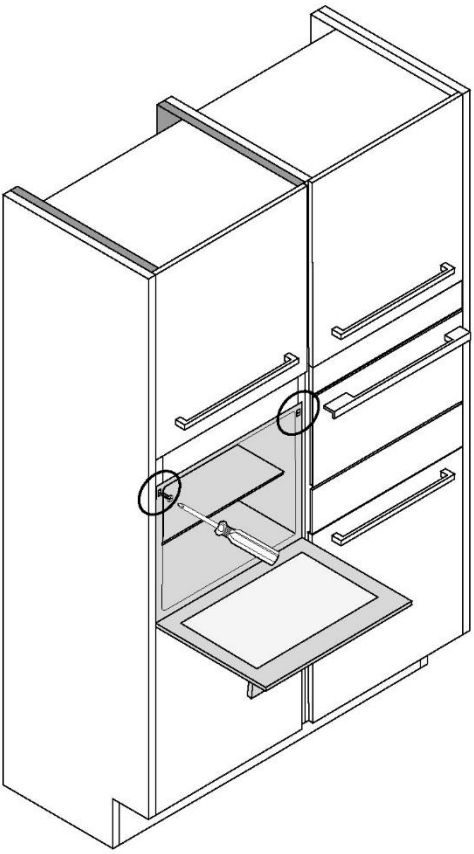
mm

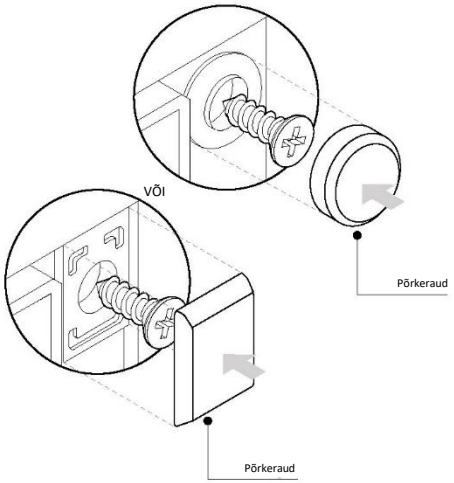


*

EE Kui mööbel katab tagakülje allosa, tehke ava toitekaabli jaoks.

mm





mm

LAIPNI LŪDZAM

Paldies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai garantētu drošību un iegūtu vislabākos rezultātus, uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu, ietverot drošības norādījumus, un saglabājiet to turpmākai atsaucei.

Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas norakstiet sērijas numuru, kas var būt nepieciešams remontam. Pārbaudiet, vai transportēšanas laikā nav radīti bojājumi, un šaubu gadījumā pirms lietošanas konsultējieties ar tehniķi. Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.

1 PIEZĪME. Ņemiet vērā, ka cepeškrāsns funkcijas un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

KOPSAVILKUMS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

2. PRODUKTA IEVADS

2.1. Produkta pārskats

2.2. Piederumi

2.3. Vadības panelis

3. PIRMS SĀKŠANAS

3.1. Informācija, lai sāktu

3.2. Pirmā lietošana

3.3. Iepriekšēja tīrīšana

4. PRODUKTA DARBĪBA

4.1. Kā produkts darbojas

4.2. Ēdiena gatavošanas funkcijas

4.2.1. Standarta funkcijas

5. ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. Vispārēja gatavošanas tabula

6. APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. Vispārīgi ieteikumi

6.2. Cepeškrāsns tīrīšana

6.2.1. Cepeškrāsns iekšpusē: tīrīšanas funkcijas

6.2.2. Cepeškrāsns ārpuse: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

6.3. Piederumu tīrīšana

6.4. Apkope

7. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

8. VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

9. UZSTĀDĪŠANA

1.DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem cepeškrāsns iekšpusē.

Lietošana saskaņā ar plānoto izmantošanu

- Lietojiet cepeškrāsni tikai paredzētajam nolūkam, proti, tikai pārtikas produktu gatavošanai. Jebkāda cita lietošana, piemēram, siltuma avota lomā, tiek uzskatīta par neatbilstošu un tādējādi bīstamu. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nepamatotas lietošanas dēļ.

Lietošanas ierobežojumi

- Ierīci drīkst lietot personas no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās netiek uzraudzītas vai ja persona, kas atbild par viņu drošību, nav tām sniegusi norādījumus par ierīces lietošanu.
  Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci.
- ⚠**BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un pieejamās daļas sakarst. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.

UZSTĀDĪŠANAS BRĪDINĀJUMI

- Cepeškrāsni var novietot augstu kolonnā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas ir jānodrošina laba ventilācija cepeškrāsnij paredzētajā vietā, lai tajā varētu cirkulēt svaigais gaiss, kas nepieciešams iekšējo daļu dzesēšanai un aizsardzībai. Izveidojiet attēlos norādītās atveres atbilstoši stiprinājuma veidam. Piestiprinot cepeškrāsni pie mēbelēm, vienmēr izmantojiet ierīces komplektācijā iekļautās skrūves.
- Lai darbinātu ierīci nominālas frekvences apstākļos, nav nepieciešamas papildu darbības/iestatījumi.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.
- Uzstādīšanas laikā cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.
- Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai novērstu neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radušās kļūmes, uz šādu palīdzību garantija neattiecas. Jāievēro uzstādīšanas norādījumi, kas paredzēti profesionāli kvalificētam personālam.
- Nepareiza uzstādīšana var radīt kaitējumu vai traumas cilvēkiem, dzīvniekiem vai mantām. Ražotājs nav atbildīgs par šādu kaitējumu vai traumām.
- Uzstādīšana jāveic kvalificētam tehniķim, kuram jāzina un jāievēro uzstādīšanas valstī spēkā esošie tiesību akti un ražotāja norādījumi.
- Pēc ierīces izņemšanas no iepakojuma vienmēr pārbaudiet, vai tā nav bojāta. Problēmas gadījumā pirms uzstādīšanas sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu un nepievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet iepakojuma materiālus
- Uzstādīšanas laikā neizmantojiet cepeškrāsns durvju rokturi, lai paceltu un pārvietotu cepeškrāsni.
- Uzstādīšanas mēbelēm un blakus esošajām mēbelēm jāspēj izturēt 95 °C temperatūru.
- Uzstādīšanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, lai izvairītos no sagriešanās.

- Neuzstādiet produktu atklātā vidē, kas pakļauta atmosfēras iedarbībai.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai līdz 2000 m augstumā virs jūras līmeņa.
- Lai noņemtu aizsargplēves un reklāmas uzlīmes uz krāsns priekšējās virsmas pirms pirmās lietošanas reizes.

ELEKTRODROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

- Kontaktligzdai jābūt piemērotai marķējumā norādītajai slodzei, turklāt tai nepieciešamas iezemēts kontakts, kas darbojas. Zemējuma dzīsla ir dzeltenīgi zaļā krāsā. Šo darbību drīkst veikt tikai atbilstoši kvalificēts speciālists.

  Lai izveidotu savienojumu ar barošanas avotu, var izmantot spraudni vai fiksētu elektroinstalāciju, starp ierīci un barošanas avotu novietojot universālas polaritātes pārtraucēju ar pārsprieguma III kategorijas prasībām atbilstošu kontaktu atdalīšanu, kas iztur maksimālo pievienoto slodzi un atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem. Ja kontaktligzda nav saderīga ar ierīces spraudni, lūdziet kvalificētam elektriķim nomainīt kontaktligzdu pret piemērotu. Spraudnim un kontaktligzdai jāatbilst normatīviem, kas ir spēkā uzstādīšanas valstī.

  Dzeltenīgi zaļajam zemējuma kabelim nedrīkst izmantot pārtraucēju. Savienojumam izmantotajai kontaktligzdai vai universālas polaritātes pārtraucējam ir jābūt viegli pieejamam pēc ierīces uzstādīšanas.
- Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienesta pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska.
- Lai veiktu remontu, jāsazinās tikai ar klientu apkalpošanas nodaļu un jāpieprasa izmantot oriģinālās rezerves daļas.
- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- **⚠BRĪDINĀJUMS.** Pirms spuldzes nomaiņas ir jāpārliecinās, vai ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no riska saņemt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms noņemamo daļu noņemšanas cepeškrāsns ir jāizslēdz. Pēc tīrīšanas samontējiet šīs daļas atpakaļ atbilstoši norādījumiem.

- Lietojot jebkādu elektroierīci, jāievēro daži pamatnoteikumi:
  - nevelciet aiz barošanas kabeļa, lai atvienotu ierīci no barošanas avota;
  - nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
  - parasti nav ieteicams izmantot adapterus, saliktās kontaktligzdas un pagarinātājus;
  - darbības traucējumu un/vai pasliktinātas darbības gadījumā izslēdziet ierīci un neveiciet darbības ar to.
- **PIEZĪME.** Tā kā cepeškrāsnij var būt jāveic apkope, ieteicams nodrošināt, lai būtu pieejama cita sienas kontaktligzda, kurai pievienot cepeškrāsni, kad tā tiek izņemta no uzstādīšanas vietas.
- Nepareizi veikts remonts, uzstādīšana un apkope var nopietni apdraudēt lietotāju.
- Ražošanas uzņēmums ar šo paziņo, ka neuzņemas nekādu atbildību par tiešiem vai netiešiem zaudējumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas, apkopes vai remontdarbu dēļ. Turklāt tas nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies zemēšanas sistēmas neesamības vai darbības pārtraukuma (piemēram, elektriskās strāvas trieciena) dēļ.
- **UZMANĪBU!** Lai izvairītos no riska, ko rada termiskā izslēdzēja nejauša atiestatīšana, šī ierīce nedrīkst tikt piegādāta, izmantojot ārēju pārslēgšanas ierīci, piemēram, taimeri, vai savienota ar ķēdi, ko regulāri ieslēdz un izslēdz komunālo pakalpojumu uzņēmums.
- Ierīci nav paredzēts aktivizēt ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

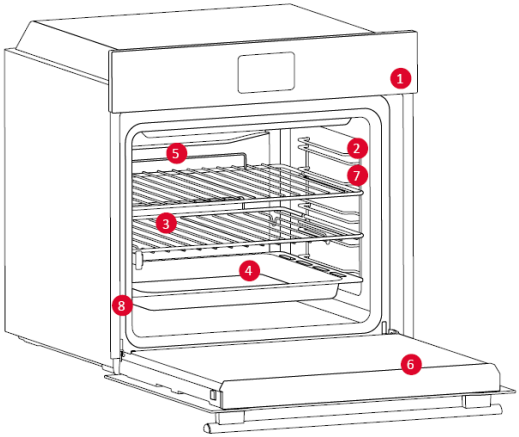
LIETOŠANA UN APKOPE

- Nopilējumu plātē savāc atliekas, kas nopil ēdienu gatavošanas laikā.
- Novietojot Airfry plāti vai restītes uz sānu statīviem, pārliecinieties, vai sānu īsākā daļa (starp atduri un galu) ir vērsta uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja restītēm ir dekoratīvs metāla stienis, novietojiet to cepeškrāsns ārpusē, lai zīmola logotips būtu redzams un salasāms. Pareizu novietojumu skatiet arī šīs lietotāja rokasgrāmatas sadaļā “Piederumi” redzamajā attēlā.

- Cepeškrāsns durvju stiklu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
- Ēdienu gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durvju stikla var veidoties kondensāts. Tā ir normāla parādība. Lai mazinātu šo iedarbību, pēc ieslēgšanas nogaidiet 10–15 minūtes un tikai tad ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts pazūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Gatavojiet dārzeņus traukā ar vāku, nevis uz atklātas plātes.
- Izvairieties no ēdiena atstāšanas cepeškrāsnī pēc gatavošanas ilgāk par 15/20 minūtēm.
- Ilgstošs strāvas padeves pārtraukums gatavošanas fāzē var izraisīt uzraudzības ierīces darbības traucējumus. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Neizklājiet cepeškrāsns sieniņas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- ⚠**UZMANĪBU!** Gatavošanas laikā vai tad, kad cepeškrāsns ir karsta, iekšējās telpas apakšdaļā nedrīkst liet ūdeni.
- Lai pareizi izmantotu cepeškrāsni, nav ieteicams novietot pārtiku tiešā saskarē ar plauktiem un plātēm, bet izmantot cepeškrāsns papīru un/vai īpašus traukus.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visus piederumus, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu.

2.PRODUKTA IEVADS

2.1. PRODUKTA PĀRSKATS

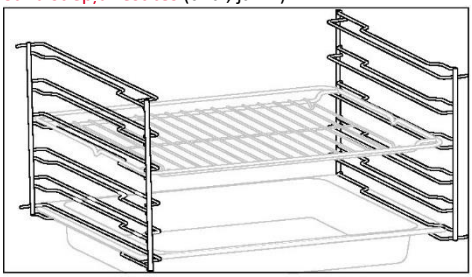


1. Vadības panelis
2. Plaukta pozīcijas
   (sānu stiepļu restītes, ja iekļautas)
3. Metāla restītes
4. Plāte
5. Ventilatora pārsegs
6. Cepeškrāsns durvis
7. Sānu stiepļu restītes
   (ja ir: tikai līdzenām cepeškrāsns telpām)
8. Sērijas numurs un kvadrātkods

Ierakstiet šeit savu sērijas numuru turpmākai atsaucei.

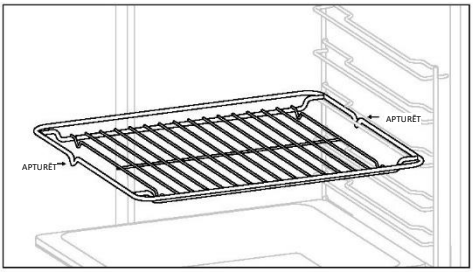
2.2. PIEDERUMI

Sānu stiepļu restītes (tikai, ja ir*)



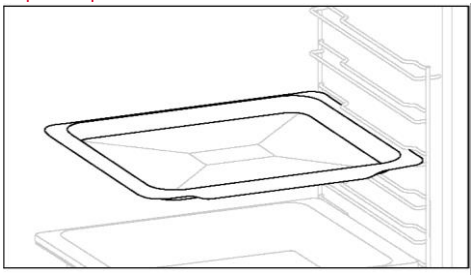
Sānu statīvi, kas atrodas cepeškrāsns telpas abās pusēs, ir paredzēti cepšanas plātes un režģu novietošanai ēdiena gatavošanas laikā.

Metāla restītes



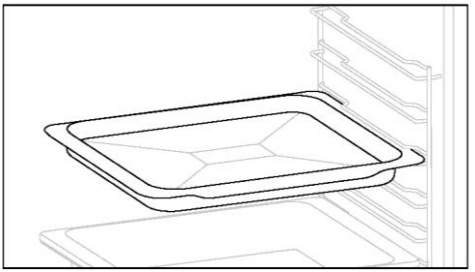
Metāla režģis cepeškrāsnī ir noņemams, regulējams plaukts, kurā var izmantot ēdiena gatavošanas traukus, nodrošina vienmērīgu ēdiena gatavošanu un atvieglo tīrīšanu. To var izmantot, lai noturētu šķīvjus un pannas dažādos augstumos dažādām ēdiena gatavošanas vajadzībām.

Cepšanas plāte



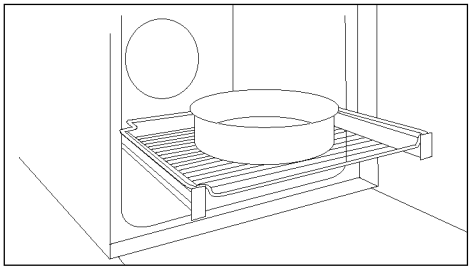
Cepšanas plāte ir ideāli piemērota, lai nodrošinātu vienmērīgu apakšējo apbrūninašanu, padarot to ideāli piemērotu cepumiem un konditorejas izstrādājumiem, pateicoties seklajam, plakanajam dizainam. Turklāt, novietojot to zem ēdiena gatavošanas režģa, tas var palīdzēt savākt nopilējumus un nepieļaut cepeškrāsns notraipīšanos.

Dziļā plāte



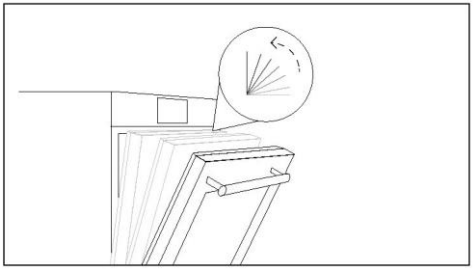
Dziļākā plāte ir ideāli piemērota receptēm, kur jāpievieno šķidrumi vai dažādi slāņi, piemēram, sautējumiem un cepešiem. Tās dziļums ir īpaši izstrādāts, lai nodrošinātu tajā pagatavotā ēdiena vēlamo konsistenci.

Teleskopiskās vadotnes



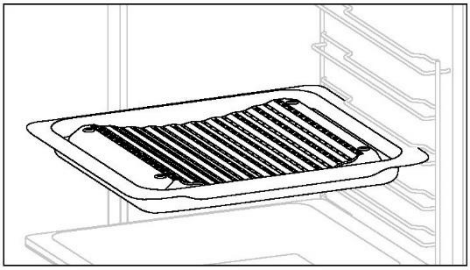
Teleskopiskās cepeškrāsns sliedes ir plaukti, kurus var pagarināt, atvieglojot priekšmetu novietošanu vai izņemšanu, neiesniedzoties dziļi karstā cepeškrāsnī. Tie uzlabo drošību, stabilitāti un tos var regulēt dažādos līmeņos.

Soft Close/Soft Open viras (tikai, ja ir*)



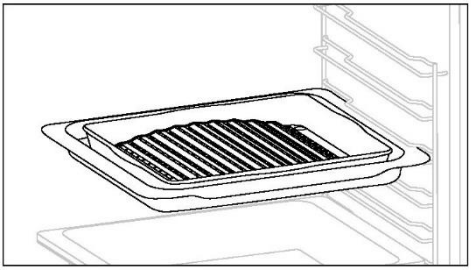
Viegli aizveramas un atvērtas eņģes kontrolē durvju kustību, nodrošinot vienmērīgu virzību un novēršot durvju aizciršanu.

Dubultā plāte — TVAIKA režīms (tikai, ja ir*)



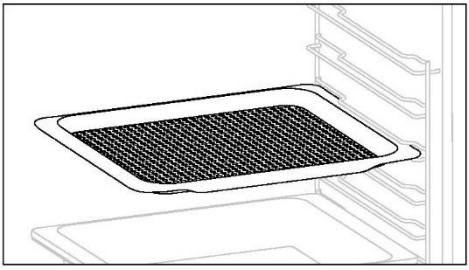
Ieliektā forma nodrošina pareizu ēdiena gatavošanas laikā izdalītā mitruma cirkulāciju, lai ēdiena mitruma līmenis būtu augsts. Atbilstoši plātē ielietajam ūdens daudzumam ēdiens tiek pagatavots sausāks vai vairāk "mitra" ēdiena gatavošana.

Dubultā plāte — barbekjū režīms (tikai, ja ir*)



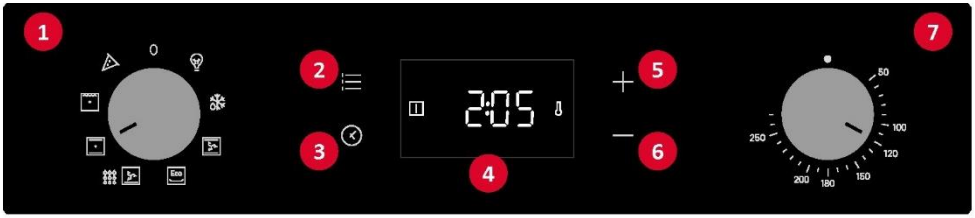
Izliektā forma ir piemērota grilēšanai cepeškrāsnī augstā temperatūrā (220°), panākot barbekjū cienīgu rezultātu mājās bez liekiem dūmiem, ko nodrošina tauku notecināšanas funkcija plātes apakšā.

Airfry plāte (ja ir*)



Airfry plāte nodrošina, ka karstais gaiss pārtikai piekļūst vienmērīgi un trīs dimensijās, tāpēc ārpuse ir kraukšķīgāka, bet iekšpusē ēdiens ir sulīgs. Cepšanas plāti pēc izvēles var novietot uz L1, lai savāktu sulas vai drupačas.

2.3. VADĪBAS PANELIS



Funkcijas un funkciju rangu var mainīt atkarībā no modeļa.

1. Funkciju selektora poga
2. Galvenā izvēlne
3. Taimeris
4. LED displejs
5. Pluszīmes poga (+)
6. Mīnuszīmes poga (-)
7. Temperatūras selektora poga

GALVENĀS FUNKCIJAS

Displejam ir 3 galvenās funkcijas:

Simbols	Funkcija	Apraksts
	Galvenā izvēlne	Nospiediet vienu reizi, lai aktivizētu bērniem paredzēto bloķēšanas funkciju, divas reizes, lai piekļūtu dienas laika iestatījumam, trīs reizes, lai mainītu brīdinājuma skaļumu, un četras reizes, lai atvērtu spilgtuma regulēšanas režīmu.
	Taimera izvēlne	Nospiediet vienu reizi, lai skatītu gatavošanas ilgumu, un divas reizes, lai skatītu minūšu skaitītāju.
+ −	**+/-**	Nospiediet šīs pogas, lai palielinātu/samazinātu vērtības vai aktivizētu/deaktivizētu funkciju regulēšanas režīmos. Turiet pogu + 5 sekundes, lai displejā aktivizētu dienas laiku.

3.PIRMS SĀKŠANAS

3.1. INFORMĀCIJA, LAI SĀKTU

Pirmo reizi ieslēdzot cepeškrāsni, jūs varat pamanīt dūmus. Neuztraucieties, vienkārši pagaidiet, līdz dūmi izgaist, pirms izmantojat cepeškrāsni.

APGAISMOJUMA darbība

Cepeškrāsns telpu izgaismo viena vai vairākas spuldzes, kas parasti tiek aktivizētas katru reizi, kad sākas ēdiena gatavošanas funkcija.

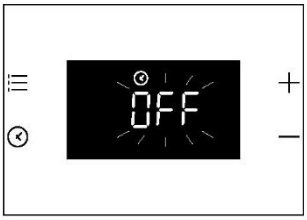
Dzesēšanas ventilatora darbība

Dzesēšanas ventilators ir atbildīgs par siltuma izkliedēšanu, neļaujot cepeškrāsnij un tās apkārtnei pārāk sakarst, kā arī aizsargājot virtuves ierīces no augstas temperatūras ietekmes. Tas darbojas gatavošanas cikla laikā un pēc tā attiecībā pret krāsns iekšējo temperatūru.
Kad dzesēšanas ventilators darbojas, tas parasti rada maigu dūcošu vai svilpjošu troksni. Jūs varat arī pamanīt siltu gaisa plūsmu, kas izplūst no spraugas starp cepeškrāsns durvīm un vadības paneli.

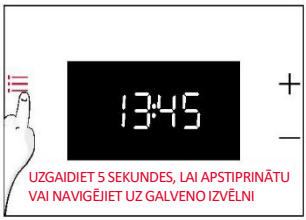
3.2. PIRMĀ LIETOŠANA

Kad ierīce tiek ieslēgta pirmo reizi, pirmais solis ir iestatīt dienas laiku.

IESTATIET LAIKU Displejā būs redzams “OFF” (“izslēgts”). Nospiediet “+”, lai pielāgotu pašreizējo stundu. Uzgaidiet 5 sekundes, lai saņemtu apstiprinājumu.

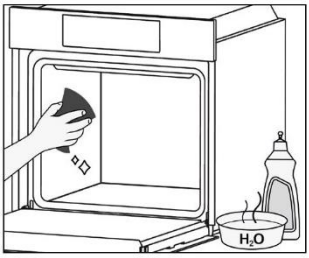


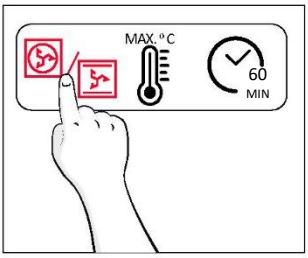


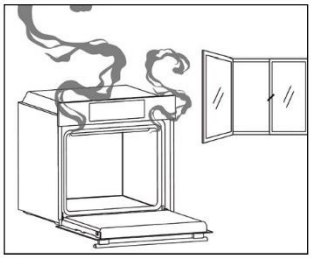


3.3. IEPRIEKŠĒJA TĪRĪŠANA

Iztīriet cepeškrāsni, pirms lietojat to pirmo reizi. Noslaukiet ārējās virsmas ar mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un noslaukiet cepeškrāsns iekšpusi, izmantojot karsta ūdens un šķidrā mazgāšanas līdzekļa maisījumu. Iestatiet tukšai cepeškrāsnij maksimālo temperatūras režīmu un atstājiet to ieslēgtu apmēram 1 stundu, lai atbrīvotos no jaunai ierīcei raksturīgā aromāta.





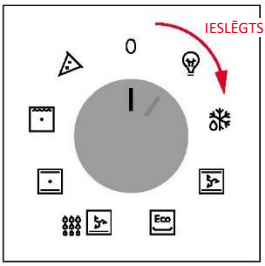


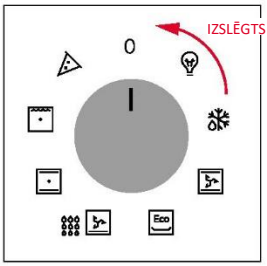
4.PRODUKTA DARBĪBA

4.1. KĀ PRODUKTS DARBOJAS

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANA

Lai ieslēgtu krāsni, pagrieziet funkciju pogu (pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam) un atlasiet programmu. Lai to IZSLĒGTU, iestatiet funkciju pogu pozīcijā “0”.

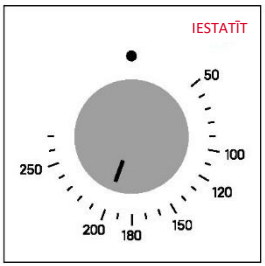




IESTATĪT ĒDIENA GATAVOŠANAS PROGRAMMU

Pagrieziet funkciju pogu, lai izvēlētos vēlamo programmu, un pagrieziet temperatūras pārslēga pogu, lai iestatītu temperatūru.





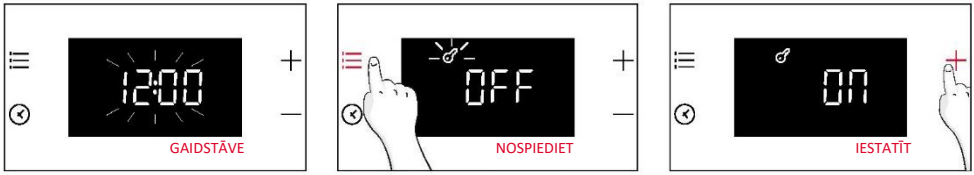
GALVENĀ IZVĒLNE

Piekļūstiet galvenajai izvēlnei, nospiežot ☰. Lai navigētu, pieskarieties ☰ tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.

DROŠĪBAS BLOĶĒŠANA

Šī funkcija ļauj bloķēt ekrānu, lai nepieļautu, ka ierīci neparedzēti izmanto nepilngadīgas personas.
Lai aktivizētu ekrāna bloķēšanu, vienreiz nospiediet “Main menu” (“Galvenā izvēlne”), pēc tam nospiediet “+”, lai apstiprinātu funkciju.
Lai deaktivizētu bloķēšanu, nospiediet “Main menu” (“Galvenā izvēlne”), pēc tam nospiediet “-“.

Aktivizēt



Deaktivizēt



PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Ļauj mainīt dienas laiku.
Nospiediet ☰, lai nokļūtu galvenajā izvēlnē. Pieskaries ☰ tik reižu (x2), cik nepieciešams, lai atlasītu “Laiks”. Pēc tam izmantojiet “+/-”, lai regulētu vērtību. Lai apstiprinātu, uzgaidiet 5 sekundes vai ☰ vienreiz nospiediet “Main menu” (Galvenā izvēlne).

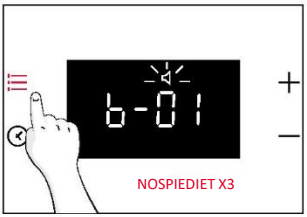


PIEZĪME. Cepeškrāsns pēc noklusējuma ir iestatīta 24 h režīmā. Lai pārslēgtos uz 12 h režīmu, gaidīšanas režīmā turiet nospiestu “+” 5 sekundes. Rīkojieties tāpat, lai pārslēgtos atpakaļ uz “24h” režīmu.

TRAUKSMES SIGNĀLA SKAĻUMS

Ļauj mainīt brīdinājuma signāla skaļumu.

Nospiediet , lai nokļūtu galvenajā izvēlnē. Pieskarieties tik reižu (x3), cik nepieciešams, lai atlasītu “Alarm volume” (Trauksmes signāla skaļums). Displejā parādīsies “b-01”. Skaitļi apzīmē skaņas intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot "+/-". Lai apstiprinātu, uzgaidiet 5 sekundes vai vienreiz nospiediet “Menu” (Izvēlne).



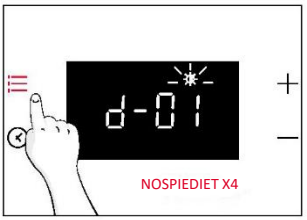




DISPLEJA SPILGTUMS

Ļauj mainīt cepeškrāsns ekrāna toņa spilgtumu.

Nospiediet , lai nokļūtu galvenajā izvēlnē. Pieskarieties tik reižu (x4), cik nepieciešams, lai atlasītu "Display brightness" ("Displeja spilgtums"). Displejā parādīsies “d-01”. Skaitļi atspoguļo spilgtuma intensitātes līmeni, ko var rediģēt, izmantojot “+/-”. Lai apstiprinātu, uzgaidiet 5 sekundes vai vienreiz nospiediet “Menu” (Izvēlne).







TAIMERA IZVĒLNE

Piekļūstiet taimera izvēlnei, nospiežot . Lai navigētu, pieskarieties tik reižu, cik nepieciešams, lai nokļūtu tālāk norādītajos iestatījumos.

ĒDIENA GATAVOŠANAS ILGUMS

Tas ļauj iepriekš iestatīt izvēlētajai receptei atbilstošu ēdiena gatavošanas laiku.

AKTIVIZĒŠANA: nospiediet , lai atvērtu izvēlni "Timer" (Taimeris). Pēc tam izmantojiet "+/-", lai regulētu vērtību. Lai apstiprinātu gaidīšanu 5 sekundes, nospiediet "Timer menu" (Taimera izvēlne).







Laika atpakaļskaitīšana sākas, kad taimeris ir iestatīts. Gatavošanas fāzes laikā ir iespējams mainīt ilguma vērtību, ieejot "Cooking duration" režīmā un izmantojot "+/-". Kad ilgums ir pagājis, displejā parādīsies "End" (Beigas).

Lai apturētu gatavošanas ilgumu, turiet nospiestu taimera pogu 3 sekundes vai atiestatiet taimera vērtību, izmantojot "-".

Kad gatavošana ir pabeigta:

1. displejā parādās "End" (beigas), ja tas netiks atcelts, 30 sekundes tiks atskaņots brīdinājuma signāls;
2. nospiediet pogu "Timer" (Taimeris), lai atceltu brīdinājuma signālu. "End" pazudīs no displeja, tā vietā tiks parādīts pašreizējais dienas laiks.

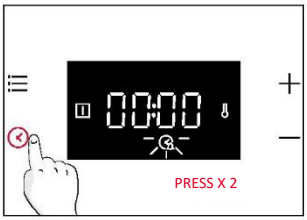
BRĪDINĀJUMS! Tagad cepeškrāsns ir manuālā režīmā, cepeškrāsns funkcija un termostata komutators ir jāizslēdz, ja nē, cepeškrāsns turpinās sildīšanu.

PIEZĪME. Brīdinājuma signāls tiks izslēgts, nospiežot jebkuru pogu, izņemot pogu "Timer" (Taimeris), displejā paliekot "End" (Beigas) un cepeškrāsnij nedarbojoties.

MINŪŠU SKAITĪTĀJS

Ļauj izmantot cepeškrāsni kā modinātāju.

AKTIVIZĒŠANA: nospiediet, lai atvērtu izvēlni “Timer” (Taimeris). Pieskaries tik reižu (x 2), cik nepieciešams, lai atlasītu “Minūšu skaitītājs”. Pēc tam izmantojiet “+/-”, lai regulētu vērtību. Lai apstiprinātu gaidīšanu 5 sekundes, nospiediet “Timer menu” (Taimera izvēlne).







Kad laika atskaite ir pabeigta:

1. displejā mirgo trauksmes signāla ikona, un, ja tā netiek atcelta, tiek atskaņots 30 sekunžu ilgs skaņas signāls.
2. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai atceltu trauksmes signālu. Displejā tiks parādīts pašreizējais dienas laiks. Cepeškrāsns turpinās darboties, līdz kreisā poga ir pagriezta 0 pozīcijā.

Lai apturētu “Minute Minder” (minūšu skaitītājs), 3 sekundes turiet nospiestu pogu “Timer” (taimeris) vai atiestatiet vērtību, izmantojot “-“.

KRĀSNS KOLEKTORA STATUSA INDIKĀCIJA

Gatavošanas funkciju atlasītājs

Kad cepeškrāsns gatavošanas funkciju pārslēgs ir pagriezts jebkurā pozīcijā “ON” (Ieslēgts), displejā parādās ikona “Cooking Function ON” (Ēdiena gatavošanas funkcija ieslēgta).

Temperatūras selektors

Ikreiz, kad krāsns temperatūra ir zemāka par iestatīto temperatūru, displejā parādās ikona (Termostats ieslēgts).

4.2. ĒDIENA GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

4.2.1. STANDARTA FUNKCIJAS

PIEZĪME. Attiecībā uz funkciju, kurai nepieciešama uzsildīšana, šajā posmā visiem piederumiem jābūt noņemtiem. Ievērojiet tālāk esošajā tabulā sniegtos norādījumus par ēdiena uzsildīšanu.
"JĀ" nozīmē, ka ir nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana; "NĒ" nozīmē, ka iepriekšēja uzsildīšana nav ieteicama un pārtikas produkti ir auksti jāievieto cepeškrāsnī.

Simbols	Funkcija	Ieteicamā plaukta pozīcija	Uzsildīšana	Ieteikumi
	Atkausēšana		NĒ	Ventilators cirkulē istabas temperatūras gaisu ap saldēto pārtiku, ļaujot tam lēni atkausēties, nemainot olbaltumvielu saturu pārtikā.
	***Vairāku līmeņu	L3/L4 vienam līmenim L2+L5 dubultam līmenim L2+L4+L6 trīskāršam līmenim	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, cepumiem un picām vienā vai vairākos līmeņos. Ideāli piemērots dažādu ēdienu gatavošanai.
	***Ventilatora atbalsts	L2/L3/L4	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: veselai vistai, vistas gabaliņiem, dārzeņiem un konditorejas izstrādājumiem vienā līmenī, izmantojot ventilatora kombināciju ar augšējiem un apakšējiem sildelementiem.
	*ECO	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: vistas gabaliņu, veselu gaļas gabaliņu, zivs vai rīvmaizes gatavošanai. Novietojiet nopilējumu paplāti zem plaukta, lai uztvertu ēdiena izdalītos šķidrumus. Ja nepieciešams, pagrieziet ēdienu līdz pusei gatavošanas laikā. Šī funkcija ļauj ietaupīt enerģiju ēdiena gatavošanas laikā, saglabājot ēdienu mitru un maigu. PIEZĪME. Kad vēlamā temperatūra ir iestatīta, temperatūras regulēšanu šajā funkcijā nedrīkst samazināt, kamēr nav pabeigta iepriekšēja uzsildīšana.
	Apakšējā sildīšan+ ventilators	L3/L4	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: tortēm, sāļajiem pīrāgiem un plānajām picām, izmantojot ventilatoru un zemāku sildīšanu. tas palīdz pagatavot augšējo daļu ar netieši izstarotu siltumu.
	*Konvekcijas	L2/L3	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: kūkām, maizēm, cepumiem, sāļajiem pīrāgiem vienā līmenī, izmantojot gan augšējo, gan apakšējo sildīšanu.
	**Supergrils	L6 plāniem pārtikas produktiem L4 biezākiem pārtikas produktiem	NĒ	IDEĀLI PIEMĒROTS: lielam daudzumam desu, steiku un grauzdētu maizu. Viss laukums zem grila elementa sakarst. Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas. Apgrieziet ēdienu otrādi, kad ir pagājušas divas trešdaļas no ēdiena gatavošanas procesa (ja nepieciešams).
	Pica	L2/L3	JĀ	IDEĀLI PIEMĒROTS: visa veida picām ar vai bez cepeškrāsns iepriekšējas uzsildīšanas.

* Testēts saskaņā ar EN 60350-1 enerģijas patēriņa deklarācijas un enerģijas klases vajadzībām

**Izmantojiet, ja durvis ir aizvērtas.

(***) Atkarīgs no cepeškrāsns modeļa.

5.ĒDIENA GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

5.1. VISPĀRĒJA GATAVOŠANAS TABULA

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas *(min)
Konditoreja	Nelielas kūkas / smalkmaizītes	1	Konvekcijas	170 °C	J	Dziļā plāte	L3	20–30
			Vairāku līmeņu	155 °C			L4	30–40
			Ventilatora palīdzība	140 °C			L4	25–35
		2	Vairāku līmeņu	150 °C		Dziļākas + cepšanas plātes	L2+L5	35–45
		3	Vairāku līmeņu	145 °C		Dziļāka + cepšana + cepšanas plātes	L2+L4+L6	40–50
	Biskvīta kūkas (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	160 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	30–40
			Vairāku līmeņu	160 °C			L3	30–40
			Ventilatora palīdzība	150 °C			L2	20–30
		2	Vairāku līmeņu	150 °C		Metāla režģis un kūkas forma	L1+L4	40–50
	Cepumi/īsās maizes	1	Konvekcijas	150 °C	J	Dziļā plāte	L3	30–40
			Vairāku līmeņu	150 °C			L3	25–35
			Ventilatora palīdzība	130 °C			L4	15–25
		2	Vairāku līmeņu	140 °C		Dziļākas + cepšanas plātes	L2+L5	50–60
	Plaucētās mīklas izstrādājumi	1	Konvekcijas	190 °C	J	Dziļā plāte	L3	25–35
		2	Vairāku līmeņu	170 °C		Dziļā plāte	L2+L5	35–45
	Jorkšīras pudiņš	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L3	20–30
	Bezē	1	Vairāku līmeņu	90 °C	J	Dziļā plāte	L4	80–100
	Makarūns	1	Konvekcijas	150 °C	J	Dziļā plāte	L3	15–20
	Ābolu pīrāgs	1	Konvekcijas	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	70–80
		1	Ventilatora palīdzība	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–70
	Tarte tatin	1	Konvekcijas	170 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L4	60–70
	Tartes	2	Apakšējā sildīšan+ ventilators	180 °C	N	Metāla režģis + kūkas forma	L3	30–40
	Šokolādes suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļāka plāte + veidnes	L3	10–15
	Siera kūka	1	Konvekcijas	150 °C	J	Metāla režģis + kūkas forma	L2	50–65
	Saldēti kruasāni	1	Konvekcijas	180 °C	J	Dziļā plāte	L3	20–25
		2	Vairāku līmeņu	180 °C		Dziļā plāte	L2+L5	25–35
		3	Vairāku līmeņu	160 °C		Dziļā plāte	L2+L4+L6	30–40
	Strūdele, saldēta	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L3	30–45

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas *(min)
Maize un plātsmaize	Grauzdēta maize	1	Supergrils	maks.	N	Metāla restītes	L6	8–10
	Fokača	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L3	25–35
	Pilngraudu maize	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L3	30–50
Pikanti pīrāgi un sautējumi	Sāļās kūkas / sāļie pīrāgi (26 cm Ø)	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1 vai L2	30–50
		2	Vairāku līmeņu	180 °C		Metāla režģis + sāļā pīrāga forma	L1+L4	50–70
	Siera suflē	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L3	20–30
	Lazanja, svaiga	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	30–45
	Lazanja, saldēta	1	Konvekcijas	180 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	35–50
	Pildīti makaroni, svaigi	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L3	35–50
	Cepti makaroni	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns izturīgs trauks	L4	25–35
Pica	Pica, svaiga (plāte)	1	Konvekcijas	230 °C	J	Dziļā plāte	L2 vai L3	15–25
	Pica, svaiga (plāte)	1	Pica	230 °C	N	Dziļā plāte	L2 vai L3	25–35
		2	Vairāku līmeņu	180 °C	J	Dziļāka + cepšanas plātes	L2+L5	30–40
	Svaiga pica (apaļa)	1	Konvekcijas	maks.	J	Cepšanas plāte	L2 vai L3	8–15
	Svaiga pica (apaļa)	1	Pica	maks.	N	Cepšanas plāte	L2 vai L3	10–25
		2	Vairāku līmeņu	180 °C	J	Dziļāka + cepšanas plātes	L2+L5	30–40
	Saldēta pica (plāna garoza)	1	Pica	220 °C	J	Metāla restītes	L3	10–15
		2	Vairāku līmeņu	200 °C	J	Metāla restītes	L2+L5	15–20
		3	Vairāku līmeņu	180 °C		Metāla restītes	L2+L4+L6	15–25
Gaļa un mājputni	Grauzdēta vesela vista** (1–1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Metāla režģis Novietojiet dziļāku paplāti pie L1	L3	50–70
		1	Ventilatora palīdzība	200 °C	J	Dziļā plāte	L2	45–60
	Vistas augšstilbi	1	ECO	220 °C	N	Metāla režģis Novietojiet dziļāku paplāti pie L1	L4	30–50
		1	Ventilatora palīdzība	190 °C	J	Dziļā plāte	L3	30–50
	Cepta pīle**	1	ECO	220 °C	N	Metāla režģis Novietojiet dziļāku paplāti pie L1	L3	50–70

Kategorija	Recepte	Līmeņu skaits	Ēdiena gatavošanas programma	T°C	Uzsildīšana	Ēdiena gatavošanas piederums	Plaukta pozīcija	Gatavošanas laiks pēc iepriekšējas uzsildīšanas *(min)
Gaļa un mājputni	Cepts tītars**	1	ECO	220 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	50–70
		1	Ventilatora palīdzība	200 °C	J	Dziļā plāte	L2	45–60
	Cūkgaļas ribiņas (1000–1200 g)	1	Konvekcijas	200 °C	J	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L3	80–100
	Desas**	1	Supergrils	230 °C	N	Metāla režģis Novietojiet dziļāku paplāti pie L1	L4	30–40
	Cepta liellopu gaļa (500 g)	1	Konvekcijas	220 °C	J	Cepšanas plāte	L3	20–40
	Viltotais zaķis (1000–1500 g)	1	Konvekcijas	180 °C	J	Cepšanas plāte	L3	40–50
	Cepta vista ar kartupeļiem	1	ECO	220 °C	N	Dziļā plāte	L4	55–75
		1	Ventilatora palīdzība	200 °C	J	Dziļā plāte	L2 vai L3	50–60
Zivis un jūras veltes	Grilētas jūras veltes	1	Supergrils	220 °C	N	Metāla restītes	L4	15–30
	Saldētas zivju nūjiņas	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L3	20–25
	Zivs fileja	1	Konvekcijas	170 °C	J	Dziļā plāte	L3	10–25
	Cepta zivs	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis Novietojiet cepšanas paplāti pie L1	L4	20–30
Dārzeņi	Rīvētu dārzeņu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L4	25–35
	Saldēti frī kartupeļi (300–500 g)	1	Vairāku līmeņu	200 °C	J	Dziļā plāte	L4	25–35
	Kartupeļu sacepums	1	ECO	200 °C	N	Metāla režģis + cepeškrāsns trauks	L4	25–35
	Grauzdēti kartupeļi	1	Konvekcijas	200 °C	J	Dziļā plāte	L4	50–60
		1	Ventilatora palīdzība	180 °C	J	Dziļā plāte	L4	20–30
Pabeigt ēdienkarti	Vistas gabaliņi + ābolu pīrāgs + cepti makaroni	3	Vairāku līmeņu	180 °C	N	Dziļāka plāte+ (metāla režģis + kūkas forma) + (metāla režģis + cepeškrāsns trauks)	L1+L3+L5	50–60 45–55 35–45

Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no patērētāja receptes un sastāvdaļām.
*ja nepieciešama uzsildīšana
** Kad līdz gatavošanas beigām atlikusi puse laika, apgrieziet ēdienu otrādi.
*** tas ir atkarīgs no krāsns modeļa

PIEZĪME. Lai pagatavotu kūkas, sāļos pīrāgus un citas receptes, kurām nepieciešams veidne vai trauks 2 līmeņos, novietojiet tos sadalītus: augšējā plāte kreisajā pusē un apakšējā plāte labajā pusē.

6.APKOPE UN TĪRĪŠANA

6.1. VISPĀRĪGI IETEIKUMI

Regulāra tīrīšana var paildzināt ierīces kalpošanas laiku. Pirms manuālās tīrīšanas veikšanas uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest.

- Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes pietiek ar minimālu tīrīšanu, lai uzturētu cepeškrāsni nevainojami tīru.
- Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreizlietojamiem aizsarglīdzekļiem, kas pieejami veikalos. Alumīnija folija vai citi aizsarglīdzekļi, nokļūstot tiešā saskarē ar karsto emalju, var izkust un deformēt iekšējo emalju.
- Lai novērstu cepeškrāsns pārmērīgu piesārņošanu un tās izraisīto spēcīgo dūmu smārdu, ieteicams neizmantot cepeškrāsni ar pārāk augstu temperatūru. Efektīvāk ir paildzināt gatavošanas laiku un nedaudz samazināt temperatūru.
- Papildus cepeškrāsns komplektācijā iekļautajiem piederumiem ieteicams izmantot tikai pret ļoti augstu temperatūru noturīgus traukus un cepšanas veidnes.

6.2. CEPEŠKRĀSNS TĪRĪŠANA

6.2.1. CEPEŠKRĀSNS IEKŠPUSĒ: tīrīšanas funkcijas

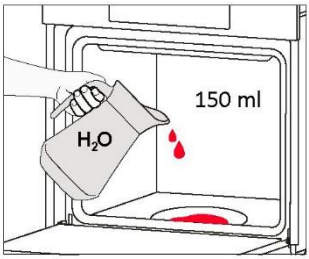
Hydroeasy

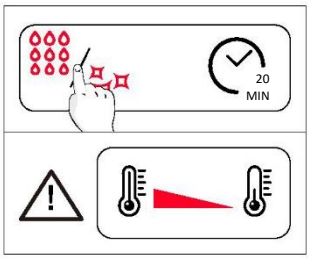
Aquactiva funkcija ir izstrādāta, lai bez piepūles noņemtu nelielus netīrumus un nodrošinātu ātru un videi draudzīgu risinājumu cepeškrāsns telpas tīrīšanai, izmantojot tvaika jaudu.

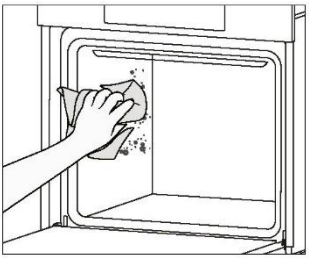
Kā tas darbojas?

1. Cepeškrāsns apakšējā iedobē ielejiet 150 ml ūdens, kam ir pievienots viens piliens mazgāšanas līdzekļa.
2. Pagrieziet funkciju pogu uz / un temperatūras pogu uz “100 °C”. Ļaujiet funkcijai darboties 20 minūtes.
3. Tīrīšanas procesa beigās ļaujiet cepeškrāsnij atdzist.
4. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet cepeškrāsns iekšējās virsmas ar drānu.

BRĪDINĀJUMS! Pirms pieskaršanās ierīcei pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Jābūt uzmanīgiem ar visām karstajām virsmām, jo pastāv apdegumu risks. Izmantojiet destilētu vai dzeramo ūdeni. Noslaukiet gatavošanas nodalījumu un ļaujiet tam pilnībā nožūt, lai novērstu korozijas risku.





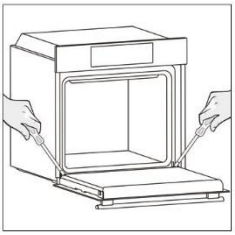


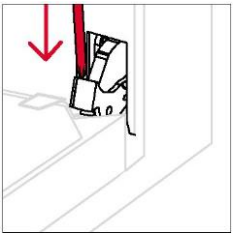
Katalītiskā tīrīšana

Katalītiskie paneļi noklāj cepeškrāsns telpu un nodrošina, ka nekad nav jācīnās ar netīru cepeškrāsni.
Paneļi ir pārklāti ar specializētu emalju, kas lepojas ar mikroporainu struktūru, kas no šļakatām absorbē taukus.
Katalītiskās ķīmiskās reakcijas rezultātā tie efektīvi pārvērš absorbēto smērvielu gāzveida elementos, ja tie tiek pakļauti augstai temperatūrai.
Ieteikums. Apsveriet katalītisko paneļu nomaiņu pēc aptuveni trīs gadu lietošanas, it īpaši, ja cepeškrāsni izmantojat diviem līdz trim gatavošanas cikliem nedēļā. Tas nodrošina optimālu veiktspēju un tīrību.

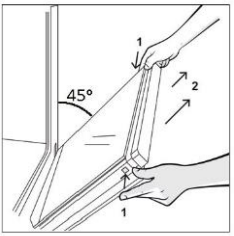
6.2.2. CEPEŠKRĀSNS ĀRPUSE: stikla durvju noņemšana un tīrīšana

1. Atveriet durvis 90° leņķī, pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz āru no cepeškrāsns.

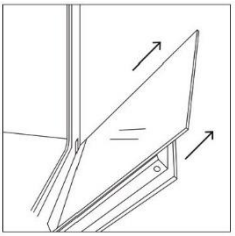




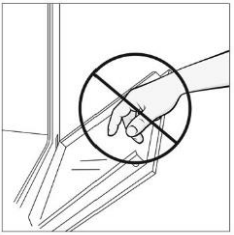
2. Novietojiet durvis 45° leņķī. Vienlaicīgi nospiediet abas pogas abās durvju sānu plecu pusēs un pavelciet pret sevi, lai noņemtu augšējo stiklu durvju pārsegu.



3. Ļoti uzmanīgi noņemiet cepeškrāsns stiklu, sākot ar iekšējo. Procedūras laikā stingri turiet stiklu ar abām rokām un novietojiet tos uz polsterētas plakanas virsmas (piemēram, uz auduma).



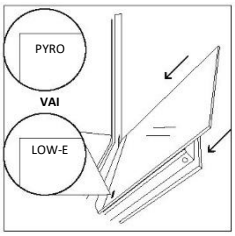
4. **BRĪDINĀJUMS!** Ārējais stikls nav noņemams.



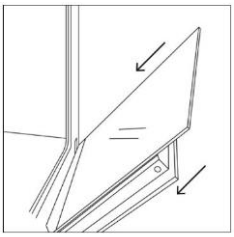
5. Notīriet stiklu ar mīkstu drānu un piemērotiem tīrīšanas līdzekļiem.



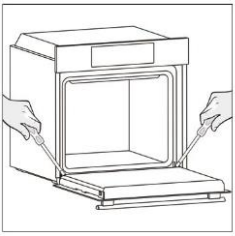
6. Ievietojiet stikla paneļus, pārliecinoties, ka uzlīme “LOW-E/PYRO” ir pareizi nolasāma un novietota durvju apakšējā kreisajā pusē, netālu no kreisās puses eņģes. Tādā veidā drukātā etiķete uz pirmā stikla paliks durvju iekšpusē.

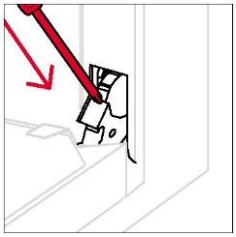


7. Piestipriniet augšējo stiklu durvju vāku, spiežot to uz iekšpusi, līdz dzirdat klikšķi no abām sānu pogām.



8. Pēc tam novietojiet durvis atpakaļ 90° leņķī un pagrieziet eņģu fiksācijas izciļņus uz iekšpusi krāsns iekšpuses virzienā.



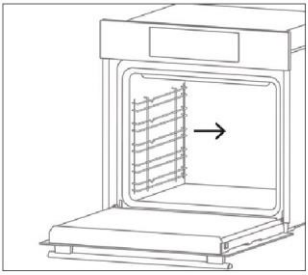


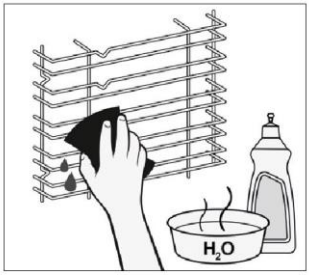
6.3. PIEDERUMU TĪRĪŠANA

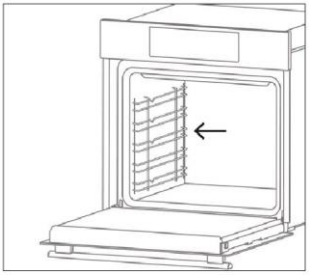
Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet piederumus un nosusiniet tos ar dvieli. Noturīgu atlieku gadījumā apsveriet piederumu iemērcēšanu ūdens un ziepju maisījumā apmēram 30 minūtes pirms to otrreizējas mazgāšanas.

SĀNU STATĪVU TĪRĪŠANA

- **6 līmeņu modelis**
  1. Noņemiet sānu statīvus, pavelkot tos bultiņu virzienā.
  2. Lai notīrītu sānu statīvus, ielieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā vai izmantojiet mitru sūkli; pēc tam statīvi ir jānožāvē.
  3. Pēc tīrīšanas procesa uzstādiet sānu statīvus, veicot darbības apgrieztā secībā.







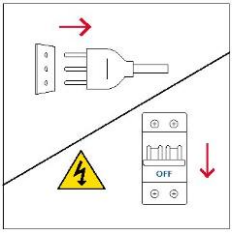
6.4. APKOPE

KOMPONENTU NOMAIŅA

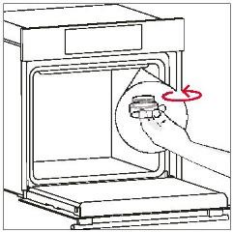
Spuldzes nomaiņa virspusē:

1. atvienojiet krāsni no elektrotīkla;
2. noņemiet stikla pārsegu, noņemiet spuldzi un nomainiet to ar jaunu tāda paša veida spuldzi;
3. kad bojātā spuldze ir nomainīta, uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu.

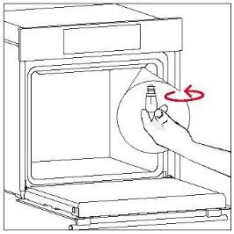
1. darbība



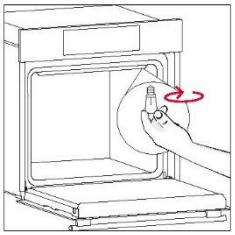
2. darbība



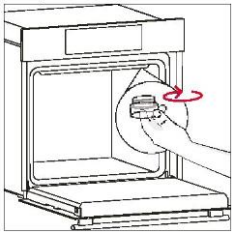
3. darbība



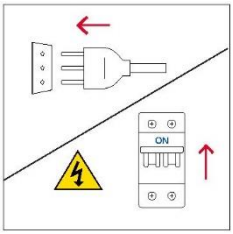
4. darbība



5. darbība



6. darbība

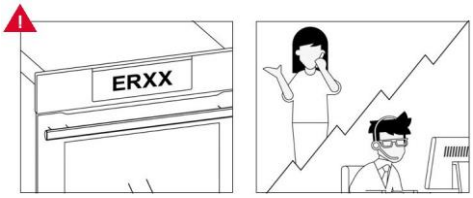


Šajā produktā ir vismaz viens gaismas avots, kura energoefektivitātes klase ir G (lampa).

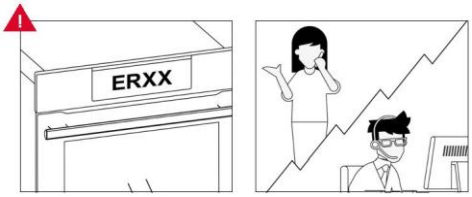
7.PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja cepeškrāsns lietošanas laikā rodas kļūda, displejā parādīsies kods “ER”, kam seko divi cipari, kas identificēs kļūdu. Pēc tam izslēdziet cepeškrāsni un atvienojiet to no kontaktligzdas, pagaidiet dažas minūtes un pēc tam atkal pievienojiet.
Ja kļūda izzūd, varat atsākt cepeškrāsns lietošanu. Ja tā nenotiek, zvaniet klientu apkalpošanas dienestam un paziņojiet ekrānā redzamo kodu (ERXX).

Kļūda



Dūmi



8.VIDES AIZSARDZĪBA UN UTILIZĀCIJA

8.1. IERĪCES UTILIZĀCIJA

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA). EEIA satur gan piesārņojošas vielas (kas var negatīvi ietekmēt vidi), gan pamatelementus (ko var lietot atkārtoti).



Ir svarīgi veikt īpašu EEIA apstrādi, lai pareizi noņemtu un likvidētu visus piesārņojumus un atgūtu visus materiālus.

Fiziskām personām var būt svarīga loma tajā, lai EEIA nekļūtu par vides aizsardzības problēmu; ir būtiski ievērot dažus pamatnoteikumus:

- EEIA nedrīkst apstrādāt kā sadzīves atkritumus;
- EEIA jānogādā īpašās savākšanas zonās, ko pārvalda pilsētas dome vai reģistrēts uzņēmums.

Daudzās valstīs tiek nodrošināta lielo EEIA savākšana no mājsaimniecībām. Iegādājoties jaunu ierīci, veco ierīci var nodot piegādātājam, kuram tā šajā konkrētajā gadījumā jāpieņem bez maksas, ja vien šīs ierīces veids un funkcijas atbilst iegādātās ierīces veidam un funkcijām.

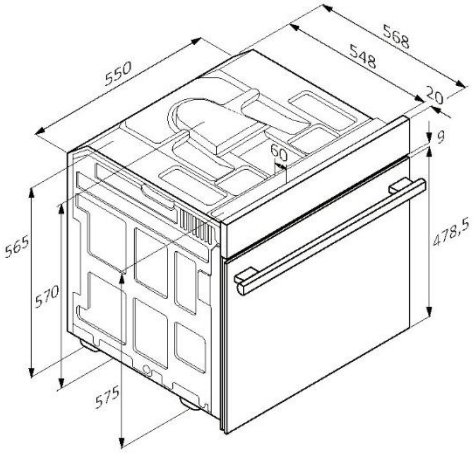
8.2. VIDES GLĀBŠANA UN SAUDZĒŠANA

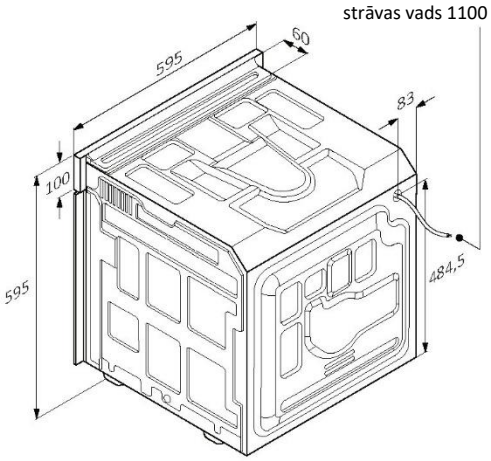
Ja iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzkarsēšanas un vienmēr centieties to piepildīt.

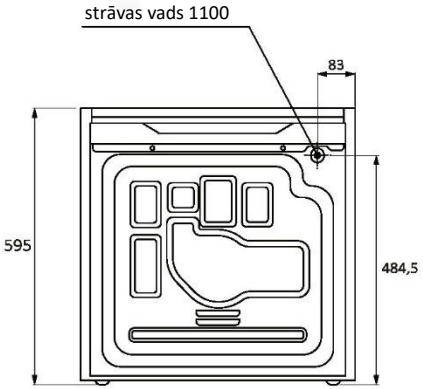
Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katrā atvēršanas reizē no cepeškrāsns telpas izplūst siltums. Lai panāktu ievērojamu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsni 5–10 minūtes pirms plānotā gatavošanas laika beigām un izmantojiet atlikušo siltumu, ko krāsns turpina radīt.

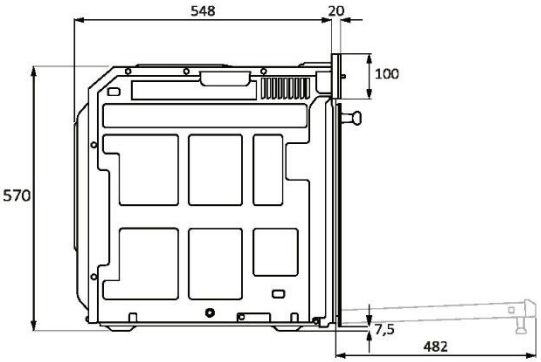
Blīvēm ir jābūt tīrām un apkoptām, lai novērstu siltuma izdalīšanu ārpus cepeškrāsns telpas. Ja jums ir noslēgts elektrības piegādes līgums ar stundu tarifu, “atliktās gatavošanas” programma vienkāršo enerģijas ietaupīšanu, jo gatavošanas procesa sākumu var pārlikt uz laiku, kad tarifs ir samazināts.

9.UZSTĀDĪŠANA

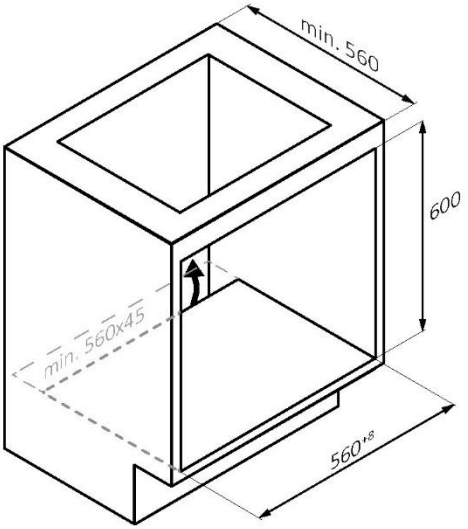


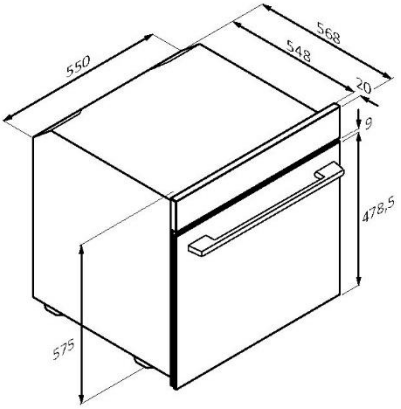


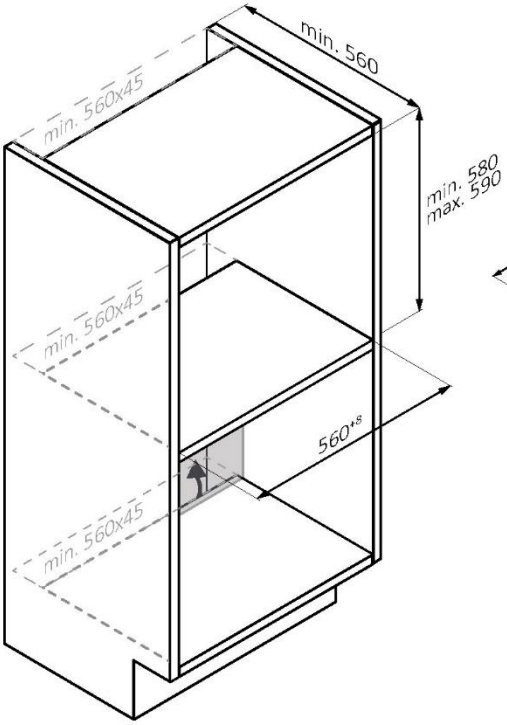


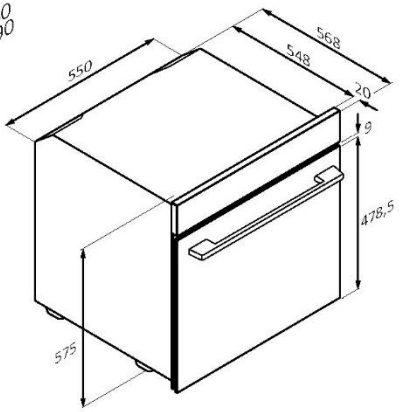


mm

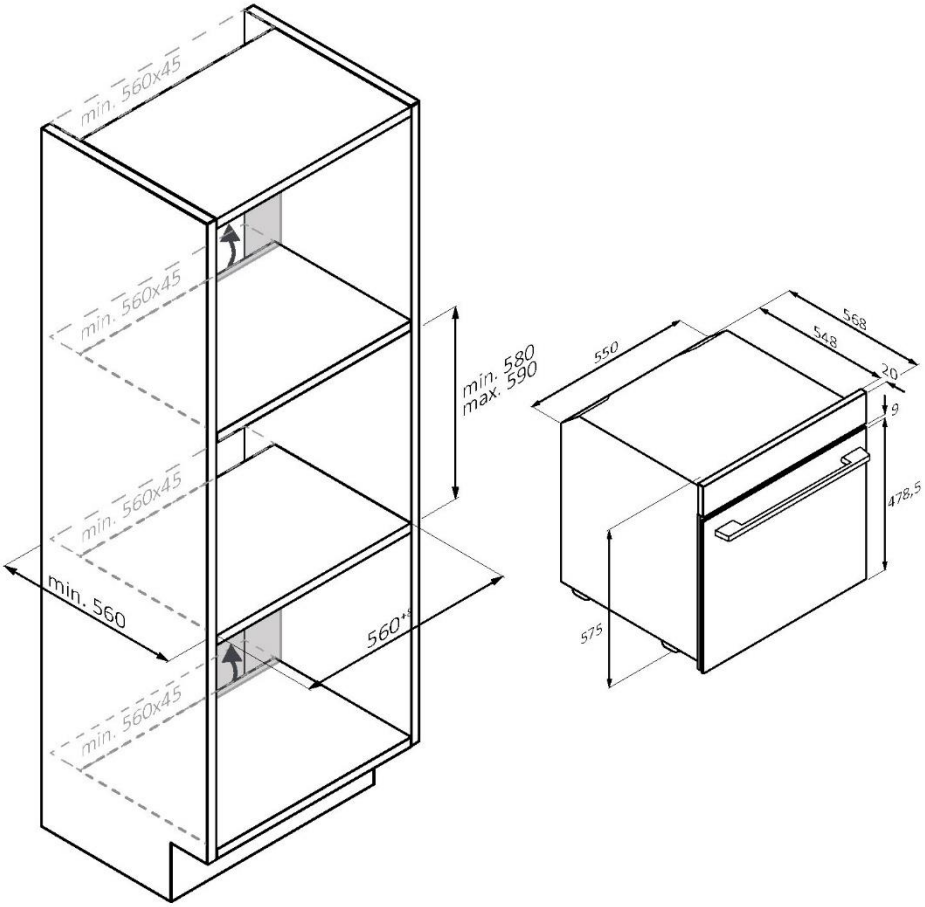

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

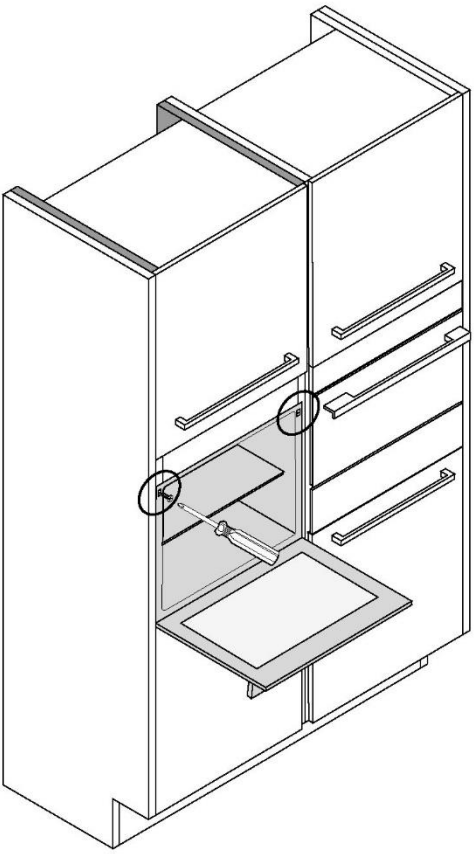
mm

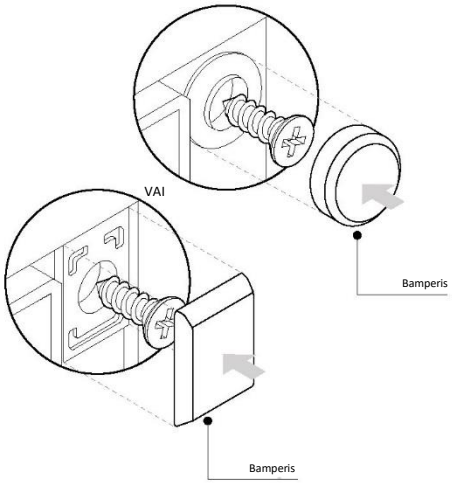


*

LV Ja mēbelēm aizmugurē ir panelis, izveidojiet tajā atveri barošanas kabelim.

mm





mm

ДОБРЕ ДОШЛИ

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт. За гарантиране на вашата безопасност и за получаване на най-добрите резултати, моля, прочетете внимателно това ръководство, включително инструкциите за безопасност, и ги запазете за бъдещи справки.

Преди да монтирате фурната, запишете серийния номер, който може да ви е необходим при ремонт. Проверете за транспортни щети и се консултирайте с техник, ако не сте сигурни, преди да използвате уреда. Пазете опаковъчните материали далеч от деца.

ЗАБЕЛЕЖКА: Моля, имайте предвид, че функциите и принадлежностите на фурната може да се различават в зависимост от модела, който сте закупили.

ОБОБЩЕНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2. ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. Преглед на продукта

2.2. Принадлежности

2.3. Контролен панел

3. ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

3.1. Информация за началото

3.2. Първоначална употреба

3.3. Предварително почистване

4. РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. Как работи продуктът

4.2. Функции за готвене

4.2.1. Стандартни функции

5. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. Обща таблица за готвене

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. Общи препоръки

6.2. Почистване на фурната

6.2.1. Вътре във фурната: почистващи функции

6.2.2. Извън фурната: премахване и почистване на стъклената врата

6.3. Почистване на принадлежности

6.4. Поддръжка

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

8. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

9. МОНТИРАНЕ

1.ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Не използвайте парочистачки за почистване.
- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателни елементи вътре във фурната.

Използвайте в съответствие с предвидената употреба

- Използвайте фурната само по предназначение, т.е. единствено за приготвяне на храна: всякакъв друг вид употреба, например като източник на топлина, се счита за неправилен и поради това опасен. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали поради неправилна или неразумна употреба.

Ограничения на употребата

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор, или ако предварително са получили указания относно безопасната употреба на уреда и разбират какви са потенциалните опасности. Децата не бива да използват уреда за игра. Почистването и поддръжката на уреда не бива да се извършват от деца без надзор.
- Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
  Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа уредът и достъпните му части се нагорещяват. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца на възраст под 8 години трябва да се държат настрана, освен ако не са под непрекъснат надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на употреба достъпните части може да се нагорещят. Малки деца трябва да се държат на разстояние.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖ

- Фурната може да бъде разположена нависоко в колона или под работен плот.

  Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на илюстрациите, в зависимост от типа на монтажа. Винаги закрепвайте фурната към мебелите с винтовете, предоставени с уреда.
- Не се изисква допълнителна операция/настройка за експлоатация на уреда при номиналните честоти.
- Уредът не бива да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- По време на монтажа фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа.
- Ако се изисква съдействието на производителя за коригиране на неизправности, възникнали поради неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват инструкциите за монтаж за професионален квалифициран персонал.
- Неправилният монтаж може да причини щети или наранявания на хора, животни или вещи. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.
- Монтажът трябва да се извършва от квалифициран техник, който трябва да познава и спазва законите, действащи в държавата на монтажа, и инструкциите на производителя.
- След като разопаковате уреда, винаги проверявайте дали не е повреден, в случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти, преди да го монтирате, и не го свързвайте към електрическата мрежа.
- Отстранете опаковъчния материал, преди да започнете работа с уреда.
- По време на монтажа не използвайте дръжката на вратата на фурната, за да я повдигате и премествате.
- Мебелите за монтаж и прилежащите към тях мебели трябва да издържат на температури от 95°C.
- Препоръчително е да носите защитни ръкавици по време на монтажа, за да избегнете порезни наранявания.

- Не монтирайте продукта в открити пространства, изложени на атмосферни агенти.
- Този уред е проектиран да се използва на надморска височина по-ниска от 2000 м.
- Отстранете защитните фолиа и рекламните стикери върху предната повърхност на фурната преди първото използване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРИЧЕСТВОТО

- Гнездото трябва да е подходящо за указания на етикета товар и трябва да има свързан и работещ заземителен контакт. Заземяващият проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от квалифициран професионалист.
  Връзката към източника на захранване може да се осъществи чрез щепсел или чрез фиксирано окабеляване, като се постави омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на монтаж.
  Жълто-зеленият заземителен кабел не бива да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или многополюсният прекъсвач, използван за връзката, трябва да бъде лесно достъпен, след като уредът е монтиран.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде заменен от производителя, негов обслужващ представител или лице с подобна квалификация, за да се избегне потенциална опасност.
- За ремонти се обръщайте единствено към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използването на оригинални резервни части.
- Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи по поддръжка по него.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** уверете се, че уредът е изключен преди да сменяте крушката, за да избегнете електрически удар.
- Фурната трябва да се изключи преди изваждане на разглобяващите се части. След почистване сглобете отново съгласно инструкциите.

- Употребата на всеки електрически уред предполага спазването на някои основни правила:
  - Не дърпайте кабела, когато изключвате уреда от електрозахранването;
  - Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака;
  - по принцип не се препоръчва използването на адаптери, разклонители или удължители;
  - в случай на неизправност и/или влошена работа изключете уреда и не извършвайте никакви манипулации по него.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** тъй като може да се наложи извършването на поддръжка по фурната, е препоръчително да се остави и друг свободен стенен контакт, към който да може да се свърже фурната, ако бъде извадена от пространството, в което е монтирана.
- Всеки ремонт, монтаж и поддръжка, които не са извършени правилно, могат сериозно да застрашат потребителя.
- Компанията производител заявява, че не поема никаква отговорност за преки или косвени щети, причинени от неправилен монтаж, поддръжка или ремонт. Освен това тя не носи отговорност за щети, причинени от липсата или прекъсването на заземителната система (напр. токов удар).
- **ВНИМАНИЕ:** За да избегнете опасност поради неволно нулиране на топлинния предпазител, не трябва да захранвате уреда чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да го свързвате към верига, която редовно се включва и изключва от електрическата мрежа.
- Уредът не е предназначен да се задейства от външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

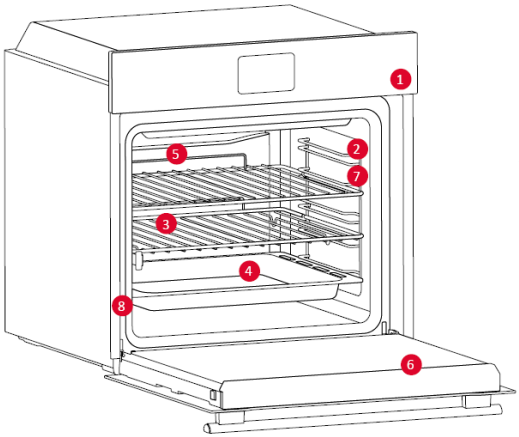
- Тавата за отцеждане събира соковете, които капят по време на готвене.
- Когато поставяте тавата Airfry или решетката върху страничните скари, уверете се, че по-късата част на страната (между ограничителя и крайната част) е насочена към вътрешността на фурната. Ако решетката има декоративна метална лента, обърнете внимание дали тя е разположена от външната страна на фурната, така че логото на марката да се вижда и чете. За правилното

позициониране вижте също и изображението в раздел „Принадлежности“ на настоящото ръководство за потребителя.

- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Използвайте само температурната сонда, която се препоръчва за тази фурна.
- По време на готвене може да се образува конденз по повърхността на камерата на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално състояние. За намаляване на този ефект изчакайте 10 – 15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Независимо от това кондензацията ще изчезне, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Приготвяйте зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.
- Избягвайте да оставяте храна във фурната за повече от 15/20 минути след приготвянето ѝ.
- Дълги прекъсвания на електрозахранването, възникнали по време на фазата на готвене, могат да причинят неизправност на сензора. В такъв случай се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или с защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не отстранявайте уплътнението на вратата.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не пълнете дъното на камерата с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с решетките и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.
- Преди първата употреба измийте всички принадлежности с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат.

2.ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТ

2.1. ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

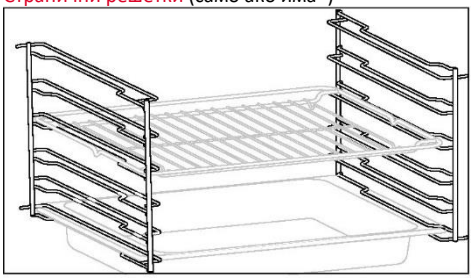


1. Контролен панел
2. Позиции за решетки
   (странична решетка, ако е включена)
3. Метални решетки
4. Тава
5. Капак на вентилатора
6. Врата на фурната
7. Странични решетки
   (ако са включени: само за плоски камери)
8. Сериен номер и QR код

Запишете тук вашия сериен номер за бъдещи справки.

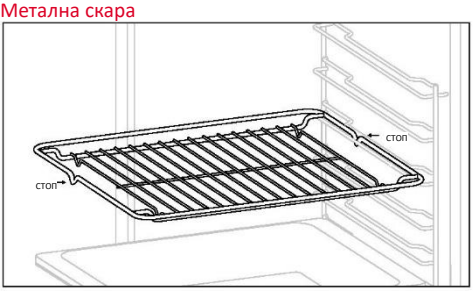
2.2. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Странични решетки (само ако има*)



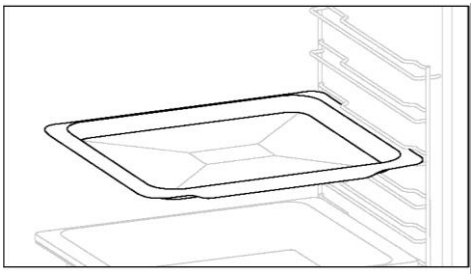
Разположени от двете страни на камерата на фурната, страничните рафтове са предназначени за поставяне на тава и решетки по време на готвене.

Метална скара



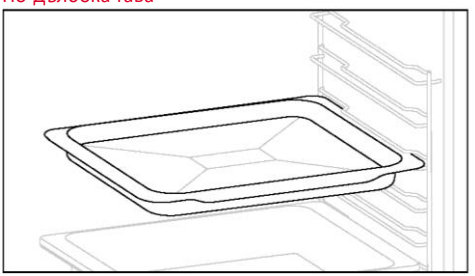
Металната решетка във фурната е подвижен, регулируем рафт, който поддържа съдовете за готвене, като осигурява равномерно готвене и улеснява почистването. Може да се използва за поставяне на чинии и тигани на различни височини за различни готварски нужди.

Тава за печене



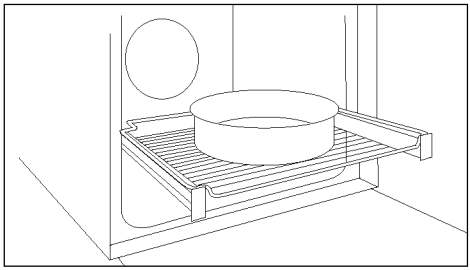
Тавата за печене е идеална за постигане на равномерно запичане на дъното, което я прави перфектна за бисквитки и сладкиши поради плитката ѝ плосък дизайн. Освен това, поставянето ѝ под скарата за готвене може да помогне за събирането на капки и да предотврати зацапване във фурната.

По-дълбока тава



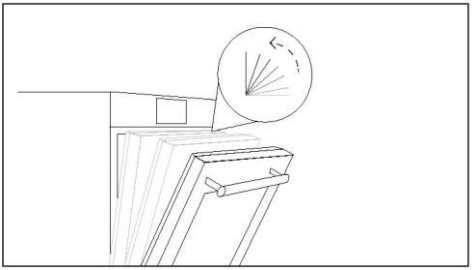
По-дълбоката тава е идеална за рецепти с добавени течности или слоеве, като например гювечета или печено. Дълбочината ѝ е специално проектирана да осигури желаната консистенция на храната, приготвена в нея.

Телескопични водачи



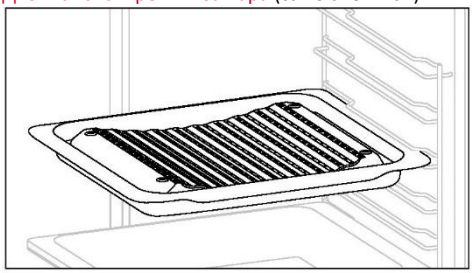
Телескопичните релси за фурна са рафтове, които могат да се удължават, което улеснява поставянето или изваждането на предмети, без да е необходимо да бръкнете дълбоко в гореща фурна. Те подобряват безопасността, стабилността и могат да се регулират на различни нива.

Панти за меко затваряне/меко отваряне (само ако има*)



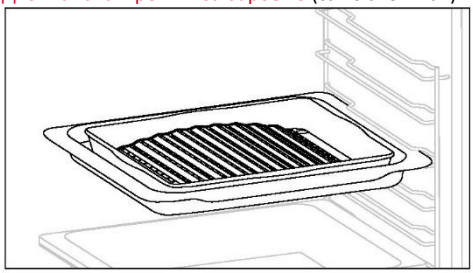
Пантите за меко затваряне и отваряне контролират движението на вратата, като осигуряват плавно движение и предотвратяват затръшване.

Двойна тава – режим за пара (само ако има*)



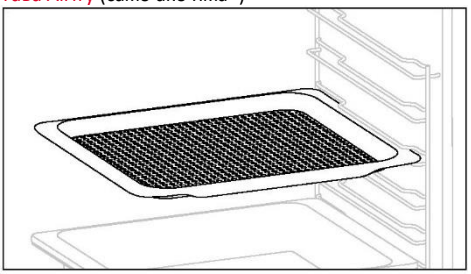
Вдлъбнатата форма позволява правилна циркулация на влагата, генерирана при готвене, като поддържа висока степен на влажност на храната. В зависимост от количеството вода, налято в тавата, ще се получи по-сух или „по-влажен“ резултат от готвенето.

Двойна тава – режим за барбекю (само ако има*)



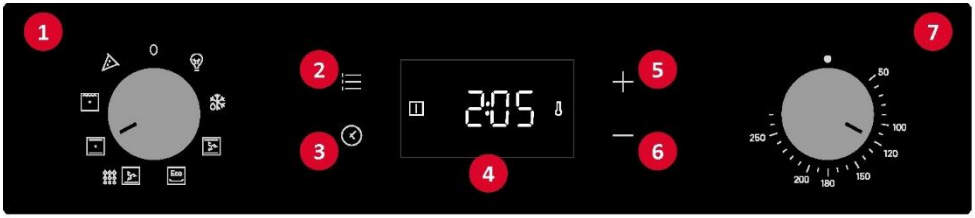
Изпъкналата форма е подходяща за печене във фурна при висока температура (220°), което дава възможност за постигане на барбекю ефект дори у дома с малко дим, благодарение на дренажното действие за мазнините на дъното на тавата.

Тава Airfry (само ако има*)



Тавата Airfry гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което предоставя по-хрупкава външност, като запазва сърцевината крехка. По избор може да се постави тава за печене на L1 за събиране на сокове или панировки.

2.3. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Функциите и класирането на функциите могат да се променят в зависимост от модела.

1. Селектор за функция
2. Главно меню
3. Таймер
4. LED дисплей
5. Бутон плюс (+)
6. Бутон минус (-)
7. Селектор за температура

ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Дисплеят има 3 основни функции:

Символ	Функция	Описание
	Главно меню	Натиснете веднъж, за да активирате Заключване срещу деца, два пъти за достъп до Част на деня, три пъти за сила на звука на алармата и четири пъти за режим на регулиране на яркостта.
	Меню на таймера	Натиснете веднъж за продължителност на готвене, два пъти за хронометър.
+ −	**+/-**	Натиснете тези бутони, за да увеличите/намалите стойностите или да активирате/деактивирате функция в режимите на настройка. Задръжте + за 5 сек, за да активирате Част на деня на дисплея.

3.ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

3.1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАЧАЛОТО

Когато за първи път включите фурната, може да забележите малко дим. Не се притеснявайте, просто изчакайте димът да се разсее, преди да използвате фурната.

Как работи осветлението

Камерата на фурната се осветява от една или повече електрически крушки, които обикновено се активират всеки път, когато започне функция за готвене.

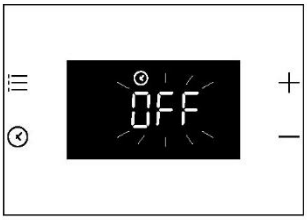
Как работи охлаждащият вентилатор

Охлаждащият вентилатор служи за разсейването на топлината, предпазва фурната и околностите от прекалено нагорещяване, както и защитава кухненските уреди от въздействието на високите температури. Той работи по време и след цикъл на готвене в зависимост от вътрешната температура на фурната.
Когато охлаждащият вентилатор работи, той обикновено генерира лек шум или бръмчене. Може също да забележите топъл въздушен поток, излизащ от пролуката между вратата на фурната и контролния панел.

3.2. ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Когато уредът се включва за първи път, първата стъпка е да настроите часа.

ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА: Дисплеят ще покаже „ИЗКЛ.“. Натиснете „+“, за да настроите настоящия час. Изчакайте 5 секунди за потвърждение.

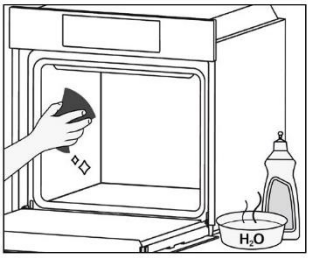


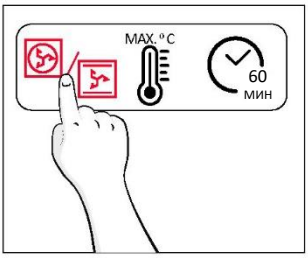


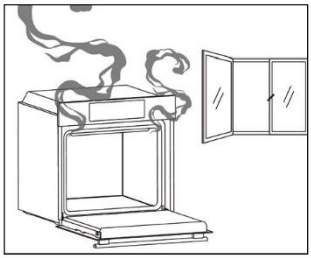


3.3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната преди да я използвате за първи път. Избършете външните повърхности с влажна мека кърпа. Измийте всички принадлежности и избършете вътрешността на фурната с разтвор от гореща вода и миещ течен препарат. Настройте празната фурна на максимална температура и я оставете да работи за около 1 час. Това ще премахне всички остатъчни миризми на новост.





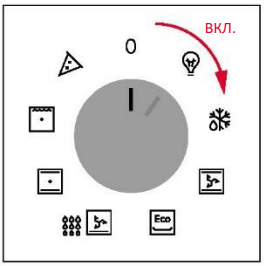


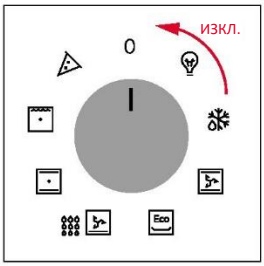
4.РАБОТА С ПРОДУКТА

4.1. КАК РАБОТИ ПРОДУКТЪТ

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

За да ВКЛЮЧИТЕ фурната, завъртете функционалното копче (по/обратно на часовниковата стрелка) и изберете програма. За да я ИЗКЛЮЧИТЕ, поставете функционалното копче на позиция „0“.





ЗАДАВАНЕ НА ПРОГРАМА ЗА ГОТВЕНЕ

Завъртете функционалното копче, за да изберете желаната програма и завъртете копчето за избор на температура, за да зададете температурата.





ГЛАВНО МЕНЮ

Влезте в главното меню, като натиснете ☰. За да навигирате докоснете ☰ толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:

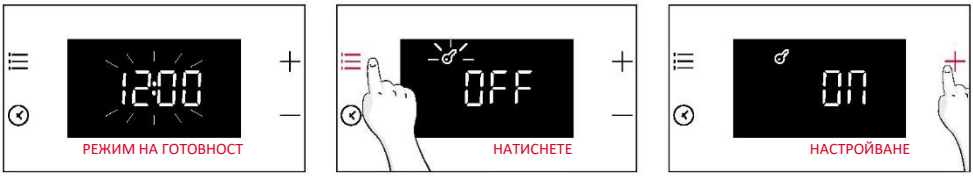
ЗАКЛЮЧВАНЕ СРЕЩУ ДЕЦА

Тази функция ви позволява да заключите екрана, за да предотвратите нежелано използване от непълнолетни.

За да активирате заключването на екрана, натиснете веднъж „Главно меню“, след което натиснете „+“, за да потвърдите функцията.

За да деактивирате заключването, натиснете „Главно меню“, след което натиснете „-“.

Активиране



Деактивиране



НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Позволява промяна на времето от деня.

Натиснете ☰, за да влезете в главното меню. Докоснете ☰ толкова пъти (x2), колкото е необходимо, за да изберете „Час от деня“. След това използвайте „+/-“, за да регулирате стойността. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете веднъж главното меню ☰.



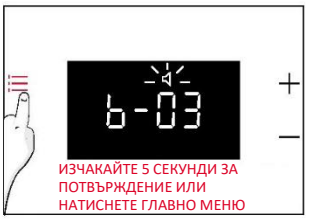
ЗАБЕЛЕЖКА: фурната по подразбиране е настроена на режим „24 часа“. За да превключите на режим „12 часа“, задръжте „+“ за 5 секунди, докато е в режим на готовност. Направете същото, за да превключите обратно към режим „24 часа“.

СИЛА НА АЛАРМАТА

Позволява промяна на силата на звука на предупредителния звънец.
Натиснете ☰, за да влезете в главното меню. Докоснете толкова пъти (x3), колкото е необходимо, за да изберете „Сила на звука на алармата“. На дисплея ще се появи „b-01“. Числата представляват нивото на интензитета на звука, което може да се редактира чрез „+/-“. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете меню ☰ веднъж.







ЯРКОСТ НА ДИСПЛЕЯ

Позволява промяна на яркостта на дисплея на фурната.
Натиснете ☰, за да влезете в главното меню. Докоснете толкова пъти (x4), колкото е необходимо, за да изберете „Яркост на дисплея“. На дисплея ще се появи „d-01“. Числата представляват нивото на интензитета на яркостта, което може да се редактира с помощта на „+/-“. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете меню ☰ веднъж.







МЕНЮ НА ТАЙМЕРА

Влезте в менюто на таймера, като натиснете . За да навигирате докоснете толкова пъти, колкото е необходимо, за да въведете следните настройки:

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ

Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто на таймера. След това използвайте „+/-“, за да регулирате стойността. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете „Меню на таймера“.



Отброяването започва, когато таймерът е зададен. По време на фазата на готвене е възможно да промените стойността на продължителността, като влезете в режим „Продължителност на готвене“ и използвате „+/-“. Когато продължителността изтече, дисплеят ще покаже „Край“.

За да спрете продължителността на готвене, задръжте бутона за таймер за 3 секунди или нулирайте стойността на таймера, като използвате „-“.

Когато готвенето приключи:

1. На дисплея се появява „Край“, ще се чуе предупредителен тон за 30 сек. ако не се отмени.
2. Натиснете бутона „Таймер“ , за да отмените предупредителния тон. „Край“ ще изчезне от дисплея, вместо това ще се покаже текущият час от деня.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Фурната вече е в ръчен режим, функцията на фурната и превключвателят на термостата също трябва да бъдат изключени, ако не, фурната ще започне да загрява.

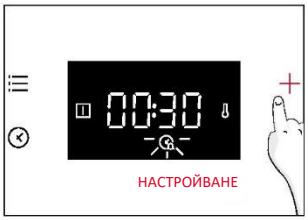
ЗАБЕЛЕЖКА: Предупредителният тон ще бъде заглушен при натискане на който и да е бутон, различен от бутона за таймер , като „Край“ ще остане на дисплея и фурната ще остане неработеща.

ХРОНОМЕТЪР

Позволява използването на фурната като часовник с аларма.

АКТИВАЦИЯ: натиснете , за да влезете в менюто на таймера. Докоснете толкова пъти (x2), колкото е необходимо, за да изберете „Хронометър“. След това използвайте „+/-“, за да регулирате стойността. За потвърждение изчакайте 5 секунди или натиснете „Меню на таймера“.







Когато обратното броене приключи:

1. Иконата за аларма мига на дисплея и се чува звуков сигнал с продължителност около 30 секунди ако не се отмени.
2. Натиснете произволно копче, за да отмените звъна на алармата. Текущият час от деня ще се покаже на дисплея. Фурната ще продължи да работи, докато лявото копче се завърти на позиция 0.

За да спрете таймера, задръжте бутона на таймера за 3 секунди или нулирайте стойността, като използвате „-“.

ИНДИКАЦИЯ ЗА СЪСТОЯНИЕТО НА ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛЯ НА ФУРНАТА

Селектор на функция за готвене:

Когато селекторът на функцията за готвене на фурната се завърти на която и да е от позициите „ВКЛ.“, иконата I (Функция за готвене ВКЛ.) се появява на дисплея.

Селектор на температурата:

Всеки път, когато температурата на фурната е по-ниска от зададената, иконата (Термостат ВКЛ.) се появява на дисплея.

4.2. ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

4.2.1. СТАНДАРТНИ ФУНКЦИИ

ЗАБЕЛЕЖКА: за функции, които изискват подгряване, уверете се, че всички принадлежности са премахнати по време на тази фаза. Следвайте инструкциите в таблицата по-долу относно предварителното загряване. „ДА“ означава, че е необходимо подгряване; „НЕ“ означава, че не се препоръчва подгряване и храните трябва да се поставят със студена фурна.

Символ	Функция	Препоръчителна позиция на рафта	Предварително загряване	Съвети
	Размразяване		НЕ	Вентилаторът циркулира въздух със стайна температура около замразената храна, позволявайки ѝ да се размразява бавно, без да променя протеиновото ѝ съдържание.
	***Многостепенно	L3/L4 за едно ниво L2+L5 за две нива L2+L4+L6 за три нива	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, бисквити и пици на едно или повече нива. Идеален за приготвяне на различни храни.
	***С подпомагане с вентилатор	L2/L3/L4	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: цяло пиле, парчета пиле, зеленчуци и сладкиши на едно ниво с помощта на комбинацията от вентилатор с горен и долен нагревател.
	*ЕКО	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: готвене на парчета пиле, цели парчета месо, риба или огретен. Плъзнете тавата за отцеждане под решетката, за да се събират в нея соковете. Обърнете храната по средата на готвенето, ако е необходимо. Тази функция позволява да се пести енергия по време на готвене, като поддържа храната влажна и крехка. ЗАБЕЛЕЖКА: След като желаната температура е зададена, настройката на температурата не трябва да се намалява в тази функция, докато предварителното загряване не приключи.
	Долно нагряване + вентилатор	L3/L4	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: тартове, кишове и тънки пици с вентилатор и ниско нагряване. помага за готвене на горната част с индиректно излъчвана топлина.
	*Традиционно	L2/L3	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: торти, хлебни изделия, бисквити, кишове на едно ниво, като се използва горно и долно нагряване.
	**Supergrill	L6 за тънки храни L4 за по-дебели храни	НЕ	ИДЕАЛЕН ЗА: големи количества колбаси, пържоли и препечен хляб. Цялата зона под грил елемента става гореща. Използвайте със затворена врата. Обръщайте храната, след като са изминали две трети от времето за готвене (ако е необходимо).
	Пица	L2/L3	ДА	ИДЕАЛЕН ЗА: всички видове пица със или без предварително загряване на фурната.

* Тестван в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларирането на консумацията на енергия и енергийния клас.

**Използвайте при затворена врата.

(***) В зависимост от модела на фурната.

5.НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

5.1. ОБЩА ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване *(мин)
Сладки печива	Дребни сладки / Мъфини	1	Традиционно Многостепенно С подпомагане с вентилатор	170°C 155°C 140°C	Да	По-дълбока тава	L3 L4 L4	20 – 30 30 – 40 25 – 35
		2	Многостепенно	150°C		По-дълбоки тави + тави за печене	L2+L5	35 – 45
		3	Многостепенно	145°C		По-дълбоки тави + печене + тави за печене	L2+L4+L6	40 – 50
	Пандишпанови сладкиши (26 см Ø)	1	Традиционно Многостепенно С подпомагане с вентилатор	160°C 160°C 150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2 L3 L2	30 – 40 30 – 40 20 – 30
		2	Многостепенно	150°C		Метални решетки + Форма за торта	L1+L4	40 – 50
	Бисквити/Сладки	1	Традиционно Многостепенно С подпомагане с вентилатор	150°C 150°C 130°C	Да	По-дълбока тава	L3 L3 L4	30 – 40 25 – 35 15 – 25
		2	Многостепенно	140°C		По-дълбоки тави + тави за печене	L2+L5	50 – 60
	Шокети	1	Традиционно	190°C	Да	По-дълбока тава	L3	25 – 35
		2	Многостепенно	170°C		По-дълбока тава	L2+L5	35 – 45
	Йоркширски пудинг	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L3	20 – 30
	Целувки	1	Многостепенно	90°C	Да	По-дълбока тава	L4	80 – 100
	Френски макарони	1	Традиционно	150°C	Да	По-дълбока тава	L3	15 – 20
	Ябълков пай	1	Традиционно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	70 – 80
		1	С подпомагане с вентилатор	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 – 70
	Тарт Татен	1	Традиционно	170°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L4	60 – 70
	Тартове	2	Долно нагряване + вентилатор	180°C	Не	Метална решетка + Форма за торта	L3	30 – 40
	Шоколадово суфле	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава + формички	L3	10 – 15
	Чийзкейк	1	Традиционно	150°C	Да	Метална решетка + Форма за торта	L2	50 – 65
	Замразени кроасани	1	Традиционно	180°C	Да	По-дълбока тава	L3	20 – 25
		2	Многостепенно	180°C		По-дълбока тава	L2+L5	25 – 35
		3	Многостепенно	160°C		По-дълбока тава	L2+L4+L6	30 – 40
	Щрудел, замразен	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L3	30 – 45

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване *(мин)
Хлябове и питки	Препечен хляб	1	Supergrill	макс.	Не	Метална скара	L6	8 – 10
	Фокача	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L3	25 – 35
	Хляб, цял	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L3	30 – 50
Солени пайове и гювечи	Солени сладки / Кишове (26 см Ø)	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + Форма за киш	L1 или L2	30 – 50
		2	Многостепенно	180°C		Метална решетка + Форма за киш	L1+L4	50 – 70
	Суфле със сирене	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L3	20 – 30
	Лазаня, прясна	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	30 – 45
	Лазаня, замразена	1	Традиционно	180°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	35 – 50
	Канелони, пресни	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	35 – 50
	Печена паста	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L4	25 – 35
Пица	Пица, прясна (тава)	1	Традиционно	230°C	Да	По-дълбока тава	L2 или L3	15 – 25
	Пица, прясна (тава)	1	Пица	230°C	Не	По-дълбока тава	L2 или L3	25 – 35
		2	Многостепенно	180°C	Да	По-дълбоки тави + тави за печене	L2+L5	30 – 40
	Пица прясна (кръгла)	1	Традиционно	макс.	Да	Тава за печене	L2 или L3	8 – 15
	Пица прясна (кръгла)	1	Пица	макс.	Не	Тава за печене	L2 или L3	10 – 25
		2	Многостепенно	180°C	Да	По-дълбоки тави + тави за печене	L2+L5	30 – 40
	Пица, замразена (тънка кора)	1	Пица	220°C	Да	Метална скара	L3	10 – 15
		2	Многостепенно	200°C	Да	Метални решетки	L2+L5	15 – 20
		3	Многостепенно	180°C		Метални решетки	L2+L4+L6	15 – 25
Месо и домашни птици	Печено цяло пиле** (1 – 1,5 кг)	1	ЕКО	220°C	Не	Метална решетка Поставете по-дълбока тава на L1	L3	50 – 70
		1	С подпомагане с вентилатор	200°C	Да	По-дълбока тава	L2	45 – 60
	Пилешки бутчета	1	ЕКО	220°C	Не	Метална решетка Поставете по-дълбока тава на L1	L4	30 – 50
		1	С подпомагане с вентилатор	190°C	Да	По-дълбока тава	L3	30 – 50
	Печена патица**	1	ЕКО	220°C	Не	Метална решетка Поставете по-дълбока тава на L1	L3	50 – 70

Категория	Рецепта	Брой нива	Програма за готвене	T°C	Предва-рително загря-ване	Аксесоар за готвене	Положение на рафта	Време за готвене след предварително загряване *(мин)
Месо и домашни птици	Печена пуйка**	1	ЕКО	220°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L3	50 – 70
		1	С подпомагане с вентилатор	200°C	Да	По-дълбока тава	L2	45 – 60
	Свински ребра (1000 – 1200 г)	1	Традиционно	200°C	Да	Метална решетка + съд за печене	L3	80 – 100
	Наденица**	1	Supergrill	230°C	Не	Метална решетка Поставете по-дълбока тава на L1	L4	30 – 40
	Печено говеждо (500 г)	1	Традиционно	220°C	Да	Тава за печене	L3	20 – 40
	Руло „Стефани“ (1000 – 1500 г)	1	Традиционно	180°C	Да	Тава за печене	L3	40 – 50
	Печено пиле с картофи	1	ЕКО	220°C	Не	По-дълбока тава	L4	55 – 75
		1	С подпомагане с вентилатор	200°C	Да	По-дълбока тава	L2 или L3	50 – 60
Риба и морски дарове	Морски дарове на скара	1	Supergrill	220°C	Не	Метална скара	L4	15 – 30
	Замразени рибни пръчици	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L3	20 – 25
	Филе от риба	1	Традиционно	170°C	Да	По-дълбока тава	L3	10 – 25
	Печена риба	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка Поставете тавата за печене на L1	L4	20 – 30
Зеленчуци	Зеленчуков огретен	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L4	25 – 35
	Замразени пържени картофи (300 – 500 г)	1	Многостепенно	200°C	Да	По-дълбока тава	L4	25 – 35
	Картофен огретен	1	ЕКО	200°C	Не	Метална решетка + съд за печене	L4	25 – 35
	Печени картофи	1	Традиционно	200°C	Да	По-дълбока тава	L4	50 – 60
		1	С подпомагане с вентилатор	180°C	Да	По-дълбока тава	L4	20 – 30
Пълно меню	Парчета пиле + ябълков пай + печена паста	3	Многостепенно	180°C	Не	По-дълбока тава+ (Метална решетка + Форма за торта) + (Метална решетка + съд за печене)	L1+L3+L5	50 – 60 45 – 55 35 – 45

Времето за готвене може да варира в зависимост от рецептата и съставките на потребителя.
*ако е необходимо предварително загряване
** По средата на готвенето обръщайте храната.
*** зависи от модела на фурната

ЗАБЕЛЕЖКА: За готвене на торти, кишове и други рецепти, които изискват форма или съд на 2 нива, поставете ги шахматно: горната тава от лявата страна и долната тава от дясната страна.

6.ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

6.1. ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Редовното почистване може да удължи експлоатационния живот на уреда. Изчакайте фурната да се охлади, преди да извършите ръчно почистване.

- Минималното почистване на фурната след всяка употреба ще помогне за поддържането ѝ напълно чиста.
- Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио или със защитни материали за еднократна употреба, каквито се предлагат в магазините. При пряк контакт на алуминиево фолио или друг вид защитен материал с горещия емайл се създава риск от разтопяване и нарушаване на емайла по вътрешните повърхности.
- За да предотвратите прекомерно замърсяване на фурната и придружаващи силни миризми на дим, препоръчваме да не използвате фурната при много висока температура. По-добре удължете времето за готвене и понижете малко температурата.
- Освен принадлежностите, доставени с фурната, препоръчваме да използвате само съдове и форми за печене, които са устойчиви на високи температури.

6.2. ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА

6.2.1. ВЪТРЕ ВЪВ ФУРНАТА: почистващи функции

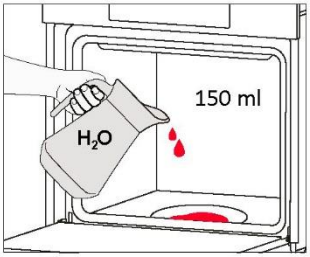
Hydroeasy

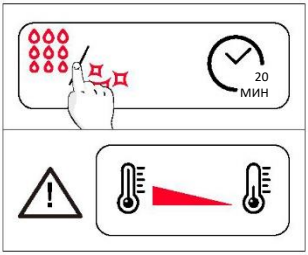
Функцията Aquactiva е проектирана да се справя лесно с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата.

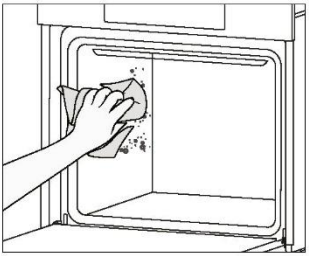
Как работи:

1. Излейте 150 ml вода с капка препарат за миене на съдове в долния релеф на фурната.
2. Завъртете функционалното копче на / и копчето за температура на „100°C“. Оставете функцията да работи за 20 минути.
3. В края на процеса на почистване оставете фурната да се охлади.
4. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като има риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода. Избършете отделението за готвене и го оставете да изсъхне напълно, за да избегнете потенциална корозия.







Каталитично почистване

Каталитичните панели покриват камерата на фурната и ви осигуряват лукса никога да не се налага да се справяте с мръсна фурна.

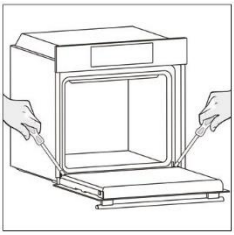
Панелите са покрити със специален емайл, който се отличава с микропореста структура, способна да абсорбира мазнините от пръските.

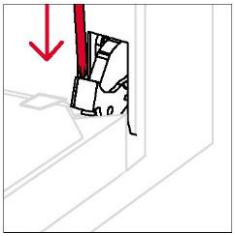
Чрез каталитична химическа реакция те ефективно превръщат абсорбираната мазнина в газообразни елементи, когато са изложени на високи температури.

Препоръка: Помислете за смяна на каталитичните панели след приблизително три години употреба, особено ако използвате фурната си за два до три цикъла на готвене на седмица. Това гарантира оптимална производителност и чистота.

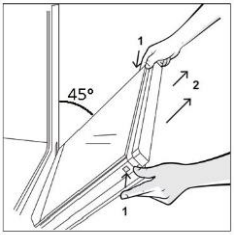
6.2.2. ИЗВЪН ФУРНАТА: премахване и почистване на стъклената врата

1. Отворете вратата на 90°, завъртете заключващите пластини на пантите в посока навън от фурната.

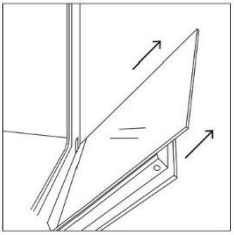




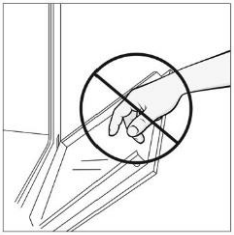
2. Поставете вратата на 45°. Едновременно натиснете двата бутона от двете страни на страничните рамена на вратата и дръпнете към себе си, за да премахнете капака на горното стъкло на вратата.



3. Много внимателно отстранете стъклото на фурната, като започнете от вътрешното. По време на процедурата хванете здраво стъклото с две ръце и го поставете върху мека плоска повърхност (напр. върху плат).



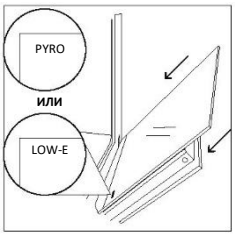
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Външното стъкло не се сваля.



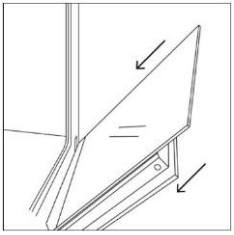
5. Почистете стъклото с мека кърпа и подходящи почистващи препарати.



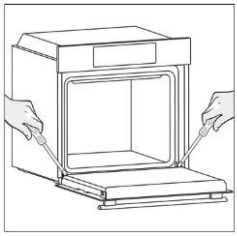
6. Поставете стъклените панели, като се уверите, че етикетът „LOW-E/PYRO“ е правилно четим и позициониран в долната лява страна на вратата, близо до лявата панта. По този начин отпечатаният етикет на първото стъкло ще остане от вътрешната страна на вратата.

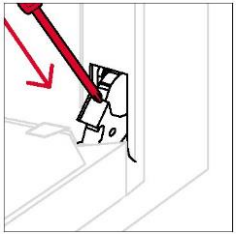


7. Поставете отново капака на горното стъкло на вратата, като го натиснете навътре, докато чуете щракване от двата странични бутона.



8. След това върнете вратата обратно на 90° и завъртете заключващите пластини на пантите навътре към вътрешността на фурната.



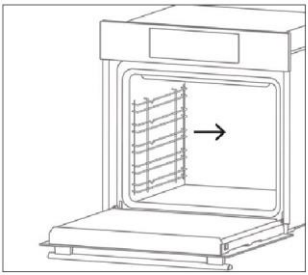


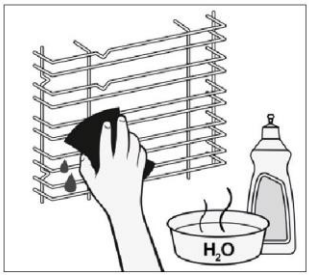
6.3. ПОЧИСТВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

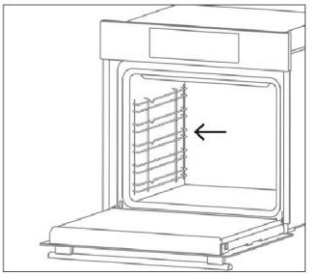
Уверете се, че почиствате принадлежностите старателно след всяка употреба и ги подсушавате с кърпа. За устойчиви остатъци помислете за накисване на принадлежностите в смес от вода и сапун за приблизително 30 минути, преди да ги измиете повторно.

ПОЧИСТВАНЕ НА СТРАНИЧНИ СКАРИ:

- **Модел на 6 нива**
  1. Отстранете страничните скари, като ги издърпате по посока на стрелките.
  2. За да почистите скарите, ги поставете в съдомиялна машина или използвайте мокра гъба, като се уверите, че са изсъхнали след това.
  3. След процеса на почистване монтирайте телените скари в обратен ред.







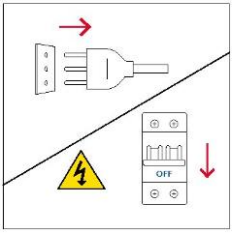
6.4. ПОДДРЪЖКА

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

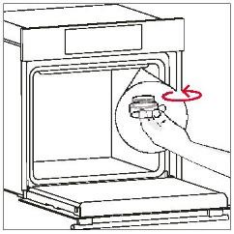
Смяна на крушката отгоре:

1. Изключете фурната от главното захранване.
2. Свалете стъкления капак, отстранете крушката и я сменете с нова от същия тип.
3. След като смените дефектната крушка, поставете обратно стъкления капак.

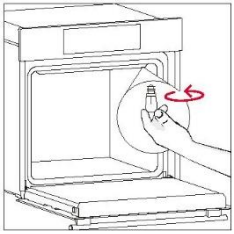
Стъпка 1



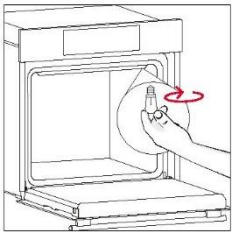
Стъпка 2



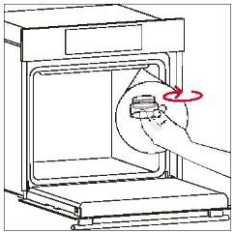
Стъпка 3



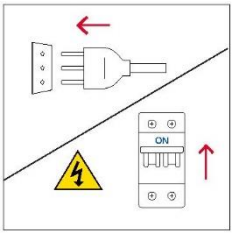
Стъпка 4



Стъпка 5



Стъпка 6

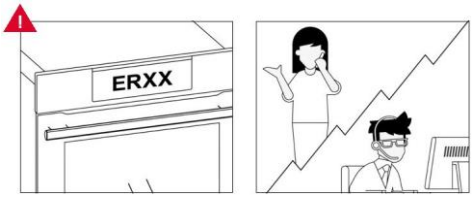


Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)

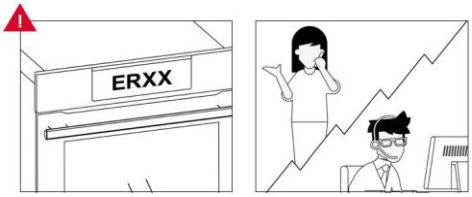
7.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако по време на използване на фурната възникне грешка, дисплеят ще покаже кода „ER“, последван от две цифри, които ще идентифицират грешката.
Изключете фурната и я изключете от контакта, изчакайте няколко минути и след това я свържете отново. Ако грешката изчезне, можете да продължите да използвате фурната. Ако не стане, обадете се на отдела за обслужване на клиенти и съобщете кода (ERXX), който виждате на дисплея.

Грешка



Дим



8.ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И ИЗХВЪРЛЯНЕ

8.1. ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА

Този уред носи етикет за съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да окажат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да се използват повторно).



Важно е ОЕЕО да преминат специфична обработка за правилното отстраняване и изхвърляне на замърсителите и за възстановяване на всички материали.

Отделните граждани могат да изиграят важна роля като гарантират, че ОЕЕО няма да се превърнат в проблем за околната среда; важно е да се следват някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО трябва да се предадат в обекти за специализирано събиране, управлявани от общинските власти или регистрирано дружество.

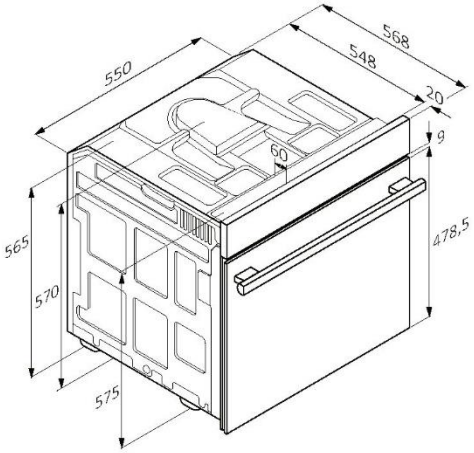
В много страни събирането на битови отпадъци може да предлага и услуги за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен тип и да има същите функции като закупения.

8.2. ОПАЗВАНЕ И ЗАЧИТАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

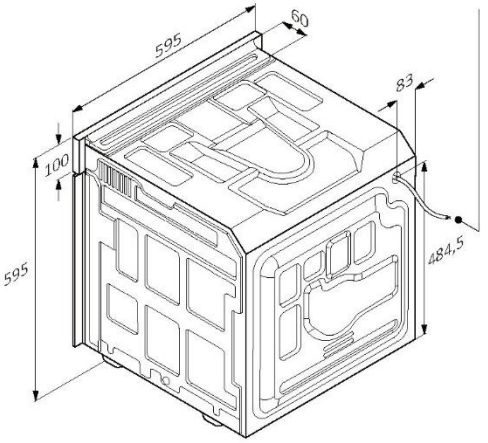
Ако е възможно, избягвайте предварителното загряване на фурната и винаги се опитвайте за я запълвате. Отваряйте вратата на фурната колкото може по-рядко, тъй като топлината от камерата се разсейва при всяко отваряне. За значително спестяване на енергия изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди планирания край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната генерира.

Поддържайте уплътненията чисти и в добро състояние, за да избегнете разсейване на топлината извън камерата на фурната. Ако имате различни почасови тарифи за електропотреблението, програмата „отложено готвене“ прави по-лесно пестенето на енергия, като измества началото на процеса, така че готвенето да започне в часовете с по-ниска тарифа на електроенергията.

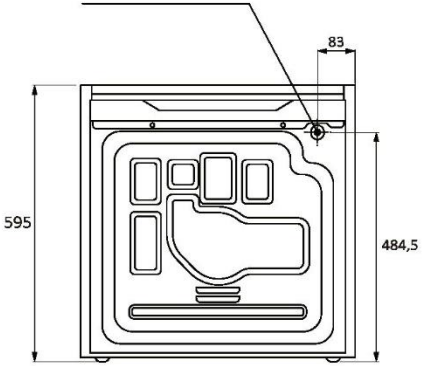
9.МОНТИРАНЕ

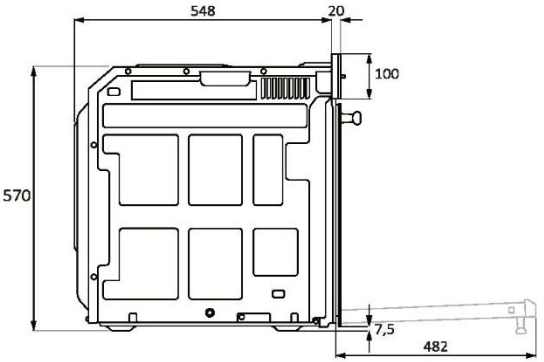


Захранващ кабел 1100

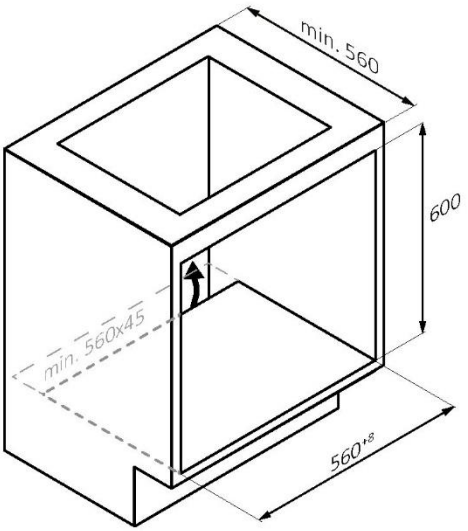


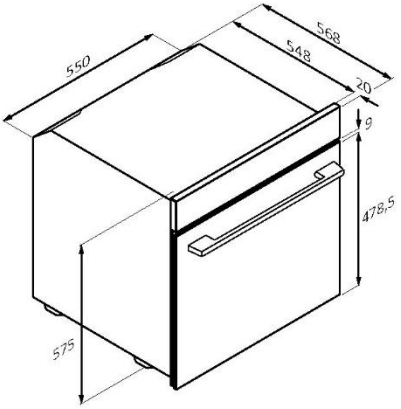
Захранващ кабел 1100

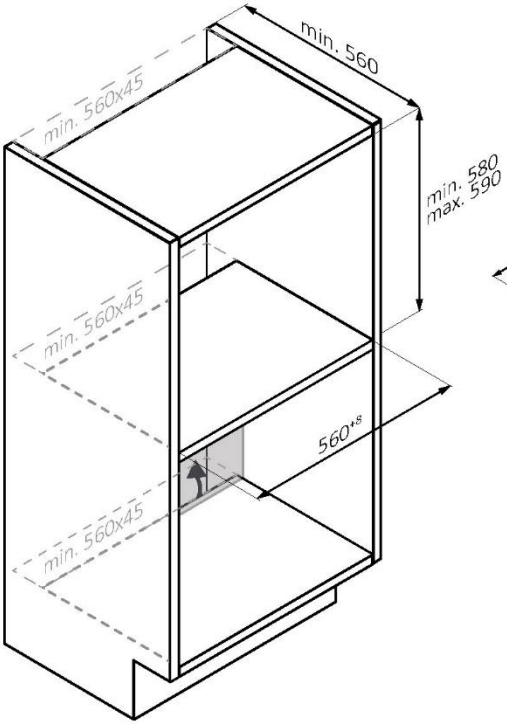


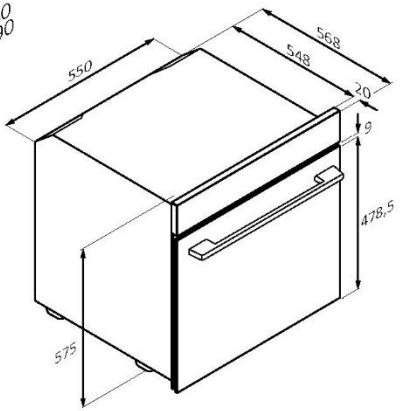


ММ

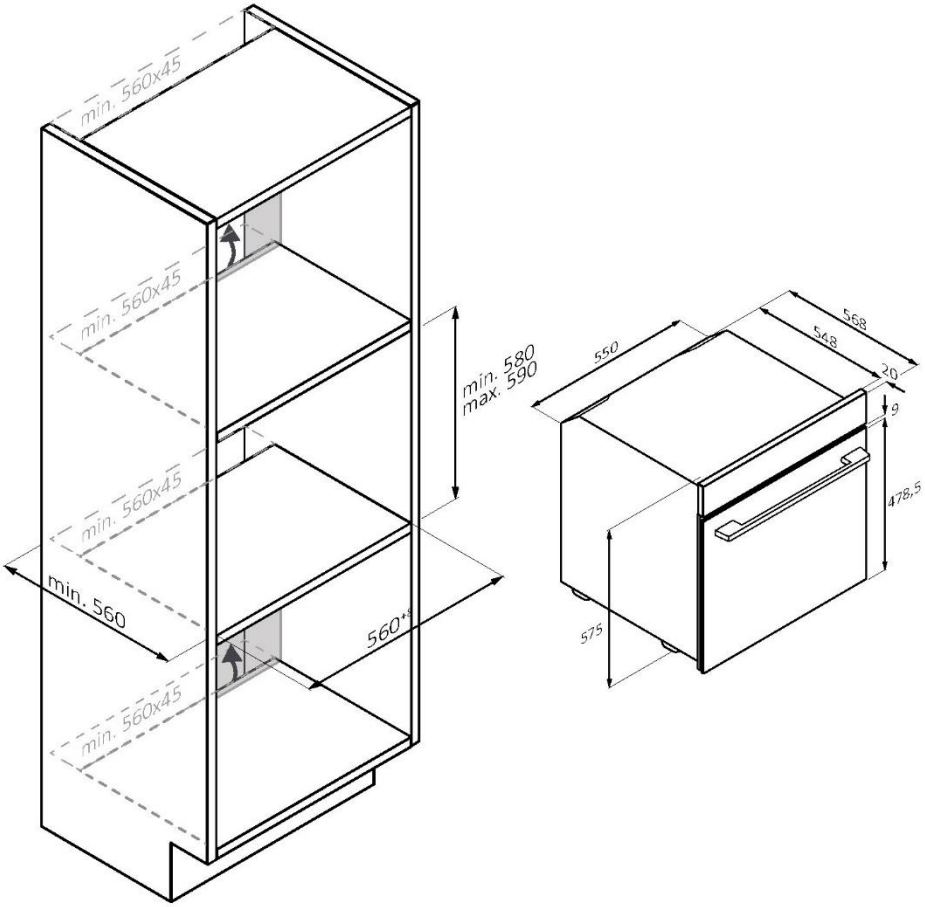

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

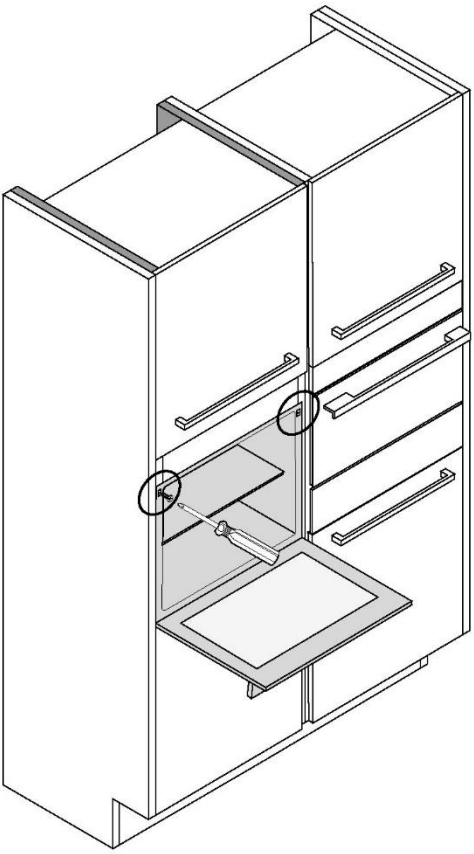
MM

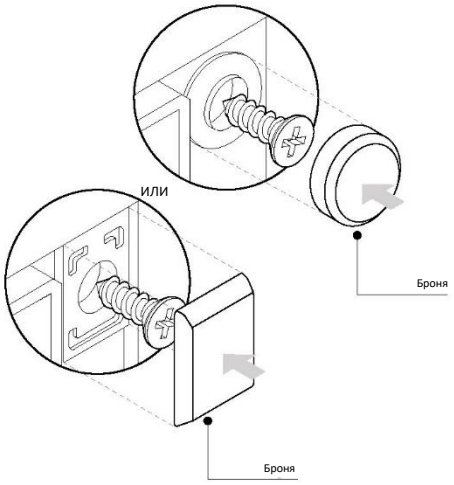


*

BG Ако шкафът има дъно в задната си част, осигурете отвор за захранващия кабел.

MM





ММ

DOBRO DOŠLI

Hvala što ste odabrali naš proizvod. Radi svoje sigurnosti i najboljih rezultata pažljivo pročitajte ovaj priručnik, uključujući upute u vezi sigurnosti i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

Prije ugradnje pećnice zabilježite serijski broj koji bi vam mogao trebati pri popravku. Prije upotrebe provjerite da nema oštećenja tijekom transporta i savjetujte se s tehničarom ako niste sigurni. Materijal od ambalaže čuvajte dalje od djece.

NAPOMENA: Zapamtite da se značajke i dodaci pećnice mogu razlikovati ovisno o modelu koji ste kupili.

SAŽETAK

1. INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

2. UVODNO O PROIZVODU

2.1. Pregled proizvoda

2.2. Pribor

2.3. Upravljačka ploča

3. PRIJE POKRETANJA

3.1. Informacije za početak

3.2. Prva upotreba

3.3. Preliminarno čišćenje

4. UPOTREBA PROIZVODA

4.1. Način rada proizvoda

4.2. Funkcije kuhanja

4.2.1. Standardne funkcije

5. SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. Opća tablica za pripremu hrane

6. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. Opće preporuke

6.2. Čišćenje pećnice

6.2.1. Unutrašnjost pećnice: funkcije čišćenja

6.2.2. Vanjske površine pećnice: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

6.3. Čišćenje pribora

6.4. Održavanje

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

8. ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

9. UGRADNJA

1.INFORMACIJE U VEZI SIGURNOSTI

OPĆA UPOZORENJA

- Ne upotrebljavajte čistač na paru za postupke čišćenja.
- Uređaj se za vrijeme rada zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.

Upotrebljavajte u skladu s namjenom

- Pećnicu upotrebljavajte za njezinu namijenjenu svrhu, tj. samo za pripremanje hrane: bilo koja druga upotreba, kao primjerice izvor topline, smatra se neprimjerenom i, stoga, opasnom. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu ubog neprimjerene, neispravne ili nerazumne upotrebe.

Ograničenja upotrebe

- Uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti ni održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne proslijedi upute u vezi s upotrebom uređaja. Potreban je nadzor nad djecom kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem.
- ⚠ **UPOZORENJE:** uređaj i dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje ako nisu pod stalnim nadzorom.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi se tijekom uporabe mogu jako zagrijati. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.

UPOZORENJA ZA UGRADNJU

- Pećnica može biti smještena visoko u stupcu ili ispod radne ploče.
  Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na slikama u skladu s vrstom priključka. Pećnicu pričvrstite na namještaj vijcima koje ste dobili s uređajem.
- Nisu potrebne dodatne radnje/postavke za rad uređaja na nazivnim frekvencijama.
- Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.
- Za vrijeme ugradnje, pećnicu treba odvojiti od mrežnog napajanja.
- Ako je potrebna podrška proizvođača za ispravljanje kvarova koji su nastali zbog neispravnog postavljanja, ta podrška nije pokrivena jamstvom. Potrebno je pridržavati se uputa za postavljanje za stručno kvalificirano osoblje.
- Neispravnim postavljanjem može se nanijeti oštećenje ili ozljeda ljudima, životinjama ili imovini. Proizvođač ne snosi odgovornosti za takvu vrstu oštećenja ili ozljede.
- Ugradnju mora obavljati kvalificirani tehničar koji mora poznavati i poštivati zakone koji vrijede u zemlji ugradnje i upute proizvođača.
- Nakon raspakiravanja uređaja, provjerite da nije oštećen, u slučaju problema obratite se službi za korisnike prije ugradnje i ne spajajte ga na napajanje.
- Uklonite ambalažu prije uporabe uređaja.
- Za vrijeme ugradnje nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje i pomicanje pećnice.
- Namještaj koji se ugrađuje i susjedni namještaj moraju izdržati temperature od 95 °C.
- Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica tijekom ugradnje kako bi se izbjegle ozljede od posjekotina.

- Ne postavljajte proizvod na otvorene prostore izložene atmosferskim utjecajima.
- Uređaj je predviđen za uporabu na nadmorskoj visini manjoj od 2000 m.
- Uklanjanje zaštitnih folija i reklamnih naljepnica na prednjoj površini pećnice prije prve uporabe.

UPOZORENJA U VEZI ELEKTRIČNE ENERGIJE

- Utičnica mora odgovarati opterećenju navedenom na oznaci i mora imati spojeni kontakt s uzemljenjem koji funkcionira. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovaj postupak mora obaviti za to prikladno kvalificirani stručnjak.

  Spajanje na izvor napajanja može se izvršiti utikačem ili fiksnim ožičenjem postavljanjem višepolnog prekidača, s razdvajanjem kontakata u skladu sa zahtjevima za kategoriju prenapona III između uređaja i izvora napajanja koji može podnijeti maksimalno priključeno opterećenje i koji je u skladu s važećim zakonodavstvom. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, zamolite kvalificiranog električara da zamijeni utičnicu drugom odgovarajućom vrstom. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s trenutačnim normama zemlje ugradnje.

  Vodič uzemljenja žuto-zelene boje ne bi se trebao prekidati sklopkom. Utičnica ili višepolna sklopka koja se upotrebljava za spajanje treba biti lako dostupna kada je uređaj postavljen.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Za sve popravke, obratite se isključivo službi za korisnike i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- ⚠ **UPOZORENJE:** pazite da uređaj bude isključen prije zamjene žarulje kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Pećnicu morate isključiti prije uklanjanja dijelova koji se mogu ukloniti. Nakon čišćenja, ponovno ih sastavite prema uputama.

- Upotreba bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva uzimanje u obzir nekih osnovnih pravila:
  - nemojte povlačiti kabel za napajanje da biste uređaj odvojili od napajanja;
  - ne dodirujte uređaj mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima;
  - općenito, ne preporučuje se uporaba prilagodnika, višestrukih utičnica i produžnih kabela;
  - u slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne dirajte ga bez ovlaštenja.
- **NAPOMENA:** s obzirom da možda bude potrebno održavanje pećnice, savjetuje se ostaviti još jednu zidnu utičnicu slobodnom tako da bude moguće spojiti pećnicu ako se ukloni iz prostora u kojem je postavljena.
- Svaki popravak, ugradnja i održavanje koji nisu pravilno izvedeni mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
- Proizvođač ovime izjavljuje da ne preuzima nikakvu odgovornost za izravnu ili neizravnu štetu uzrokovanu nepravilnom ugradnjom, održavanjem ili popravcima. Nadalje, on nije odgovoran za štete uzrokovane izostankom ili prekidom sustava uzemljenja (npr. električni udar).
- **OPREZ:** radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog uklopnog uređaja, kao što je vremenski programator i ne smije se priključiti na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje glavnim izvorom.
- Uređaj nije predviđen za aktiviranje vanjskim tajmerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.

UPOTREBA I ODRŽAVANJE

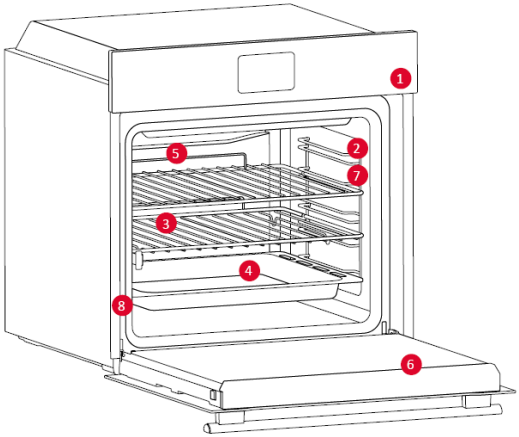
- Posuda za prikupljanje prikuplja ostatke koji kapaju tijekom kuhanja.
- Kada postavljate Airfry tavu ili rešetku na bočne police, pobrinite se da kraći dio bočne strane (između graničnika i ekstremiteta) bude usmjeren prema unutrašnjosti pećnice. Ako rešetka ima ukrasnu metalnu šipku,

pazite da je postavite na vanjsku stranu pećnice tako da logotip marke bude vidljiv i čitljiv. Za pravilno postavljanje pogledajte i sliku u odjeljku Pribor ovog korisničkog priručnika.

- Ne upotrebljavajte abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer se može oštetiti površina, a to može uzrokovati lom stakla.
- Upotrebljavajte isključivo temperaturnu sondu koja se preporučuje za ovaj uređaj.
- Tijekom kuhanja, vlaga se može kondenzirati unutar prostora pećnice ili na staklu vrata. To je uobičajena pojava. Kako biste smanjili taj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon uključivanja napajanja prije stavljanja hrane u pećnicu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kad pećnica dosegne temperaturu kuhanja.
- Kuhajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenoj posudi.
- Izbjegavajte ostavljati hranu unutar pećnice nakon pripremanja duže od 15 do 20 minuta.
- Dugotrajni prekid napajanja tijekom faze kuhanja može uzrokovati kvar monitora. U tom slučaju, kontaktirajte službu za korisnike.
- ⚠ **UPOZORENJE:** Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Postoji opasnost da se aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita u izravnom doticaju s vrućim emajlom rastopi i ošteti emajl u unutrašnjosti.
- ⚠ **UPOZORENJE:** nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- ⚠ **OPREZ:** Donji dio prostora za pečenje nemojte puniti vodom za vrijeme kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Za ispravnu upotrebu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.
- Operite sav pribor prije prve uporabe otopinom vruće vode i tekućine za pranje.

2.UVODNO O PROIZVODU

2.1. PREGLED PROIZVODA



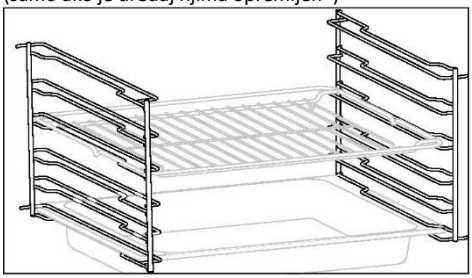
1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica
   (bočna žičana rešetka ako je isporučena)
3. Metalne rešetke
4. Ladica
5. Poklopac ventilatora
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravni prostor za pečenje)
8. Serijski broj i QR kôd

Ovdje upišite serijski broj za buduću upotrebu.

2.2. PRIBOR

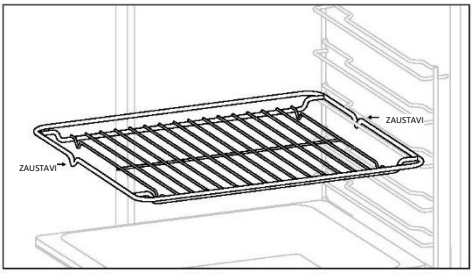
Bočne žičane rešetke

(samo ako je uređaj njima opremljen*)



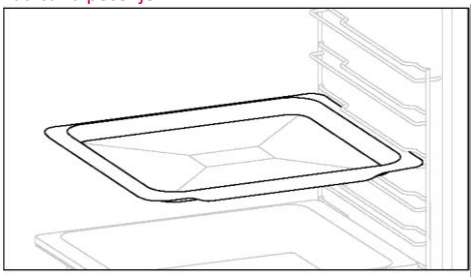
Smještene na obje strane u unutrašnjosti pećnice, bočne rešetke dizajnirane su za postavljanje ladica za pečenje i rešetki tijekom kuhanja.

Metalna rešetka



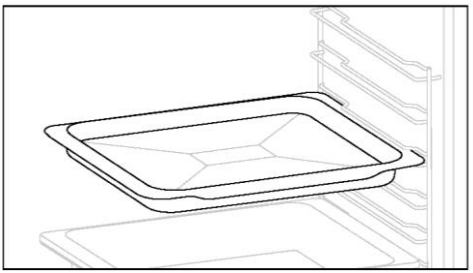
Metalna rešetka u pećnici uklonjiva je, podesiva polica koja služi kao nosač za posuđe i omogućuje ravnomjernu pripremu hrane i olakšava čišćenje. Može se koristiti za držanje pridržavanje tanjura i posuda na različitim visinama za različite potrebe kuhanja.

Ladica za pečenje



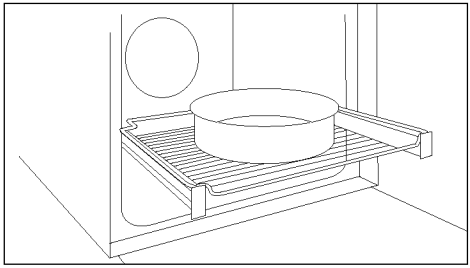
Ladica za pečenje idealna je za ravnomjerno posmeđivanje s donje strane - savršeno je rješenje za kekse i slastice zbog plitkog i ravnog dizajna. Osim toga, postavljanje ispod rešetke za pripremu hrane može pomoći u prikupljanju kapljica i sprječava nered u pećnici.

Duboka ladica



Duboka ladica idealna je za recepte s dodanim tekućinama ili slojevima, kao što su složenci ili pečenja. Njena je dubina posebno dizajnirana kako bi hrana koja se u njenoj priprema imala željenu konzistentnost.

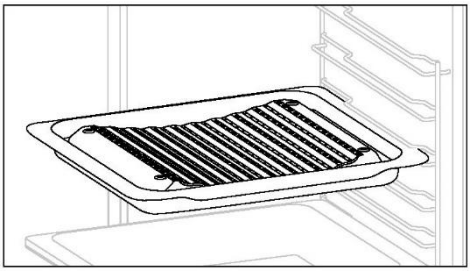
Teleskopske vodilice



Teleskopske vodilice u pećnici police su koje se mogu produljiti, što olakšava postavljanje i uklanjanje predmeta, bez potrebe za posezanjem duboko u vruću pećnicu. Poboljšavaju sigurnost, stabilnost i mogu se postaviti na različite razine.

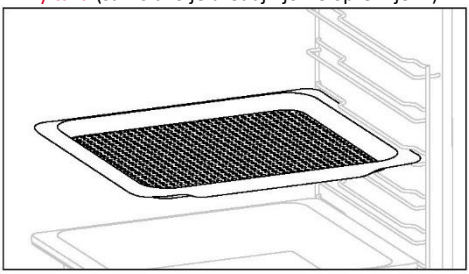
Dvostruka ladica – PARNI način rada

(samo ako je uređaj njome opremljen*)



Konkavni oblik omogućuje pravilnu cirkulaciju vlage koja se stvara tijekom kuhanja i zadržavanje visoke stope vlažnosti hrane. Ovisno o količini vode u ladici, priprema hrane može biti suša ili vlažnija.

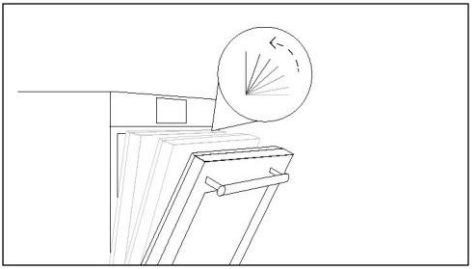
Airfry tava (samo ako je uređaj njome opremljen*)



Airfry tava osigurava ravnomjerni dotok vrućeg zraka do hrane i u sva tri smjera, zbog čega njezina vanjština postaje hrskava, a unutrašnjost ostaje meka. Ladica za pečenje može se opcionalno postaviti na L1 za prikupljanje sokova ili kruha.

Šarke za postupno zatvaranje/otvaranje

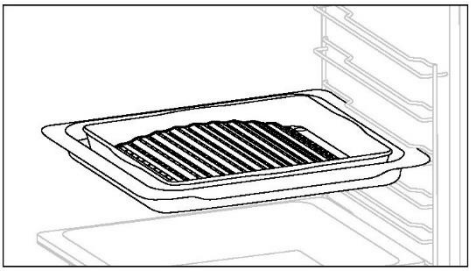
(samo ako je uređaj njima opremljen*)



Šarke za postupno zatvaranje i otvaranje upravljanju kretanjem vrata koja se zbog njih zatvaraju glatko, bez lupanja.

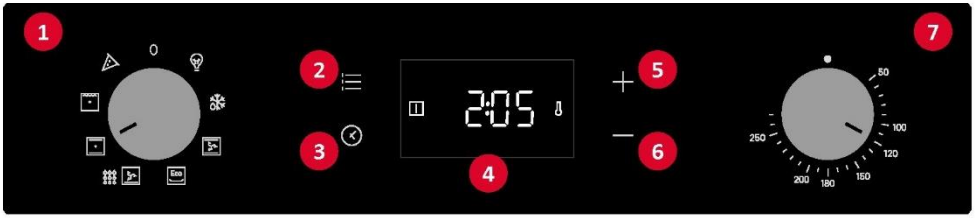
Dvostruka ladica - način rada za roštilj

(samo ako je uređaj njome opremljen*)



Konveksni oblik prikladan je za pečenje roštiljanje u pećnici na visokoj temperaturi (220 °), omogućujući rezultate kao na roštilju čak i kod kuće, s malo dima zahvaljujući drenažnom djelovanju masti na dnu ladice.

2.3. UPRAVLJAČKA PLOČA



Funkcije i rangiranje funkcija ovise o modelu.

1. Ručica izbornika funkcije
2. Osnovni izbornik
3. Vremenski programator
4. Zaslon LED
5. Gumb plus (+)
6. Gumb minus (-)
7. Gumb za odabir temperature

GLAVNE FUNKCIJE

Zaslon ima 3 osnovne funkcije:

Simbol	Funkcija	Opis
	Osnovni izbornik	Pritisnite jednom za aktiviranje roditeljske zaštite, dva puta za pristup vremenu dana, tri puta za glasnoću alarma i četiri puta za način rada s podešavanjem svjetline.
	Izbornik vremenskog programatora	Pritisnite jednom za trajanje kuhanja, dva puta za tajmer
+ −	**+/-**	Pritišćite ove gumbe za povećanje/smanjenje vrijednosti ili za aktiviranje/deaktiviranje funkcije u načinima rada za podešavanje. Držite duže od 5 sekundi kako biste aktivirali dnevno vrijeme na zaslonu.

3.PRIJE POKRETANJA

3.1. INFORMACIJE ZA POČETAK

Kada prvi put uključite pećnicu, možda ćete primijetiti dim. Ne brinite, samo pričekajte da se dim raščisti prije upotrebe pećnice.

KAKO funkcionira osvjetljenje

Unutrašnjost pećnice osvijetljena je jednom ili više žarulja koje se obično aktiviraju svaki put kad započne funkcija kuhanja.

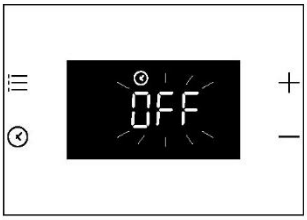
Kako funkcionira ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje odgovoran je za odvođenje topline, sprječavanje pregrijavanja pećnice i okoline, ali i za zaštitu kuhinjskih uređaja od utjecaja visokih temperatura. Radi tijekom i nakon ciklusa kuhanja u odnosu na unutarnju temperaturu pećnice.
Kada ventilator za hlađenje radi, obično stvara nježno brujanje ili zujanje. Možda ćete primijetiti i protok toplog zraka koji proizlazi iz prostora između vrata pećnice i upravljačke ploče.

3.2. PRVA UPOTREBA

Nakon prvog uključivanja uređaja, prvo trebate postaviti doba dana.

POSTAVLJANJE VREMENA: Na zaslonu će se prikazati „OFF" (Isključeno). Pritisnite "+" za postavljanje trenutačnih sati. Pričekajte 5 sekundi za potvrdu.

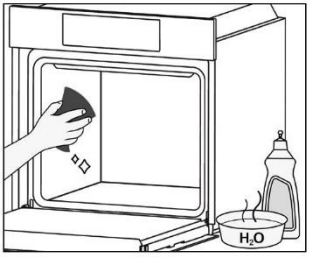


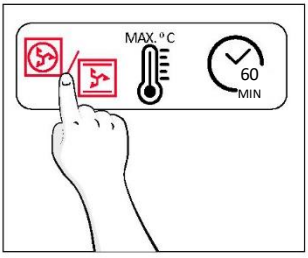


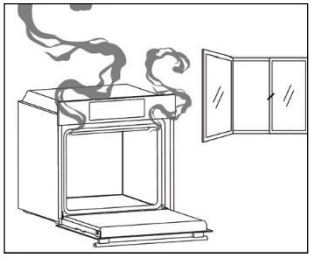


3.3. PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prve uporabe. Obrišite vanjske površine vlažnom mekanom krpom. Operite sve dodatke i obrišite unutrašnjost pećnice otopinom vruće vode i tekućine za pranje. Postavite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite je uključenom na 1 sat, na taj se način uklanja zaostali miris novoga.





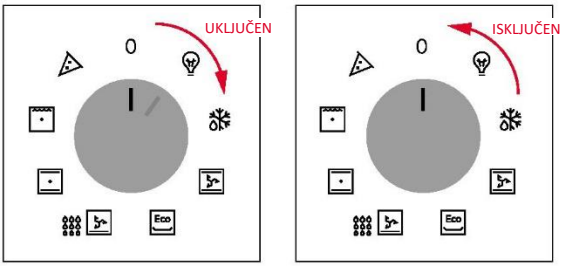


4.UPOTREBA PROIZVODA

4.1. NAČIN RADA PROIZVODA

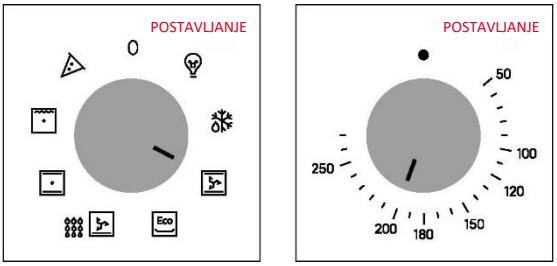
UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE PEĆNICE

Za uključivanje pećnice okrenite birač funkcija (udesno/ulijevo) i odaberite program. Želite li je isključiti, postavite birač funkcija u položaj „0".



PODEŠAVANJE PROGRAMA KUHANJA

Okretanjem birača funkcija odaberite željeni program i okretanjem regulatora temperature postavite temperaturu.



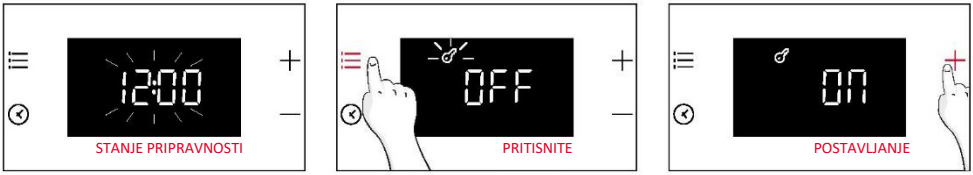
GLAVNI IZBORNIK

Pristupite glavnom izborniku pritiskom na . Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Ova funkcija omogućuje zaključavanje zaslona kako bi se maloljetnicima onemogućila neželjena upotreba uređaja.
Želite li aktivirati zaključavanje zaslona, pritisnite „Main menu" (Glavni izbornik) jednom, a zatim pritisnite „+" za potvrdu funkcije.
Želite li deaktivirati zaključavanje, pritisnite „Main menu" (Glavni izbornik), a zatim pritisnite „-".

Aktivacija



Deaktivacija



POSTAVLJANJE SATA

Omogućuje promjenu doba dana.
Pritisnite za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x2) koliko je potrebno dok ne odaberete željeno doba dana. Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-". Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili jednom pritisnite glavni izbornik .

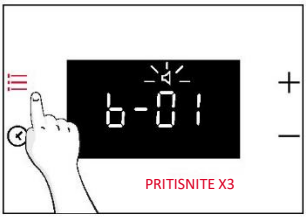


NAPOMENA: pećnica je zadano postavljena u način rada „24h". Želite li prijeći u način rada „12h", pritisnite „+" i zadržite 5 sekundi u stanju pripravnosti. Učinite isto za povratak u način rada „24h".

GLASNOĆA ALARMA

Omogućuje promjenu glasnoće zvuka upozorenja.

Pritisnite za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x3) koliko je potrebno za odabir „Glasnoća alarma”. Na zaslonu će se prikazati „b-01”. Brojevi predstavljaju jačinu zvuka koju možete uređivati strelicama. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite menu (izbornik) jednom.



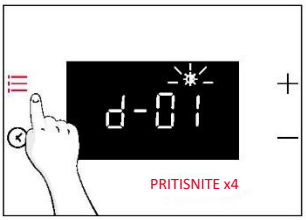




SVJETLINA ZASLONA

Omogućuje promjenu svjetline zaslona pećnice.

Pritisnite za ulazak u glavni izbornik. Dodirnite onoliko puta (x4) koliko vam je potrebno za odabir "Svjetlina zaslona". Na zaslonu će se prikazati „d-01”. Brojevi predstavljaju svjetlinu koju možete uređivati gumbima „+/-”. Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite menu (izbornik) jednom.







IZBORNIK VREMENSKOG PROGRAMATORA

Otvorite izbornik vremenskog programatora pritiskom gumba . Za navigaciju dodirnite onoliko puta koliko je potrebno za unos sljedećih postavki:

TRAJANJE KUHANJA

Omogućuje se prethodno postavljanje vremena kuhanja za odabrani recept.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Timer (Vremenski programator). Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-". Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite „Timer menu" (Izbornik vremenskog programatora).



Odbrojavanje započinje kada je vremenski programator postavljen. Tijekom faze kuhanja moguće je promijeniti trajanje ulaskom u način rada „Cooking duration" (Trajanje kuhanja) korištenjem gumba „+/-". Kada istekne trajanje, na zaslonu će se prikazati „End" (Kraj).

Za zaustavljanje trajanja kuhanja, pritisnite i na 3 sekunde zadržite gumb ili resetirajte vrijednost vremenskog programatora koristeći gumb „-".

Po završetku kuhanja:

1. Na zaslonu se prikazuje „End" (Kraj) i tijekom 30 s oglašavat će se zvuk upozorenja, osim ako ga ne poništite.
2. Pritisnite gumb „Timer" (Vremenski programator) za poništavanje zvuka upozorenja. Poruka „End" (Kraj) nestat će sa zaslona i prikazat će se trenutačno doba dana.

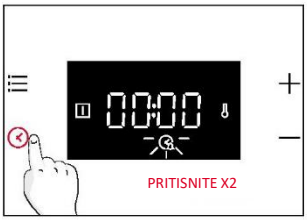
UPOZORENJE: Pećnica je sada u ručnom načinu rada, funkciju pećnice i izmjenjivač termostata također je potrebno isključiti. U suprotnom, pećnica će se nastaviti zagrijavati.

NAPOMENA: Zvuk upozorenja isključuje će se pritiskom bilo kojeg gumba osim gumba vremenskog programatora , a na zaslonu ostaje prikazana poruka „End" (Kraj), a pećnica neće raditi.

TAJMER

Omogućuje upotrebu pećnice kao budilice.

AKTIVACIJA: pritisnite za ulazak u izbornik Timer (Vremenski programator). Dodirnite onoliko puta (x2) koliko je potrebno za odabir tajmera. Zatim regulirajte vrijednost koristeći „+/-". Za potvrdu pričekajte 5 sekundi ili pritisnite „Timer menu" (Izbornik vremenskog programatora).







Po završetku odbrojavanja:

1. Ikona alarma trepće na zaslonu i oglašava se zvučni signal u trajanju 30 sekundi ako ga poništite.
2. Pritisnite bilo koju tipku da biste poništili zvuk alarma. Na zaslonu će se prikazati trenutačno doba dana. Pećnica će nastaviti raditi sve dok se lijevi birač ne okrenete u položaj 0.

Želite li zaustaviti tajmer, pritisnite i na 3 sekunde zadržite gumb vremenskog programatora ili resetirajte vrijednost koristeći „-".

OZNAKA STATUSA IZMJENJIVAČA PEĆNICE

Birač funkcije kuhanja:

Kad je birač funkcije kuhanja pećnice okrenut u bilo koji uključen položaj, na zaslonu se prikazuje ikona (funkcija kuhanja uključena).

Regulator temperature:

Kada je temperatura pećnice niža od postavljene vrijednosti, na zaslonu se prikazuje ikona (termostat uključen).

4.2. FUNKCIJE KUHANJA

4.2.1. STANDARDNE FUNKCIJE

NAPOMENA: za funkcije za koje je potrebno zagrijavanje, pobrinite se da tijekom te faze uklonite sav pribor. Slijedite upute u donjoj tablici za ono što se odnosi na zagrijavanje.
„DA" znači da je potrebno zagrijavanje; „NE" znači da se zagrijavanje ne preporučuje te da se hrana mora staviti u hladnu pećnicu.

Simbol	Funkcija	Predloženi položaj police	Zagrijavanje	Prijedlozi
	Odmrzavanje		NE	Ventilator cirkulira zrak na sobnoj temperaturi oko smrznute hrane, omogućavajući njeno polagano odmrzavanje bez promjene sadržaja bjelančevina u hrani.
	***Više razina	L3/L4 za jednu razinu L2 + L5 za dvostruku razinu L2 + L4 + L6 za trostruku razinu	DA	IDEALNO ZA: kolače, kekse i pizze na jednoj ili više razina. Idealno za kuhanje različite hrane.
	***Uz upotrebu ventilatora	L2/L3/L4	DA	IDEALNO ZA: cijelu piletinu, komade piletine, povrće i kolače na jednoj razini pomoću kombinacije ventilatora s gornjim i donjim grijačima.
	*ECO	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: kuhanje komada piletine, cijelih komada mesa, ribe ili gratiniranja. Postavite pliticu za prikupljanje sokova ispod police da bi se sokovi prikupili. Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja. Ova funkcija omogućuje uštedu energije tijekom kuhanja, održavajući hranu vlažnom i mekom. NAPOMENA: Nakon podešavanja željene temperature, podešena temperatura ne smije se smanjiti u ovoj funkciji dok se prethodno zagrijavanje ne dovrši.
	Donji grijač + ventilator	L3/L4	NE	IDEALNO ZA: torte, pite i tanke pizze s ventilatorom i slabijim grijanjem. Pomaže u pripremi gornjeg dijela hrane neizravnim izračivanjem topline.
	*Konvekcijska	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: kolače, kruh, kekse, pečene nadjeve na jednoj razini pomoću gornjeg i donjeg grijanja.
	**Supergrill	L6 za tanku hranu L4 za deblju hranu	NE	IDEALNO ZA: velike količine kobasica, odreske i tostiranje kruha. Cijelo područje ispod elementa roštilja postaje vruće. Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima. Namirnice okrenite na dvije trećine kuhanja (ako je potrebno).
	Pizza	L2/L3	DA	IDEALNO ZA: sve vrste pizza sa ili bez zagrijavanja pećnice.

* Ispitano u skladu s normom EN 60350-1 u svrhu deklaracije potrošnje energije i energetskog razreda.

** Upotrebljavajte sa zatvorenim vratima.

(***) Ovisno o modelu pećnice.

5.SMJERNICE ZA PRIPREMANJE HRANE

5.1. OPĆA TABLICA ZA PRIPREMU HRANE

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Slatki pekarski proizvodi	Mali kolačići / mafini	1	Konvekcijska	170 °C	Y	Duboka ladica	L3	20 - 30
			Više razina	155 °C			L4	30 - 40
			Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	140 °C			L4	25 - 35
		2	Više razina	150 °C		Duboka ladica + ladice za pečenje	L2 + L5	35 - 45
		3	Više razina	145 °C		Duboka ladica + ladice za pečenje	L2 + L4 + L6	40 - 50
	Biskviti (Ø 26 cm)	1	Konvekcijska	160 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	30 - 40
			Više razina	160 °C			L3	30 - 40
			Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	150 °C			L2	20 - 30
		2	Više razina	150 °C		Metalne rešetke + kalup za kolače	L1 + L4	40 - 50
	Keksi / prhko pecivo	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Duboka ladica	L3	30 - 40
			Više razina	150 °C			L3	25 - 35
			Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	130 °C			L4	15 - 25
		2	Više razina	140 °C		Duboka ladica + ladice za pečenje	L2 + L5	50 - 60
	Francuska peciva s punjenjem	1	Konvekcijska	190 °C	Y	Duboka ladica	L3	25 - 35
		2	Više razina	170 °C		Duboka ladica	L2 + L5	35 - 45
	Jorkširski puding	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L3	20 - 30
	Puslice	1	Više razina	90 °C	Y	Duboka ladica	L4	80 - 100
	Macaron	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Duboka ladica	L3	15 - 20
	Pita od jabuka	1	Konvekcijska	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	70 - 80
		1	Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 70
	Tarte tatin	1	Konvekcijska	170 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L4	60 - 70
	Pite	2	Donji grijač + ventilator	180 °C	N	Metalna rešetka + kalup za kolače	L3	30 - 40
	Čokoladni nabujak	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica + kalupi	L3	10 - 15
	Torta sa sirom	1	Konvekcijska	150 °C	Y	Metalna rešetka + kalup za kolače	L2	50 - 65
	Smrznuti kroasani	1	Konvekcijska	180 °C	Y	Duboka ladica	L3	20 - 25
		2	Više razina	180 °C		Duboka ladica	L2 + L5	25 - 35
		3	Više razina	160 °C		Duboka ladica	L2 + L4 + L6	30 - 40
	Savijača, smrznuta	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L3	30 - 45

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Kruh i lepinja	Tostirani kruh	1	Supergrill	maks.	N	Metalna rešetka	L6	8 - 10
	Focaccia	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L3	25 - 35
	Kruh, cijeli	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L3	30 - 50
Slane pite i složenci	Slani kolači / quichevi (Ø 26 cm)	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + plitica za quiche	L1 ili L2	30 - 50
		2	Više razina	180 °C		Metalna rešetka + plitica za quiche	L1 + L4	50 - 70
	Nabujak od sira	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L3	20 - 30
	Lazanje, svježe	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	30 - 45
	Lazanje, smrznute	1	Konvekcijska	180 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	35 - 50
	Cannelloni, svježi	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	35 - 50
	Pečena tjestenina	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	25 - 35
Pizza	Pizza, svježa (ladica)	1	Konvekcijska	230 °C	Y	Duboka ladica	L2 ili L3	15 - 25
	Pizza, svježa (ladica)	1	Pizza	230 °C	N	Duboka ladica	L2 ili L3	25 - 35
		2	Više razina	180 °C	Y	Duboka ladica + ladice za pečenje	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Konvekcijska	maks.	Y	Ladica za pečenje	L2 ili L3	8 - 15
	Pizza, svježa (okrugla)	1	Pizza	maks.	N	Ladica za pečenje	L2 ili L3	10 - 25
		2	Više razina	180 °C	Y	Duboka ladica + ladice za pečenje	L2 + L5	30 - 40
	Pizza, smrznuta (tanka kora)	1	Pizza	220 °C	Y	Metalna rešetka	L3	10 - 15
		2	Više razina	200 °C	Y	Metalne rešetke	L2 + L5	15 - 20
		3	Više razina	180 °C		Metalne rešetke	L2 + L4 + L6	15 - 25
Meso i perad	Pržena cijela piletina ** (1 do 1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1	L3	50 - 70
		1	Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	200 °C	Y	Duboka ladica	L2	45 - 60
	Pileći batkovi	1	ECO	220 °C	N	Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1	L4	30 - 50
		1	Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	190 °C	Y	Duboka ladica	L3	30 - 50
	Pečena patka**	1	ECO	220 °C	N	Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1	L3	50 - 70

Kategorija	Recept	Br. razina	Program kuhanja	T °C	Zagrija-vanje	Pribor za kuhanje	Položaj police	Vrijeme kuhanja nakon zagrijavanja *(min)
Meso i perad	Pečena puretina**	1	ECO	220 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	50 - 70
		1	Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	200 °C	Y	Duboka ladica	L2	45 - 60
	Svinjska rebra (1000 do 1200 g)	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L3	80 - 100
	Kobasice	1	Supergrill	230 °C	N	Metalna rešetka, postavite duboku ladicu na L1	L4	30 - 40
	Pečena govedina (500 g)	1	Konvekcijska	220 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	20 - 40
	Mesna štruca (1000 do 1500 g)	1	Konvekcijska	180 °C	Y	Ladica za pečenje	L3	40 - 50
	Pečena piletina s krumpirom	1	ECO	220 °C	N	Duboka ladica	L4	55 - 75
		1	Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	200 °C	Y	Duboka ladica	L2 ili L3	50 - 60
Riba i morski plodovi	Morski plodovi na žaru	1	Supergrill	220 °C	N	Metalna rešetka	L4	15 - 30
	Smrznuti riblji štapići	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L3	20 - 25
	Riblji fileti	1	Konvekcijska	170 °C	Y	Duboka ladica	L3	10 - 25
	Pečena riba	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka, postavite ladicu za pečenje na L1	L4	20 - 30
Povrće	Gratinirano povrće	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	25 - 35
	Smrznuti pomfrit (300 do 500 g)	1	Više razina	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	25 - 35
	Gratinirani krumpir	1	ECO	200 °C	N	Metalna rešetka + vatrostalna posuda	L4	25 - 35
	Pečeni krumpir	1	Konvekcijska	200 °C	Y	Duboka ladica	L4	50 - 60
		1	Fan assisted (Uz upotrebu ventilatora)	180 °C	Y	Duboka ladica	L4	20 - 30
Cijeli jelovnik	Komadići piletine + pita od jabuka + pečena tjestenina	3	Više razina	180 °C	N	Duboka ladica + (metalna rešetka + kalup za kolače) + (metalna rešetka + vatrostalna posuda)	L1 + L3 + L5	50 - 60 45 - 55 35 - 45

Vrijeme kuhanja ovisi o receptu i sastojcima.
* ako je potrebno zagrijavanje
** Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.
*** ovisi o modelu pećnice

NAPOMENA: Pri pečenju kolača, pita i drugih recepata za koje je potrebno koristiti kalup ili posudu na 2 razine, postavite naslagano: gornju ladicu na lijevu stranu, a donju na desnu stranu.

6.ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

6.1. OPĆE PREPORUKE

Redovito čišćenje može produljiti životni vijek vašeg uređaja. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja

- Minimalno čišćenje nakon svake upotrebe pećnice pripomaže u održavanju savršene čistoće pećnice.
- Ne oblažite stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja je dostupna u prodavaonicama. Aluminijska folija ili bilo koja druga zaštita, u izravnom doticaju s vrućim emajlom, pod rizikom je od rastapanja i uništavanja emajla u unutrašnjosti.
- Kako biste spriječili pretjerano prljanje svoje pećnice i nastale snažne dimne mirise, preporučujemo da ne upotrebljavate pećnicu pri veoma visokim temperaturama. Bolje je produžiti vrijeme kuhanja i malo smanjiti temperaturu.
- Uz dodatke koji se isporučuju s pećnicom, savjetujemo vam isključivo upotrebu posuđa i kalupa za pečenje koji su otporni na veoma visoke temperature.

6.2. ČIŠĆENJE PEĆNICE

6.2.1. UNUTRAŠNJOST PEĆNICE: funkcije čišćenja

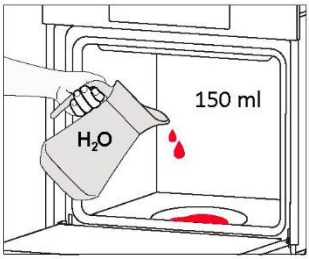
Hydroeasy

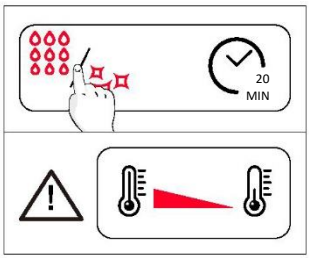
Funkcija Aquactiva dizajnirana je za lako uklanjanje lagane prljavštine, brzo je i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice snagom pare.

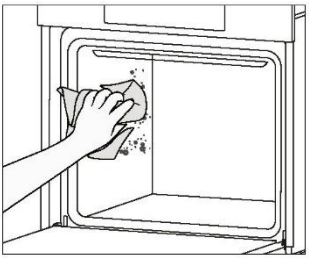
Kako funkcionira:

1. Ulijte 150 ml vode s kapljicom tekućine za pranje suđa u donje izbočenje pećnice.
2. Okrenite birač funkcija na / i regulator temperature postavite na „100 °C”. Pričekajte da funkcija radi 20 min.
3. Po završetku postupka čišćenja, pričekajte da se pećnica ohladi.
4. Kad se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

UPOZORENJE: Provjerite je li se uređaj ohladio prije nego ga dodirnete. Vodite računa o svim vrućim površinama jer postoji opasnost od opeklina. Koristite destiliranu ili pitku vodu. Obrišite odjeljak za kuhanje i ostavite da se potpuno osuši kako biste izbjegli moguću koroziju.





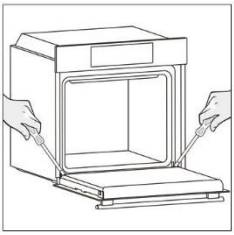


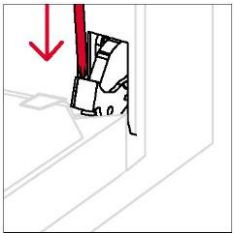
Katalitičko čišćenje

Katalitičke ploče oblažu pećnicu i pružaju vam luksuz da se ne morate boriti s prljavom pećnicom.
Ploče su obložene specijaliziranim emajlom koji se diči mikroporoznom strukturom, vještom u apsorpciji masnih ostataka prskanja.
Katalitičkom kemijskom reakcijom učinkovito pretvaraju apsorbiranu mast u plinovite elemente kada su izloženi visokim temperaturama.
Preporuka: Razmislite o zamjeni katalitičkih ploča nakon približno tri godine upotrebe, posebno ako pećnicu upotrebljavate dva do tri ciklusa kuhanja tjedno. Tako ćete osiguravati optimalna radna svojstva i čistoću.

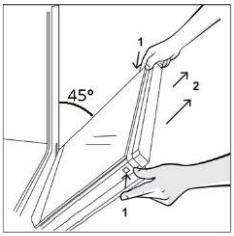
6.2.2. VANJSKE POVRŠINE PEĆNICE: uklanjanje i čišćenje staklenih vrata

1. Otvorite i postavite vrata na 90°, okrenite jezičke za zaključavanje šarke tako da su okrenuti od pećnice.

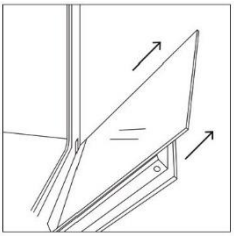




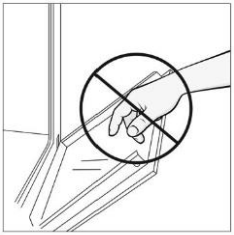
2. Postavite vrata na 45°. Istodobno pritisnite dva gumba s obje strane bočnih kutova vrata i povucite ih prema sebi kako biste uklonili poklopac gornjeg stakla.



3. Vrlo pažljivo uklonite stakla pećnice, počevši od unutarnjeg. Tijekom postupka čvrsto držite staklo objema rukama i stavite ih na ravnu meku površinu (npr. na tkaninu).



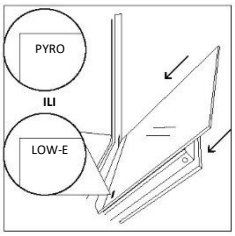
4. **UPOZORENJE:** Vanjsko staklo ne može se ukloniti.



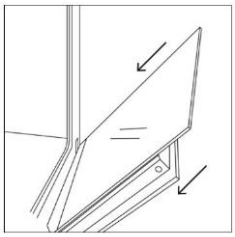
5. Očistite staklo mekom krpom i odgovarajućim sredstvima za čišćenje.



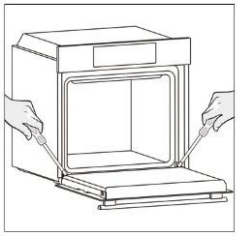
6. Vratite staklene ploče, pazeći da je naljepnica „LOW-E/PYRO” čitljiva i smještena na donjoj lijevoj strani vrata, blizu lijeve šarke. Na taj će način otisnuta naljepnica na prvom staklu ostati na unutarnjoj strani vrata.

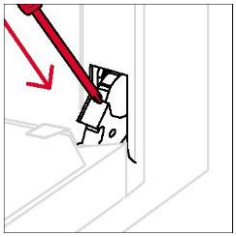


7. Ponovno pričvrstite poklopac gornjeg stakla tako da ga gurnete prema unutra dok ne čujete zvuk nasjedanja dviju bočnih gumba.



8. Zatim vratite vrata na 90° i zakrenite jezičke za zaključavanje šarki tako da gledaju prema unutrašnjosti pećnice.



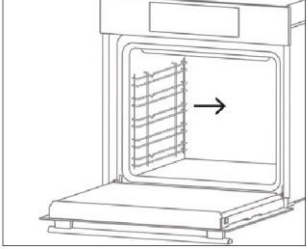


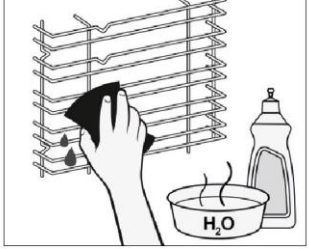
6.3. ČIŠĆENJE PRIBORA

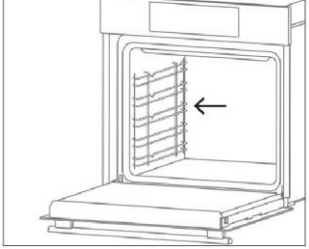
Nakon svake upotrebe temeljito očistite pribor i osušite ga ručnikom. Tvrdokorne je ostatke na priboru pribora možda najbolje namočiti u mješavini vode i sapuna otprilike 30 minuta prije drugog pranja.

ČIŠĆENJE BOČNIH REŠETKI:

- **Model sa 6 razina**
  1. Uklonite bočne rešetke povlačenjem u smjeru strelica.
  2. Žičane rešetke prilikom čišćenja stavite u perilicu posuđa ili upotrijebite mokru spužvu, a zatim ih obavezno osušite.
  3. Nakon čišćenja postavite bočne police obrnutim redoslijedom.







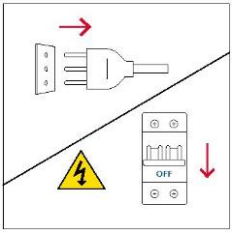
6.4. ODRŽAVANJE

ZAMJENA DIJELOVA

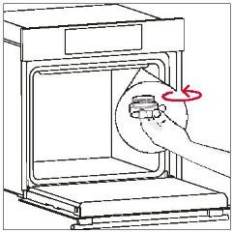
Zamjena žarulje na vrhu:

1. Odspojite pećnicu s mrežnog napajanja.
2. Otvorite stakleni poklopac, uklonite žarulju i zamijenite ju novom žaruljom iste vrste.
3. Nakon zamjene neispravne žarulje, zamijenite stakleni poklopac.

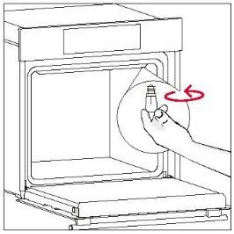
1. korak



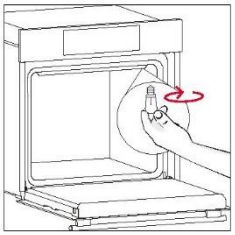
2. korak



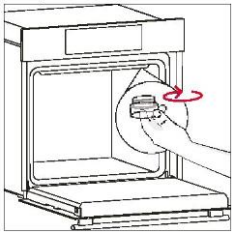
3. korak



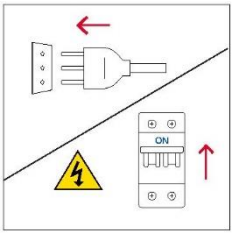
4. korak



5. korak



6. korak

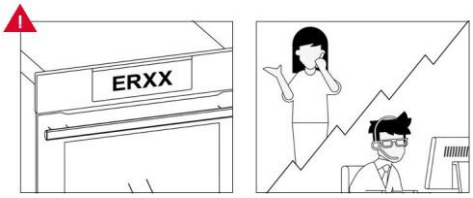


Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (lampica)

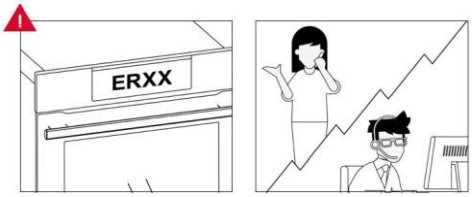
7.RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako tijekom upotrebe pećnice dođe do pogreške, na zaslonu će se prikazati kôd „ER” i dvije znamenke koje označavaju pogrešku.
Nastavite isključivanjem pećnice i odspajanjem iz utičnice, pričekajte nekoliko minuta, a zatim je ponovno spojite. Ako pogreška nestane, možete nastaviti s upotrebom pećnice. Ako se to ne dogodi, nazovite službu za korisnike i priopćite im kôd (ERXX) koji vidite na zaslonu.

Pogreška



Dim



8.ZAŠTITA OKOLIŠA I ZBRINJAVANJE

8.1. ZBRINJAVANJE UREĐAJA

Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži onečišćujuće tvari (koje mogu imati negativan učinak na okoliš) i bazne elemente (koji se mogu ponovno upotrijebiti).



Važno je posebno obraditi otpadnu električnu i elektroničku opremu da bi se ispravno uklonili i odložili onečišćivači i vratili svi materijali.

Pojedinci mogu imati važnu ulogu u postizanju cilja da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem. Treba se pridržavati nekoliko osnovnih pravila:

- oprema OEEO ne smije se zbrinjavati kao kućanski otpad;
- opremu OEEO potrebno je odnijeti na namjenska područja za prikupljanje kojima upravlja gradsko vijeće ili registrirano poduzeće.

U mnogim državama, velika se otpadna električna i elektronička oprema prikuplja i kao kućanski otpad. Pri kupnji novog uređaja, stari uređaj možete vratiti prodavaču koji će ga preuzeti besplatno, samo ako je uređaj iste vrste ili ima jednake funkcije kao i kupljeni uređaj.

8.2. ČUVANJE I POŠTOVANJE OKOLIŠA

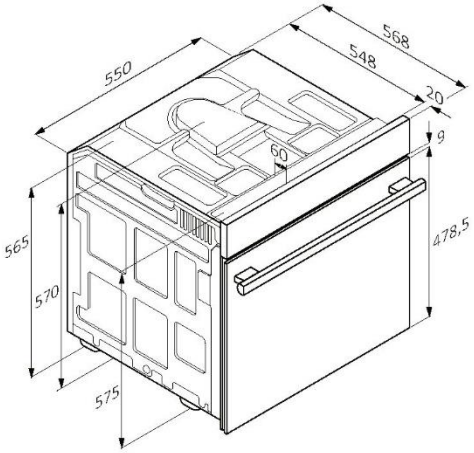
Ako je to moguće, izbjegavajte prethodno zagrijavanje pećnice i uvijek je pokušajte napuniti.

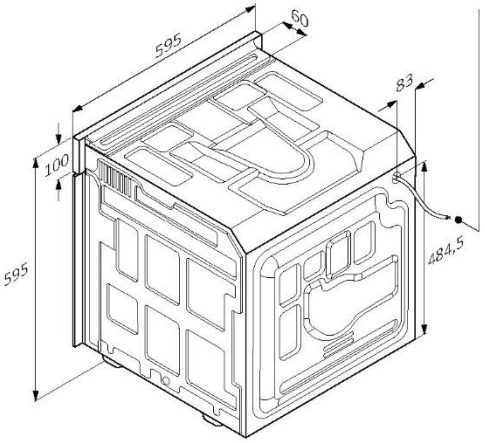
Izbjegavajte često otvaranje vrata pećnice, zato što se toplina iz prostora za pečenje raspršuje svaki put kada ih otvorite. Za znatnu uštedu energije, isključite pećnicu između 5 i 10 minuta prije planiranog završetka vremena pripremanja i upotrijebite zaostalu toplinu koja se nastavlja proizvoditi u pećnici.

Držite brtve čistima i urednima da biste izbjegli raspršivanje topline izvan šupljine. Ako imate ugovor o električnoj energiji s tarifom po satu, putem programa „odgođeno kuhanje“ pojednostavljuje se ušteda energije, prebacuje se početak postupka kuhanja u vremensko razdoblje jeftinije tarife.

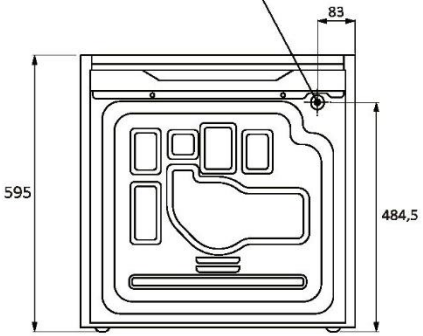
9.UGRADNJA

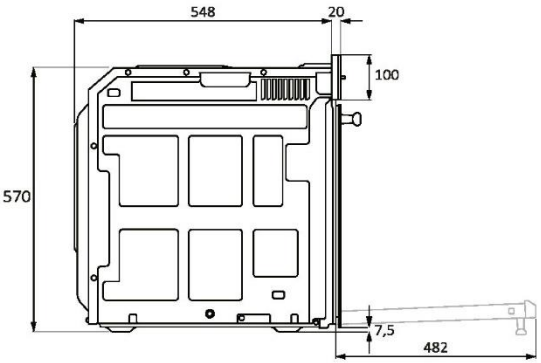
kabel za napajanje veličine 1100



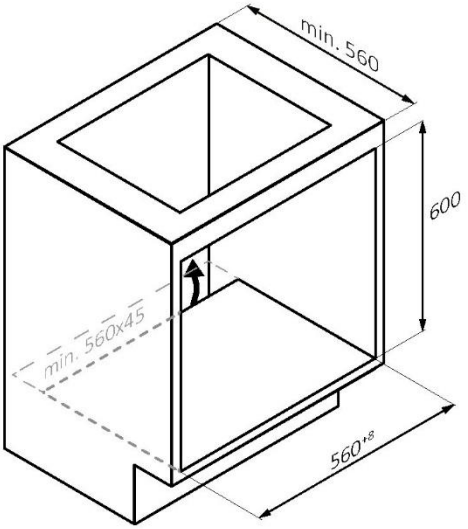


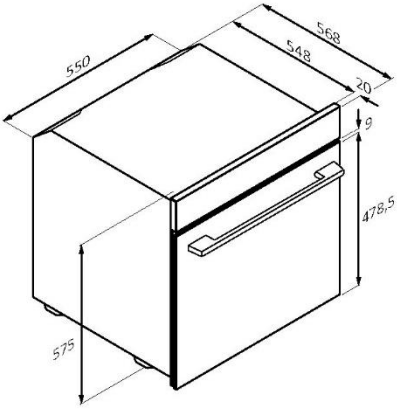
kabel za napajanje veličine 1100

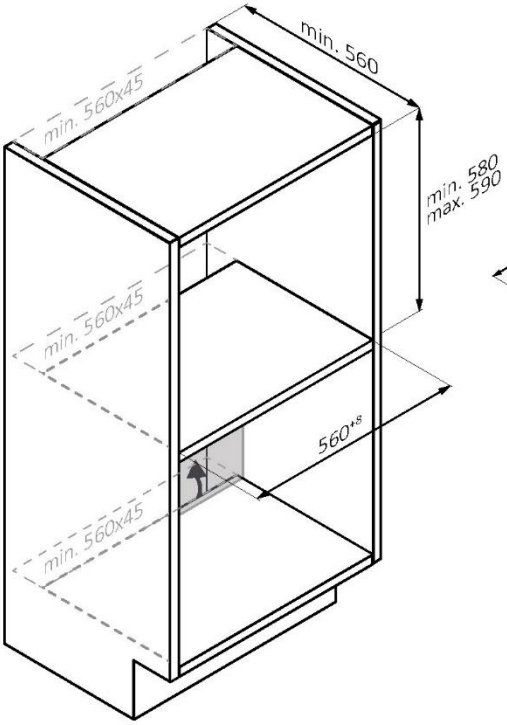


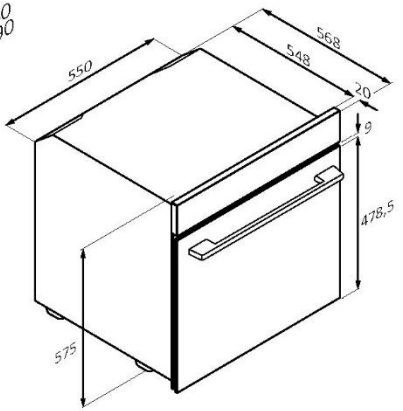


mm

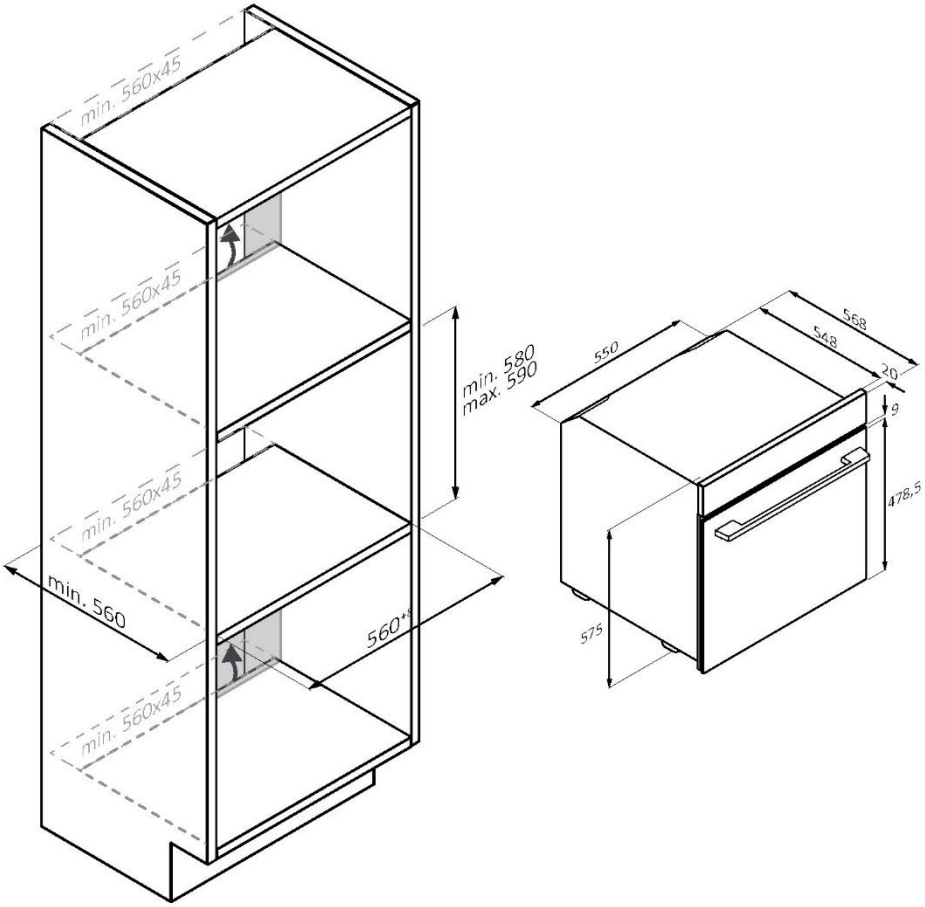

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

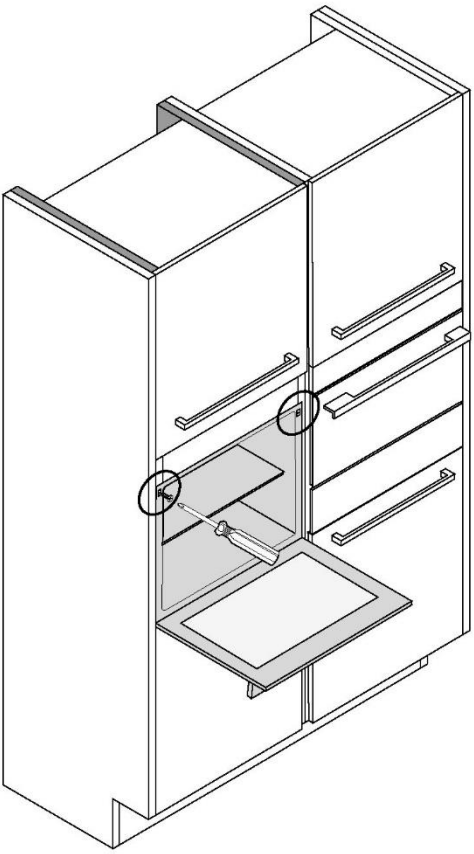
mm

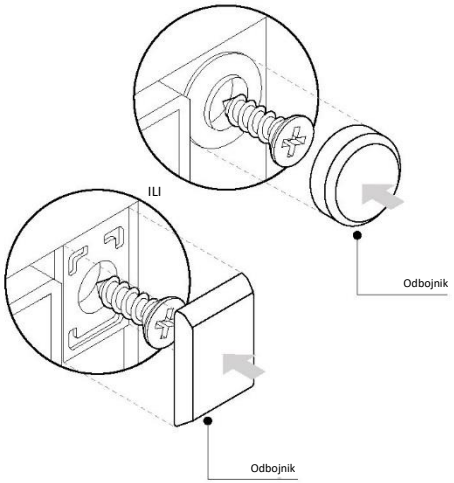


*

HR Ako je namještaj pokriven stražnjim donjim dijelom, napravite otvor za kabel napajanja.

mm





mm

VELKOMMEN

Tak, fordi du valgte vores produkt. Af hensyn til din sikkerhed og de bedste resultater bedes du læse denne vejledning omhyggeligt, inklusive sikkerhedsinstruktionerne, og gemme den til fremtidig opslag.
Før du installerer ovnen, skal du notere serienummeret, som du muligvis skal bruge til reparationer. Tjek for eventuelle skader under transporten, og kontakt en tekniker, hvis du er usikker, før du bruger den. Hold emballagemateriale væk fra børn.

BEMÆRK: Bemærk, at ovnens funktioner og tilbehør kan variere afhængigt af den model, du har købt.

SAMMENDRAG

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

2. PRODUKTPRÆSENTATION

2.1. Oversigt over produktet

2.2. Tilbehør

2.3. Betjeningspanel

3. INDEN DU STARTER

3.1. Oplysninger for at begynde

3.2. Første anvendelse

3.3. Indledende rengøring

4. BETJENING AF PRODUKTET

4.1. Sådan virker produktet

4.2. Tilberedningsfunktioner

4.2.1. Standardfunktioner

5. RÅD VED MADLAVNING

5.1. Generel tilberedningstabel

6. PLEJE OG RENGØRING

6.1. Generelle anbefalinger

6.2. Rengøring af ovnen

6.2.1. Inde i ovnen: rengøringsfunktioner

6.2.2. Uden for ovnen: fjernelse og rengøring af glaslågen

6.3. Rengøring af tilbehør

6.4. Vedligeholdelse

7. FEJLFINDING

8. MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

9. INSTALLATION

1.SIKKERHEDSOPLYSNINGER

GENERELLE ADVARSLER

- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Apparatet bliver varmt under brug. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne inde i ovnen.

Brug i overensstemmelse med den tilsigtede brug

- Brug kun ovnen til det tilsigtede formål, dvs. kun til tilberedning af fødevarer. Enhver anden anvendelse, f.eks. som varmekilde, betragtes som forkert brug og derfor som farlig. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som følge af utilsigtet, forkert eller urimelig brug.

Begrænsninger for brug

- Apparatet kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet må ikke må bruges af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
  Børn skal holdes under opsyn med henblik på at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug. Pas på, at personer ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Børn på under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** De tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.

ADVARSLER VED INSTALLATION

- Ovnen kan placeres højt i en skabssøjle eller under en bordplade.
  Før fastgørelse skal du sikre god ventilation i ovnrummet for at muliggøre korrekt cirkulation af den friske luft, der kræves til køling og beskyttelse af de indvendige dele. Udfør de åbninger, der er angivet på illustrationerne, i henhold til typen af montering. Fastgør altid ovnen til køkkenelementet med de skruer, der følger med apparatet.
- Der kræves ingen yderligere betjening/indstilling for at betjene apparatet ved de nominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bag en afdækningslåge, da dette kan medføre overophedning.
- Under installationen skal ovnen afbrydes fra lysnettet.
- Hvis der er brug for producentens hjælp til at rette fejl, der opstår som følge af forkert installation, skal du være opmærksom på, at denne type assistance ikke dækkes af garantien. Installationsvejledningen til kvalificerede fagfolk skal følges.
- Forkert installation kan forårsage skade på mennesker, dyr eller ejendele. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for sådanne skader .
- Installationen skal udføres af en kvalificeret tekniker, som har kendskab til og overholder lovgivningen i de respektive installationslande samt producentens anvisninger.
- Når apparatet er blevet pakket ud, skal du altid kontrollere, at det ikke er beskadiget. I tilfælde af problemer skal du kontakte kundeservice inden installationen. Apparatet må ikke sluttes til ledningsnettet.
- Fjern emballagen, før apparatet tages i brug.
- Undgå at bruge ovnlågens håndtag til at løfte eller flytte apparatet under installationen.
- Indbygningsmøblerne og de tilstødende indbygningselementer skal kunne modstå temperaturer på 95 °C.
- Vi anbefaler, at du bærer beskyttelseshandsker under installationen for at undgå snitskader.

- Produktet må ikke installeres i åbne miljøer, der er udsat for atmosfæriske stoffer.
- Apparatet er designet til brug ved højdemeter under 2.000 m.
- Til fjernelse af den beskyttende film og reklamemærkaterne på ovnens forside før første brug.

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Stikkontakten skal være egnet til den belastning, der er angivet på mærkaten, og skal være tilsluttet og fungerende jordkontakt. Jordlederen er gul-grøn i farven. Denne handling bør udføres af en kvalificeret fagperson. Tilslutning til strømkilden kan ske med et stik eller med en fast installation med en omnipolær afbryder med kontaktadskillelse, der opfylder kravene til overspændingskategori III, mellem apparatet og den strømkilde, der kan holde til den maksimale tilsluttede belastning, og som er i overensstemmelse med gældende lovgivning. I tilfælde af inkompatibilitet mellem stikkontakten og apparatets stik, skal du bede en kvalificeret elektriker om at udskifte stikkontakten til en anden egnet type. Stikket og stikkontakten skal være i overensstemmelse med de gældende standarder i installationslandet.
  Det gul-grønne jordkabel må ikke afbrydes af afbryderen. Stikkontakten eller den omnipolære afbryder, der anvendes til tilslutningen, skal være let tilgængelig, når apparatet er installeret.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Kontakt udelukkende kundeserviceafdelingen og kræv brug af originale reservedele, ved behov for reparation.
- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du udskifter lyspæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.

- Ovnen skal være slukket, inden de aftagelige dele fjernes. Efter rengøring skal delene samles igen i henhold til instruktionerne.
- Brug af elektriske apparater indebærer overholdelse af nogle grundlæggende regler:
  - Træk ikke i strømkablet for at frakoble produktet fra strømkilden.
  - Rør ikke apparatet med våde eller fugtige hænder eller fødder.
  - Generelt frarådes det at anvende adaptere, flere stik og forlængerledninger.
  - i tilfælde af funktionsfejl og/eller dårlig betjening, sluk for apparatet og undlad at pille ved det.
- **BEMÆRK:** Da ovnen kan kræve vedligeholdelse, anbefales det, at du har en anden stikkontakt til rådighed, så ovnen kan tilsluttes denne, hvis den fjernes fra installationsplaceringen.
- Alle reparationer, installationer og vedligeholdelse, der ikke udføres korrekt, kan bringe brugeren i alvorlig fare.
- Producenten erklærer hermed, at denne ikke er ansvarlig for skader, hverken direkte eller indirekte skader, som følge af forkert installation, vedligeholdelse eller reparation. Endvidere er denne ikke ansvarlig for skader forårsaget af fravær eller afbrydelse af jordforbindelser (f.eks. elektrisk stød).
- **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.
- Apparatet er ikke designet til at blive aktiveret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

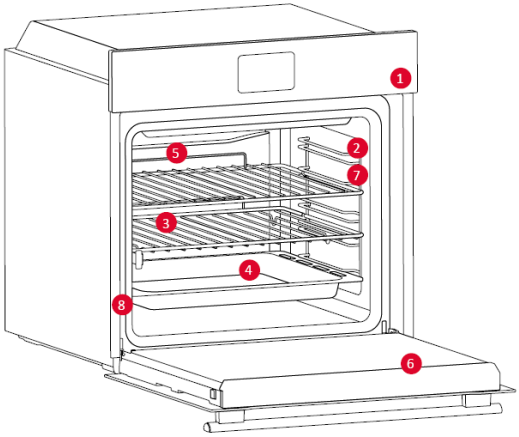
- Drypbakken opsamler rester, der drypper ned under madlavningen.
- Når du placerer Airfry-bakken eller risten i sideskinnerne, skal du kontrollere, at den korteste del af siden (mellem stoppet og yderkanten) er vendt ind i ovnen. Hvis risten har en dekorativ metalstang, skal du

være opmærksom på at placere den på ydersiden af ovnen, så mærkets logo kan være synligt og læsbart. Se også billedet i afsnittet Tilbehør i denne brugervejledning for den korrekte placering.

- Brug ikke stærke skuremidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset knuses.
- Brug kun det termometer, der anbefales til denne ovn.
- Der kan dannes dug i ovnrummet eller på lågens glas under madlavningen. Dette er helt normalt. Hvis du vil reducere denne effekt, skal du vente 10-15 minutter efter at have tændt for apparatet, før du sætter mad ind i ovnen. Duggen forsvinder under alle omstændigheder, når ovnen når den ønskede tilberedningstemperatur.
- Tilbered grøntsagerne i en beholder med et låg i stedet for i en åben bradepande.
- Undgå at lade maden stå inde i ovnen i mere end 15-20 minutter efter afsluttet tilberedning.
- Et længerevarende strømsvigt under tilberedningen kan medføre en funktionsfejl på monitoren. Kontakt kundeservice i sådanne tilfælde.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie og anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldrig ovnlågens tætningsliste.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Genopfyld ikke ovnens bund med vand under tilberedningen, eller når ovnen er varm.
- Korrekt brug: Det anbefales ikke at anbringe fødevarer i direkte kontakt med ovnens skinner eller bakker. Anvend i stedet bagepapir og/eller særlige beholdere.
- Vask alt tilbehør før første brug med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel.

2.PRODUKTPRÆSENTATION

2.1. OVERSIGT OVER PRODUKTET

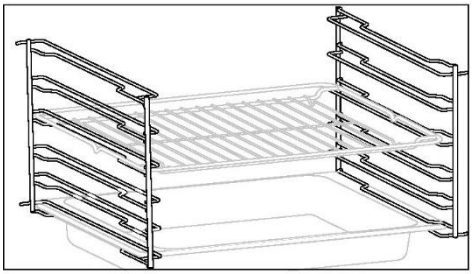


1. Betjeningspanel
2. Pladepositioner (hyldebærere på siden, hvis inkluderet)
3. Metalriste
4. Bakke
5. Blæserdæksel
6. Ovnlåge
7. Hyldebærere på siden (hvis til stede: kun for fladt ovnrum)
8. Serienummer og QR-kode

Skriv dit serienummer her til fremtidig reference.

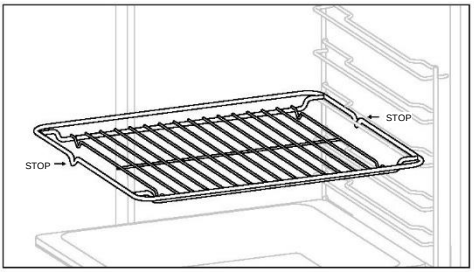
2.2. TILBEHØR

Hyldebærere på siden (kun hvis til stede*)



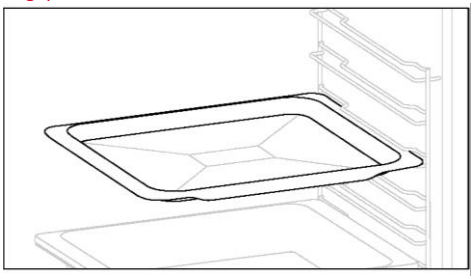
Sideskinnerne er placeret i begge sider af ovnrummet og er designet til, at bageplader og ovnriste kan placeres i dem under tilberedningen.

Metalrist



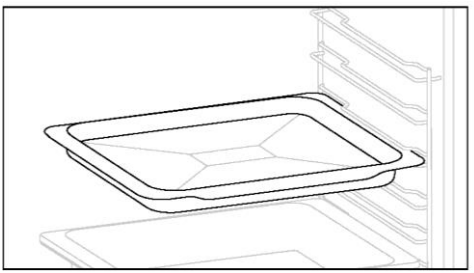
En metalrist i en ovn er en aftagelig, justerbar hylde, der kan bære forme og fade for jævn tilberedning, og som gør rengøringen nemmere. De kan bruges til at holde bageplader og bakker i forskellige størrelser til forskellige tilberedningsbehov.

Bageplade



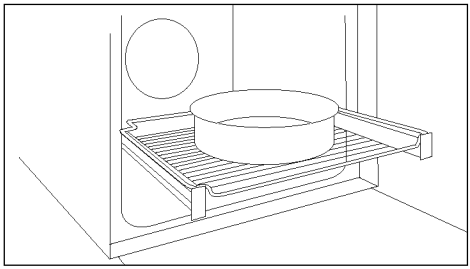
En bageplade er perfekt til at opnå hævn bruning i bunden, så de er perfekte til småkager og kager på grund af det lave, flade design. Hvis du placerer den under en ovnrist, kan det hjælpe med at opsamle dryp og forebygge snavs i ovnen.

Bradepande



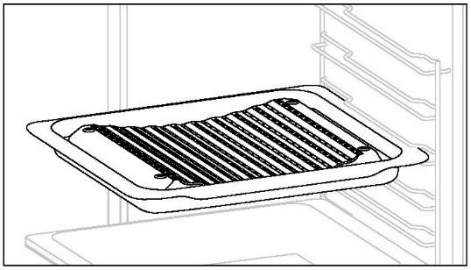
Den dybe bageplade er perfekt til opskrifter med tilsat væske eller lag, som f.eks. gryderetter eller stege. Bagepladens dybde er specielt designet til at sikre den ønskede konsistens af de fødevarer, der tilberedes i den.

Teleskopskinner



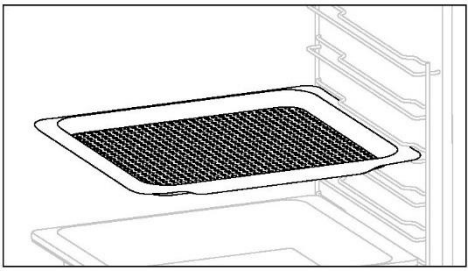
De teleskopiske ovnskinner er hylder, der kan udvides, så det er nemmere at placere eller fjerne ting uden at skulle række langt ind i en varm ovn. De giver større sikkerhed, stabilitet og kan justeres i forskellige højder.

Dobbelt bakke – STEAM-tilstand (kun hvis til stede*)



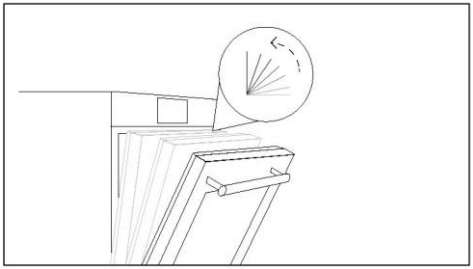
Den buede form tillader den optimale cirkulation af den fugt, der dannes under tilberedningen, så madens fugtighed forbliver høj. Der kan opnås en mere tør eller "våd" tilberedning alt efter den mængde vand, der hældes i bakken.

Airfry-bakke (kun hvis til stede*)



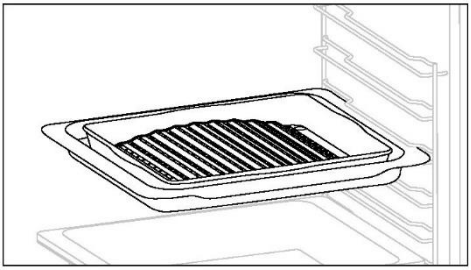
Airfry-bakken sikrer, at varm luft når maden jævnt og tredimensionelt, hvilket resulterer i en mere sprød overflade, samtidig med at mørheden bevares. En bageplade kan valgfrit placeres ved L1 for at opsamle saft eller panering.

Hængsler, der lukker/åbner blødt (kun hvis til stede*)



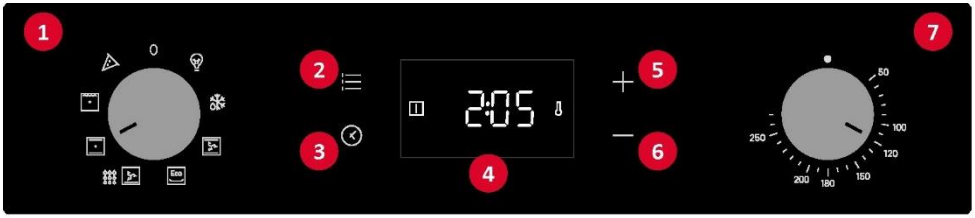
Hængsler, der lukker og åbner blødt, styrer lågens bevægelse, hvilket sikrer jævn bevægelse og forhindrer, at lågen smækker.

Dobbelt bakke – BBQ-tilstand (kun hvis til stede*)



Den konvekse form er velegnet til at grille i ovnen ved høj temperatur (220°), hvilket muliggør et BBQ-resultat selv derhjemme med lidt røg takket være afdræningen af fedtstofferne på bunden af bakken.

2.3. BETJENINGSPANEL



Funktioner og funktionsrangering kan variere fra model til model.

1. Funktionsvælgerknap
2. Hovedmenu
3. Timer
4. LED-display
5. Plus-knap (+)
6. Minus-knap (-)
7. Temperaturvælger-knap

HOVEDFUNKTIONER

Displayet har 3 hovedfunktioner:

Symbol	Funktion	Beskrivelse
	Hovedmenu	Tryk én gang for at aktivere børnesikring, to gange for at få adgang til Klokkeslæt, tre gange for alarmlydstyrke og fire gange for indstilling af lysstyrke.
	Menuen Timer	Tryk én gang for tilberedningstid, to gange for minuturet
+ −	**+/-**	Tryk på disse knapper for at øge/sænke værdierne eller for at aktivere/deaktivere en funktion i justeringstilstandene. Hold + nede i 5 sekunder for at aktivere klokkeslættet i displayet.

3.INDEN DU STARTER

3.1. OPLYSNINGER FOR AT BEGYNDE

Første gang du tænder for ovnen, vil du måske bemærke en smule røg. Bare rolig! Du skal bare vente på, at røgen forsvinder, før du bruger ovnen.

SÅDAN fungerer belysningen

Ovnrummet er oplyst af en eller flere pærer, der typisk aktiveres, hver gang en tilberedningsfunktion starter.

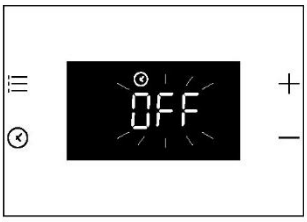
Sådan fungerer køleblæseren

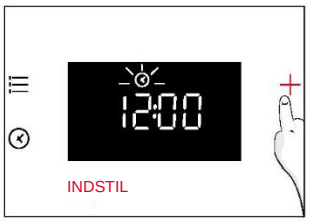
Køleblæseren fordeler varmen, sørger for, at ovnen og dens omgivelser ikke bliver for varme, og beskytter køkkenapparaterne mod virkningen af høje temperaturer. Den fungerer under og efter tilberedningsprogrammet i forhold til ovnens indvendige temperatur.
Når køleblæseren er i drift, udsender den normalt en sagte brummende eller summende lyd. Du vil også kunne opleve, at der kommer en strøm af varm luft fra mellemrummet mellem ovnlågen og betjeningspanelet.

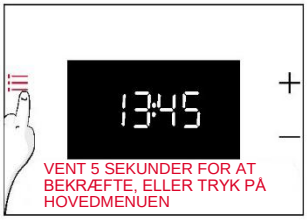
3.2. FØRSTE ANVENDELSE

Når apparatet tændes for første gang, er det første trin at indstille tidspunktet på dagen.

INDSTIL TIDEN: Displayet vil vise "FRA". Tryk på "+" for at justere den aktuelle time. Vent 5 sekunder på bekræftelse.

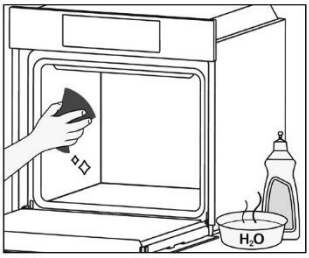


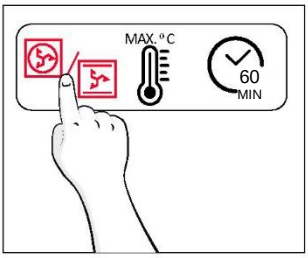


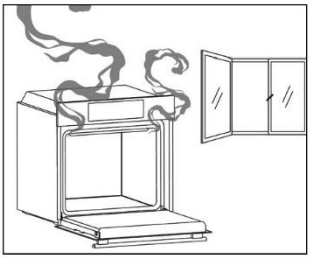


3.3. INDLEDENDE RENGØRING

Rengør ovnen, før den tages i brug første gang. Aftør udvendige overflader med en fugtig blød klud. Vask alt tilbehør, og aftør inde i ovnen med en opløsning af varmt vand og opvaskemiddel. Indstil den tomme ovn til den maksimale temperatur, og lad den stå i ca. 1 time, dette vil fjerne enhver tilbageværende lugt af ny elektronik.





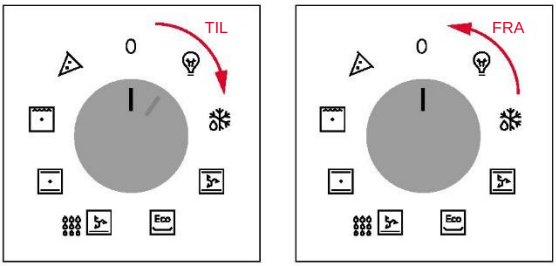


4.BETJENING AF PRODUKTET

4.1. SÅDAN VIRKER PRODUKTET

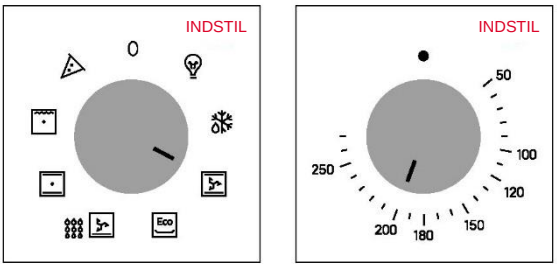
TÆND/SLUK FOR OVNEN

For at tænde ovnen skal du dreje funktionsknappen (med uret/mod uret) og vælge et tilberedningsprogram. For at slukke ovnen skal du dreje funktionsknappen til positionen '0'.



INDSTIL TILBEREDNINGSPROGRAM

Drej funktionsknappen for at vælge det ønskede program, og drej temperaturvælgerknappen for at indstille temperaturen.



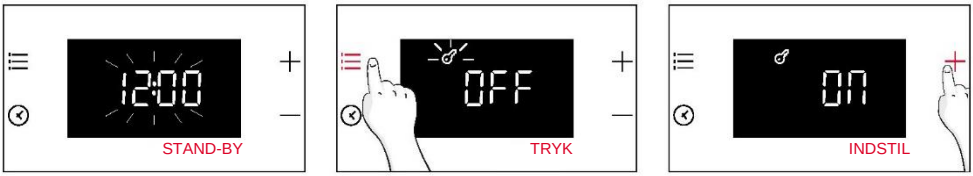
HOVEDMENU

Få adgang til hovedmenuen ved at trykke på . For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange på , som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:

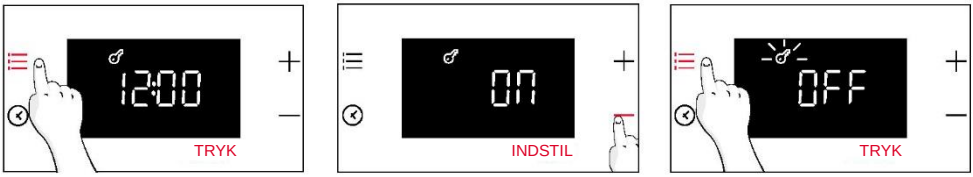
BØRNESIKRING

Denne funktion gør det muligt at låse skærmen for at forhindre uønsket brug af mindreårige.
For at aktivere skærmlåsen skal du trykke på "Hovedmenu" én gang og derefter trykke på "+" for at bekræfte funktionen.
For at deaktivere låsen skal du trykke på "Hovedmenu" og derefter trykke på "-".

Aktivér

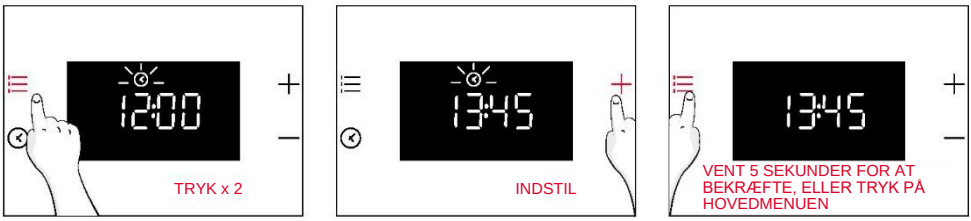


Deaktiver



INDSTIL UR

Giver mulighed for at ændre tidspunktet på dagen.
Tryk på for at åbne hovedmenuen. Tryk på så mange gange (x 2), som du har brug for for at vælge "Tidspunkt på dagen". Brug derefter "+/-" til at regulere værdien. Vent 5 sekunder for at bekræfte, eller tryk én gang på Hovedmenu .

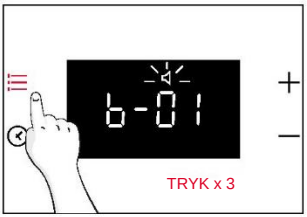


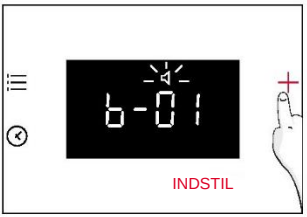
BEMÆRK: ovnen er som standard indstillet til "24 t"-tilstand. For at skifte til "12 t"-tilstand, skal du holde "+" nede i 5 sekunder, mens du er standby. Gør det samme for at skifte tilbage til "24 t"-tilstand.

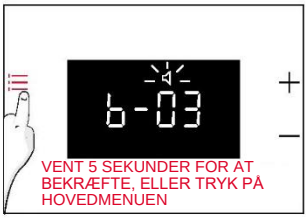
ALARMLYDSTYRKE

Giver mulighed for at ændre lydstyrken for advarselstonen.

Tryk på ☰ for at åbne hovedmenuen. Tryk så mange gange (x 3), som du har brug for, for at vælge "Alarmlydstyrke". På displayet vises "b-01". Tallene repræsenterer niveauet af lydintensitet, som kan redigeres ved hjælp af "+/-". Vent 5 sekunder for at bekræfte, eller tryk én gang på menuen ☰.



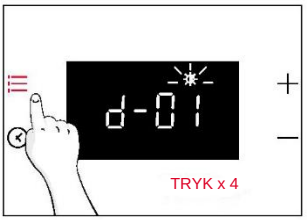


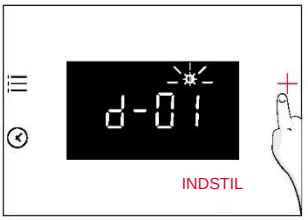


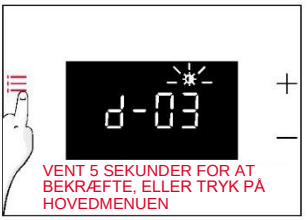
DISPLAYLYSSTYRKE

Gør det muligt at ændre lysstyrken for ovnens display.

Tryk på ☰ for at åbne hovedmenuen. Tryk så mange gange (x 4), som du har brug for, for at vælge "Vis lysstyrke". På displayet vises "d-01". Tallene repræsenterer niveauet af lysstyrkeintensitet, som kan redigeres ved hjælp af "+/-". Vent 5 sekunder for at bekræfte, eller tryk én gang på menuen ☰.







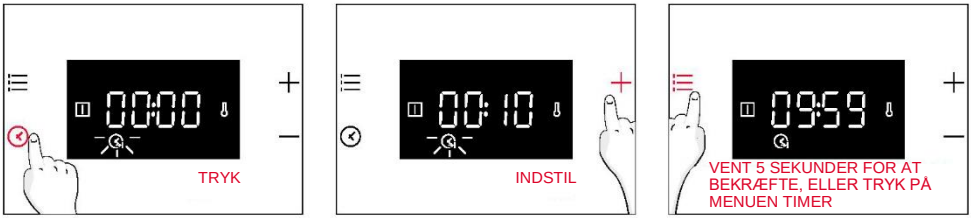
MENUEN TIMER

Få adgang til menuen Timer ved at trykke på . For at navigere i menuen skal du trykke så mange gange på , som det er nødvendigt for at angive følgende indstillinger:

TILBEREDNINGSTID

Det gør det muligt at forudindstille den nødvendige tilberedningstid for den valgte opskrift.

AKTIVERING: Tryk på for at åbne menuen Timer. Brug derefter "+/-" til at regulere værdien. Vent 5 sekunder for at bekræfte, eller tryk på "menuen Timer".



Nedtællingen starter, når timeren er indstillet. Under tilberedningsfasen er det muligt at ændre værdien for varighed ved at trykke på tilstanden "Tilberedningstid" og ved hjælp af "+/-". Når varigheden er udløbet, displayet vise "Slut".

For at stoppe tilberedningstiden skal du holde knappen Timer nede i 3 sekunder eller nulstille timerværdien ved hjælp af "-".

Når tilberedningen er færdig:

1. "Slut" vises på displayet, og der lyder en advarselstone i 30 sekunder, hvis den ikke slås fra.
2. Tryk på knappe "Timer" for at annullere advarselstonen. "Slut" forsvinder fra displayet, og det aktuelle tidspunkt på dagen vises i stedet.

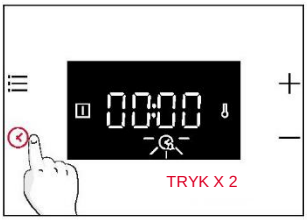
ADVARSEL: Ovnen er nu i manuel tilstand, ovnfunktion og termostatkommutator bør også være slukket. Hvis det ikke er tilfældet, vil ovnen fortsætte med at varme.

BEMÆRK: Advarselstonen afbrydes, hvis der trykkes på enhver anden knap end knappen Timer , og "Slut" vises stadig på displayet, mens ovnen ikke kan betjenes.

MINUTUR

Giver mulighed for at bruge ovnen som alarm.

AKTIVERING: Tryk på for at åbne menuen Timer. Tryk på så mange gange (x 2), som du har brug for, for at vælge "Minutur". Brug derefter "+/-" til at regulere værdien. Vent 5 sekunder for at bekræfte, eller tryk på "menuen Timer".







Når nedtællingen er afsluttet:

1. Alarm -ikonet blinker på displayet, og der høres en summetone i 30 sekunder, hvis den ikke afbrydes.
2. Tryk på en vilkårlig tast for at annullere alarmtonen. Det aktuelle tidspunkt på dagen vil blive vist på displayet. Ovnen fortsætter med at fungere, indtil knappen til venstre drejes til positionen 0.

Hold Timer-knappen nede i 3 sekunder, eller nulstil værdien ved at bruge "-" for at stoppe minuturet.

STATUSINDIKATION FOR OVNKOMMUTATOR

Tilberedningsfunktionsvælger:

Når ovnens tilberedningsfunktionsvælger drejes til en "TIL"-position, vises ikonet (Tilberedningsfunktion TIL) på displayet.

Temperaturvælger:

Når ovntemperaturen er lavere end den indstillede temperatur, vises ikonet (Termostat TIL) på displayet.

4.2. TILBEREDNINGSFUNKTIONER

4.2.1. STANDARDFUNKTIONER

BEMÆRK: For funktioner, der kræver forvarmning, skal du sørge for, at alt tilbehør er fjernet i denne fase. Følg vejledningen i nedenstående tabel mht. forvarmning.
"JA" betyder, at forvarmning er nødvendig. "NEJ" betyder, at forvarmning ikke anbefales, og at maden skal sættes i en kold ovn.

Symbol	Funktion	Foreslået hyldeposition	Forvarm	Forslag
	Optøning		NEJ	Blæseren cirkulerer luft ved stuetemperatur rundt om den frosne mad, så den kan tø langsomt op, uden at madens proteinindhold ændres.
	***Flere niveauer	L3/L4 til enkelt niveau L2+L5 til dobbelt niveau L2+L4+L6 til tredobbelt niveau	JA	IDEEL TIL: kager, kiks og pizzaer på et eller flere niveauer. Ideel til at tilberede flere forskellige fødevarer.
	***Blæserstøtte	L2/L3/L4	JA	IDEEL TIL: hel kylling, kyllingestykker, grøntsager og kager på ét niveau med en kombination af blæseren og de øverste og nederste varmeelementer.
	*ØKO	L3/L4	NEJ	IDEEL TIL: tilberedning af kyllingestykker, hele stykker kød, fisk eller gratin. Skub drypbakken ind under pladen for at opsamle saften. Vend maden halvvejs igennem tilberedningen. Denne funktion gør det muligt at spare energi under tilberedning og holde maden fugtig og mør. BEMÆRK: Når den ønskede temperatur er indstillet, bør temperaturjusteringen ikke sænkes i denne funktion, før forvarmningen er afsluttet.
	Undervarme + blæser	L3/L4	NEJ	IDEEL TIL: tærter, quicher og tynde pizzaer ved hjælp af blæser og undervarme. Hjælper med at tilberede den øverste del med indirekte udstrålet varme.
	*Konventionel	L2/L3	JA	IDEEL TIL: kager, brød, kiks, quicher på ét niveau med både over- og undervarme.
	**Supergrill	L6 til tynde fødevarer, L4 til tykkere fødevarer	NEJ	IDEEL TIL: store mængder pølser, bøffer og toastbrød. Hele området under grillelementet bliver varmt. Brug med lukket låge. Vend maden to tredjedele igennem tilberedningen (hvis nødvendigt).
	Pizza	L2/L3	JA	IDEEL TIL: alle slags pizzaer uden forvarmning af ovnen.

* Testet i overensstemmelse med EN 60350-1 med henblik på erklæring af energiforbrug og energiklasse.

**Brug med lukket låge.

(***) Afhængigt af ovnmodellen.

5.RÅD VED MADLAVNING

5.1. GENEREL TILBEREDNINGSTABEL

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladepo-sition	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Sødt bagværk	Små kager/muffins	1	Konventionel	170 °C	J	Bradepande	L3	20-30
			Flere niveauer	155 °C			L4	30-40
			Blæserstøtte	140 °C			L4	25-35
		2	Flere niveauer	150 °C		Bradepander + bageplader	L2+L5	35-45
		3	Flere niveauer	145 °C		Bradepander + bageforme + bageplader	L2+L4+L6	40-50
	Sandkager (26 cm Ø)	1	Konventionel	160 °C	J	Metalrist + kageform	L2	30-40
			Flere niveauer	160 °C			L3	30-40
			Blæserstøtte	150 °C			L2	20-30
		2	Flere niveauer	150 °C		Metalriste + kageform	L1+L4	40-50
	Kiks/shortbreads	1	Konventionel	150 °C	J	Bradepande	L3	30-40
			Flere niveauer	150 °C			L3	25-35
			Blæserstøtte	130 °C			L4	15-25
		2	Flere niveauer	140 °C		Bradepander + bageplader	L2+L5	50-60
	Chouquettes	1	Konventionel	190 °C	J	Bradepande	L3	25-35
		2	Flere niveauer	170 °C		Bradepande	L2+L5	35-45
	Yorkshirebudding	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L3	20-30
	Marengs	1	Flere niveauer	90 °C	J	Bradepande	L4	80-100
	Macaron	1	Konventionel	150 °C	J	Bradepande	L3	15-20
	Æbletærte	1	Konventionel	170 °C	J	Metalrist + kageform	L2	70-80
		1	Blæserstøtte	150 °C	J	Metalrist + kageform	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konventionel	170 °C	J	Metalrist + kageform	L4	60-70
	Tærter	2	Undervarme + blæser	180 °C	N	Metalrist + kageform	L3	30-40
	Chokoladesoufflé	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande + forme	L3	10-15
	Ostekage	1	Konventionel	150 °C	J	Metalrist + kageform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konventionel	180 °C	J	Bradepande	L3	20-25
		2	Flere niveauer	180 °C		Bradepande	L2+L5	25-35
		3	Flere niveauer	160 °C		Bradepande	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L3	30-45

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladepo-sition	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Brød og fladbrød	Toastbrød	1	Supergrill	maks.	N	Metalrist	L6	8-10
	Focaccia	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L3	25-35
	Brød, hele	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L3	30-50
Salte tærter og gryderetter	Salte kager/quicher (26 cm Ø)	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + tærteform	L1 eller L2	30-50
		2	Flere niveauer	180 °C		Metalrist + tærteform	L1+L4	50-70
	Ostesoufflé	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L3	20-30
	Lasagne, frisk	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	30-45
	Lasagne, frosset	1	Konventionel	180 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	35-50
	Cannelloni, frisk	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	35-50
	Bagt pasta	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L4	25-35
Pizza	Pizza, frisk (bakke)	1	Konventionel	230 °C	J	Bradepande	L2 eller L3	15-25
	Pizza, frisk (bakke)	1	Pizza	230 °C	N	Bradepande	L2 eller L3	25-35
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bradepander + bageplader	L2+L5	30-40
	Pizza, frisk (rund)	1	Konventionel	maks.	J	Bageplade	L2 eller L3	8-15
	Pizza, frisk (rund)	1	Pizza	maks.	N	Bageplade	L2 eller L3	10-25
		2	Flere niveauer	180 °C	J	Bradepander + bageplader	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynd skorpe)	1	Pizza	220 °C	J	Metalrist	L3	10-15
		2	Flere niveauer	200 °C	J	Metalriste	L2+L5	15-20
		3	Flere niveauer	180 °C		Metalriste	L2+L4+L6	15-25
Kød og fjerkræ	Helstegt kylling** (1-1,5 kg)	1	ØKO	220 °C	N	Metalrist Placer en bradepande på L1	L3	50-70
		1	Blæserstøtte	200 °C	J	Bradepande	L2	45-60
	Kyllingelår	1	ØKO	220 °C	N	Metalrist Placer en bradepande på L1	L4	30-50
		1	Blæserstøtte	190 °C	J	Bradepande	L3	30-50
	Stegt and**	1	ØKO	220 °C	N	Metalrist Placer en bradepande på L1	L3	50-70

Kategori	Opskrift	Antal niveauer	Tilberednings-program	T °C	Forvarm	Tilbehør til madlavning	Pladepo-sition	Tilberedningstid efter forvarmning* (min.)
Kød og fjerkræ	Stegt kalkun**	1	ØKO	220 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L3	50-70
		1	Blæserstøtte	200 °C	J	Bradepande	L2	45-60
	Spareribs (1000-1200 g)	1	Konventionel	200 °C	J	Metalrist + ovnfast fad	L3	80-100
	Pølser**	1	Supergrill	230 °C	N	Metalrist Placer en bradepande på L1	L4	30-40
	Roastbeef (500 g)	1	Konventionel	220 °C	J	Bageplade	L3	20-40
	Farsbrød (1000-1500 g)	1	Konventionel	180 °C	J	Bageplade	L3	40-50
	Stegt kylling med kartofler	1	ØKO	220 °C	N	Bradepande	L4	55-75
		1	Blæserstøtte	200 °C	J	Bradepande	L2 eller L3	50-60
Fisk og skaldyr	Grillet skaldyr	1	Supergrill	220 °C	N	Metalrist	L4	15-30
	Frosne fiskepinde	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L3	20-25
	Fiskefilet	1	Konventionel	170 °C	J	Bradepande	L3	10-25
	Bagt fisk	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist Placer bagepladen på L1	L4	20-30
Grøntsager	Grøntsagsgratin	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L4	25-35
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Flere niveauer	200 °C	J	Bradepande	L4	25-35
	Kartoffelgratin	1	ØKO	200 °C	N	Metalrist + ovnfast fad	L4	25-35
	Stegte kartofler	1	Konventionel	200 °C	J	Bradepande	L4	50-60
		1	Blæserstøtte	180 °C	J	Bradepande	L4	20-30
Komplet menu	Kyllingestykker + æbletærte + bagt pasta	3	Flere niveauer	180 °C	N	Bradepande + (metalrist + kageform) + (metalrist + ovnfast fad)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Tilberedningstiderne kan variere alt efter forbrugerens opskrift og ingredienser.
*hvis forvarmning er påkrævet
** Vend maden halvvejs igennem tilberedningen.
*** det afhænger af ovnmodellen

BEMÆRK: Til tilberedning af kager, quicher og andre opskrifter, der kræver en form eller en beholder i 2 niveauer, skal du placere dem forskudt: den øverste bakke i venstre side og den nederste bakke i højre side.

6.PLEJE OG RENGØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmæssig rengøring kan forlænge dit apparats livscyklus. Vent til ovnen er afkølet, før du foretager manuel rengøring

- Efter hver brug af ovnen vil et minimum af rengøring hjælpe med at holde ovnen helt ren.
- Ovnen må ikke fores med aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse, der kan købes i butikkerne. Aluminiumsfolie eller enhver anden beskyttelse, der er i direkte kontakt med den varme emalje, risikerer at smelte og ødelægge emaljen på indersiden.
- Med henblik på at forebygge overdreven tilsmudsning af ovnen med en deraf følgende stærk lugt af røg frarådes brug af ovnen ved meget høje temperaturer. Det er bedre at forlænge tilberedningstiden og sænke temperaturen lidt.
- Ud over det tilbehør, der følger med ovnen, anbefaler vi, at du kun bruger køkkentøj og bageforme, der er modstandsdygtige over for meget høje temperaturer.

6.2. RENGØRING AF OVNEN

6.2.1. INDE I OVNEN: rengøringsfunktioner

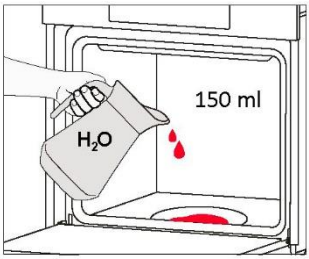
Hydroeasy

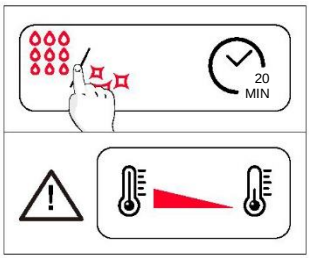
Aquactiva-funktionen er beregnet til at håndtere let snavs på en nem måde og levere en hurtig og miljøvenlig løsning til rengøring af ovnrummet ved hjælp af damp.

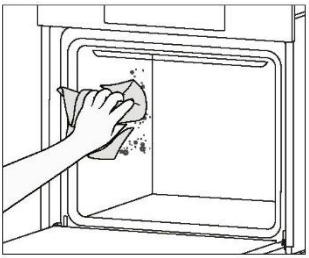
Hvordan virker det:

1. Hæld 150 ml vand med en dråbe opvaskemiddel i den nederste prægning i ovnen.
2. Drej funktionsknappen til / og temperaturknappen til "100 °C". Lad funktionen køre i 20 min.
3. Lad ovnen køle af ved afslutningen af rengøringsprocessen.
4. Når apparatet er afkølet, rengøres ovnens indvendige overflader med en klud.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er afkølet, før du rører ved det. Vær forsigtig med alle varme overflader, da der er risiko for forbrændinger. Brug destilleret vand eller drikkevand. Tør ovnrummet af og lad det tørre helt for at undgå mulig korrosion.







Katalyserengøring

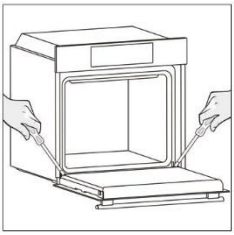
Ovnrummet er beklædt med katalysepaneler, der giver dig den fordel, at du aldrig behøver at kæmpe med en snavset ovn.

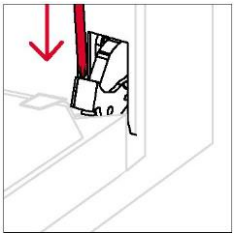
Panelerne er belagt med en specialfremstillet emalje, der har en mikroporøs struktur, der kan absorbere fedt fra stænk. Ved hjælp af en kemisk katalysereaktion omdanner de effektivt det absorberede fedt til gaselementer, når de udsættes for høje temperaturer.

Anbefaling: Overvej at udskifte katalysepanelerne efter cirka tre års brug, især hvis du bruger din ovn til to til tre tilberedningsprogrammer om ugen. Dette sikrer optimal ydeevne og renhed.

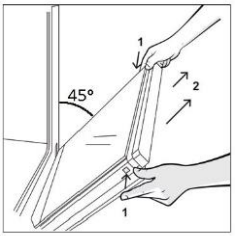
6.2.2. UDEN FOR OVNEN: fjernelse og rengøring af glaslågen

1. Åbn lågen til en vinkel på 90°, drej hængsellåse-tappene udad fra ovnen.

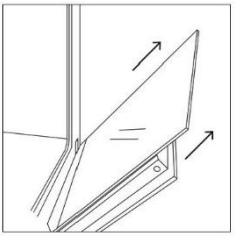




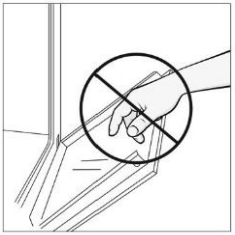
2. Anbring lågen i en vinkel på 45°. Tryk samtidigt på de to knapper på begge sider af lågens sider, og træk mod dig selv for at fjerne det øverste dæksel på glaslågen.



3. Fjern forsigtigt ovnglasset, begyndende med det inderste. Hold godt fast i glasset med begge hænder under proceduren, og placer dem på en polstret flad overflade (f.eks. på et stykke stof).



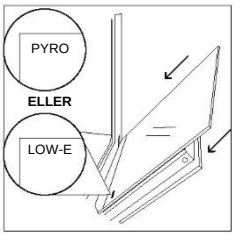
4. **ADVARSEL:** Det yderste glas kan ikke tages af.



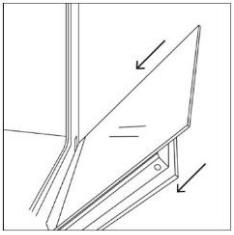
5. Rengør glasset med en blød klud og egnede rengøringsmidler.



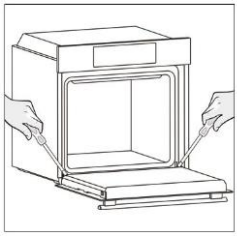
6. Sæt glaspanelerne på igen, og sørg for, at "LOW-E/PYRO"-etiketten er korrekt læsbar og placeret på den nederste venstre side af lågen, i nærheden af venstre hængsel. På denne måde forbliver den trykte etiket på det første glas på indersiden af døren.

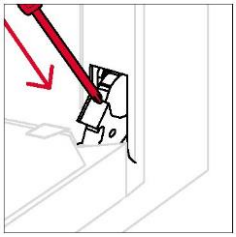


7. Sæt det øverste dæksel til glaslågen på igen ved at skubbe det indad, indtil du hører et klik fra de to knapper i siden.



8. Bring derefter lågen tilbage til 90°, og drej hængslets låsetappe indad mod ovnens inderside.





6.3. RENGØRING AF TILBEHØR

Sørg for at rengøre tilbehøret grundigt efter hver brug, og tør det med et håndklæde. Hvis der er snavs, som ikke kan fjernes, kan du overveje at lægge tilbehøret i blød i en blanding af vand og sæbe i ca. 30 minutter, før du vasker det igen.

RENGØRING AF SIDESKINNERNE:

- **Model med 6 niveauer**
  1. Fjern sideskinnerne ved at trække dem i pilenes retning.
  2. Sideskinnerne rengøres ved at vaske dem i opvaskemaskinen eller bruge en våd svamp og sørge for, at de tørres efterfølgende.
  3. Efter rengøringen skal du indsætte sideskinnerne i omvendt rækkefølge.







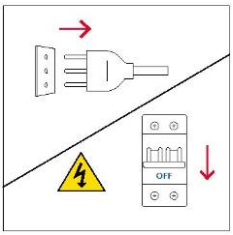
6.4. VEDLIGEHOLDELSE

UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

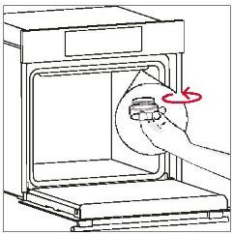
Udskiftning af den øverste pære:

1. Tag ovnen ud af stikkontakten.
2. Løsn glasdækslet, demonter pæren, og udskift den med en ny pære af samme type.
3. Når den defekte pære er udskiftet, sættes glasdækslet på plads.

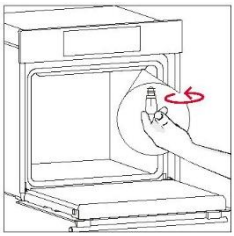
Trin 1



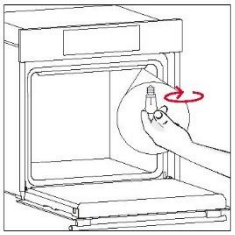
Trin 2



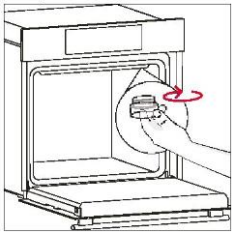
Trin 3



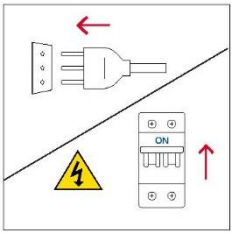
Trin 4



Trin 5



Trin 6

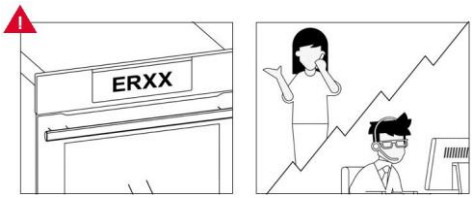


Dette produkt indeholder en eller flere lyskilder i energiklasse G (Lampe)

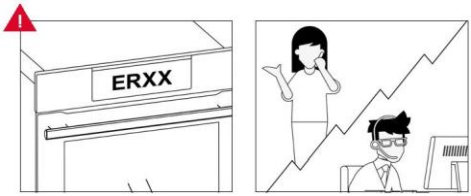
7.FEJLFINDING

Hvis der under brug af oven opstår en fejl, vil displayet vise koden "ER" efterfulgt af to cifre, som identificerer fejlen. Fortsæt ved at slukke for ovnen og trække stikket ud, vent et par minutter, og tilslut den derefter igen.
Hvis fejlen forsvinder, kan du genoptage brugen af ovnen. Hvis fejlen ikke forsvinder, skal du kontakte kundeservice og oplyse den kode (ERXX), du ser på displayet.

Fejl



Røg



8.MILJØBESKYTTELSE OG BORTSKAFFELSE

8.1. BORTSKAFFELSE AF APPARATET

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges).



Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne.

Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE-udstyr ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

- WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald.
- WEEE-udstyr skal medbringes til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal modtage det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

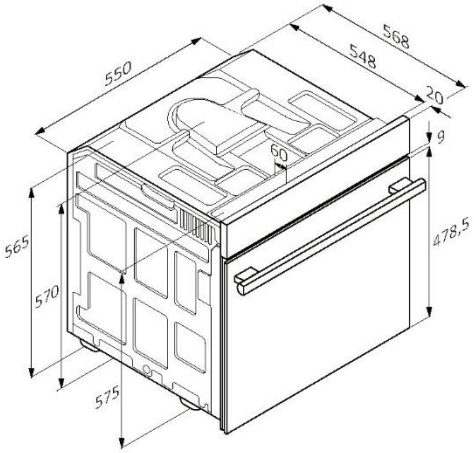
8.2. SKÅN OG VÆRN OM MILJØET

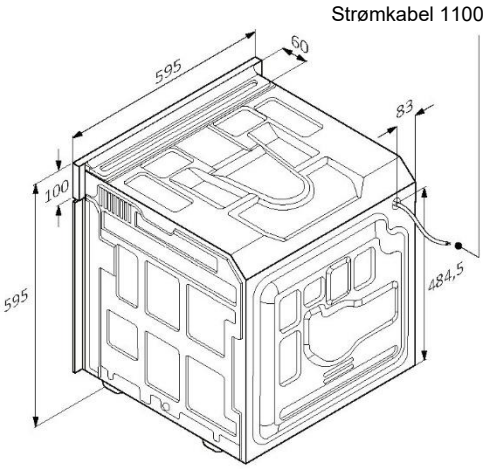
Hvis det er muligt, skal du undgå forvarmning af ovnen og altid forsøge at fylde den.

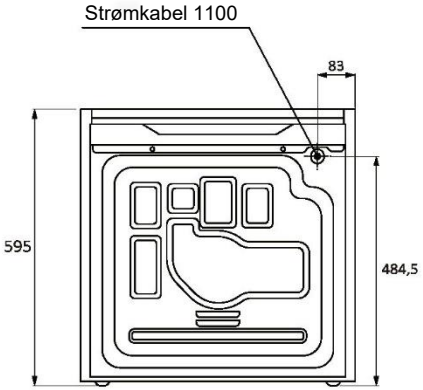
Åbn ovnlågen så sjældent som muligt, fordi varmen fra ovnrummet spredes, hver gang den åbnes. For at opnå en betydelig energibesparelse slukkes ovnen mellem 5 og 10 minutter før den planlagte afslutning af tilberedningstiden, og restvarmen, som ovnen fortsætter med at generere, anvendes.

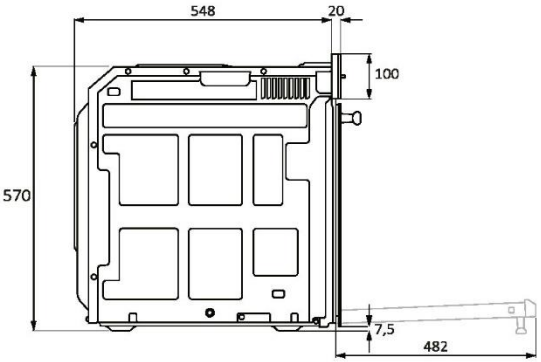
Hold tætningerne rene og i orden for at undgå varmespredning uden for ovnrummet. Hvis du har en elkontrakt med en timetakst, gør programmet "timet tilberedning" det lettere at spare energi og flytter tilberedningen, så den starter i tidsrummet med den reducerede takst.

9.INSTALLATION

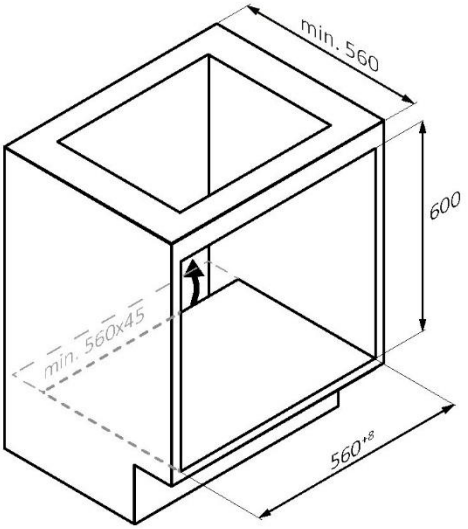


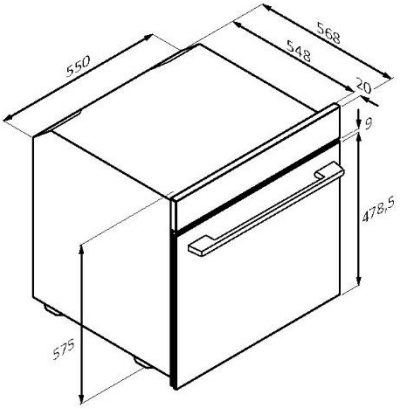


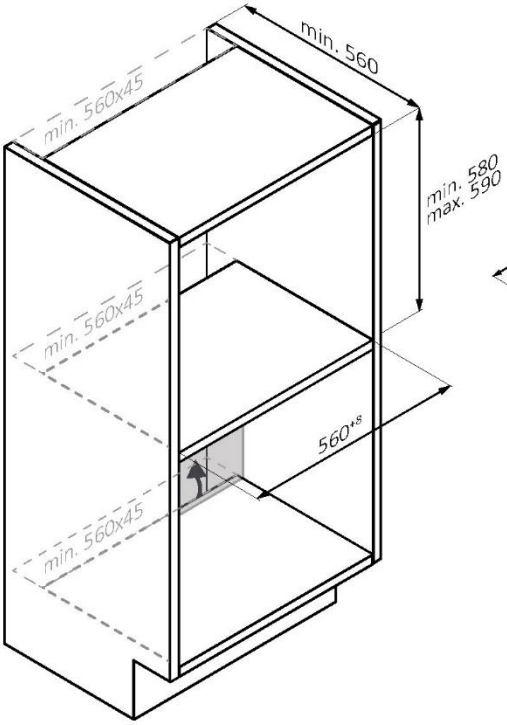


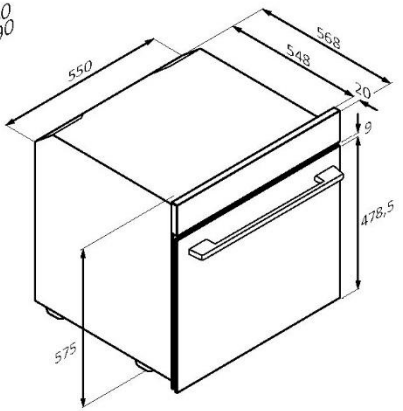


mm

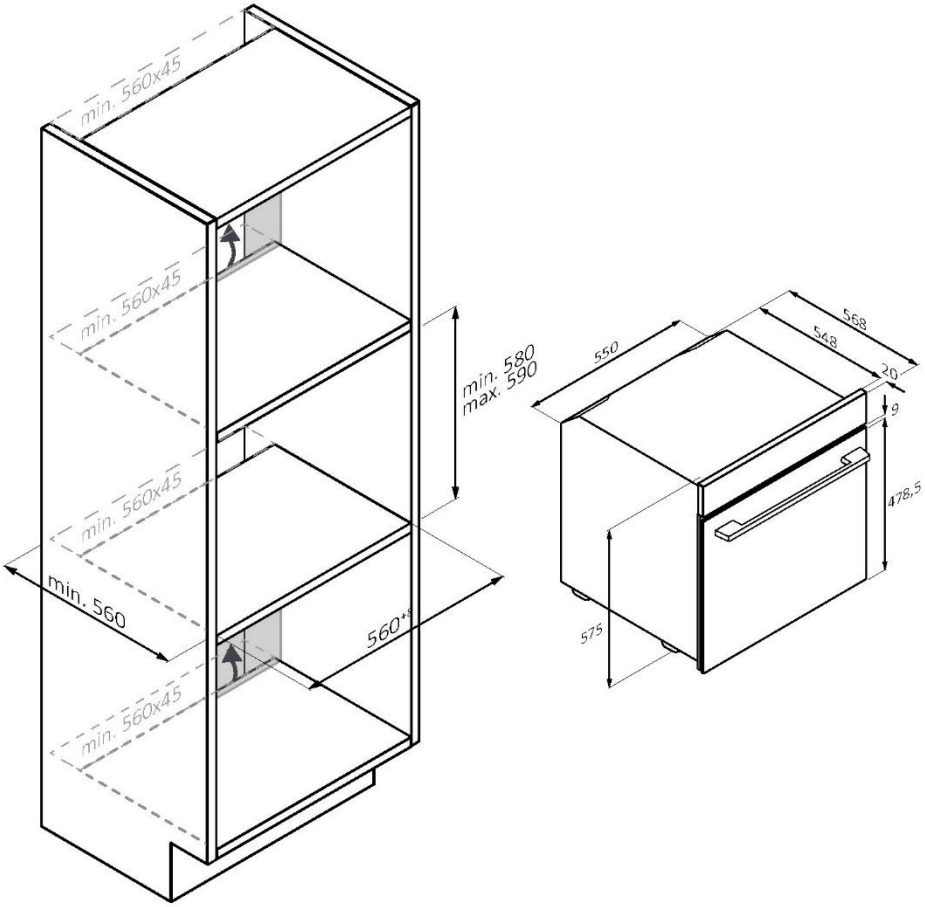

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

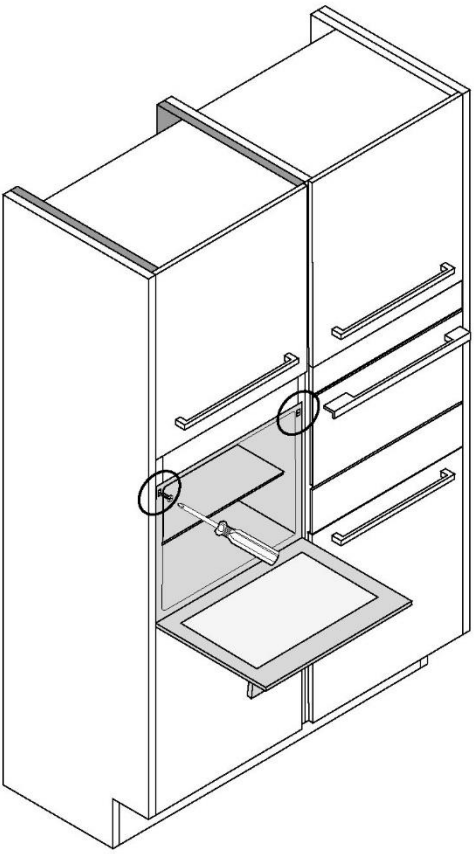
mm

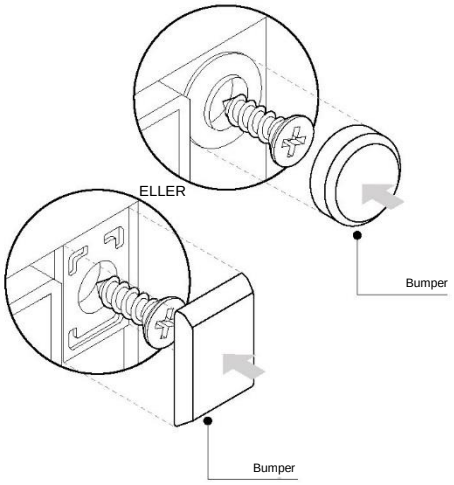


*

DA Hvis skabselementet har en bagplade, skal du sørge for en åbning i pladen til strømforsyningskablet.

mm





mm

TERVETULOA

Kiitos, että valitsit tuotteemme. Turvallisuutesi varmistamiseksi ja parhaiden tulosten saamiseksi lue tämä käyttöopas huolellisesti, mukaan lukien turvallisuusohjeet, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.
Ennen kuin asennat uunin, merkitse muistiin sarjanumero, jota saatat tarvita korjauksia varten. Tarkista mahdolliset vauriot kuljetuksen aikana ja ota yhteyttä teknikkoon, jos olet epävarma asiasta, ennen uunin käyttöä. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

HUOMAA: Huomaa, että uunin ominaisuudet ja lisävarusteet voivat vaihdella ostamasi mallin mukaan.

YHTEENVETO

1. TURVALLISUUSOHJEET

2. TUOTTEEN ESITTELY

2.1. Tuotteen yleiskatsaus

2.2. Lisävarusteet

2.3. Ohjauspaneeli

3. ENNEN ALOITTAMISTA

3.1. Käynnistystä koskevat tiedot

3.2. Ensimmäinen käyttö

3.3. Alustava puhdistus

4. TUOTTEEN TOIMINTA

4.1. Miten tuote toimii

4.2. Ruoanvalmistustoiminnot

4.2.1. Vakiotoiminnot

5. RUOANVALMISTUSOHJEET

5.1. Yleiset asetukset

6. HOITO JA PUHDISTUS

6.1. Yleiset suositukset

6.2. Uunin puhdistus

6.2.1. Uunin sisällä: puhdistustoiminnot

6.2.2. Uunin ulkopuolella: lasioven irrotus ja puhdistus

6.3. Lisävarusteiden puhdistus

6.4. Huolto

7. VIANETSINTÄ

8. YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

9. ASENNUS

1.TURVALLISUUSOHJEET

YLEISET VAROITUKSET

- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

Käytä vain ohjeiden mukaisesti

- Käytä uunia vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu, eli ainoastaan ruuan valmistamiseen: mikä tahansa muu käyttö esim. lämmönlähteenä on sopimaton ja siten vaarallinen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä, väärästä tai kohtuuttomasta käytöstä.

Käyttörajoitukset

- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai opastanut laitteen käyttöä.
  Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- ⚠ **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvät osat kuumentuvat käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- ⚠ **VAROITUS:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä poissa laitteen luota.

ASENNUSVAROITUKSET

- Uuni voidaan sijoittaa korkealle kaappiin tai työtason alle.
  Ennen kiinnitystä paikalleen on varmistettava uunitilan hyvä ilmanvaihto, jotta sisäosien jäähdytykseen ja suojaukseen tarvittava raitis ilma pääsee kiertämään kunnolla. Tee kuvissa määritellyt aukot asennustyypin mukaan. Kiinnitä uuni aina huonekaluihin laitteen mukana toimitetuilla ruuveilla.
- Laitteen käyttäminen nimellistaajuuksilla ei edellytä lisätoimenpiteitä/ asetusta.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa sisustusoven taakse.
- Asennuksen aikana uunin on oltava irrotettuna verkkovirrasta.
- Jos valmistajan apua tarvitaan virheellisen asennuksen aiheuttamien vikojen korjaamiseksi, takuu ei kata tätä apua. Ammattitaitoisen henkilöstön asennusohjeita on noudatettava.
- Väärä asennus voi aiheuttaa henkilö-, eläin- tai tavaravahinkoja. Valmistaja ei vastaa näistä vahingoista tai henkilövahingoista.
- Asennuksen saa suorittaa vain pätevä teknikko, jonka on tunnettava asennusmaassa voimassa olevat lait ja noudatettava niitä sekä valmistajan ohjeita.
- Kun olet poistanut laitteen laatikosta, tarkista aina, ettei se ole vaurioitunut. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun ennen asennusta, äläkä kytke laitetta virtalähteeseen.
- Poista pakkausmateriaali ennen laitteen käyttöä.
- Älä käytä asennuksen aikana uunin oven kahvaa uunin nostamiseen ja siirtämiseen.
- Asennuskalusteiden ja viereisten kalusteiden on kestettävä 95 °C:n lämpötiloja.
- On suositeltavaa käyttää suojakäsineitä asennuksen aikana haavojen välttämiseksi.
- Älä asenna tuotetta avoimiin ympäristöihin, jotka altistavat laitteen ulkoilmalle.

- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi alle 2000 metrin korkeudessa.
- Poista suojakalvot ja mainostarrat uunin etupinnalta ennen ensimmäistä käyttöä.

SÄHKÖÖN LIITTYVÄT VAROITUKSET

- Pistokkeen on sovelluttava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuun kuormaan, ja siinä on oltava maadoitusliitäntä ja se on oltava käytössä. Maadoitusjohdin on väriltään keltavihreä. Toimenpiteen saa suorittaa pätevä ammattilainen.

  Liitäntä virtalähteeseen voidaan tehdä käyttämällä pistoketta tai asettamalla kiinteä omnipolaarinen kytkin, jonka kosketusten välys on ylijännitesuojan (luokka III) vaatimusten mukainen, laitteen ja virtalähteen välille. Kytkimen on kestettävä suurin liitetty kuorma, ja sen on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukainen. Jos pistorasia ja laitteen pistoke eivät ole yhteensopivia, pyydä pätevää sähköasentajaa korvaamaan pistorasia toisella sopivalla tyypillä. Pistokkeen ja pistorasian tulee olla asennusmaan voimassa olevien säädösten mukaisia.

  Kytkin ei saa keskeyttää keltavihreää maadoituskaapelia. Kytkentään käytettävän pistorasian tai omnipolaarisen kytkimen on oltava helposti saatavilla, kun laite on asennettu.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
- Ota kaikissa korjaustarpeissa yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä alkuperäisten varaosien käyttöä.
- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- ⚠ **VAROITUS:** vältä sähköiskun mahdollisuus varmistamalla ennen lampun vaihtamista, että laitteen virta on kytketty pois päältä.
- Uuni on sammutettava ennen irrotettavien osien irrottamista. Aseta ne paikoilleen puhdistuksen jälkeen ohjeiden mukaisesti.
- Sähkölaitteiden käyttö edellyttää joidenkin perussääntöjen noudattamista:
  - Älä irrota tuotetta virtalähteestä vetämällä virtajohtoa.

- Älä koske laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
- Sovittimien, useiden pistorasioiden ja jatkokaapelien käyttöä ei suositella.
- Jos laitteessa on toimintahäiriö ja/tai se toimii huonosti, sammuta laite äläkä yritä korjata sitä.

- **HUOMAUTUS:** koska uuni voi vaatia huoltotöitä, on suositeltavaa pitää toinen seinäpistoke käytettävissä, jotta uuni voidaan kytkeä tähän, jos se poistetaan siitä tilasta, johon se on asennettu.
- Kaikki korjaukset, asennukset ja huollot, joita ei ole suoritettu oikein, voivat vakavasti vaarantaa käyttäjän.
- Valmistajayritys ilmoittaa täten, että se ei ota mitään vastuuta virheellisistä asennus-, huolto- tai korjaustöistä aiheutuneista välittömistä tai välillisistä vahingoista. Lisäksi se ei ole vastuussa maadoitusjärjestelmän puuttumisen tai toiminnan keskeytymisen aiheuttamista vahingoista (esim. sähköisku).
- **HUOMIO:** Lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai liittää piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
- Laitetta ei ole suunniteltu aktivoitavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

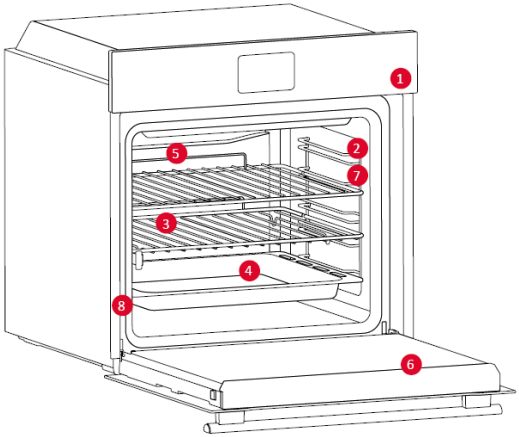
KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Nesteenkeräyspelti kerää ruuanvalmistuksen aikana tippuneet jäämät.
- Kun asetat Airfry-pellin tai ritilän sivutelineisiin, varmista, että sivun lyhyempi osa (pysäyttimen ja raajan välissä) on suunnattu uunin sisätilaa kohti. Jos ritilässä on koristeellinen metallitanko, kiinnitä huomiota sen sijoittamiseen uunin ulkopuolelle päin niin, että brändin logo on näkyvissä ja luettavissa. Katso oikea sijainti myös tämän käyttöoppaan Lisävarusteet-osiossa olevasta kuvasta.

- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallikaapimilla, koska ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin säröilyyn.
- Käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpömittaria.
- Kosteus voi kondensoitua ruuanvalmistuksen aikana uunin sisälle tai uuninluukun lasiin. Tämä on normaali tilanne. Tämän vaikutuksen vähentämiseksi odota 10-15 minuuttia virran kytkemisen jälkeen, ennen kuin laitat ruoan uuniin. Kondensaatio katoaa joka tapauksessa, kun uuni saavuttaa paistolämpötilan.
- Valmista kasvikset astiassa, jossa on kansi, avopellin sijaan.
- Älä jätä ruokaa uuniin kypsentämisen jälkeen pidemmäksi aikaa kuin 15–20 minuutiksi.
- Pitkä sähkökatko ruoanvalmistusvaiheessa voi aiheuttaa monitorin toimintahäiriön. Ota tällöin yhteyttä asiakaspalveluun.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- ⚠ **VAROITUS:** älä koskaan irrota uunin oven tiivistettä.
- ⚠ **HUOMIO:** Älä lisää uunin pohjalle vettä ruuanvalmistuksen aikana tai kun uuni on kuuma.
- Uunin oikeaa käyttöä varten on suositeltavaa, että ruoka ei joudu suoraan kosketuksiin telineiden ja peltien kanssa. On suositeltavaa käyttää leivinpaperia ja/tai asianmukaisia astioita.
- Pese kaikki lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

2.TUOTTEEN ESITTELY

2.1. TUOTTEEN YLEISKATSAUS

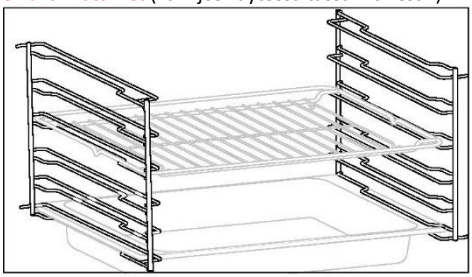


1. Ohjauspaneeli
2. Tasot
   (vaakatasossa oleva pidike, jos käytössä)
3. Metalliritilät
4. Uunipelti
5. Tuulettimen suojus
6. Uunin ovi
7. Vaakatasossa olevat pidikkeet
   (jos sisältyy: vain flat cavity -uunit)
8. Sarjanumero ja QR-koodi

Kirjoita tähän sarjanumerosi tulevaa tarvetta varten.

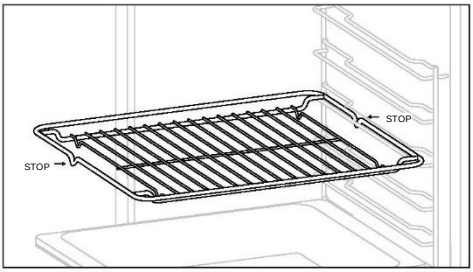
2.2. LISÄVARUSTEET

Sivukannattimet (vain jos käytössä tässä mallissa*)



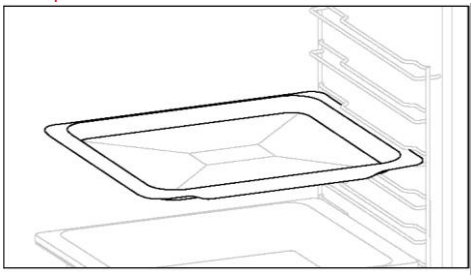
Uunin sisäseinässä molemmin puolin sijaitsevat telineet on tarkoitettu uunipelleille ja ritilöille.

Metalliritilä



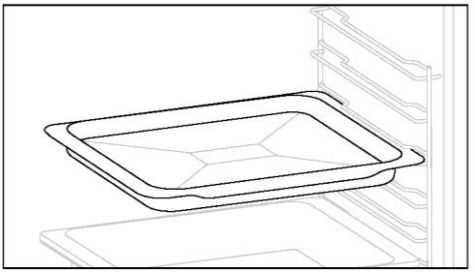
Uunin metalliritilä on irrotettava, säädettävä hylly, jolle voi asettaa ruoanlaittoastioita. Se varmistaa tasaisen kypsymisen ja helpottaa puhdistamista. Sen ansiosta uunissa voidaan kypsentää samanaikaisesti useita ruokia eri tasoilla ja ottaa huomioon erilaiset kypsennystarpeet.

Leivinpelti



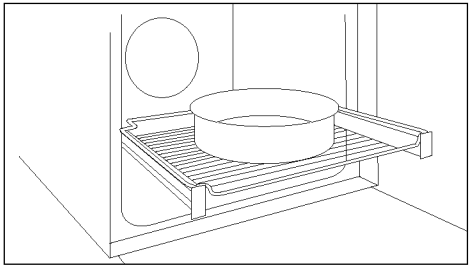
Leivinpelti on ihanteellinen apuväline, kun halutaan tasaisesti ruskistunut pohja. Matalan, tasaisen muotoilunsa ansiosta se sopii erittäin hyvin pikkuleiville ja muille leivonnaisille. Se voidaan myös asettaa kypsentämisessä käytettävän ritilän alle, jolloin se kerää kypsennyksen aikana valuneet nesteet ja pitää uunin puhtaana.

Syvempi pelti



Syvempi pelti on ihanteellinen resepteille, joissa on käytetty enemmän nesteitä tai joissa valmistettavaa ruokaa on enemmän, kuten pataruoat tai paahtopaistit. Syvä pelti on suunniteltu erityisesti varmistamaan siinä valmistetun ruoan haluttu koostumus.

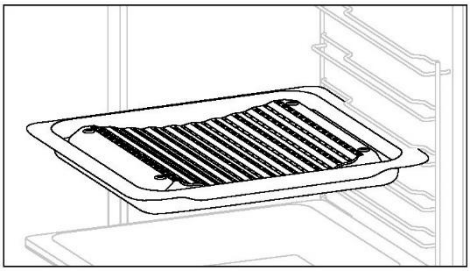
Teleskooppiohjaimet



Teleskooppisia uunikiskoja voidaan pidentää, mikä helpottaa esineiden asettamista uuniin tai poistamista. Niiden ansiosta ei kuumaan uuniin enää tarvitse kurkottaa sisään. Ne parantavat turvallisuutta ja vakautta, ja niitä voidaan säätää eri asentoihin.

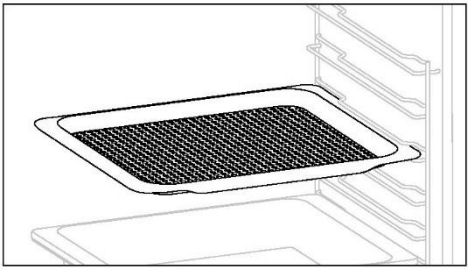
Kaksoispelti – HÖYRY-tila

(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Kovera muoto mahdollistaa ruoanlaitossa syntyvän kosteuden oikeanlaisen kierron ja pitää ruoan kosteuspitoisuuden korkeana. Kypsennyksessä käytettävän kosteuden määrää voidaan säädellä sen mukaan, miten paljon pellille lisätään vettä.

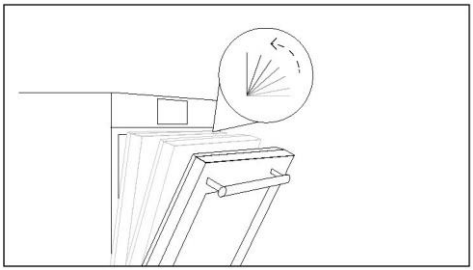
Airfry-pelti (vain jos käytössä tässä mallissa*)



Airfry-pelti varmistaa, että kuuma ilma kypsentää ruoan tasaisesti ja kolmiulotteisesti. Näin saadaan rapeampi pinta ja kuivattamatta ruokaa sisältä. Leivinpelti voidaan valinnaisesti sijoittaa tasolle 1 nesteiden tai murujen keräämistä varten.

Pehmeästi sulkeutuvat/avautuvat saranat

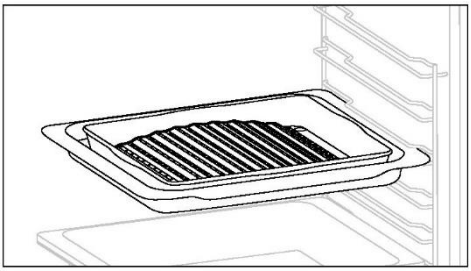
(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Pehmeästi sulkeutuvat ja avautuvat saranat ohjaavat oven liikettä ja varmistavat sen sujuvuuden sekä estävät paiskautumisen.

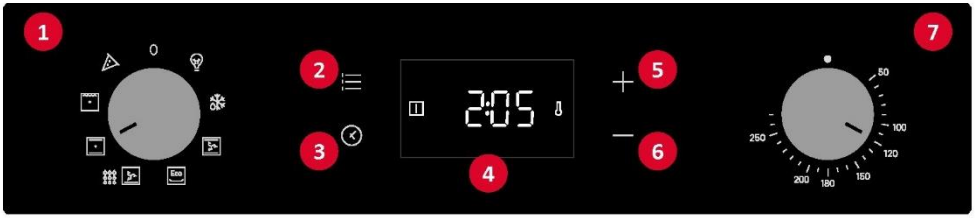
Kaksoispelti – BBQ-tila

(vain jos käytössä tässä mallissa*)



Kupera muoto sopii uunissa grillaamiseen korkeassa lämpötilassa (220°), mikä mahdollistaa kunnollisen grillaustuloksen jopa kotona. Pellin pohjan tyhjennysominaisuuden ansiosta rasva pääsee muodostamaan savua syntyy vain vähän.

2.3. OHJAUSPANEELI



Toiminnot ja niiden järjestys voivat olla erilaiset mallista riippuen.

1. Toiminnon valintanuppi
2. Päävalikko
3. Ajastin
4. LED-näyttö
5. Pluspainike (+)
6. Miinuspainike (-)
7. Lämpötilan valintanuppi

PÄÄTOIMINNOT

Näytössä on 3 päätoimintoa:

Symboli	Toiminto	Kuvaus
	Päävalikko	Painamalla kerran voit aktivoida lapsilukon, painamalla kaksi kertaa voit nähdä kellonajan, painamalla kolme kertaa näyttöön tulee hälytyksen äänenvoimakkuus ja painamalla neljä kertaa voit säätää kirkkautta.
	Ajastinvalikko	Painamalla kerran voit määrittää kypsennyksen keston ja painamalla kaksi kertaa voit määrittää minuuttimuistutuksen.
+ −	**+/-**	Kun painat näitä kahta painiketta, voit lisätä/pienentää arvoja tai aktivoida toiminnon / poistaa toiminnon aktivoinnin muokkaustiloissa. Pitämällä + painettuna 5 sekunnin ajan voit aktivoida kellonajan näytössä.

3.ENNEN ALOITTAMISTA

3.1. KÄYNNISTYSTÄ KOSKEVAT TIEDOT

Kun käynnistät uunin ensimmäisen kerran, saatat huomata savua. Älä huolestu. Odota vain, että savu häviää, ennen kuin alat käyttää uunia.

VALAISTUKSEN toiminta

Uunissa on sisällä yksi tai kaksi lamppua, jotka syttyvät yleensä aina, kun kypsennystoiminto alkaa.

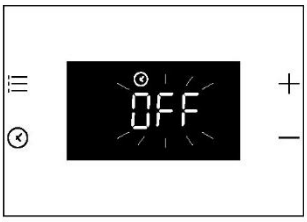
Jäähdytystuulettimen toiminta

Jäähdytystuuletin on vastuussa lämmön haihduttamisesta, uunin ja sen ympäristön liiallisen lämpiämisen ehkäisemisestä sekä keittiölaitteiden suojaamisesta korkeiden lämpötilojen vaikutuksilta. Se toimii kypsennyksen aikana ja sen jälkeen ja sen toiminta on suhteutettu uunin sisälämpötilaan.
Kun jäähdytystuuletin on toiminnassa, se tuottaa yleensä lempeää huminaa tai pyörreääntä. Saatat myös havaita lämpimän ilmavirran uunin oven ja ohjauspaneelin välisestä aukosta.

3.2. ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, ensimmäinen vaihe on asettaa kellonaika.

ASETA AIKA: Näytössä näkyy OFF. Säädä nykyistä tuntia painamalla "+". Odota vahvistusta 5 sekuntia.

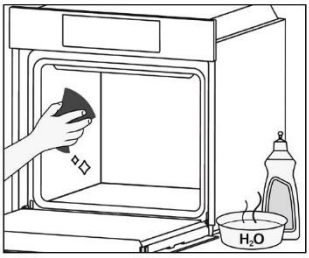


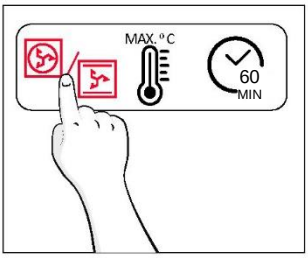


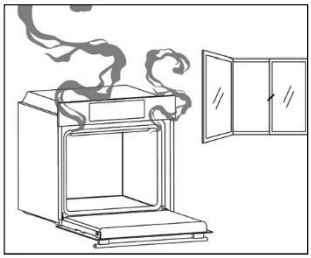


3.3. ALUSTAVA PUHDISTUS

Puhdista uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa. Pyyhi ulkopinnat kostealla pehmeällä liinalla. Pese kaikki lisävarusteet ja pyyhi uunin sisäosa kuumalla vedellä ja pesunesteellä. Aseta tyhjä uuni maksimilämpötilaan ja jätä päälle noin 1 tunniksi. Tämä poistaa kaikki jäljellä olevat uuden uunin hajut.





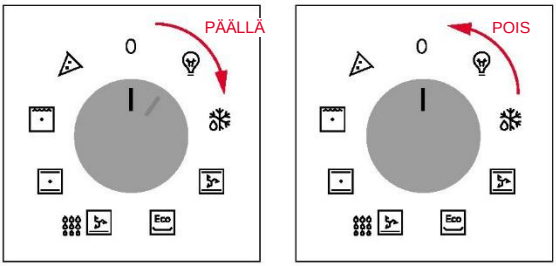


4.TUOTTEEN TOIMINTA

4.1. MITEN TUOTE TOIMII

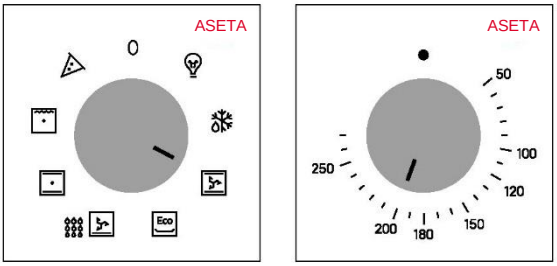
UUNIN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ

Kytke uuni PÄÄLLE kääntämällä toimintonuppia (myötäpäivään/vastapäivään) ja valitsemalla ohjelma. Kytke uuni POIS PÄÄLTÄ kääntämällä toimintonuppi asentoon ‘0’.



RUOANVALMISTUSOHJELMAN ASETTAMINEN

Valitse haluamasi ohjelma kääntämällä toimintonuppia ja aseta lämpötila kääntämällä lämpötilan säätönuppia.



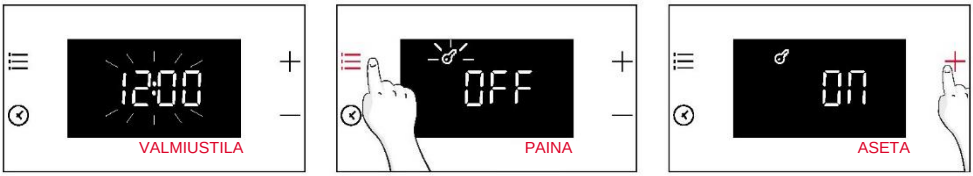
PÄÄVALIKKO

Siirry päävalikkoon painamalla ☰. Napauta ☰ niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:

LAPSILUKKO

Tämän toiminnon avulla voit lukita näytön alaikäisten ei-toivotun käytön estämiseksi.
Aktivoi näytön lukitus painamalla kerran Päävalikko ja vahvistamalla toiminto painamalla sitten "+".
Poista lukitus painamalla Päävalikko ja painamalla sitten "-".

Aktivoi



Poista käytöstä



KELLON ASETUS

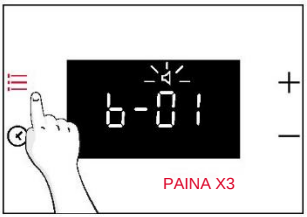
Mahdollistaa kellonajan muuttamisen.
Siirry Päävalikkoon painamalla ☰. Napauta ☰ niin monta kertaa (x2), että voit valita Kellonaika-vaihtoehdon.
Säädä sitten arvoa "+/-"-painikkeilla. Vahvista odottamalla 5 sekuntia tai painamalla Päävalikko ☰ kerran.



HUOMAA: uuni on oletusarvoisesti 24h-tilassa. Voit vaihtaa 12h-tilaan pitämällä "+" painettuna 5 sekunnin ajan valmiustilassa. Tee sama, kun haluat vaihtaa takaisin 24h-tilaan.

HÄLYTYKSEN ÄÄNENVOIMAKKUUS

Mahdollistaa varoitusäänen äänenvoimakkuuden muuttamisen.
Siirry Päävalikkoon painamalla ☰. Napauta niin monta kertaa (x3), että voit valita Hälytyksen äänenvoimakkuus -vaihtoehdon. Näytössä näkyy "b-01". Numerot edustavat äänenvoimakkuuden tasoa, jota voidaan muokata painamalla "+/-". Vahvista odottamalla 5 sekuntia tai paina ☰ kerran.

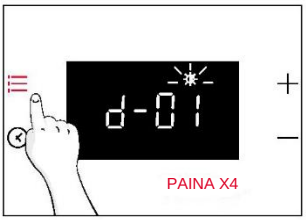






NÄYTÖN KIRKKAUS

Tätä toimintoa käyttämällä voit muuttaa näytön kirkkautta.
Siirry Päävalikkoon painamalla ☰. Napauta niin monta kertaa (x4), että voit valita Näytön kirkkaus -vaihtoehdon. Näytössä näkyy "d-01". Numerot edustavat kirkkaustasoa, jota voidaan muokata painamalla "+/-". Vahvista odottamalla 5 sekuntia tai paina ☰ kerran.







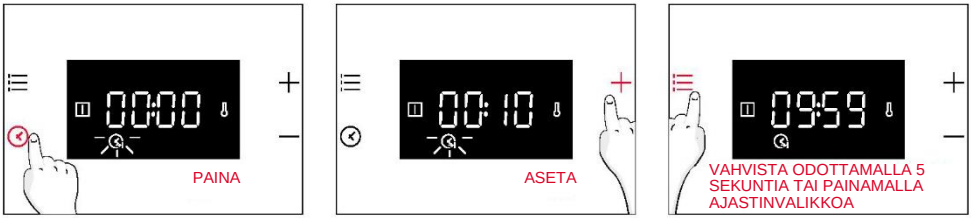
AJASTINVALIKKO

Siirry Ajastinvalikkoon painamalla. Napauta niin monta kertaa kuin on tarpeen siirtyäksesi seuraaviin asetuksiin:

RUOANVALMISTUKSEN KESTO

Tämän avulla voidaan esiasettaa valitun reseptin mukainen kypsennysaika.

AKTIVOINTI: siirry Ajastinvalikkoon painamalla. Säädä sitten arvoa "+/-"-painikkeilla. Vahvista odottamalla 5 sekuntia tai paina Ajastinvalikkoa.



Laskenta alkaa, kun ajastin on asetettu. Kestoa voidaan muuttaa kypsennysvaiheen aikana siirtymällä Kypsennyksen kesto -tilaan ja painamalla "+/-"-painikkeita. Kun laskenta on kulunut loppuun, näytössä näkyy End.

Voit pysäyttää Kypsennyksen kesto -toiminnon pitämällä Ajastin-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan tai nollaamalla ajastimen arvon painamalla "-".

Kun kypsennys on valmis:

1. Sana End tulee näyttöön, ja varoitusääni kuuluu 30 sekunnin ajan, jos sitä ei peruuteta.
2. Peruuta varoitusääni painamalla Ajastin -painiketta. Sana End poistuu näytöstä, ja sen tilalle näkyy nykyinen kellonaika.

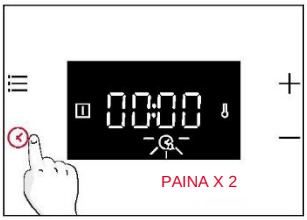
VAROITUS: Uuni on nyt manuaalisessa tilassa, uunitoiminto ja termostaatin kommutaattori tulisi myös kytkeä pois päältä. Jos näin ei tehdä, uuni lämpenee.

HUOMAA: Voit vaimentaa varoitusäänen painamalla mitä tahansa muuta painiketta paitsi Ajastin-painiketta. Sana End pysyy näytössä eikä uuni lämpiä.

MINUUTTIMUISTUTUS

Mahdollistaa uunin käytön herätyskellona.

AKTIVOINTI: siirry Ajastinvalikkoon painamalla . Napauta niin monta kertaa (x2), että voit valita Minuuttimuistutus-vaihtoehdon. Säädä sitten arvoa "+/-"-painikkeilla. Vahvista odottamalla 5 sekuntia tai paina Ajastinvalikkoa.







Kun laskenta on valmis:

1. Hälytyskuvake vilkkuu näytössä ja summeriääni kuuluu 30 sekunnin ajan, jos sitä ei peruuteta.
2. Peruuta hälytysääni painamalla mitä tahansa näppäintä. Nykyinen kellonaika näkyy näytössä. Uuni jatkaa toimintaansa, kunnes vasen nuppi käännetään 0-asentoon.

Voit pysäyttää Minuuttimuistutuksen pitämällä Ajastin-painiketta painettuna 3 sekunnin ajan tai nollaamalla arvon painamalla "-".

UUNIN KOMMUTAATTORIN TILAN ILMAISIN

Kypsennystoiminnon valintanuppi:

Kun uunin kypsennystoiminnon valitsin käännetään mihin tahansa PÄÄLLE-asentoon, näyttöön tulee näkyviin (Kypsennystoiminto PÄÄLLÄ) -kuvake.

Lämpötilan valitsin:

Aina kun uunin lämpötila on alhaisempi kuin asetettu lämpötila, (Termostaatti PÄÄLLÄ) -kuvake tulee näkyviin näyttöön.

4.2. RUOANVALMISTUSTOIMINNOT

4.2.1. VAKIOTOIMINNOT

HUOMAA: jos toiminto edellyttää esilämmitystä, varmista, että kaikki lisävarusteet on poistettu tämän vaiheen ajaksi. Noudata alla olevan taulukon esilämmitystä koskevia ohjeita.
KYLLÄ tarkoittaa, että esilämmitys on tarpeen, EI tarkoittaa, että esilämmitystä ei suositella ja että ruoka on asetettava kylmään uuniin.

Symboli	Toiminto	Suositeltu taso	Esilämmitys	Suositukset
	Sulatus		EI	Tuuletin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa pakastetun ruoan ympärille, jolloin ruoka sulaa hitaasti ruoan proteiinipitoisuuden säilyessä muuttumattomana.
	***Monitaso	T3/T4 yhden tason ollessa käytössä T2+T5 kahden tason ollessa käytössä T2+T4+T6 kolmen tason ollessa käytössä	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kakut, keksit ja pizzat yhdellä tai useammalla tasolla. Ihanteellinen erilaisten ruokien valmistamiseen.
	***Tuuletinavusteinen	T2/T3/T4	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kokonainen kana, kananpalat, vihannekset ja leivonnaiset yhdellä tasolla käyttämällä kiertoilman ja ylemmän ja alemman lämmityselementin yhdistelmää.
	*ECO	T3/T4	EI	IHANTEELLINEN: kanapalojen, kokonaisten lihapalojen tai kalan kypsentäminen tai gratiinien paistaminen. Liu'uta nesteenkeräyspelti tason alle nesteiden keräämiseksi. Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä. Tämän toiminnon avulla voit säästää energiaa ruoanlaiton aikana ja pitää ruoan mehevänä. HUOMAA: Kun haluttu lämpötila on asetettu, lämpötilaa ei saa alentaa tässä toiminnossa ennen kuin esilämmitys on valmis.
	Alalämpö+tuuletin	T3/T4	EI	IHANTEELLINEN: tortut, piirakat ja ohuet pizzat, joiden kypsentämiseen käytetään tuuletinta ja alalämpöä. Kypsentää ruoan pinnan epäsuorasti säteilevällä lämmöllä.
	*Tavanomainen	T2/T3	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kakut, leivät, keksit, piirakat yhdellä tasolla käyttäen sekä ylä- että alalämpöä.
	**Supergrill	T6 ohuille elintarvikkeille T4 paksummille elintarvikkeille	EI	IHANTEELLINEN: suuret määrät makkaroita, pihvejä ja lämpimiä leipiä. Koko grillauselementin alapuolella oleva alue kuumenee. Käytä, kun ovi on suljettuna. Käännä ruoka, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa (tarvittaessa).
	Pizza	T2/T3	KYLLÄ	IHANTEELLINEN: kaikenlaiset pizzat uunin esilämmityksellä tai ilman.

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

**Käytä, kun ovi on suljettuna.

(***) Uunimallista riippuen.

5.RUOANVALMISTUSOHJEET

5.1. YLEISET ASETUKSET

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen *(min)
Makea leipomo	Pienet kakut / muffinit	1	Tavanomainen	170 °C	K	Syvempi pelti	T3	20–30
			Monitaso	155 °C			T4	30–40
			Tuuletinavus-teinen	140 °C			T4	25–35
		2	Monitaso	150 °C		Syvempi pelti + leivinpellit	T2+T5	35–45
		3	Monitaso	145 °C		Syvempi pelti + leivonta + leivinpellit	T2+T4+T6	40–50
	Sokerikakut (26 cm Ø)	1	Tavanomainen	160 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	30–40
			Monitaso	160 °C			T3	30–40
			Tuuletinavus-teinen	150 °C			T2	20–30
		2	Monitaso	150 °C		Metalliritilät + kakkuvuoka	T1+T4	40–50
	Keksit/pikkuleivät	1	Tavanomainen	150 °C	K	Syvempi pelti	T3	30–40
			Monitaso	150 °C			T3	25–35
			Tuuletinavus-teinen	130 °C			T4	15–25
		2	Monitaso	140 °C		Syvempi pelti + leivinpellit	T2+T5	50–60
	Tuulihatut	1	Tavanomainen	190 °C	K	Syvempi pelti	T3	25–35
		2	Monitaso	170 °C		Syvempi pelti	T2+T5	35–45
	Yorkshire-vanukas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T3	20–30
	Marengit	1	Monitaso	90 °C	K	Syvempi pelti	T4	80–100
	Macarons-leivokset	1	Tavanomainen	150 °C	K	Syvempi pelti	T3	15–20
	Omenapiirakka	1	Tavanomainen	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	70–80
		1	Tuuletinavus-teinen	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	50–70
	Tarte tatin	1	Tavanomainen	170 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T4	60–70
	Piirakat	2	Alalämpö+tuuletin	180 °C	E	Metalliritilä + kakkuvuoka	T3	30–40
	Suklaakohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti + muotit	T3	10–15
	Juustokakku	1	Tavanomainen	150 °C	K	Metalliritilä + kakkuvuoka	T2	50–65
	Pakastecroissantit	1	Tavanomainen	180 °C	K	Syvempi pelti	T3	20–25
		2	Monitaso	180 °C		Syvempi pelti	T2+T5	25–35
		3	Monitaso	160 °C		Syvempi pelti	T2+T4+T6	30–40
	Struudeli, pakaste	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T3	30–45

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen *(min)
Leivät ja flatbread-pannuleivät	Lämpimät leivät	1	Supergrill	maks.	E	Metalliritilä	T6	8–10
	Focaccia	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T3	25–35
	Leipä, kokonainen	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T3	30–50
Suolaiset piirakat ja pataruuat	Suolaiset kakut / piirakat (26 cm Ø)	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + piirakkavuoka	T1 tai T2	30–50
		2	Monitaso	180 °C		Metalliritilä + piirakkavuoka	T1+T4	50–70
	Juustokohokas	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T3	20–30
	Lasagne, tuore	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	30–45
	Lasagne, pakaste	1	Tavanomainen	180 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	35–50
	Cannelloni, tuore	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T3	35–50
	Paistettu pasta	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä + uuninkestävä astia	T4	25–35
Pizza	Pizza, tuore (uunipelti)	1	Tavanomainen	230 °C	K	Syvempi pelti	T2 tai T3	15–25
	Pizza, tuore (uunipelti)	1	Pizza	230 °C	E	Syvempi pelti	T2 tai T3	25–35
		2	Monitaso	180 °C	K	Syvempi pelti + Leivinpellit	T2+T5	30–40
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Tavanomainen	maks.	K	Leivinpelti	T2 tai T3	8–15
	Pizza, tuore (pyöreä)	1	Pizza	maks.	E	Leivinpelti	T2 tai T3	10–25
		2	Monitaso	180 °C	K	Syvempi pelti + Leivinpellit	T2+T5	30–40
	Pizza, pakaste (ohutpohjainen)	1	Pizza	220 °C	K	Metalliritilä	T3	10–15
		2	Monitaso	200 °C	K	Metalliritilät	T2+T5	15–20
		3	Monitaso	180 °C		Metalliritilät	T2+T4+T6	15–25
Liha ja siipikarja	Paahdettu kokonainen kana** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	E	Metalliritilä Aseta syvempi pelti tasolle T1	T3	50–70
		1	Tuuletinavus-teinen	200 °C	K	Syvempi pelti	T2	45–60
	Kanankoivet	1	ECO	220 °C	E	Metalliritilä Aseta syvempi pelti tasolle T1	T4	30–50
		1	Tuuletinavus-teinen	190 °C	K	Syvempi pelti	T3	30–50
	Paahdettu ankka**	1	ECO	220 °C	E	Metalliritilä Aseta syvempi pelti tasolle T1	T3	50–70

Luokka	Resepti	Tasojen määrä	Ruoanvalmis-tusohjelma	Lämpötila °C	Esilämmitys	Ruoanvalmis-tustarvike	Käytetty taso	Kypsennysaika esilämmityksen jälkeen *(min)
Liha ja siipikarja	Paahdettu kalkkuna**	1	ECO	220 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	50–70
		1	Tuuletinavus-teinen	200 °C	K	Syvempi pelti	T2	45–60
	Porsaan ribsit (1 000–1 200 g)	1	Tavanomainen	200 °C	K	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T3	80–100
	Makkarat**	1	Supergrill	230 °C	E	Metalliritilä Aseta syvempi pelti tasolle T1	T4	30–40
	Paahtopaisti (500 g)	1	Tavanomainen	220 °C	K	Leivinpelti	T3	20–40
	Lihamureke (1 000–1 500 g)	1	Tavanomainen	180 °C	K	Leivinpelti	T3	40–50
	Paahdettua kanaa perunoiden kera	1	ECO	220 °C	E	Syvempi pelti	T4	55–75
		1	Tuuletinavus-teinen	200 °C	K	Syvempi pelti	T2 tai T3	50–60
Kala ja äyriäiset	Grillatut merenherkut	1	Supergrill	220 °C	E	Metalliritilä	T4	15–30
	Pakastetut kalapuikot	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T3	20–25
	Kalafilee	1	Tavanomainen	170 °C	K	Syvempi pelti	T3	10–25
	Paistettu kala	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä Aseta leivinpelti tasolle T1	T4	20–30
Kasvikset	Vihannesgratiini	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T4	25–35
	Pakasteranskalaiset (300–500 g)	1	Monitaso	200 °C	K	Syvempi pelti	T4	25–35
	Perunagratiini	1	ECO	200 °C	E	Metalliritilä + Uuninkestävä astia	T4	25–35
	Paahdetut perunat	1	Tavanomainen	200 °C	K	Syvempi pelti	T4	50–60
		1	Tuuletinavus-teinen	180 °C	K	Syvempi pelti	T4	20–30
Täydellinen menu	Kanapaloja + omenapiirakkaa + paistettua pastaa	3	Monitaso	180 °C	E	Syvempi pelti + (Metalliritilä + Kakkuvuoka) + (Metalliritilä + uuninkestävä astia)	T1+T3+T5	50–60 45–55 35–45

Valmistusajat voivat vaihdella kuluttajan reseptin ja ainesosien mukaan.

*jos esilämmitys vaaditaan

**Käännä ruoka tarvittaessa kypsennyksen puolessa välissä.

*** tämä riippuu uunin mallista

HUOMAA: Jos haluat valmistaa kakkuja, piiraita ja muita ruokia, jotka edellyttävät vuoan tai astian käyttöä kahdella tasolla, aseta ne porrastetusti: ylemmän pellin astia vasemmalle puolelle ja alemman oikealle puolelle.

6.HOITO JA PUHDISTUS

6.1. YLEISET SUOSITUKSET

Säännöllinen puhdistus voi pidentää laitteen käyttöikää. Odota ennen manuaalista puhdistusta, että uuni jäähtyy.

- Uuni kannattaa puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla tai kaupoista saatavalla kertakäyttöisellä suojalla. Alumiinifolio tai muu suojaus, joka on suoraan kosketuksissa kuuman emalin kanssa, voi sulaa ja vahingoittaa uunin sisäosien emalointia.
- Uunin likaantumisen ja siitä aiheutuvien voimakkaiden savuhajujen välttämiseksi uunia ei suositella käytettäväksi erittäin korkeassa lämpötilassa. On parempi pidentää paistoaikaa ja laskea lämpötilaa hieman.
- Uunin mukana toimitettujen varusteiden lisäksi suosittelemme käyttämään vain erittäin korkeita lämpötiloja kestäviä astioita ja leivontamuotteja tai -vuokia.

6.2. UUNIN PUHDISTUS

6.2.1. UUNIN SISÄLLÄ: puhdistustoiminnot

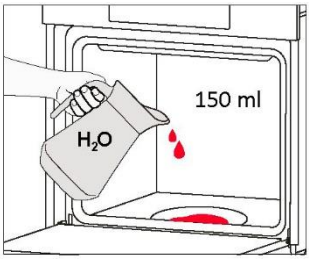
Hydroeasy

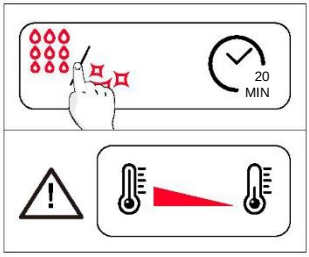
Aquactiva-puhdistustoiminto on suunniteltu poistamaan vaivattomasti kevyttä likaa ja tarjoamaan nopea ja ympäristöystävällinen ratkaisu uunin sisäosan puhdistamiseen höyryn avulla.

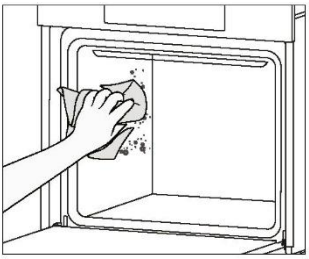
Näin se toimii:

1. Kaada uunin pohjan kohokuvioon 150 ml vettä, johon on sekoitettu tippa astianpesuainetta.
2. Käännä toimintonuppi päälle / ja lämpötilan säätönuppi kohtaan 100 °C. Anna toiminnon toimia 20 minuuttia.
3. Puhdistusprosessin päätyttyä anna uunin jäähtyä.
4. Kun laite on viileä, puhdista uunin sisäpinnat liinalla.

VAROITUS: Varmista, että laite on viileä, ennen kuin kosketat sitä. Kaikkien kuumien pintojen kanssa on oltava varovainen, koska on olemassa palovammojen vaara. Käytä tislattua tai juomakelpoista vettä. Pyyhi ruuanvalmistustila ja anna sen kuivua kokonaan mahdollisen korroosion välttämiseksi.





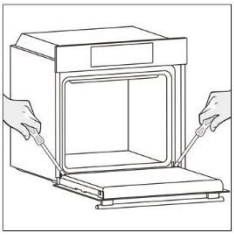


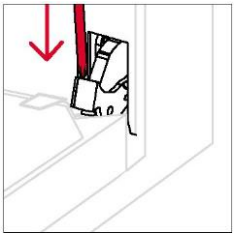
Katalyyttinen puhdistus

Uuni sisäosaa reunustavat katalyyttiset paneelit puhdistavat uunin puolestasi.
Paneelit on päällystetty erityisellä emalilla, jossa on mikrohuokoinen rakenne, joka imee tehokkaasti roiskeista tulevaa rasvaa.
Katalyyttisen kemiallisen reaktion avulla ne muuntavat absorboituneen rasvan tehokkaasti kaasumaisiksi elementeiksi korkeita lämpötiloja käytettäessä.
Suositus: Harkitse katalyyttisten paneelien vaihtamista uusiin noin kolmen vuoden käytön jälkeen, varsinkin jos kypsennät uunissa ruokia kahdesta kolmeen kertaan viikossa. Tämä takaa optimaalisen suorituskyvyn ja puhtauden.

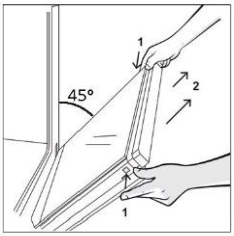
6.2.2. UUNIN ULKOPUOLELLA: lasioven irrotus ja puhdistus

1. Avaa ovi 90°, kierrä saranoiden lukituskielekkeitä ulospäin uunista.

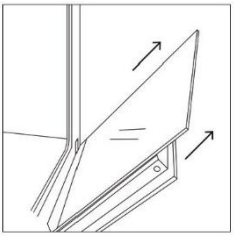




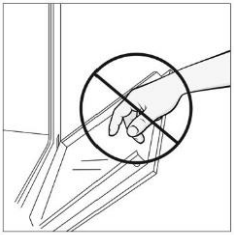
2. Aseta ovi 45° kulmaan. Paina samanaikaisesti kahta painiketta oven sivusuuntaisten reunojen molemmilla puolilla ja vedä itseäsi kohti, jotta voit poistaa ylempien lasien oven kannen.



3. Poista uunin lasi hyvin varovasti sisemmästä lasista alkaen. Pidä toimenpiteen aikana lasista tiukasti kiinni molemmin käsin ja aseta se pehmustetulle tasaiselle pinnalle (esim. kankaalle).



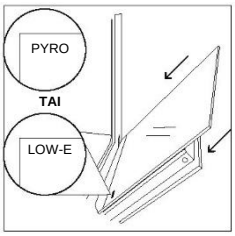
4. **VAROITUS:** Ulompi lasi ei ole irrotettavissa.



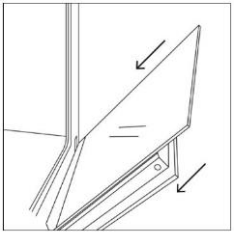
5. Puhdista lasi pehmeällä liinalla ja sopivilla puhdistusaineilla.



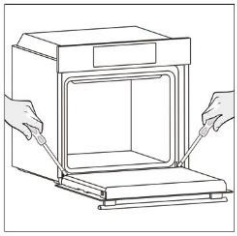
6. Aseta lasipaneelit takaisin varmistaen, että Low-E-merkintä on oikein luettavissa ja sijoitettu alas oven vasemmalle puolelle, lähelle vasemmanpuoleista saranaa. Näin ensimmäiseen lasiin painettu merkintä jää oven sisäpuolelle.

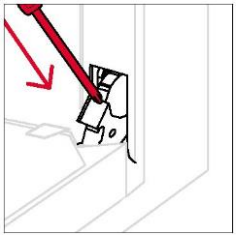


7. Kiinnitä ylempien lasien oven kansi painamalla sitä sisäänpäin, kunnes kuulet napsahduksen kahdesta sivupainikkeesta.



8. Nosta sitten ovi takaisin 90 ° kulmaan ja kierrä saranoiden lukituskielekkeitä sisäänpäin uunin sisäosaa kohti.



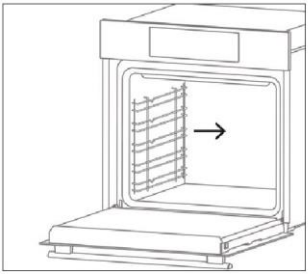


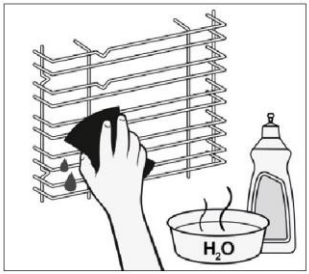
6.3. LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTUS

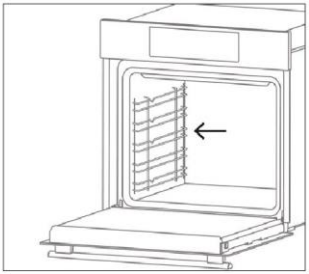
Varmista, että puhdistat lisävarusteet huolellisesti jokaisen käytön jälkeen ja kuivaat ne pyyhkeellä. Voit puhdistaa lisävarusteiden pinttyneitä jäämiä liottamalla niitä veden ja saippuan seoksessa noin 30 minuutin ajan ennen kuin peset ne uudelleen.

SIVUTELINEIDEN PUHDISTUS:

- **6 tason malli**
  1. Irrota telineet vetämällä niitä nuolien suuntaan.
  2. Puhdista joko laittamalla ne astianpesukoneeseen tai käyttämällä märkää sientä. Kuivaa lopuksi.
  3. Asenna sivutelineet puhdistusprosessin jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.







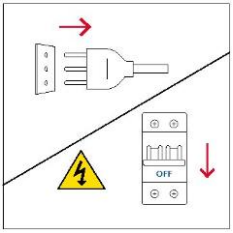
6.4. HUOLTO

KOMPONENTTIEN VAIHTO

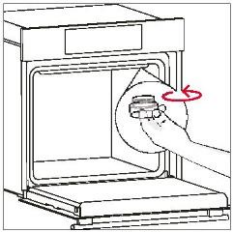
Ylhäällä olevan polttimon vaihtaminen:

1. Irrota uuni verkkovirrasta.
2. Irrota lasikansi, irrota polttimo ja vaihda se uuteen samantyyppiseen polttimoon.
3. Kun viallinen polttimo on vaihdettu, aseta lasikansi takaisin paikalleen.

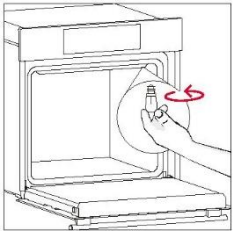
Vaihe 1



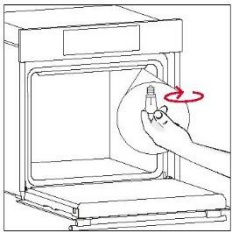
Vaihe 2



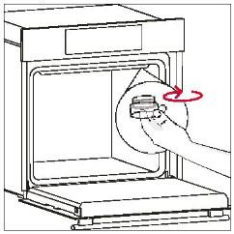
Vaihe 3



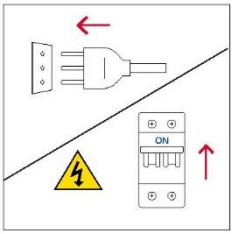
Vaihe 4



Vaihe 5



Vaihe 6

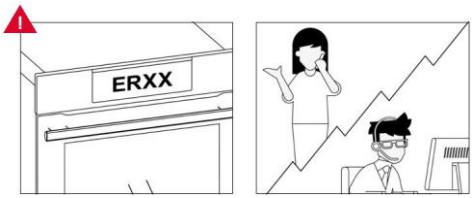


Tämä tuote sisältää yhden tai useamman valonlähteen, joka energialuokka on G (lamppu)

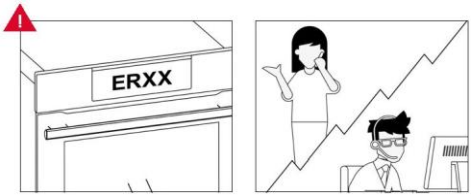
7.VIANETSINTÄ

Jos uunin käytön aikana tapahtuu virhe, näytöllä näkyy koodi "ER", jota seuraa kaksi numeroa, jotka erittelevät virheen. Jatka sammuttamalla uuni ja irrottamalla se pistorasiasta, odota muutama minuutti ja kytke se sitten uudelleen. Jos virhe häviää, voit jatkaa uunin käyttöä. Jos virhe ei poistu, soita asiakaspalveluun ja ilmoita näytöllä näkyvä koodi (ERXX).

Virhe



Savu



8.YMPÄRISTÖNSUOJELU JA HÄVITTÄMINEN

8.1. LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen).



On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen.

Yksilöillä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että sähkö- ja elektroniikkaromusta ei tule ympäristöongelmaa. Sen vuoksi on tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

- sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä
- sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille.

Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurta sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaalle, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

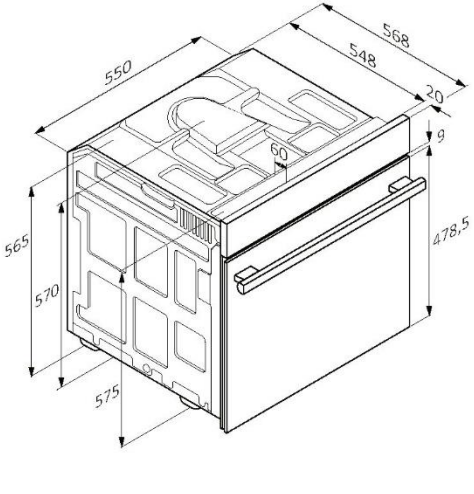
8.2. YMPÄRISTÖN SUOJELU JA KUNNIOITTAMINEN

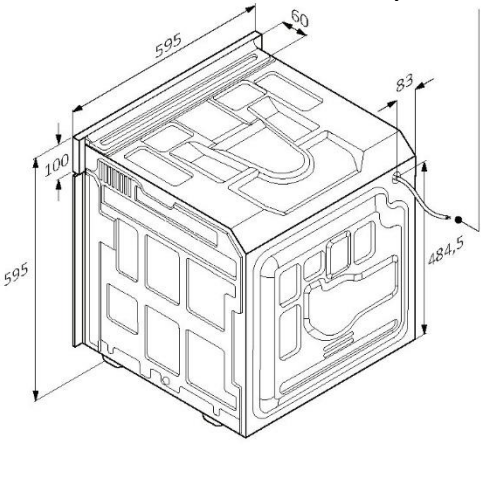
Vältä uunin esilämmitystä mahdollisuuksien mukaan ja yritä aina täyttää uuni.

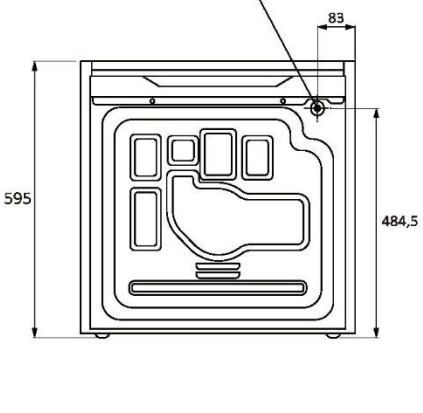
Avaa uunin ovi mahdollisimman harvoin, koska uunista poistuu lämpöä aina, kun ovi avataan. Voit säästää energiaa merkittävästi, kun sammutat uunin 5-10 minuuttia ennen suunnitellun kypsennysajan päättymistä. Näin voit hyödyntää uunin tuottamaa jälkilämpöä.

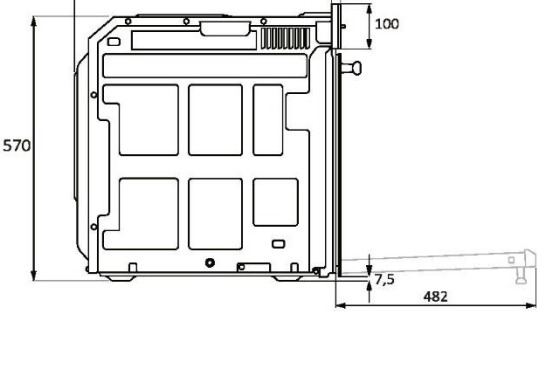
Pidä tiivisteet puhtaina ja kunnossa, jotta lämpö ei pääse karkaamaan uunin ulkopuolelle. Jos sinulla on tuntimaksullinen sähkösopimus, ajastettu kypsennys tekee energian säästämisestä yksinkertaisempaa ja siirtää ruoanvalmistusprosessin alkamaan halvemman sähkön ajankohtaan.

9.ASENNUS

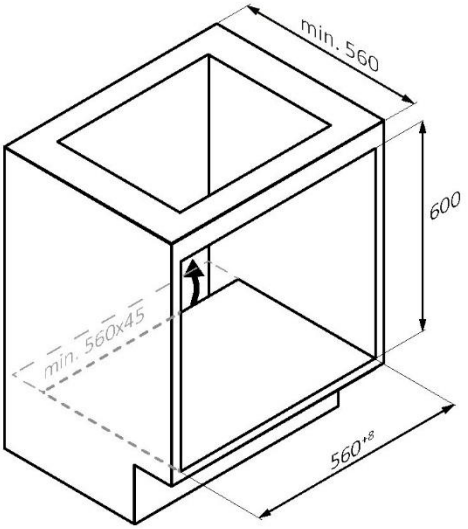

550
568
548
20
9
60
565
570
575
478,5

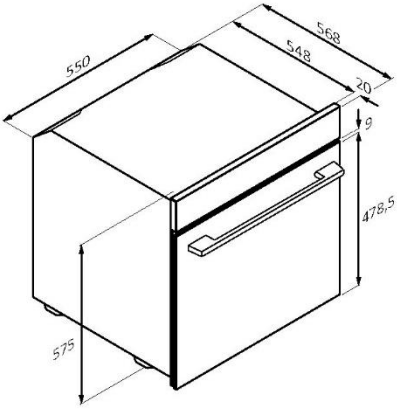

virtajohto 1100
595
60
83
100
595
484,5

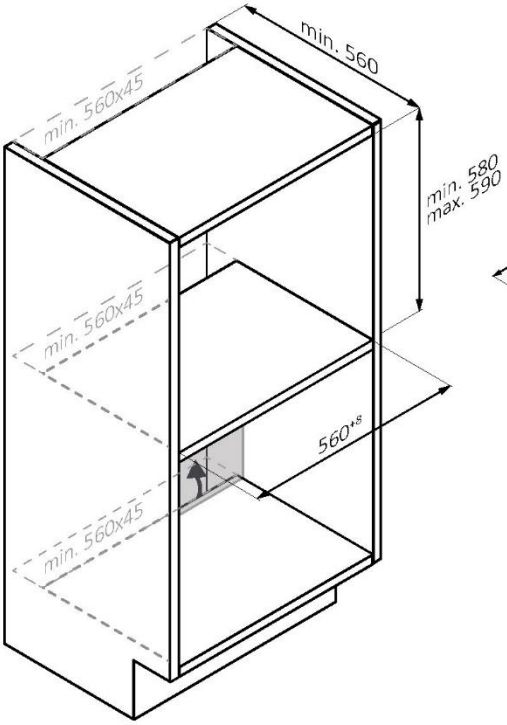

virtajohto 1100
83
595
484,5

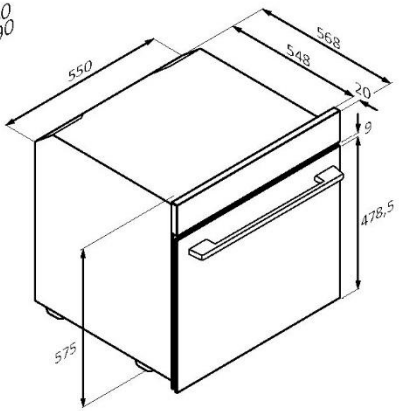

548
20
100
570
7,5
482

mm

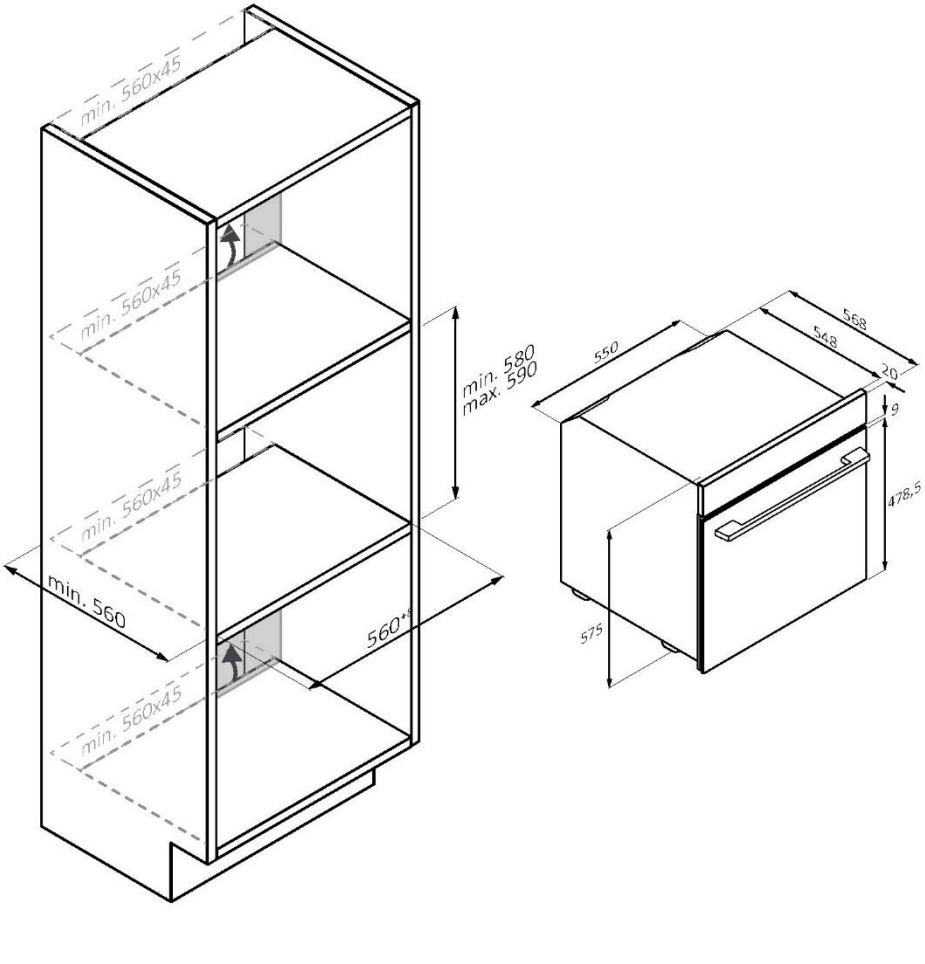

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

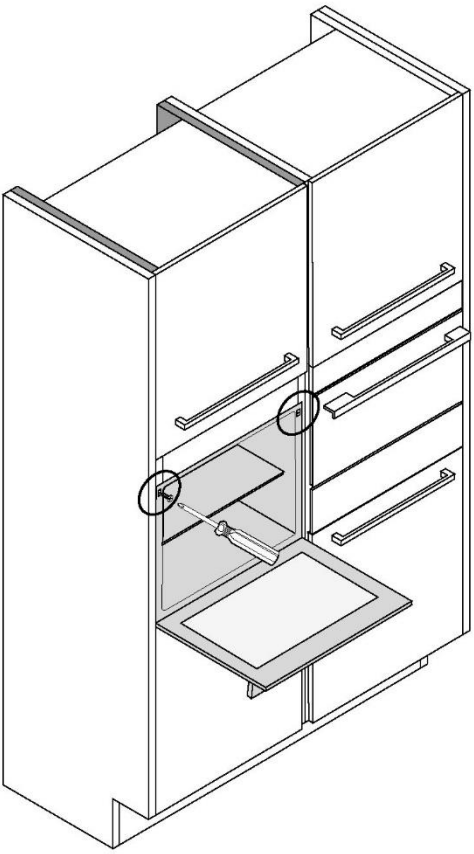
mm

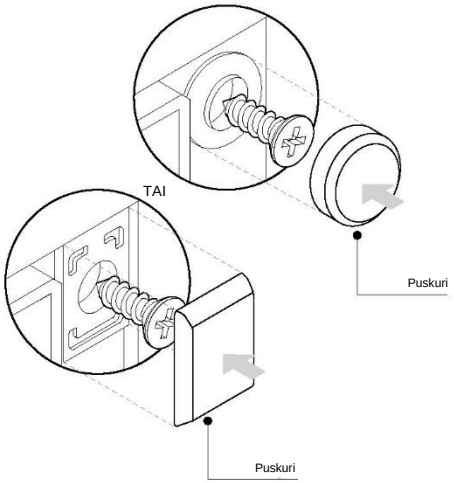


*

FI Jos kalusteiden takaosa voidaan peittää pohjalla, tee aukko virtajohtoa varten.

mm





mm

VELKOMMEN

Takk for at du valgte vårt produkt. For å sikre din sikkerhet og få de beste resultatene, les denne håndboken nøye, inkludert sikkerhetsinstruksjonene, og oppbevar den for fremtidig referanse.

Før du installerer ovnen, noterer du serienummeret, som du kanskje trenger for reparasjoner. Se etter skader under transport og kontakt en tekniker hvis du er usikker før du bruker den. Hold emballasjemateriale unna barn.

MERK: Vær oppmerksom på at ovnens funksjoner og tilbehør kan variere avhengig av modellen du har kjøpt.

SAMMENDRAG

1. SIKKERHETSINFORMASJON

2. PRODUKTINTRODUKSJON

2.1. Oversikt over produktet

2.2. Tilbehør

2.3. Kontrollpanel

3. FØR START

3.1. Informasjon for å starte

3.2. Første gangs bruk

3.3. Foreløpig rengjøring

4. DRIFT AV PRODUKTET

4.1. Hvordan produktet fungerer

4.2. Matlagingsfunksjoner

4.2.1. Standardfunksjoner

5. RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

5.1. Generelt koketabel

6. STELL OG RENGJØRING

6.1. Generelle anbefalinger

6.2. Rengjøring av ovnen

6.2.1. Inne i ovnen: rengjøringsfunksjoner

6.2.2. Utenfor ovnen: fjerning og rengjøring av glassdøren

6.3. Rengjøring av tilbehør

6.4. Vedlikehold

7. FEILSØKING

8. MILJØVERN OG KASSERING

9. INSTALLASJON

1.SIKKERHETSINFORMASJON

GENERELLE ADVARSLER

- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på at du ikke tar på varmeelementene inne i ovnen.

Bruk i samsvar med tiltenkt bruk

- Bruk bare ovnen til tiltenkte formål, som er bare til matlaging av matvarer: all annen bruk, for eksempel en varmekilde, anses som upassende og derfor farlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader på grunn av upassende, feil eller urimelig bruk.

Bruksbegrensninger

- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Dette apparatet er ikke beregnet brukt av personer (herunder barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
  Pass på barnene så de ikke leker med apparatet.
- ⚠**ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på å unngå å berøre varmeelementer. Barn under åtte år skal holdes unna, med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- ⚠**ADVARSEL:** De tilgjengelige delene kan bli varme under bruk. Småbarn må holdes unna.

INSTALLASJONSADVARSLER

- Ovnen kan plasseres høyt i en kolonne eller under en benkeplate. Før du fester må du sørge for god ventilasjon i ovnen for å muliggjøre riktig sirkulasjon av frisk luft som kreves for å kjøle og beskytte de interne delene. Lag åpningene spesifisert på illustrasjonene i henhold til type beslag. Fest alltid ovnen til møblene med skruen som følger med apparatet.
- Ingen ekstra bruk/innstilling er nødvendig for å betjene apparatet ved nominelle frekvenser.
- Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
- Under installasjonen bør ovnen kobles fra strømnettet.
- Hvis det er nødvendig å rette opp feil som oppstår på grunn av feilmontering, dekkes ikke denne assistansen av garantien. Installasjonsinstruksjonene for kvalifisert personale må følges.
- Feilmontering kan føre til skade på personer, dyr eller eiendom. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for slike personskader eller skader.
- Installasjonen må utføres av en kvalifisert tekniker som må kjenne til og respektere gjeldende lover i installasjonslandet og produsentens instruksjoner.
- Etter å ha pakket ut apparatet, sjekk alltid at det ikke er skadet, i tilfelle problemer kontakt kundeservice før installasjon og ikke koble til strømforsyningen.
- Fjern emballasjen før du bruker apparatet.
- Under installasjonen må du ikke bruke ovnsdørens håndtak til å løfte og flytte ovnen.
- Monteringsmøblene og de tilstøtende må tåle temperaturer på 95 °C.
- Det anbefales å bruke vernehansker under installasjonen for å unngå kuttskader.
- Ikke installer produktet i åpne omgivelser utsatt for atmosfæriske stoffer.
- Dette apparatet er laget for å brukes i høyder lavere enn 2000 m.
- For å fjerne beskyttelsesfilmer og reklameklistremerker på forsiden av ovnen før første gangs bruk.

ELEKTRISKE ADVARSLER

- Holderen må være egnet for belastningen som er indikert på merket, og må ha jordkontakt tilkoblet og i drift. Jordlederen er gulgrønn i farge. Denne operasjonen må utføres av en kvalifisert fagperson.
  Tilkobling til strømkilden kan gjøres med støpsel eller ved faste ledninger som plasserer en flerpolet bryter, med kontaktseparasjon i samsvar med kravene for overspenningskategori III, mellom apparatet og strømkilden som kan tåle maksimal tilkoblet belastning og som er på linje med gjeldende lovverk. I tilfelle av inkompatibilitet mellom stikkontakten og apparatets støpsel, be en kvalifisert elektriker om å bytte ut stikkontakten med en annen passende type. Pluggen og kontakten må være i samsvar med gjeldende norm for installasjonslandet.
  Den gule jordkabelen skal ikke avbrytes av bryteren. Kontakten eller enheten skal være lett tilgjengelig når apparatet er installert.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- For alle reparasjoner, henvis bare til kundeserviceavdelingen og be om bruk av originale reservedeler.
- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- ⚠**ADVARSEL:** Pass på at apparatet er slått av før du skifter lampen, slik at du unngår fare for elektrisk støt.
- Ovnen må være slått av før du fjerner de avtakbare delene. Etter rengjøringen må du montere dem igjen i henhold til anvisningene.
- Bruken av ethvert elektrisk apparat innebærer at noen grunnregler overholdes:
  - ikke dra i strømledningen for å koble produktet fra strømkilden;
  - Ikke berør apparatet med våte eller fuktige hender eller føtter;
  - Generelt anbefales ikke bruk av adaptere, flere stikkontakter og skjøtekabler;
  - i tilfelle feil og/eller dårlig drift, slå av apparatet og ikke tukle med det.

- **MERK:** siden ovnen kan kreve vedlikeholdsarbeid, er det lurt å ha en annen veggkontakt tilgjengelig slik at ovnen kan kobles til denne hvis den fjernes fra rommet der den er installert.
- Enhver reparasjon, installasjon og vedlikehold som ikke utføres på riktig måte kan medføre alvorlig fare for brukeren.
- Produksjonsselskapet erklærer herved at det ikke påtar seg noe ansvar for direkte eller indirekte skader forårsaket av feil installasjon, vedlikehold eller reparasjonsarbeid. Videre er den ikke ansvarlig for skader forårsaket av fravær eller avbrudd av jordingssystemet (f.eks. elektrisk støt).
- **FORSIKTIGHET:** For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren, må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryterenhet, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.
- Apparatet er ikke designet for å aktiveres av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.

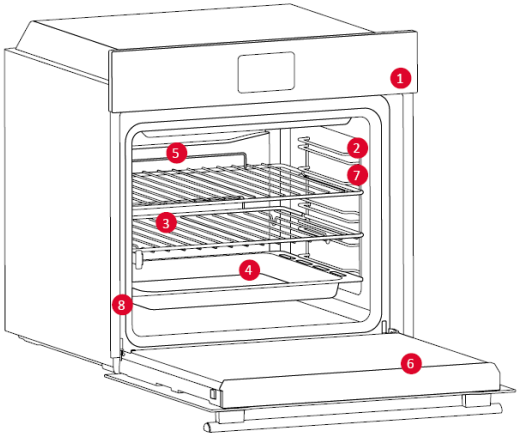
BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Dryppekaret samler opp rester som drypper under matlaging.
- Når du plasserer Airfry-brettet eller gitteret på sidestativene, sørg for at den kortere delen av siden (mellom stopperen og ytterkanten) er rettet mot det indre av ovnen. Hvis rutenettet har en dekorativ metallstang, vær oppmerksom på å plassere den på utsiden av ovnen slik at merkelogoen kan være synlig og lesbar. For riktig plassering, se også bildet i delen Tilbehør i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk sterke skurende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass siden de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset knuses.
- Bruk bare temperatursonden som anbefales for denne ovnen.
- Under matlaging kan fuktighet kondensere i ovnen eller på glasset i døren. Dette er en normal tilstand. For å redusere denne effekten må du vente i 10-15 minutter etter at du har slått på strømmen før du legger mat i ovnen. Uansett forsvinner kondensen når ovnen når stekestemperaturen.
- Tilbered grønnsaker i en beholder med lokk i stedet for en åpen skuff.

- Unngå å etterlate mat inne i ovnen etter matlagingen i mer enn 15/20 minutter.
- Et langt strømbrudd under en eventuell matlagingsperiode kan føre til en funksjonssvikt i monitoren. I dette tilfellet må du kontakte kundeservice.
- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern aldri ovnsdørtetningen.
- ⚠ **FORSIKTIGHET:** Ikke etterfyll hulromsbunnen med vann under matlagingen eller når ovnen er varm.
- For riktig bruk av ovnen anbefales det å ikke sette næringsmidler i direkte kontakt med stativer og brett, men å bruke ovnspapir og/eller spesialbeholdere.
- Vask alt tilbehør før første gangs bruk med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel.

2.PRODUKTINTRODUKSJON

2.1. OVERSIKT OVER PRODUKTET

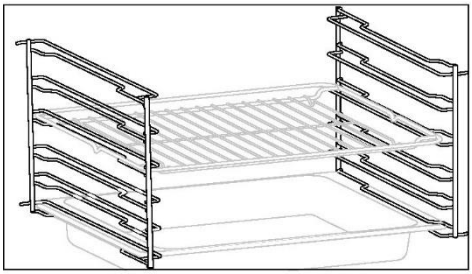


1. Kontrollpanel
2. Plassering av hyller (endegitter hvis inkludert)
3. Metallgitter
4. Brett
5. Viftedeksel
6. Ovnsdør
7. Lateral vaiergitter (hvis til stede: kun for flatt kammer)
8. Serienummer og QR-kode

Skriv her serienummeret for fremtidig referanse.

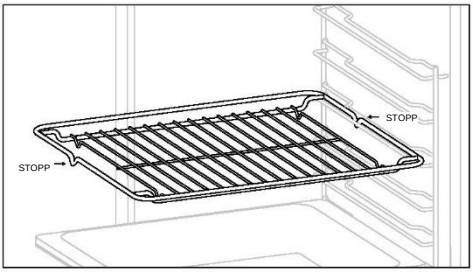
2.2. TILBEHØR

Trådgitter på siden (bare hvis de finnes*)



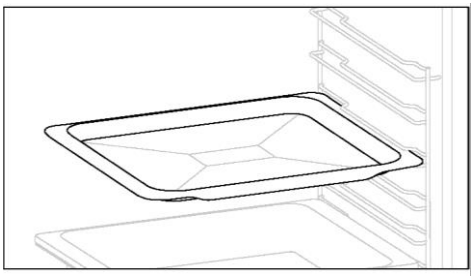
Plassert på begge sider av ovnsrommet, er sidestativene designet for å plassere stekebrett og rister under tilberedningen.

Metallgitter



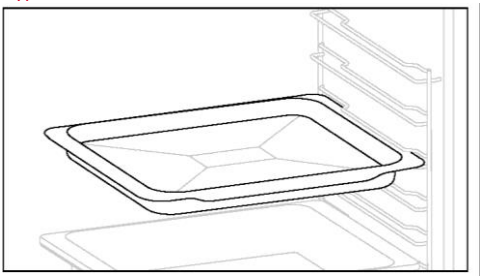
Et metallgitter i en ovn er en flyttbar, justerbar hylle som støtter kokekar, sikrer jevn matlaging og gjør rengjøringen enkel. Den kan brukes til å holde tallerkener og panner i forskjellige høyder for ulike matlagingsbehov.

Stekebrett



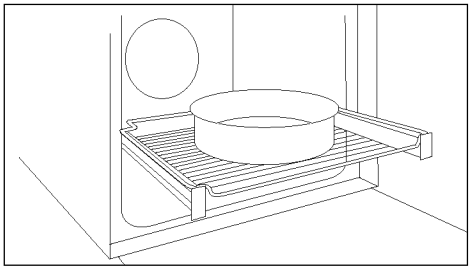
Et stekebrett er ideelt for å oppnå jevn bruning i bunnen, noe som gjør det perfekt for småkaker og bakverk på grunn av det grunne, flate designet. I tillegg kan å plassere den under et grillrist bidra til å samle drypp og forhindre søl i ovnen.

Dypere brett



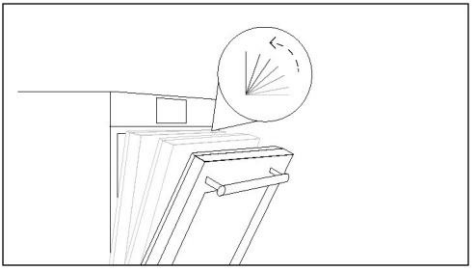
Den dypere skuffen er ideell for oppskrifter med tilsatt væske eller lag, for eksempel gryteretter eller steker. Dets dybde er spesielt utformet for å sikre ønsket konsistens av maten tilberedt i det.

Teleskopiske guider



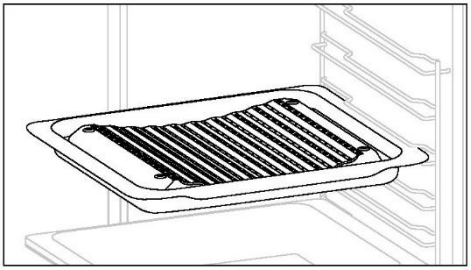
Teleskopiske ovnsskinner er hyller som kan forlenges, noe som gjør det lettere å plassere eller fjerne gjenstander, uten at du trenger å nå dypt inne i en varm ovn. De forbedrer sikkerheten, stabiliteten og kan justeres i forskjellige nivåposisjoner.

Myk lukning / myk åpning-hengsler (bare hvis tilstede*)



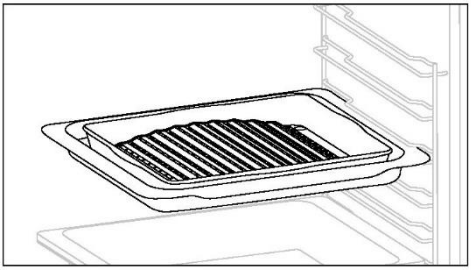
Myklukkende og åpne hengsler kontrollerer dørens bevegelse, sikrer jevn bevegelse og forhindrer smelling.

Dobbelt brett – STEAM-modus (bare hvis tilstede*)



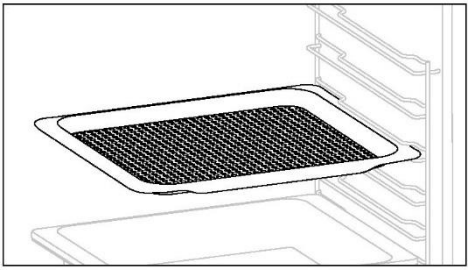
Den konkave formen tillater en korrekt sirkulasjon av fuktighet som genereres under matlaging, og holder matens fuktighetshastighet høy. Avhengig av mengden vann som legges inn i brettet, vil en tørrere eller mer "våt" matlaging oppnås.

Dobbelt brett – BBQ-modus (bare hvis tilstede*)



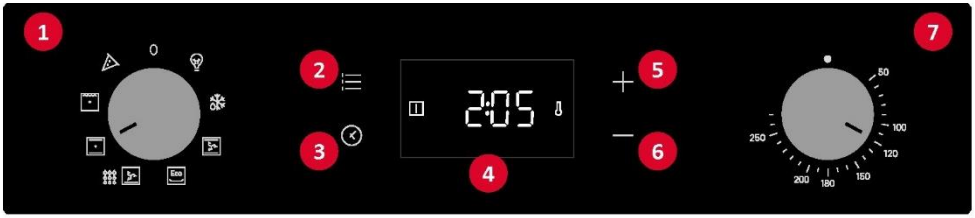
Den konvekse formen er egnet for grilling i ovnen ved høy temperatur (220°) og gir et grillresultat selv hjemme med lite røyk takket være dreneringen av fettet på bunnen av brettet.

Airfry-brett (kun hvis tilstede*)



Airfry-brettet sørger for at varm luft når maten jevnt og tredimensjonalt, noe som resulterer i et sprøere ytre samtidig som den beholder mørheten inni. Et stekebrett kan eventuelt plasseres ved L1 for å samle opp juice eller panering.

2.3. KONTROLLPANEL



Funksjoner og funksjonsrangering kan endres avhengig av modell.

1. Funksjonsvelgerknapp
2. Hovedmeny
3. Timer
4. LED-display
5. Pluss-knapp (+)
6. Minus-knapp (-)
7. Temperaturvelgerknapp

HOVEDFUNKSJONER

Displayet har tre hovedfunksjoner:

Symbol	Funksjon	Beskrivelse
	Hovedmeny	Trykk én gang for å aktivere Barnelås, to ganger for å få tilgang til Tid på dagen, tre ganger for alarmvolum og fire ganger for modus for lysstyrkejustering.
	Timermeny	Trykk én gang for tilberedningsvarighet, to ganger for minuttvarsling.
+ −	**+/-**	Trykk på disse knappene for å øke/redusere verdiene eller for å aktivere/deaktivere en funksjon i justeringsmodusene. Hold + inne i fem sekunder for å aktivere klokkeslettet i displayet.

3.FØR START

3.1. INFORMASJON FOR Å STARTE

Når du først slår på ovnen, kan det hende du legger merke til noe røyk. Ikke bekymre deg, bare vent til røyken forsvinner før du bruker ovnen.

HVORDAN belysning fungerer

Ovnens hulrom er opplyst av en eller flere lyspærer, vanligvis aktivert hver gang en tilberedningsfunksjon starter.

Slik fungerer kjøleviften

Kjøleviften er ansvarlig for å spre varmen, forhindre at ovnen og omgivelsene blir for varme, samt å beskytte kjøkkenapparater mot høye temperaturer. Den fungerer under og etter tilberedningssyklusen i forhold til ovnens innvendige temperatur.
Når kjøleviften er i drift, genererer den vanligvis en mild summing eller surrende lyd. Du kan også legge merke til en varm luftstrøm som kommer fra gapet mellom ovnsdøren og kontrollpanelet.

3.2. FØRSTE GANGS BRUK

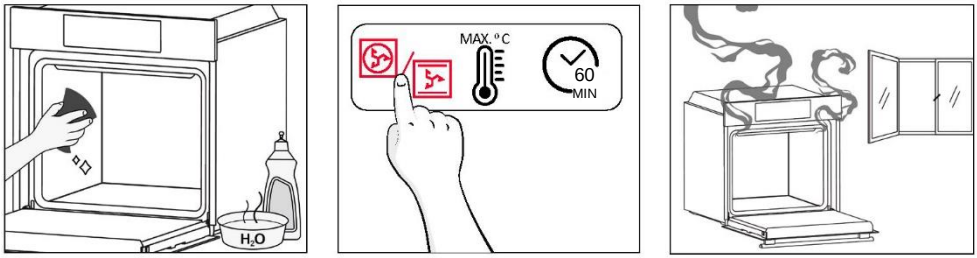
Når apparatet slås på for første gang, er det første trinnet å stille inn tid på dagen.

STILL TIDEN: Displayet vil vise "AV". Trykk "+" for å justere gjeldende time. Vent 5 sekunder for bekreftelse.



3.3. FORELØPIG RENGJØRING

Rengjør ovnen før første gangs bruk. Tørk over utvendige overflater med en fuktig myk klut. Vask alt tilbehør og tørk av innsiden av ovnen med en løsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Still inn den tomme ovnen til maksimal temperatur og la virke i ca. 1 time, dette vil fjerne all dvelende lukt av nyhet.

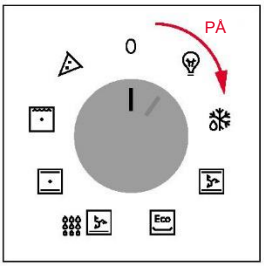


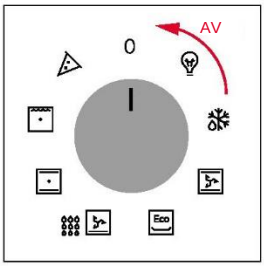
4.DRIFT AV PRODUKTET

4.1. HVORDAN PRODUKTET FUNGERER

SLÅ PÅ/AV OVNEN

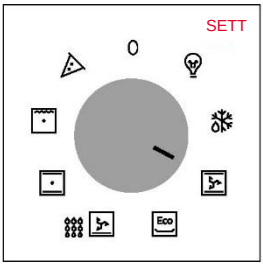
For å slå PÅ ovnen, drei funksjonsknappen (med klokken/mot klokken) og velg et program. For å slå den AV, sett funksjonsknappen til '0'-posisjon.

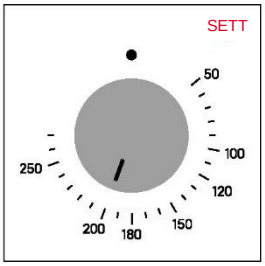




STILL MATLAGINGSPROGRAM

Drei funksjonsknappen for å velge ønsket program og vri temperaturvelgeren for å stille inn temperaturen.





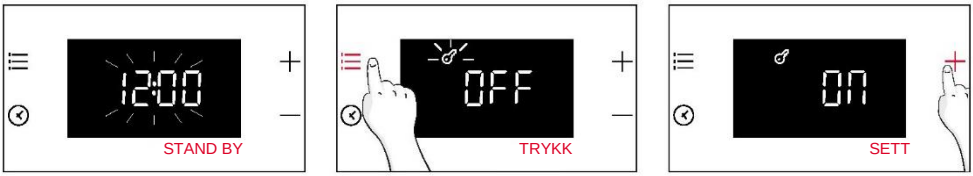
HOVEDMENY

Gå til hovedmenyen ved å trykke på ☰. For å navigere inn, trykk på ☰ så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:

BARNESIKRING

Denne funksjonen lar deg låse skjermen for å forhindre uønsket bruk av mindreårige.
For å aktivere skjermlåsen, trykk "Hovedmeny" én gang, og trykk deretter "+" for å bekrefte funksjonen.
For å deaktivere låsen, trykk "Hovedmeny", og trykk deretter "-".

Aktiver



Deaktiver



KLOKKEINNSTILLING

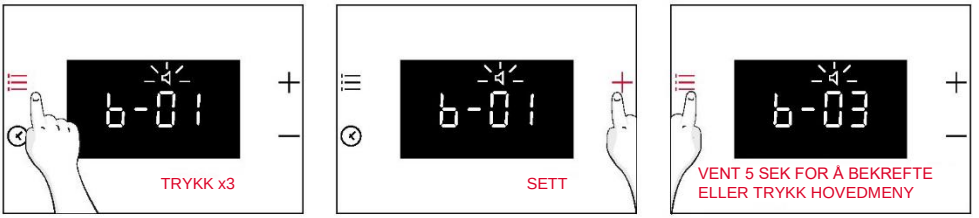
Gjør det mulig å endre tidspunktet på dagen.
Trykk på ☰ for å gå inn i hovedmenyen. Trykk på ☰ så mange ganger (x2) du trenger for å velge "Tid på dagen". Bruk deretter "+/-" for å regulere verdien. For å bekrefte, vent 5 sekunder eller trykk på Hovedmeny ☰ én gang.



MERK: ovnen er standardinnstilt på "24t"-modus. For å bytte til "12t"-modus, hold inne "+" i 5 sekunder mens du er i standby. Gjør det samme for å bytte tilbake til "24t"-modus.

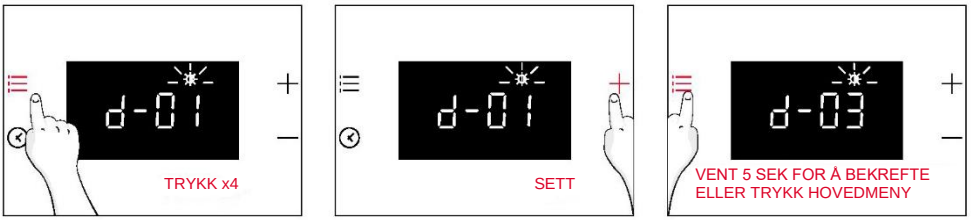
ALARMVOLUM

Gjør det mulig å endre volumet på varseltonen.
Trykk på ☰ for å gå inn i hovedmenyen. Trykk så mange ganger (x3) du trenger for å velge "Alarmvolum". På displayet vises "b-01". Tallene representerer nivået på lydintensiteten, som kan redigeres med "+/-". For å bekrefte vent 5 sekunder eller trykk på meny ☰ én gang.



DISPLAYETS LYSSTYRKE

Gjør det mulig å endre lysstyrken til ovnens displaytone.
Trykk på ☰ for å gå inn i hovedmenyen. Trykk så mange ganger (x4) du trenger for å velge "Vis lysstyrke". På displayet vises "d-01". Tallene representerer nivået på lysstyrkeintensiteten, redigerbar med "+/-". For å bekrefte vent 5 sekunder eller trykk på meny ☰ én gang.



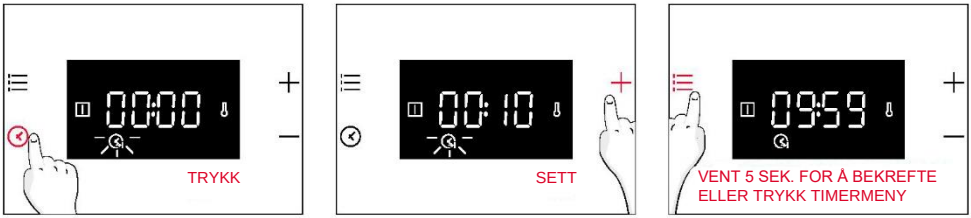
TIMERMENY

Gå til Timer-menyen ved å trykke på . For å navigere inn, trykk på så mange ganger som nødvendig for å gå inn i følgende innstillinger:

TILBEREDNINGSVARIGHET

Lar deg forhåndsinnstille tilberedningstiden som kreves for den valgte oppskriften.

AKTIVERING: Trykk på for å gå inn i Timer-menyen. Bruk deretter "+/-" for å regulere verdien. For å bekrefte vent 5 sekunder eller trykk på "Timer-meny".



Nedtellingen starter når tidtakeren er stilt inn. Under tilberedningsfasen er det mulig å endre varighetsverdien ved å gå inn i "Kokevarighet"-modus og ved å bruke "+/-". Når varigheten er utløpt, vil displayet vise "End".

For å stoppe tilberedningsvarigheten, hold nede Timer -knappen i 3 sekunder eller tilbakestill timerverdien med "-".

Når matlagingen er ferdig:

1. "End" vises på displayet, en varseltone vil høres i 30 sek. hvis ikke kansellert.
2. Trykk på "Timer" -knappen for å avbryte varseltonen. "End" vil forsvinne fra displayet, gjeldende klokkeslett vises i stedet.

ADVARSEL: Ovnen er nå i manuell modus, ovnsfunksjon og termostatkommutator bør også være slått av, hvis ikke vil ovnen gå på oppvarming.

MERK: Varseltonen vil dempes ved å trykke på andre knapper enn Timer -knappen, med "Slutt" gjenværende på displayet og ovnen forblir ute av drift.

MINUTTPÅMINNELSE

Gjør det mulig å bruke ovnen som vekkerklokke.

AKTIVERING: Trykk på for å gå inn i Timer-menyen. Trykk på så mange ganger (x2) du trenger for å velge «Minuttvarsler». Bruk deretter "+/-" for å regulere verdien. For å bekrefte vent 5 sekunder eller trykk på "Timer-meny".







Når nedtellingen er fullført:

1. Alarm -ikonet blinker på displayet, og det høres en summertone som varer i 30 sek. hvis ikke kansellert.
2. Trykk på hvilken som helst tast for å avbryte alarmtonen. Gjeldende klokkeslett vises på displayet. Ovnen vil fortsette å fungere til venstre knott er vridd i 0-stilling.

Hold nede Timer-knappen i 3 sekunder eller tilbakestill verdien ved å bruke "-" for å stoppe minuttet.

STATUSINDIKASJON FOR OVNKOMMUTATOR

Velgerknapp for kokefunksjon:

Når stekefunksjonsvelgeren til ovnen er vridd til en av "PÅ"-posisjoner, vises (kokefunksjonen PÅ)-ikonet på skjermen.

Temperaturvelgerknapp:

Når ovnstemperaturen er lavere enn den innstilte temperaturen, vises -ikonet (termostat PÅ) på skjermen.

4.2. MATLAGINGSFUNKSJONER

4.2.1. STANDARDFUNKSJONER

MERK: For funksjoner som krever forvarming, sørg for at alt tilbehør er fjernet i denne fasen. Følg instruksjonene i tabellen nedenfor for hva som gjelder forvarming.
"JA" betyr at forvarming er nødvendig; "NEI" betyr at forvarming ikke er foreslått og matvarer må settes inn med kald ovn.

Symbol	Funksjon	Foreslått hylleplassering	Forvarm	Forslag
	Avriming		NEI	Viften sirkulerer romtemperaturluft rundt den frosne maten, og lar den tine sakte uten å endre proteininnholdet i maten.
	***Multinivå	L3/L4 for enkelt nivå L2+L5 for dobbelt nivå L2+L4+L6 for trippelnivå	JA	IDEELL FOR: kaker, kjeks og pizza på ett eller flere nivåer. Ideell for å lage forskjellige matvarer.
	****Vifteassistert	L2/L3/L4	JA	IDEELL FOR: hel kylling, kyllingbiter, grønnsaker og bakverk på ett plan ved å bruke kombinasjonen av viften med øvre og nedre varmeelementer.
	ECO	L3/L4	NEI	IDEELL FOR: tilberedning av kyllingbiter, hele kjøttstykker, fisk eller grateng. Skyv dryppbrettet under hyllen for å samle juice. Vend maten halvveis gjennom stekingen, etter behov. Denne funksjonen gjør det mulig å spare energi under tilberedning og holde maten fuktig og mør. MERK: Når ønsket temperatur er stilt inn, bør ikke temperaturjusteringen reduseres i denne funksjonen før forvarmingen er fullført.
	Bunnvarming + Vifte	L3/L4	NEI	IDEELL FOR: terter, quicher og tynne pizzaer med vifte og lavere varme. det hjelper til med å tilberede den øverste delen med indirekte utstrålet varme.
	*Konvensjonell	L2/L3	JA	IDEELL FOR: kaker, brød, kjeks, quicher på ett plan med både over- og undervarme.
	**Supergrill	L6 for tynn mat L4 for tykkere mat	NEI	IDEELL FOR: store mengder pølser, biffer og toastbrød. Hele området under grillelementet blir varmt. Brukes med døren lukket. Snu maten to tredjedeler av tilberedningen (om nødvendig).
	Pizza	L2/L3	JA	IDEELL FOR: alle slags pizzaer med eller uten forvarming av ovnen.

* Testet i henhold til EN 60350-1 med tanke på energiforbruksdeklarasjon og energiklasse.

**Brukes med døren lukket.

(***) Avhengig av ovnsmodellen.

5.RETNINGSLINJER FOR MATLAGING

5.1. GENERELT KOKETABEL

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplasse-ringer	Koketid etter forvarming *(min)
Søte bakevarer	Små kaker / Muffins	1	Konvensjonell	170 °C	Y	Dypere brett	L3	20-30
			Multinivå	155 °C			L4	30-40
			Vifteassistert	140 °C			L4	25-35
		2	Multinivå	150 °C		Dypere + stekebrett	L2+L5	35-45
		3	Multinivå	145 °C		Dypere + baking + stekebrett	L2+L4+L6	40-50
	Svampekaker (26 cm Ø)	1	Konvensjonell	160 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	30-40
			Multinivå	160 °C			L3	30-40
			Vifteassistert	150 °C			L2	20-30
		2	Multinivå	150 °C		Metallgitter + Kakeform	L1+L4	40-50
	Kjeks/ Snakkekaker	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Dypere brett	L3	30-40
			Multinivå	150 °C			L3	25-35
			Vifteassistert	130 °C			L4	15-25
		2	Multinivå	140 °C		Dypere + stekebrett	L2+L5	50-60
	Choquettes	1	Konvensjonell	190 °C	Y	Dypere brett	L3	25-35
		2	Multinivå	170 °C		Dypere brett	L2+L5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L3	20-30
	Marengs	1	Multinivå	90 °C	Y	Dypere brett	L4	80-100
	Makron	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Dypere brett	L3	15-20
	Eplepai	1	Konvensjonell	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	70-80
		1	Vifteassistert	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	50-70
	Tarte tatin	1	Konvensjonell	170 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L4	60-70
	Terter	2	Bunnvarming + Vifte	180 °C	N	Metallgitter + Kakeform	L3	30-40
	Sjokoladesufflé	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett + former	L3	10-15
	Ostekake	1	Konvensjonell	150 °C	Y	Metallgitter + Kakeform	L2	50-65
	Frosne croissanter	1	Konvensjonell	180 °C	Y	Dypere brett	L3	20-25
		2	Multinivå	180 °C		Dypere brett	L2+L5	25-35
		3	Multinivå	160 °C		Dypere brett	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, frossen	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L3	30-45

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplasse-ringer	Koketid etter forvarming *(min)
Brød og flatbrød	Ristet brød	1	Supergrill	maks.	N	Metallgitter	L6	8-10
	Focaccia	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L3	25-35
	Brød, hel	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L3	30-50
Velsmakende paier og gryteretter	Salte kaker / Quicher (26 cm Ø)	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallgitter + Quiche-boks	L1 eller L2	30-50
		2	Multinivå	180 °C		Metallgitter + Quiche-boks	L1+L4	50-70
	Ostesufflé	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L3	20-30
	Lasagne, fersk	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	30-45
	Lasagne, frossen	1	Konvensjonell	180 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	35-50
	Cannelloni, fersk	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallrist + ildfast form	L3	35-50
	Bakt pasta	1	ECO	200 °C	N	Metallrist + ildfast form	L4	25-35
Pizza	Pizza, fersk (brett)	1	Konvensjonell	230 °C	Y	Dypere brett	L2 eller L3	15-25
	Pizza, fersk (brett)	1	Pizza	230 °C	N	Dypere brett	L2 eller L3	25-35
		2	Multinivå	180 °C	Y	Dypere + Stekebrett	L2+L5	30-40
	Pizza, fersk (rund)	1	Konvensjonell	maks.	Y	Stekebrett	L2 eller L3	8-15
	Pizza, fersk (rund)	1	Pizza	maks.	N	Stekebrett	L2 eller L3	10-25
		2	Multinivå	180 °C	Y	Dypere + Stekebrett	L2+L5	30-40
	Pizza, frossen (tynn skorpe)	1	Pizza	220 °C	Y	Metallgitter	L3	10-15
		2	Multinivå	200 °C	Y	Metallgitter	L2+L5	15-20
		3	Multinivå	180 °C		Metallgitter	L2+L4+L6	15-25
Kjøtt og fjærkre	Helstekt kylling** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Metallgitter Plasser dypere brett ved L1	L3	50-70
		1	Vifteassistert	200 °C	Y	Dypere brett	L2	45-60
	Kyllinglår	1	ECO	220 °C	N	Metallgitter Plasser dypere brett ved L1	L4	30-50
		1	Vifteassistert	190 °C	Y	Dypere brett	L3	30-50
	Stekt and**	1	ECO	220 °C	N	Metallgitter Plasser dypere brett ved L1	L3	50-70

Kategori	Oppskrift	Antall nivåer	Matlagings-program	T°C	Forvarm	Tilbehør til matlaging	Hylleplasse-ringer	Koketid etter forvarming *(min)
Kjøtt og fjærkre	Stekt kalkun**	1	ECO	220 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	50-70
		1	Vifteassistert	200 °C	Y	Dypere brett	L2	45-60
	Svineribbe (1000-1200g)	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Metallgitter + Ovnsfast form	L3	80-100
	Pølser**	1	Supergrill	230 °C	N	Metallgitter Plasser dypere brett ved L1	L4	30-40
	Roastbiff (500 g)	1	Konvensjonell	220 °C	Y	Stekebrett	L3	20-40
	Kjøttbrød (1000-1500 g)	1	Konvensjonell	180 °C	Y	Stekebrett	L3	40-50
	Stekt kylling med poteter	1	ECO	220 °C	N	Dypere brett	L4	55-75
		1	Vifteassistert	200 °C	Y	Dypere brett	L2 eller L3	50-60
Fisk og sjømat	Grillet sjømat	1	Supergrill	220 °C	N	Metallgitter	L4	15-30
	Frosne fiskepinner	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L3	20-25
	Fiskefilét	1	Konvensjonell	170 °C	Y	Dypere brett	L3	10-25
	Bakt fisk	1	ECO	200 °C	N	Metallgitter plasser stekebrettet ved L1	L4	20-30
Grønnsaker	Grønnsaksgrateng	1	ECO	200 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L4	25-35
	Frosne pommes frites (300-500 g)	1	Multinivå	200 °C	Y	Dypere brett	L4	25-35
	Potetgrateng	1	ECO	200 °C	N	Metallgitter + Ovnsfast form	L4	25-35
	Stekte poteter	1	Konvensjonell	200 °C	Y	Dypere brett	L4	50-60
		1	Vifteassistert	180 °C	Y	Dypere brett	L4	20-30
Komplett meny	Kyllingbiter + eplepai + bakt pasta	3	Multinivå	180 °C	N	Dypere brett+ (metallrist + kakeform) + (metallrist + ildfast form)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Koketiden kan variere i henhold til forbrukerens oppskrift og ingredienser.
*hvis forvarming er nødvendig
** Vend maten halvveis gjennom stekingen.
*** det avhenger av ovnsmodell

MERK: For å tilberede kaker, quicher og andre oppskrifter som krever en form eller en beholder på 2 nivåer, plasser dem forskjøvet: det øvre brettet på venstre side og det nedre brettet på høyre side.

6.STELL OG RENGJØRING

6.1. GENERELLE ANBEFALINGER

Regelmessig rengjøring kan forlenge apparatets levetid. Vent til ovnen har kjølt seg ned før du rengjør manuelt.

- Etter hver bruk av ovnen vil minimum rengjøring bidra til å holde ovnen helt ren.
- Ikke påfør ovnsveggene aluminiumsfolie eller engangsbeskyttelse tilgjengelig fra butikker. Aluminiumsfilm eller annen beskyttelse, i direkte kontakt med den varme emaljen, risiko for å smelte og forringe innsidens emalje.
- For å unngå overdreven tilsmussing av ovnen og den resulterende sterke røyklukten, anbefaler vi å ikke bruke ovnen ved svært høy temperatur. Det er bedre å forlenge matlagingstiden og senke temperaturen litt.
- I tillegg til tilbehøret som leveres sammen med ovnen, anbefaler vi at du bare bruker retter og bakeformer som er motstandsdyktige til svært høye temperaturer.

6.2. RENGJØRING AV OVNEN

6.2.1. INNE I OVNEN: rengjøringsfunksjoner

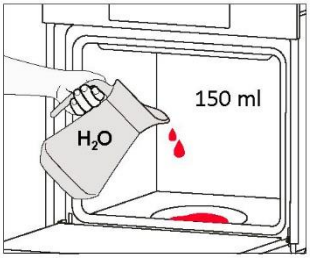
Hydroeasy

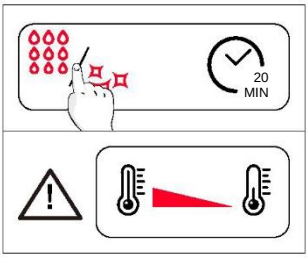
Aquactiva-funksjonen er designet for å takle lett smuss uten problemer og gi en rask og miljøvennlig løsning for rengjøring av ovnsrommet ved hjelp av dampkraften.

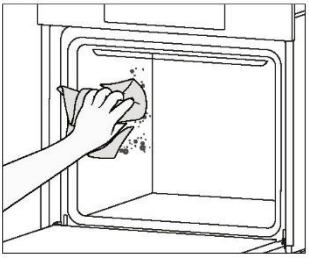
Hvordan virker det:

1. Hell 150 ml vann med en dråpe oppvaskmiddel i bunnen av ovnen.
2. Vri funksjonsknappen på / og temperaturknappen på "100 °C". La funksjonen virke i 20 min.
3. På slutten av rengjøringsprosessen, la ovnen avkjøles.
4. Når apparatet er avkjølt, rengjør innsiden av ovnen med en klut.

ADVARSEL: Sørg for at apparatet er kjølig før du berører det. Vær forsiktig med alle varme overflater da det er fare for brannskader. Bruk destillert eller drikkevann. Tørk av ovnsrommet og la det tørke helt for å unngå mulig korrosjon.





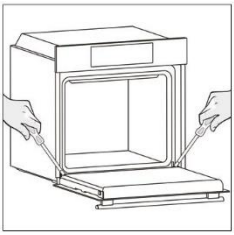


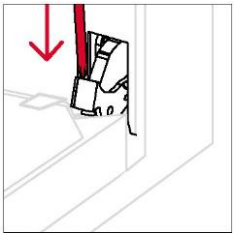
Katalytisk rengjøring

De katalytiske panelene langs ovnsrommet og gir deg luksusen av aldri å måtte stri med en skitten ovn.
Panelene er belagt med en spesialisert emalje som har en mikroporøs struktur, dyktig til å absorbere fett fra sprut. Gjennom en katalytisk kjemisk reaksjon omdanner de effektivt det absorberte fettet til gassformige elementer når de utsettes for høye temperaturer.
Anbefaling: Vurder å bytte ut de katalytiske panelene etter omtrent tre års bruk, spesielt hvis du bruker ovnen i to til tre kokesykluser per uke. Dette sikrer optimal ytelse og renslighet.

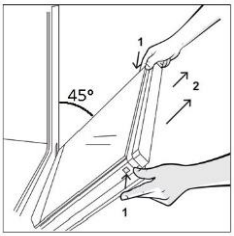
6.2.2. UTENFOR OVNEN: fjerning og rengjøring av glassdøren

1. Åpne døren ved 90°, roter hengsellåsetappene utover fra ovnen.

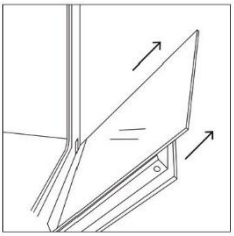




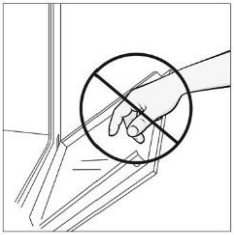
2. Plasser døren i 45°. Trykk samtidig på de to knappene på begge sider av dørens sideskuldre og trekk mot deg selv for å fjerne de øvre glassdørdekselet.



3. Fjern ovnsglasset veldig forsiktig, start med det indre. Hold glasset godt under prosedyren med begge hender og plasser dem på en flat overflate (f.eks. på et stoff).



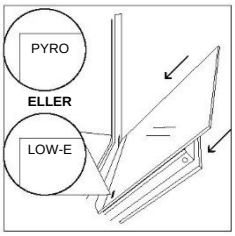
4. **ADVARSEL:** Det ytre glasset er ikke avtakbart.



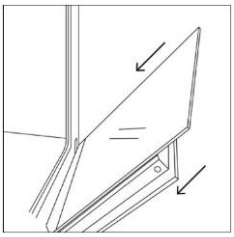
5. Rengjør glasset med en myk klut og egnede rengjøringsmidler.



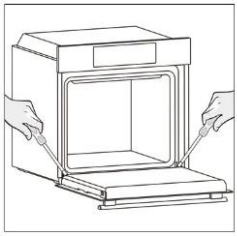
6. Sett inn glasspanelene, og pass på at "Low-E"-etiketten er riktig lesbar og plassert på nedre venstre side av døren, nær venstre hengsel. På denne måten vil den trykte etiketten på det første glasset forbli på innsiden av døren.

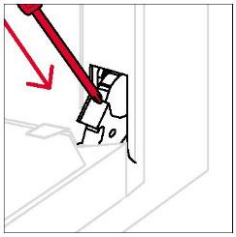


7. Sett på igjen det øvre glassdørdekselet ved å skyve det innover til du hører et klikk fra de to sideknappene.



8. Deretter setter du døren tilbake til 90° og roterer hengsellåsetappene innover mot innsiden av ovnen.



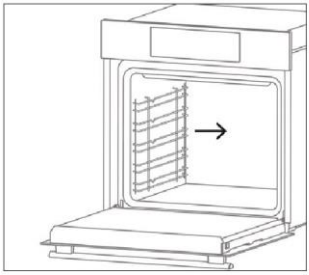


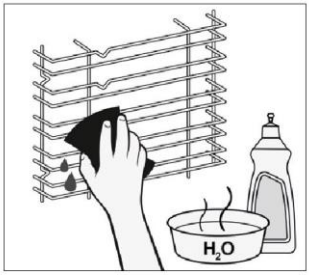
6.3. RENGJØRING AV TILBEHØR

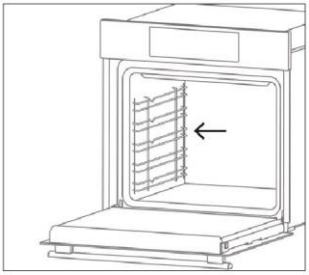
Sørg for at du rengjør tilbehøret grundig etter hver bruk og tørk det med et håndkle. For vedvarende rester bør du vurdere å bløtlegge tilbehøret i en blanding av vann og såpe i ca. 30 minutter før du vasker det på nytt.

RENGJØRING AV SIDESTAVER:

- **6 nivåer modell**
  1. Fjern sidestativene ved å trekke dem i pilenes retning.
  2. For å rengjøre sidestativene, sett dem enten i oppvaskmaskinen eller bruk en våt svamp, og sørg for at de tørkes etterpå.
  3. Etter rengjøringsprosessen, installer trådstativene i omvendt rekkefølge.







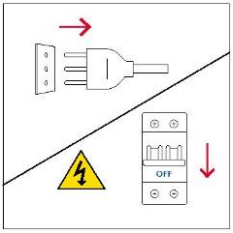
6.4. VEDLIKEHOLD

UTSKIFTNING AV KOMPONENTER

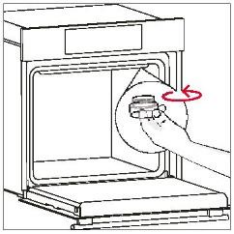
Bytte pære på toppen:

1. Koble ovnen fra nettstrømforsyningen.
2. Løsne glassdekselet, demonter lampen og skift ut med en ny lyspære av samme type.
3. Når den defekte lyspæren er skiftet, setter du på glassdekselet.

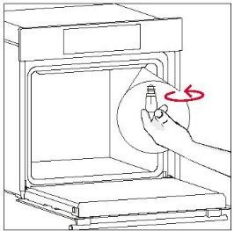
Trinn 1



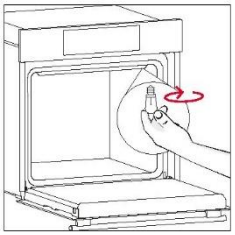
Trinn 2



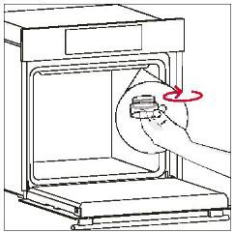
Trinn 3



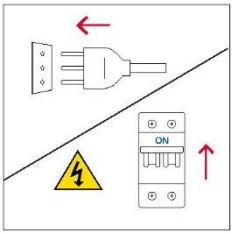
Trinn 4



Trinn 5



Trinn 6

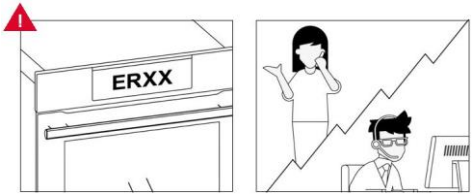


Dette produktet inneholder én eller flere lyskilder av energieffektivitetsklasse G (lampe)

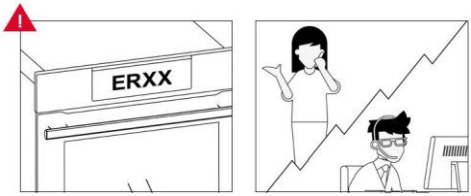
7.FEILSØKING

Hvis det oppstår en feil under bruk av ovnen, vil displayet vise koden "ER" etterfulgt av to sifre, som identifiserer feilen. Fortsett med å slå av ovnen og koble den fra, vent i noen minutter, og koble den deretter til igjen.
Hvis feilen forsvinner, kan du fortsette å bruke ovnen. Hvis den ikke gjør det, ring kundeservice og kommuniser koden (ERXX) du ser på skjermen.

Feil



Røyk



8.MILJØVERN OG KASSERING

8.1. KASSERING AV APPARAT

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU for elektriske og elektroniske apparater (WEEE). WEEE inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes).



Det er viktig at WEEE-behandlingen tar hånd om spesifikke behandlinger for å fjerne og kassere forurensningene korrekt og gjenvinne alt materialet.

Enkeltpersoner kan spille en viktig rolle i å sikre at WEEE ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- WEEE skal ikke behandles som husholdningsavfall;
- WEEE skal bringes til dedikerte innsamlingsområder som administreres av byrådet eller et registrert selskap.

I mange land kan boligsinnsamlinger være tilgjengelige for store WEEE-produkter. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis. Så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som den kjøpte enheten.

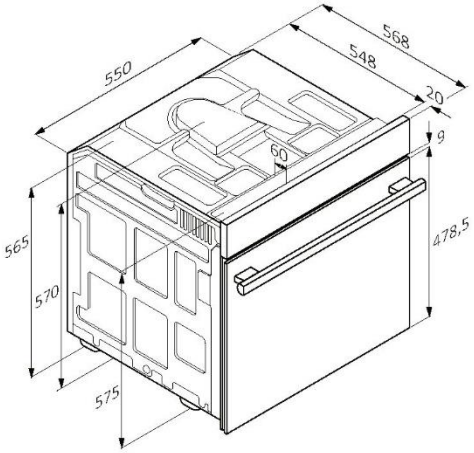
8.2. SPARE OG RESPEKTERE MILJØET

Hvis det er mulig, må du unngå forvarming av ovnen og alltid prøve å fylle den.

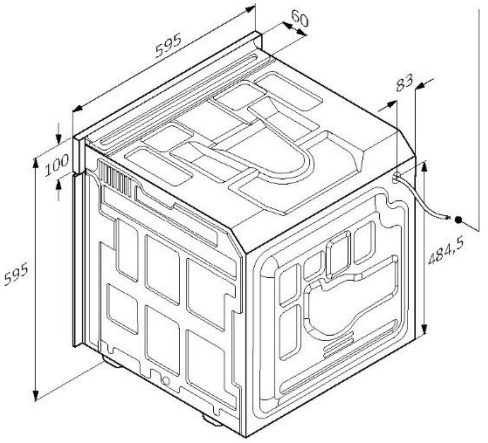
Åpne ovnsdøren så hyppig som mulig, fordi varmen fra hulromsdispenserne slipper ut hver gang den åpnes. For en betydelig energisparing kan du slå av ovnen mellom 5 og 10 minutter før den planlagte slutten på matlagingstiden, og bruke resten av varmen som ovnen fortsetter å generere.

Hold tetningene rene og i god stand for å unngå at varme slipper ut utenfor hulrommet. Hvis du har en elektrisk kontrakt med timetariff, gjør “forsinket matlaging”-programmet det enklere å spare energi, og flytter matlagingsprosessen til å begynne på den reduserte tarifftiden.

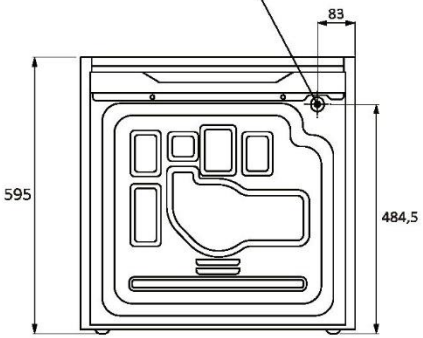
9.INSTALLASJON

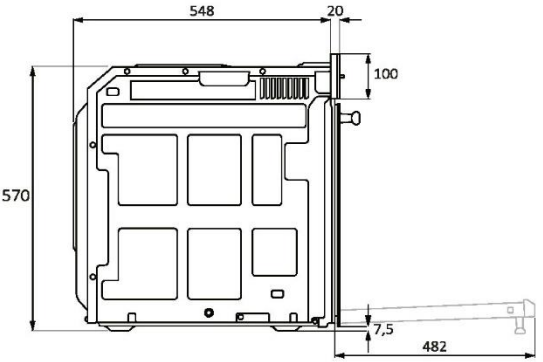


strømledning 1100

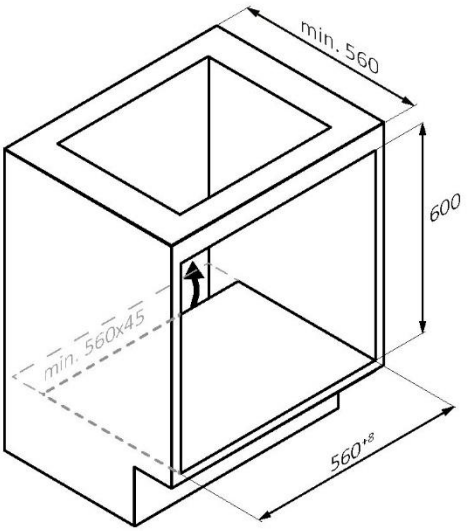


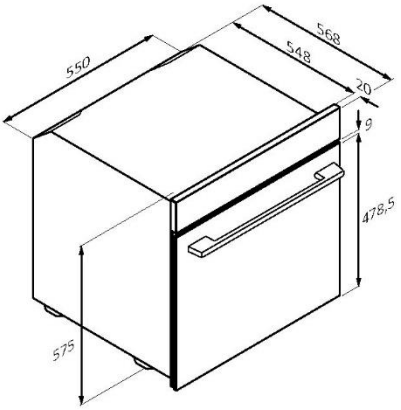
strømledning 1100

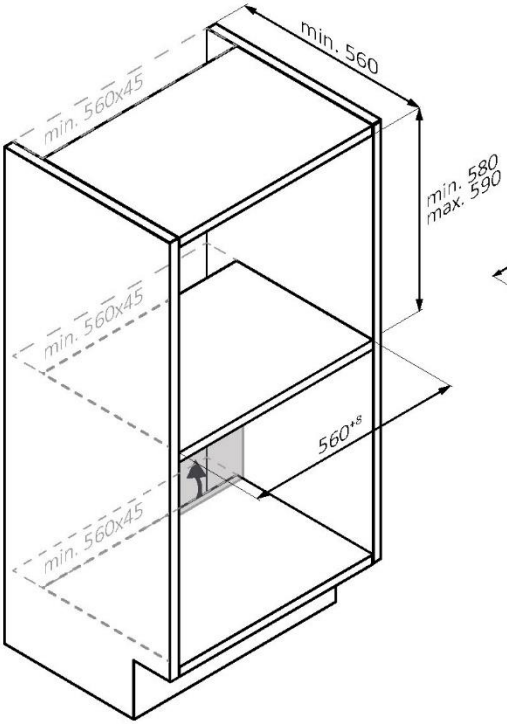


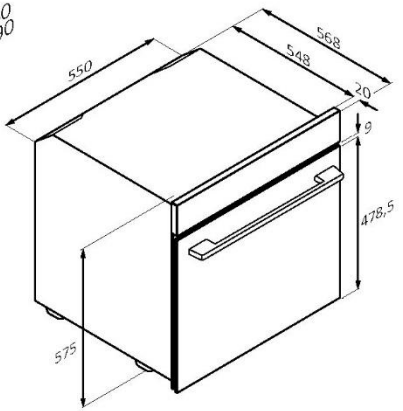


mm

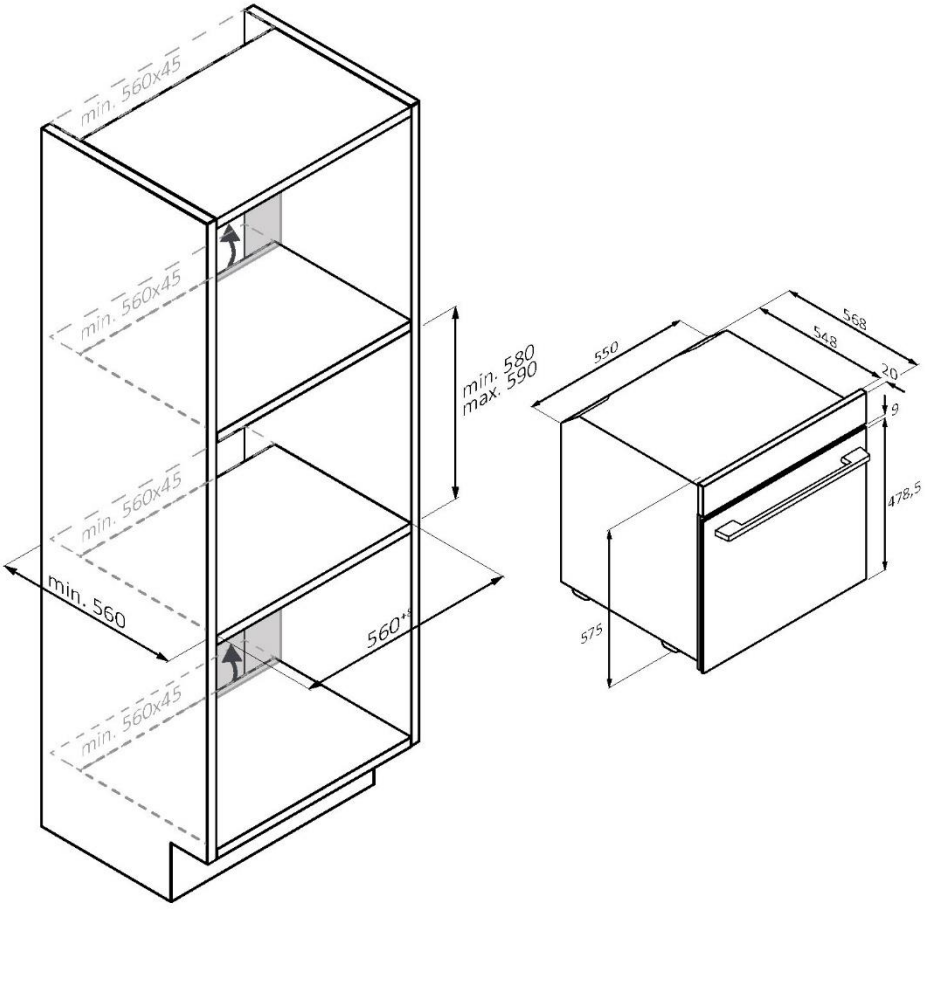

min. 560
600
min. 560x45
560+8


550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

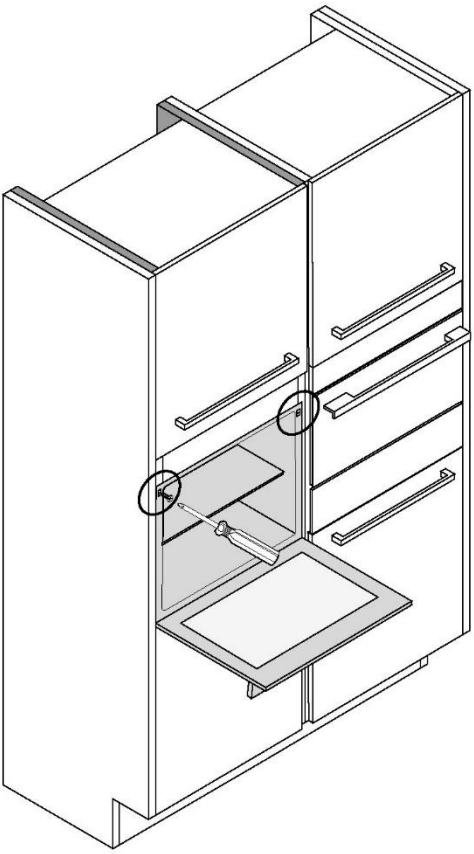
mm

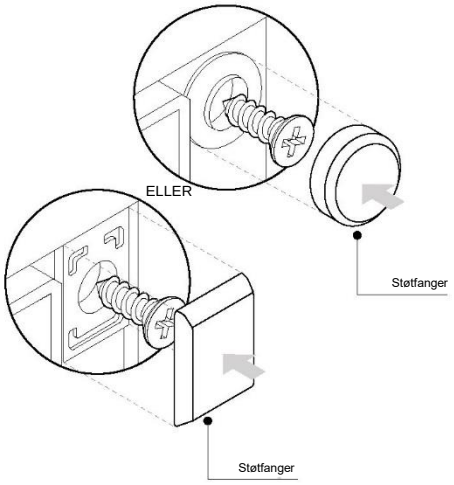


*

NO Hvis møblet er dekket med en bunn på baksiden, sørg for en åpning for strømforsyningskabelen.

mm





mm

VÄLKOMMEN

Tack för att du valde vår produkt. För att garantera din säkerhet och bästa resultat, läs denna bruksanvisning noggrant, inklusive säkerhetsanvisningarna och spara den för framtida behov.

Innan du installerar ugnen**,** notera serienumret. Detta behövs om ugnen ska repareras. Kontrollera om det finns några transportskador och kontakta en tekniker om du är osäker innan du använder den. Håll förpackningsmaterialet borta från barn.

OBS! Observera att ugnens funktioner och tillbehör kan variera beroende på vilken modell du har köpt.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION

2. PRODUKTINTRODUKTION

2.1. Översikt över produkten

2.2. Tillbehör

2.3. Kontrollpanel

3. INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN

3.1. Information om start

3.2. Första användningen

3.3. Första rengöring

4. DRIFT AV PRODUKTEN

4.1. Hur produkten fungerar

4.2. Tillagningsfunktioner

4.2.1. Standardfunktioner

5. RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

5.1. Tabell allmän matlagning

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

6.1. Allmänna rekommendationer

6.2. Rengöring av ugnen

6.2.1. Ugnens insida: rengöringsfunktioner

6.2.2. Ugnens utsida: borttagning och rengöring av glasluckan

6.3. Rengöring av tillbehör

6.4. Underhåll

7. FELSÖKNING

8. MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE

9. INSTALLATION

1.SÄKERHETSINFORMATION

ALLMÄNNA VARNINGAR

- Använd inte ånga (ångtvätt) för rengöring.
- Apparaten blir varm under användning. Var uppmärksam så att du inte rör heta delar inuti ugnen.

Använd i enlighet med vidkommande användning

- Ugnen ska endast användas för avsett ändamål, det vill säga för tillagning av mat: all annan användning (som t.ex. värmekälla) är olämplig och kan innebära fara. Tillverkaren hålls inte ansvarig för skador till följd av felaktig, ej korrekt eller oansvarig användning.

Restriktioner för användning

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Användning av denna apparat är inte tillåten för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person med ansvar för deras säkerhet.

  Barn ska alltid övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- ⚠ **VARNING:** apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen. Barn under åtta år ska hållas på avstånd om de inte är under kontinuerlig uppsikt.
- ⚠ **VARNING:** Tillgängliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

INSTALLATIONSVARNINGAR

- Ugnen kan placeras högt upp i en pelare eller under en bänkskiva.
  Innan du fixerar ugnen, säkerställ att det finns en god ventilation i ugnsutrymmet som möjliggör att frisk luft kan cirkulera för nedkylning och som skydd av de inre delarna. Gör de öppningar som anges i illustrationerna beroende på typ av montering. Fäst alltid ugnen i möbeln med de skruvar som medföljer apparaten.
- Ingen ytterligare drift/inställning krävs för att använda apparaten vid märkfrekvensen.
- För att undvika överhettning ska apparaten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- Under installationen ska ugnen kopplas bort från elnätet.
- Om tillverkaren behöver assistans för att åtgärda fel som beror på felaktig installation täcks detta inte av garantin. Installationsanvisningarna för professionellt kvalificerad personal måste följas.
- Felaktig installation kan orsaka personskada, skador av djur eller tillhörigheter. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för sådan skada.
- Installationen måste utföras av en kvalificerad tekniker som måste känna till och följa de lagar som gäller i installationslandet och tillverkarens anvisningar.
- Kontrollera alltid att apparaten inte är skadad när du har öppnat förpackningen, kontakta kundtjänst innan du installerar apparaten och anslut den inte till strömförsörjningen.
- Ta bort emballaget innan du använder apparaten.
- Använd inte ugnsluckans handtag för att lyfta och flytta ugnen under installationen.
- Installationsmöblerna och de intilliggande möblerna måste tåla temperaturer på 95 °C.
- Vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen för att undvika skärskador.

- Installera inte produkten i miljöer som utsätts för atmosfärisk påverkan.
- Denna apparat är konstruerad för att användas på lägre höjd än 2 000 m.
- För att ta bort skyddsfilmer och klistermärken på ugnens framsida före första användning.

ELEKTRISKA VARNINGAR

- Ska uttaget vara lämpligt för den belastning som anges på etiketten och måste ha jordkontakt ansluten och i drift. Jordledaren har en gulgrön färg. Operationen bör utföras av en kvalificerad elektriker.

  Anslutningen till strömkällan kan göras med stickpropp eller via fasta ledningar. Placera en allpolig brytare, med kontaktseparation som uppfyller kraven för överspänningskategori III, mellan apparaten och strömkällan som klarar den maximala anslutna belastningen och som är i linje med gällande lagstiftning. Vid inkompatibilitet mellan uttaget och apparatens kontakt, be en kvalificerad elektriker att byta ut uttaget till ett lämpligt uttag. Stickkontakten och uttaget måste överensstämma med gällande normer i landet där den ska installeras.

  Den gulgröna jordkabeln ska inte avbrytas av brytaren. Uttaget eller den allpoliga brytaren som används för anslutningen ska vara lätt att komma åt när apparaten är installerad.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- För eventuella reparationer, kontakta endast kundtjänstavdelningen och begär användning av originalreservdelar.
- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- ⚠ **VARNING:** för att undvika elektriska stötar ska apparaten vara avstängd innan lampan byt ut.
- Ugnen måste vara avstängd innan de avtagbara delarna tas ut. Efter rengöring, sätt tillbaka delarna enligt instruktionerna.

- Användning av elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande regler följs:
  - dra inte i strömkabeln för att koppla bort apparaten från strömkällan;
  - vidrör inte apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
  - i allmänhet rekommenderas inte användning av adaptrar, flervägsuttag och förlängningskablar;
  - vid funktionsfel och/eller dålig drift ska apparaten stängas av och inte manipuleras.
- **ANMÄRKNING:** Ugnen kan behöva underhållsarbete, så det är bra att ha ett annat vägguttag tillgängligt som ugnen kan anslutas till om den tas bort från det utrymme där den är installerad.
- Reparation, installation och underhåll som inte utförs korrekt kan medföra allvarlig fara för användaren.
- Tillverkaren frånsäger sig härmed allt ansvar för direkta eller indirekta skador som orsakats av felaktig installation, underhåll eller reparation. Tillverkaren ansvarar inte heller för skador som orsakas av frånvaro eller avbrott i jordningssystemet (t.ex. elektriska stötar).
- **FÖRSIKTIGHET:**för att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.
- Apparaten är inte konstruerad för att aktiveras av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

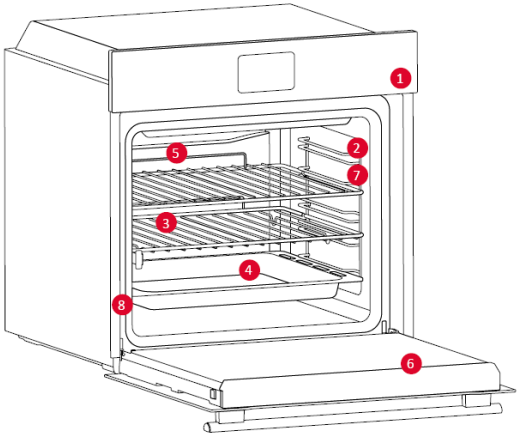
ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

- I droppplåten samlas rester som droppar under matlagningen.
- När du placerar Airfry-plåten på sidostativen ska du se till att den kortare delen av sidan (mellan stoppet och den yttersta delen) är riktad in mot ugnen. Om gallret har en dekorativ metallstång ska den placeras på utsidan av ugnen så att varumärkeslogotypen syns och kan läsas. För korrekt placering kan du se bilden i avsnittet Tillbehör i denna bruksanvisning.

- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. Detta kan repa ytan och göra så att glaset spricker.
- Använd endast den köttermometer som rekommenderas för denna ugn.
- Det kan bildas fukt inuti ugnen eller på glasluckan vid tillagning. Detta är normalt. För att minska denna effekt ska du vänta 10–15 minuter efter att du slagit på strömmen innan du sätter in mat i ugnen. Kondensationen försvinner när ugnen når tillagningspunkten.
- Tillaga grönsakerna i en behållare med lock istället för i ett öppet fat.
- Mat som lagats mer än 15/20 minuter ska inte lämnas i ugnen.
- Ett långvarigt strömavbrott under en pågående matlagningsfas kan leda till felfunktion av monitorn. Kontakta i så fall kundservice.
- ⚠ **VARNING:** Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- ⚠ **VARNING:** Ta aldrig bort ugnsluckans packning.
- ⚠ **FÖRSIKTIGHET:** Fyll inte ugnsbotten med vatten under matlagning eller när ugnen är varm.
- För en korrekt användning av ugnen ska maten inte placeras direkt på gallren eller ugnsplåtarna. Använd ugnspapper och/eller särskilda behållare.
- Tvätta alla tillbehör före första användningen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel.

2.PRODUKTINTRODUKTION

2.1. ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN

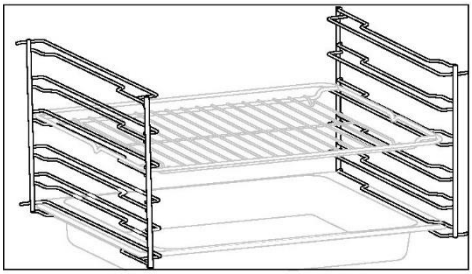


1. Kontrollpanel
2. Gallerpositioner (sidogaller om sådana ingår)
3. Metallgaller
4. Plåt
5. Fläktkåpa
6. Ugnslucka
7. Sidogaller (endast för vissa modeller)
8. Serienummer och QR-kod

Skriv ditt serienummer här för framtida referens.

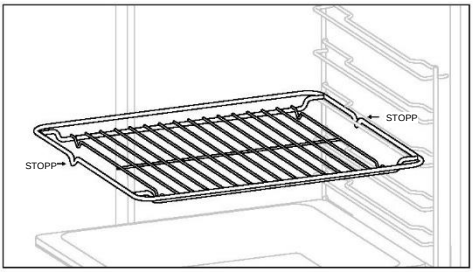
2.2. TILLBEHÖR

Sidogaller (om det finns sådana*)



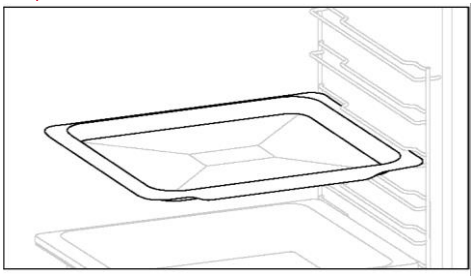
Sidostativ finns på båda sidorna i ugnen och är till för att placera bakplåtar och galler under tillagningen.

Metallgaller



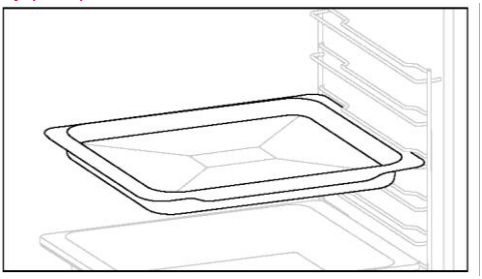
Ett metallgaller i en ugn är en löstagbar, justerbar hylla som stöder köksredskap, säkerställer jämn tillagning och gör rengöringen enkel. Det används för att placera formar och fat på olika falshöjder baserat på tillagningsbehoven.

Bakplåt



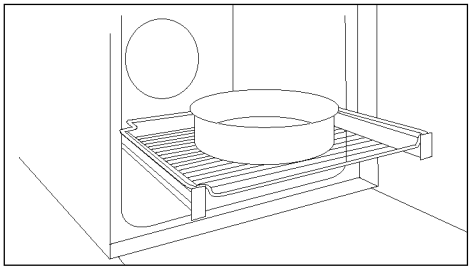
En bakplåt är idealisk för att få en jämn bryning i botten. Bakplåtens grunda, platta design gör den perfekt för kakor och bakverk. Den kan även användas som en droppplåt om den placeras under ett galler för att förhindra dropp och kladd i ugnen.

Djup bakplåt



Den djupare bakplåten är idealisk för tillagningar med extra väska eller lager, såsom kassler eller stekar. Plåtens djup är särskilt utformat för att säkerställa önskad konsistens på maten som tillagas i den.

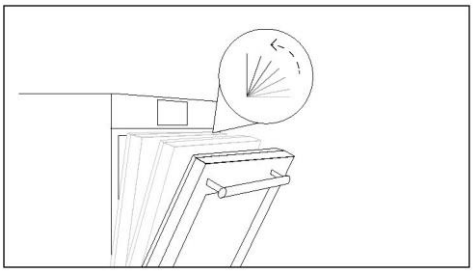
Teleskopiska skenor



Teleskopiska ugnsskenor är hyllor som kan förlängas. Det gör det lättare att placera eller ta bort föremål, utan att behöva nå djupt in i en varm ugn. De förbättrar säkerheten, stabiliteten och kan justeras i olika nivålägen.

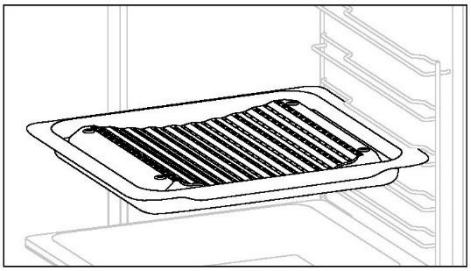
Gångjärn för mjuk stängning/öppning

(om det finns sådana*)



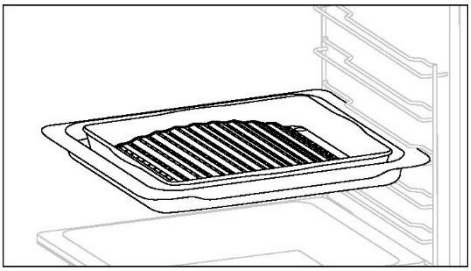
Gångjärnen för mjuk öppning och stängning säkerställer smidig rörelse och förhindrar hårda stängningar.

Dual-plåt – Ångläge (om det finns sådan*)



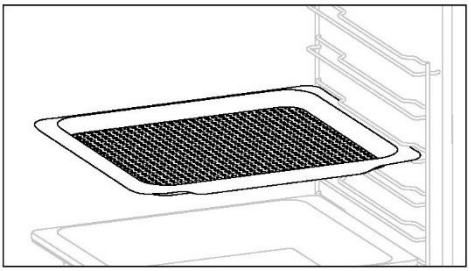
Den konkava formen möjliggör en korrekt cirkulation av fukt som genereras vid tillagningen. På så sätt behålls hög luftfuktighet. Beroende på mängden vatten som hälls i plåten erhålls en torrare eller mer ”våt” tillagning.

Dual-plåt – BBQ-läge (om det finns sådan*)



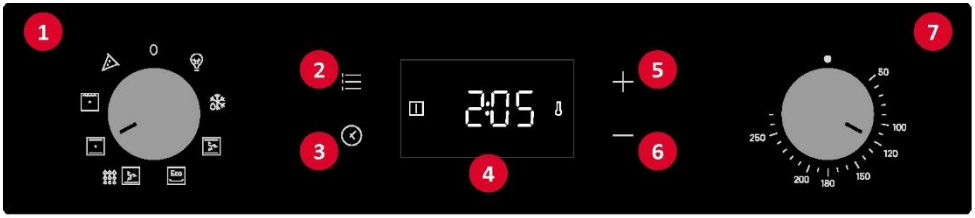
Den konvexa formen lämpar sig för grillning i ugn vid hög temperatur (220°) Det ger ett perfekt grillresultat med lite rök tack vare att fettet dräneras i botten av plåten. Utmärkt för hemmagrillning.

Airfry-plåt (om det finns sådan*)



Airfry-plåten ser till att varm luft når maten jämnt och tredimensionellt, vilket ger en krispigare utsida och mörare insida. Som tillval kan en bakplåt placeras vid N1 för att samla upp juice eller brödrester.

2.3. KONTROLLPANEL



Funktioner och funktionernas placering kan ändras beroende på modell.

1. Vred för ugnsfunktion
2. Huvudmeny
3. Timer
4. LED-display
5. Plusknapp (+)
6. Minusknapp (-)
7. Temperaturvred

HUVUDFUNKTIONER

Displayen har tre huvudfunktioner:

Symbol	Funktion	Beskrivning
	Huvudmeny	Tryck en gång för att aktivera barnlåset, två gånger för att komma till tid på dagen, tre gånger för larmvolym och fyra gånger för att justera ljusstyrkan.
	Timer-meny	Tryck en gång för tillagningstid, två gånger för minutvisare
+ −	**+/-**	Tryck på dessa knappar för att öka/minska värdena eller för att aktivera/inaktivera en funktion i justeringslägena. Håll + intryckt i 5 sek för att aktivera dagens tid i displayen.

3.INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖRSTA GÅNGEN

3.1. INFORMATION OM START

När du sätter på ugnen för första gången kanske du märker lite rök. Oroa dig inte, vänta bara tills röken försvinner innan du använder ugnen.

Hur belysningen fungerar

Ugnsutrymmet är upplyst av en eller flera glödlampor som vanligtvis aktiveras varje gång en matlagningsfunktion påbörjas.

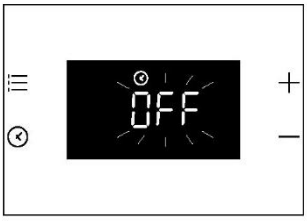
Hur kylfläkten fungerar

Kylfläkten avleder värmen och förhindrar att ugnen och dess omgivning blir för varma, samt skyddar köksutrustningen från effekterna av höga temperaturer. Den arbetar under och efter tillagningscykeln i förhållande till ugnens innertemperatur.
När kylfläkten är i drift hörs vanligtvis ett svagt brummande eller surrande ljud. Du kan också märka ett varmt luftflöde som kommer från springan mellan ugnsluckan och kontrollpanelen.

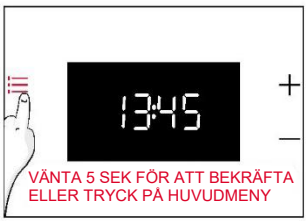
3.2. FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

När apparaten slås på för första gången är det första steget att ställa in tid på dygnet.

STÄLLA IN TID: Displayen kommer att visa ”AV”. Tryck på ”+” för att justera den aktuella timmen. Vänta 5 sekunder för bekräftelse.

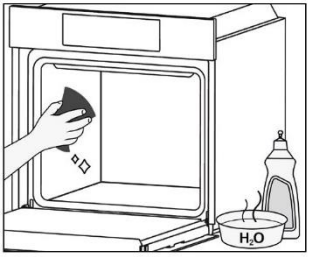


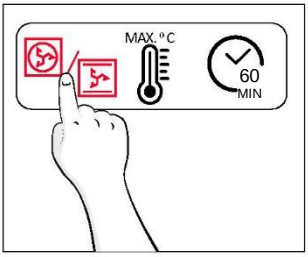


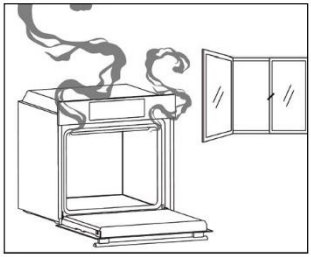


3.3. FÖRSTA RENGÖRING

Rengör ugnen innan den används för första gången. Torka av utvändiga ytor med en fuktig mjuk trasa. Tvätta alla tillbehör och torka inuti ugnen med en lösning bestående av varmt vatten och diskmedel. Ställ in den tomma ugnen på maxtemperatur och låt stå på i cirka 1 timme, vilket tar bort eventuell kvarvarande "ny lukt".





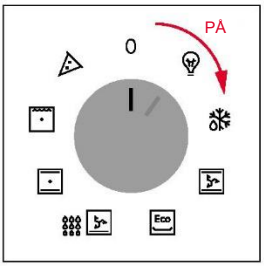


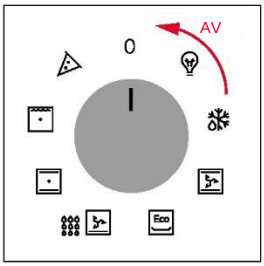
4.DRIFT AV PRODUKTEN

4.1. HUR PRODUKTEN FUNGERAR

SÄTTA PÅ/STÄNGA AV UGNEN

För att sätta PÅ ugnen, vrid funktionsvredet (medurs/moturs) och välj ett program. För att stänga AV den, vrid funktionsvredet till läge "0".

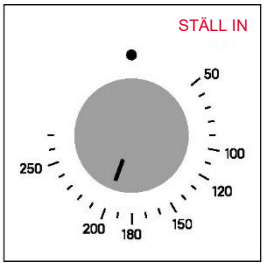




STÄLLA IN TILLAGNINGSPROGRAM

Vrid på funktionsvredet för att välja önskat program och vrid på temperaturväljaren för att ställa in temperaturen.





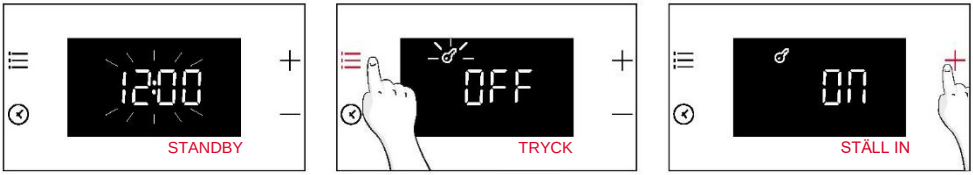
HUVUDMENY

Öppna huvudmenyn genom att trycka på ☰. För att navigera tryck på ☰ så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:

BARNLÅS

Med denna funktion kan du låsa skärmen för att förhindra oönskad användning av barn.
För att aktivera skärmlåset, tryck på ”Huvudmeny” en gång och tryck sedan på ”+” för att bekräfta funktionen.
För att avaktivera låset, tryck på ”Huvudmeny” och sedan på ”-”.

Aktivera



Inaktivera



INSTÄLLNING AV KLOCKA

Tillåter att ändra tiden på dygnet.
Tryck på ☰ för att öppna Huvudmenyn. Tryck på ☰ så många gånger (x2) som krävs för att välja ”Tid på dygnet”.
Använd sedan ”+/-” för att reglera värdet. För att bekräfta vänta 5 sek eller tryck en gång på Huvudmeny ☰.



OBS: ugnen är standardinställd på ”24h”-läge. För att växla till ”12h”-läge håll in ”+” i 5 sekunder i standby. Gör samma sak för att växla tillbaka till ”24h”-läge.

LARMVOLYM

Tillåter att ändra volymen på varningstonen.
Tryck på ☰ för att öppna Huvudmenyn. Tryck så många gånger (x3) som du behöver för att välja ”Larmvolym”. På displayen visas ”b-01”. Siffrorna representerar nivån på ljudintensiteten, som kan redigeras med ”+/-”. För att bekräfta vänta 5 sekunder eller tryck på meny ☰ en gång.

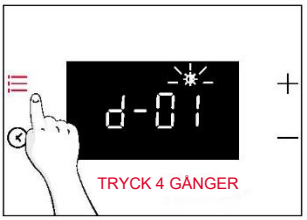






DISPLAYENS LJUSSTYRKA

Tillåter att ändra ljusstyrkan för ugnens display.
Tryck på ☰ för att öppna Huvudmenyn. Tryck så många gånger (x4) som du behöver för att välja ”Displayens ljusstyrka”. På displayen visas ”d-01”. Siffrorna representerar nivån på ljusstyrkan och går att redigera med ”+/-”. För att bekräfta vänta 5 sekunder eller tryck på meny ☰ en gång.







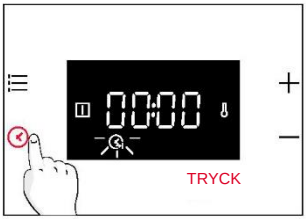
TIMER-MENY

Öppna Timer-menyn genom att trycka på . För att navigera tryck på så många gånger som behövs för att komma till följande inställningar:

TILLAGNINGSTID

Gör det möjligt att i förväg ställa in den tillagningstid som krävs för valt recept.

AKTIVERING: tryck på för att komma in i Timer-menyn. Använd sedan ”+/-” för att reglera värdet. För att bekräfta vänta 5 sekunder eller tryck på ”Timer-meny”.







Nedräkningen startar när timern är inställd. Under tillagningsfasen är det möjligt att ändra varaktighetsvärdet genom att gå in i läget ”Tillagningstid” och använda ”+/-”. När tiden har löpt ut visar displayen ”Slut”.

För att stoppa tillagningstiden, håll ned knappen Timer i 3 sekunder eller återställ timervärdet med ”-”.

När tillagningen är klar:

1. ”Slut” visas på displayen, en varningssignal hörs i 30 sek om den inte avbryts.
2. Tryck på knappen ”Timer” för att avbryta varningstonen. ”Slut” upphör att visas på displayen och aktuell tid på dagen visas istället.

VARNING: Ugnen är nu i manuellt läge, ugnsfunktionen och termostatkommutatorn bör också stängas av, om inte kommer ugnen att fortsätta värma.

ANMÄRKNING: Varningssignalen tystnar om du trycker på någon annan knapp än Timer , ”Slut” visas fortfarande på displayen och ugnen är fortfarande ur funktion.

MINUTVISARE

Tillåter att använda ugnen som väckarklocka.

AKTIVERING: tryck på för att komma in i Timer-menyn. Tryck på så många gånger det krävs (x2) för att välja funktionen ”Minutvisare”. Använd sedan ”+/-” för att reglera värdet. För att bekräfta vänta 5 sekunder eller tryck på ”Timer-meny”.







När nedräkningen är klar:

1. Larmikonen blinkar på displayen och en ljudsignal hörs i 30 sekunder om den inte avbryts.
2. Tryck på valfri knapp för att avbryta larmsignalen. Aktuell tid på dygnet kommer att visas på displayen. Ugnen fortsätter att fungera tills vänster vred vrids till 0-läget.

För att stoppa minuträknaren, håll in knappen Timer i 3 sekunder eller återställ värdet med ”-”.

STATUSINDIKERING FÖR UGNSKOMMUTATOR

Väljare för matlagningsfunktion:

När ugnens funktionsväljare vrids till något av lägena ”PÅ” visas ikonen (Cooking Function ON) på displayen.

Temperaturväljare:

När ugnstemperaturen är lägre än den inställda temperaturen visas ikonen (Thermostat ON) på displayen.

4.2. TILLAGNINGSFUNKTIONER

4.2.1. STANDARDFUNKTIONER

ANMÄRKNING: för funktioner som kräver förvärmning, se till att alla tillbehör tas bort under denna fas. Följ anvisningarna i tabellen nedan för vad som gäller vid förvärmning.
”JA” betyder att förvärmning krävs; ”NEJ” betyder att förvärmning inte föreslås och maten måste sättas in med kall ugn.

Symbol	Funktion	Rekommenderad falsposition	Förvärma	Förslag
	Avfrostning		NEJ	Fläkten cirkulerar rumstempererad luft runt den frysta maten så att den tinas långsamt utan att proteininnehållet i maten förändras.
	***Flernivå	N3/N4 för en nivå N2+N5 för dubbel nivå N2+N4+N6 för trippelnivå	JA	PASSAR FÖR: kakor, kex och pizzor på en eller flera nivåer. Perfekt för att laga olika maträtter.
	***Med fläkt	N2/N3/N4	JA	PASSAR FÖR: hel kyckling, kycklingbitar, grönsaker och bakverk på en nivå med hjälp av kombinationen fläkt med övre och nedre värmeelement.
	*ECO	N3/N4	NEJ	PASSAR FÖR: tillagning av kycklingbitar, hela köttbitar, fisk eller gratäng. Skjut in droppplåten under gallret för samling av spill. Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått. Med denna funktion sparar du energi under tillagningen och maten förblir saftig och mör. OBS! När önskad temperatur har ställts in bör temperaturjusteringen inte sänkas i denna funktion förrän förvärmningen är klar.
	Undervärme+fläkt	N3/N4	NEJ	PASSAR FÖR: tårtor, quiche och tunna pizzor med fläkt och lägre värme. den bidrar till att tillaga den övre delen med indirekt utstrålad värme.
	*Konventionell	N2/N3	JA	PASSAR FÖR: kakor, bröd, kex, pajer på en fals med både över- och undervärme.
	**Supergrill	N6 för mindre tjocka bitar N4 för tjockare bitar	NEJ	PASSAR FÖR: stora mängder korv, biffar och rostat bröd. Hela området under grillelementet blir varmt. Luckan ska vara stängd. Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (vid behov).
	Pizza	N2/N3	JA	PASSAR FÖR: alla typer av pizzor med eller utan förvärmning av ugnen.

*Testad i enlighet med standarden SS-EN 60350-1 för deklaration av energiförbrukning och energiklass.

**Luckan ska vara stängd.

(***) Beroende på ugnsmodell.

5.RIKTLINJER FÖR MATLAGNING

5.1. TABELL ALLMÄN MATLAGNING

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid efter förvärmning * (min)
Söta bakverk	Små kakor / muffins	1	Konventionell	170 °C	Y	Djup bakplåt	N3	20-30
			Flernivå	155 °C			N4	30-40
			Med fläkt	140 °C			N4	25-35
		2	Flernivå	150 °C		Djupare plåtar + bakplåtar	N2+N5	35-45
		3	Flernivå	145 °C		Djupare plåtar + plåtar + bakplåtar	N2+N4+N6	40-50
	Sockerkakor (26 cm Ø)	1	Konventionell	160 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	30-40
			Flernivå	160 °C			N3	30-40
			Med fläkt	150 °C			N2	20-30
		2	Flernivå	150 °C		Metallgaller + Kakform	N1+N4	40-50
	Kex/ mördegskakor	1	Konventionell	150 °C	Y	Djup bakplåt	N3	30-40
			Flernivå	150 °C			N3	25-35
			Med fläkt	130 °C			N4	15-25
		2	Flernivå	140 °C		Djupare plåtar + bakplåtar	N2+N5	50-60
	Choquettes	1	Konventionell	190 °C	Y	Djup bakplåt	N3	25-35
		2	Flernivå	170 °C		Djup bakplåt	N2+N5	35-45
	Yorkshire pudding	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N3	20-30
	Maränger	1	Flernivå	90 °C	Y	Djup bakplåt	N4	80-100
	Makron	1	Konventionell	150 °C	Y	Djup bakplåt	N3	15-20
	Äppelpaj	1	Konventionell	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	70-80
		1	Med fläkt	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	50-70
	Tarte tatin	1	Konventionell	170 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N4	60-70
	Tårtor	2	Undervärme+ fläkt	180 °C	N	Metallgaller + Kakform	N3	30-40
	Chokladsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt + formar	N3	10-15
	Cheesecake	1	Konventionell	150 °C	Y	Metallgaller + Kakform	N2	50-65
	Frysta croissanter	1	Konventionell	180 °C	Y	Djup bakplåt	N3	20-25
		2	Flernivå	180 °C		Djup bakplåt	N2+N5	25-35
		3	Flernivå	160 °C		Djup bakplåt	N2+N4+N6	30-40
	Strudel, fryst	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N3	30-45

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid efter förvärmning * (min)
Bröd och tunnbröd	Rostbröd	1	Supergrill	max	N	Metallgaller	N6	8-10
	Focaccia	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N3	25-35
	Bröd, hela	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N3	30-50
Salta pajer och grytor	Salta bakverk / pajer (26 cm Ø)	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + Pajform	N1 eller N2	30-50
		2	Flernivå	180 °C		Metallgaller + Pajform	N1+N4	50-70
	Ostsufflé	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N3	20-30
	Lasagne, färsk	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	30-45
	Lasagne, fryst	1	Konventionell	180 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	35-50
	Cannelloni, färska	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + ugnsfast form	N3	35-50
	Ugnsbakad pasta	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller + ugnsfast form	N4	25-35
Pizza	Pizza, färsk (plåt)	1	Konventionell	230 °C	Y	Djup bakplåt	N2 eller N3	15-25
	Pizza, färsk (plåt)	1	Pizza	230 °C	N	Djup bakplåt	N2 eller N3	25-35
		2	Flernivå	180 °C	Y	Djupare plåtar + Bakplåtar	N2+N5	30-40
	Pizza, färsk (rund)	1	Konventionell	max	Y	Bakplåt	N2 eller N3	8-15
	Pizza, färsk (rund)	1	Pizza	max	N	Bakplåt	N2 eller N3	10-25
		2	Flernivå	180 °C	Y	Djupare plåtar + Bakplåtar	N2+N5	30-40
	Pizza, fryst (tunn skorpa)	1	Pizza	220 °C	Y	Metallgaller	N3	10-15
		2	Flernivå	200 °C	Y	Metallgaller	N2+N5	15-20
		3	Flernivå	180 °C		Metallgaller	N2+N4+N6	15-25
Kött och fågel	Hel grillad kyckling** (1-1,5 kg)	1	ECO	220 °C	N	Metallgaller placera den djupare plåten på N1	N3	50-70
		1	Med fläkt	200 °C	Y	Djup bakplåt	N2	45-60
	Kycklinglår	1	ECO	220 °C	N	Metallgaller placera den djupare plåten på N1	N4	30-50
		1	Med fläkt	190 °C	Y	Djup bakplåt	N3	30-50
	Stekt anka**	1	ECO	220 °C	N	Metallgaller placera den djupare plåten på N1	N3	50-70

Kategori	Recept	Antal nivåer	Tillagnings-program	T°C	Förvärma	Matlagnings-tillbehör	Falsposition	Tillagningstid efter förvärmning * (min)
Kött och fågel	Stekt kalkon**	1	ECO	220 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	50-70
		1	Med fläkt	200 °C	Y	Djup bakplåt	N2	45-60
	Revbensspjäll (1 000-1 200 g)	1	Konventionell	200 °C	Y	Metallgaller + Ugnsfast form	N3	80-100
	Korvar**	1	Supergrill	230 °C	N	Metallgaller placera den djupare plåten på N1	N4	30-40
	Rostbiff (500 g)	1	Konventionell	220 °C	Y	Bakplåt	N3	20-40
	Köttfärslimpa (1 000-1 500 g)	1	Konventionell	180 °C	Y	Bakplåt	N3	40-50
	Ugnsstekt kyckling med potatis	1	ECO	220 °C	N	Djup bakplåt	N4	55-75
		1	Med fläkt	200 °C	Y	Djup bakplåt	N2 eller N3	50-60
Fisk och skaldjur	Grillade skaldjur	1	Supergrill	220 °C	N	Metallgaller	N4	15-30
	Frysta fiskpinnar	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N3	20-25
	Fiskfilé	1	Konventionell	170 °C	Y	Djup bakplåt	N3	10-25
	Ugnsbakad fisk	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller placera bakplåten på N1	N4	20-30
Grönsaker	Grönsaksgratäng	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N4	25-35
	Frysta pommes frites (300-500 g)	1	Flernivå	200 °C	Y	Djup bakplåt	N4	25-35
	Potatisgratäng	1	ECO	200 °C	N	Metallgaller + Ugnsfast form	N4	25-35
	Rostad potatis	1	Konventionell	200 °C	Y	Djup bakplåt	N4	50-60
		1	Med fläkt	180 °C	Y	Djup bakplåt	N4	20-30
Komplett meny	Kycklingbitar + äppelpaj + bakad pasta	3	Flernivå	180 °C	N	Djup plåt+ (metallgaller + kakform) + (metallgaller + ugnsfast form)	N1+N3+N5	50-60 45-55 35-45

Tillagningstider kan variera beroende på konsumentens recept och ingredienser.
*Om förvärmning krävs
** Vänd på maten när halva tillagningstiden har gått.
*** Beror på ugnsmodell

ANMÄRKNING: För tillagning av kakor, pajer och andra recept som kräver en form eller tillagning på 2 nivåer: placera den övre plåten på vänster sida och den nedre plåten på höger sida.

6.SKÖTSEL OCH RENGÖRING

6.1. ALLMÄNNA REKOMMENDATIONER

Regelbunden rengöring kan förlänga din ugns livslängd. Vänta tills ugnen svalnat innan du utför manuell rengöring

- Om man utför en minimal rengöring efter varje användning av ugnen hålls den alltid i gott skick.
- Täck inte ugnsväggarna med aluminiumfolie eller engångsskydd som finns tillgängliga i butiker. Använd inte aluminiumfolie eller något annat skydd, i direkt kontakt med den heta emaljen. Detta kan göra att emaljen på insidan smälts eller försämras.
- För att förhindra att det bildas överdriven smuts i ugnen och därav stark röklukt, rekommenderar vi att inte använda alltför höga tillagningstemperaturer. Det är bättre att förlänga tillagningstiden och använda en lägre temperatur.
- Förutom de tillbehör som medföljer ugnen rekommenderar vi att du endast använder ugns- och bakformar som är resistenta mot mycket höga temperaturer.

6.2. RENGÖRING AV UGNEN

6.2.1. UGNENS INSIDA: rengöringsfunktioner

Hydroeasy

Funktionen Aquactiva är utformad för att enkelt ta itu med lätt smuts och ge en snabb och miljöanpassad lösning för rengöring av ugnen med hjälp av ånga.

Så här använder du funktionen:

1. Häll 150 ml vatten med en droppe diskmedel i den nedre delen av ugnen.
2. Vrid funktionsvredet till / och temperaturvredet till ”100 °C”. Låt funktionen arbeta i 20 min.
3. I slutet av rengöringsprocessen, låt ugnen svalna.
4. När apparaten är sval ska ugnens insida rengöras med en trasa.

VARNING: Se till att apparaten är sval innan du vidrör vid den. Var försiktig med alla heta ytor då risk för brännskador föreligger. Använd destillerat eller drickbart vatten. Torka av ugnsutrymmet och låt det torka helt för att undvika eventuella korrosioner.





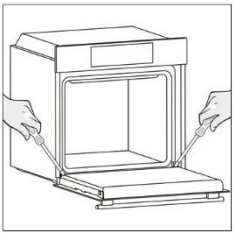


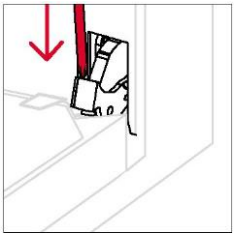
Katalytisk rengöring

De katalytiska panelerna klär ugnsutrymmet och ger dig lyxen att aldrig behöva tänka på en smutsig ugn.
Panelerna är belagda med en speciell emalj som har en mikroporös struktur som absorberar fett från stänk.
Genom en katalytisk kemisk reaktion omvandlar de effektivt det absorberade fettet till gasformiga element när de utsätts för höga temperaturer.
Rekommendation: Överväg att byta ut de katalytiska panelerna efter ca tre års användning, särskilt om du använder ugnen för två till tre tillagningscykler per vecka. Detta säkerställer optimal prestanda och renhet.

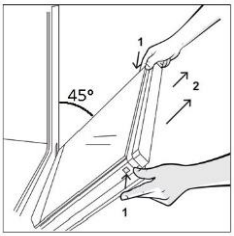
6.2.2. UGNENS UTSIDA: borttagning och rengöring av glasluckan

1. Öppna luckan 90°, vrid gångjärnens låsflikar utåt från ugnen.

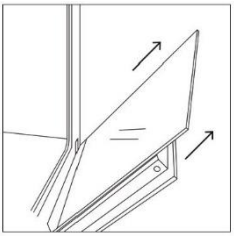




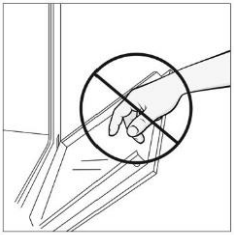
2. Ställ luckan i 45° vinkel. Tryck samtidigt på de två knapparna på båda sidorna av luckans sidor och dra mot dig själv för att ta bort det övre glasskyddet.



3. Ta försiktigt bort ugnsglaset och börja med det inre glaset. Håll glaset stadigt med båda händerna och placera det på ett mjukt underlag (t.ex. på ett tygstycke).



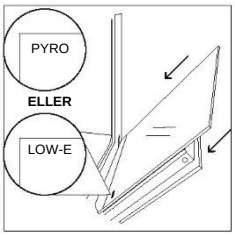
4. **VARNING:** Det yttre glaset går inte att ta bort.



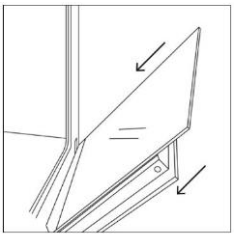
5. Rengör glaset med en mjuk trasa och lämpliga rengöringsmedel.



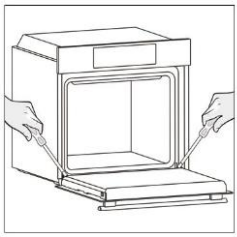
6. Sätt i glaspanelerna och se till att etiketten ”LOW-E/PYRO” är korrekt läsbar och placerad på den nedre vänstra sidan av luckan, nära det vänstra gångjärnet. På så sätt kommer den tryckta etiketten på det första glaset att sitta kvar på insidan av luckan.

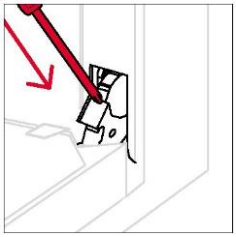


7. Sätt tillbaka det övre glasskyddet genom att trycka det inåt tills du hör ett klickljud från de två sidoknapparna.



8. För sedan tillbaka luckan till 90° och vrid gångjärnens låsflikar inåt mot ugnens insida.



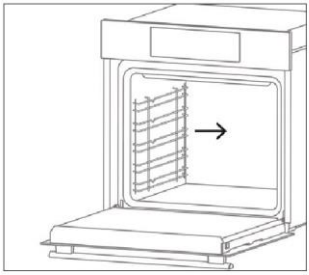


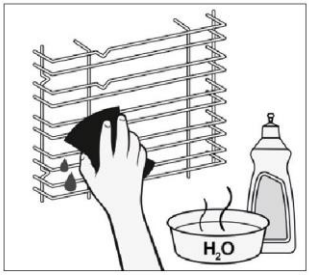
6.3. RENGÖRING AV TILLBEHÖR

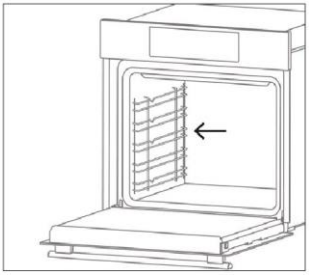
Se till att du rengör tillbehören noggrant efter varje användning och torka dem med en handduk. Om det finns kvarvarande rester kan du blötlägga tillbehören i en blandning av vatten och tvål i ca 30 minuter innan du tvättar dem en gång till.

RENGÖRING AV SIDOSTATIV:

- **Modell med 6 nivåer**
  1. Ta bort sidostativen genom att dra dem i pilarnas riktning.
  2. Sidostativen kan antingen diskas i diskmaskin eller rengöras för hand med en våt svamp. Torka dem efteråt.
  3. Montera därefter tillbaka i omvänd ordning.







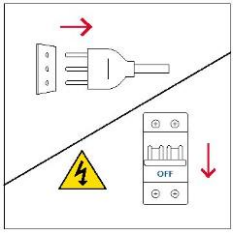
6.4. UNDERHÅLL

BYTE AV DELAR

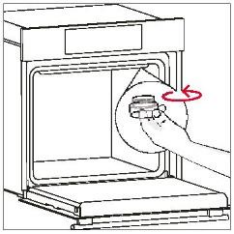
Byte av övre glödlampa:

1. Koppla bort strömförsörjningen till ugnen.
2. Lossa på lampskyddet, ta bort glödlampan och byt till en ny av samma typ.
3. Sätt sedan tillbaka lampskyddet igen.

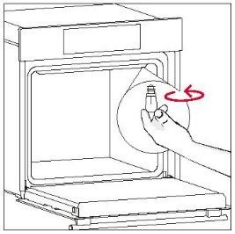
Steg 1



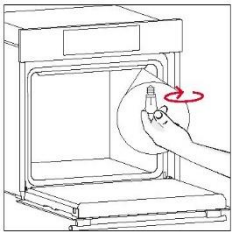
Steg 2



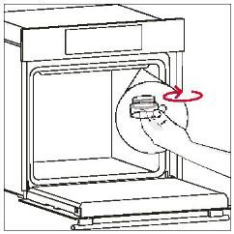
Steg 3



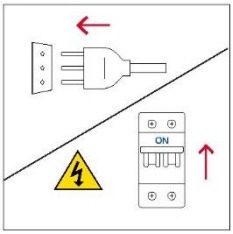
Steg 4



Steg 5



Steg 6

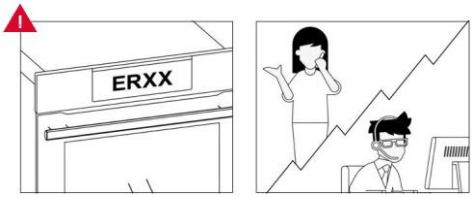


Produkten innehåller en eller flera ljuskällor med energieffektivitetsklass G (lampa)

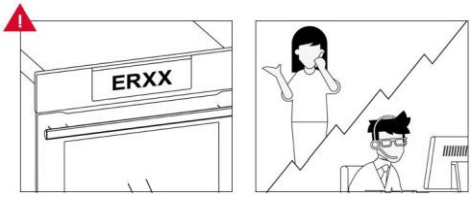
7.FELSÖKNING

Om ett fel uppstår under användning av ugnen kommer displayen att visa koden ”ER” följt av två siffror som identifierar felet.
Stäng av ugnen och dra ut kontakten, vänta några minuter och anslut den sedan igen.
Om felet försvinner kan du fortsätta använda ugnen. Om den inte gör det, ring kundtjänst och meddela den kod (ERXX) som visas på displayen.

Fel



Rök



8.MILJÖSKYDD OCH BORTSKAFFANDE

8.1. BORTSKAFFANDE AV APPARATER

Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas).



Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas.

Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall;
- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

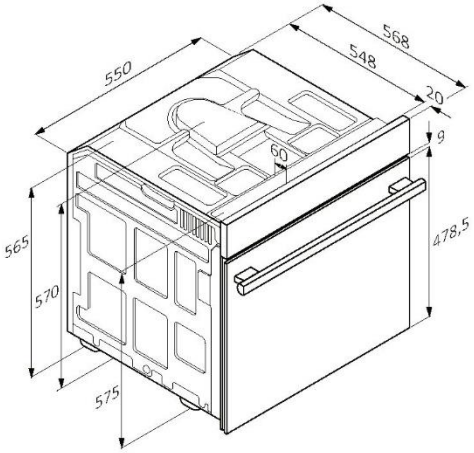
8.2. BEVARA OCH RESPEKTERA MILJÖN

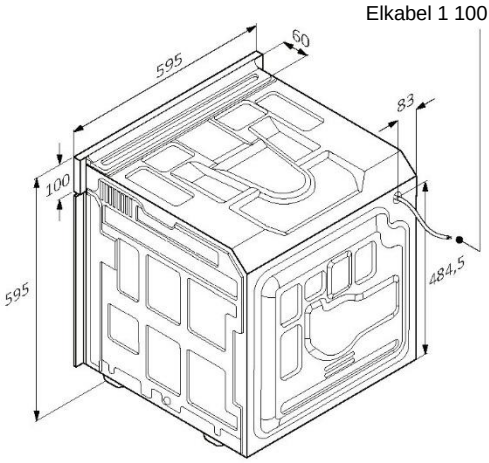
Undvik förvärmning av ugnen och försök alltid att fylla ugnen helt, så långt det är möjligt.

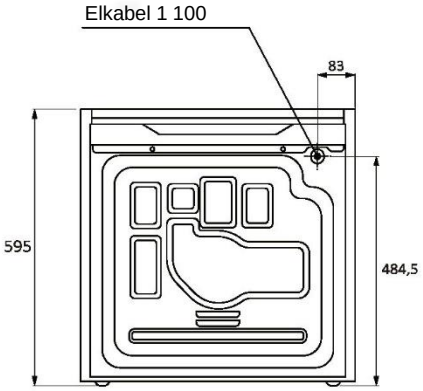
Öppna ugnsluckan så sällan som möjligt. Värmen släpps ut från ugnen varje gång den öppnas. För en betydande energibesparing, stäng av ugnen mellan 5 och 10 minuter före tillagningstidens slut. Använd ugnens restvärme resten av tiden.

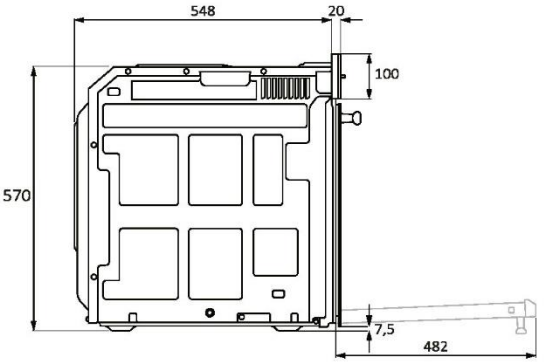
Undvik eventuellt värmeutsläpp genom att hålla ugnspackningarna rena och i gott skick. Om du har ett elkontrakt med timtaxa gör programmet ”Fördröjd tillagning” det enklare att spara energi genom att flytta matlagningsprocessen så att den börjar vid den reducerade taxan.

9.INSTALLATION

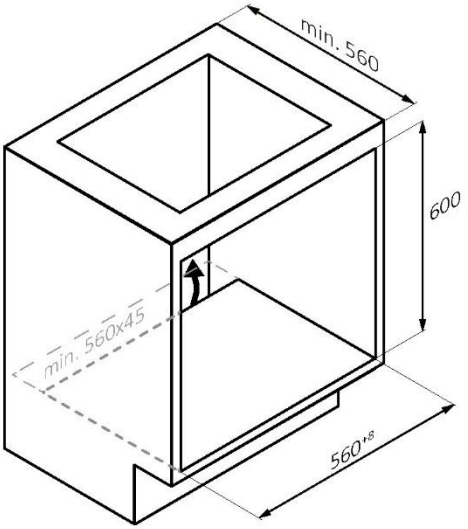


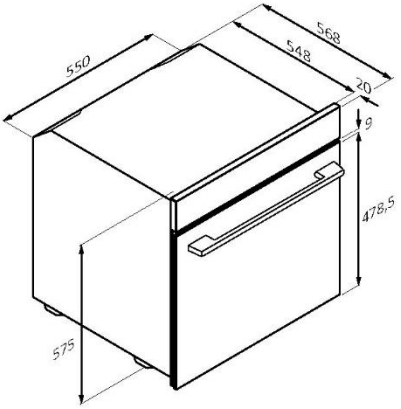


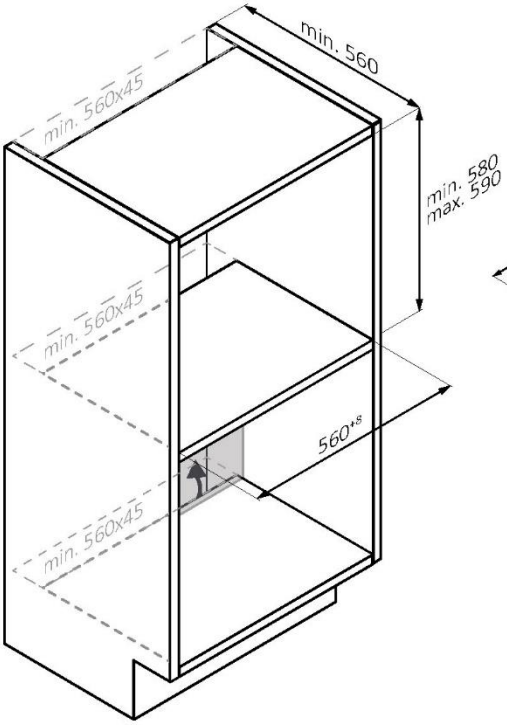


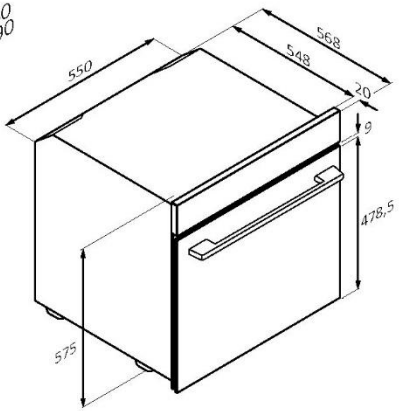


mm

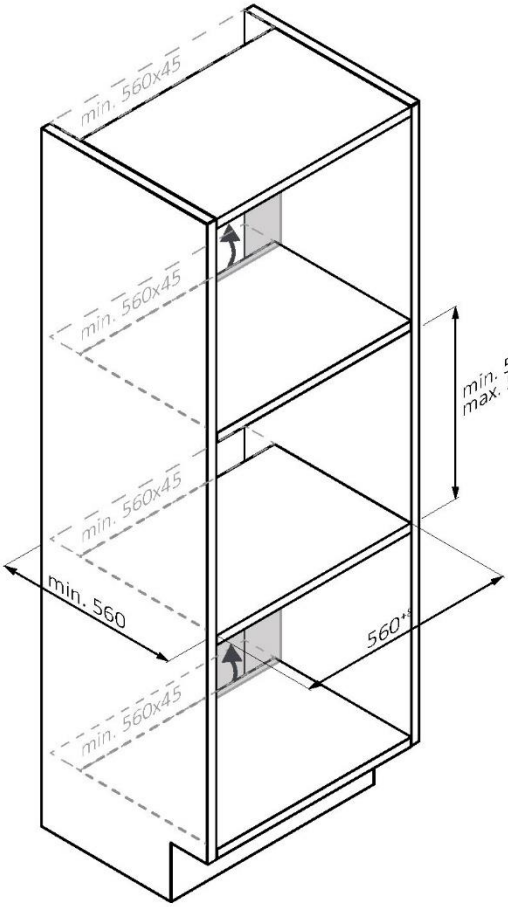

min. 560
600
min. 560x45
560+8

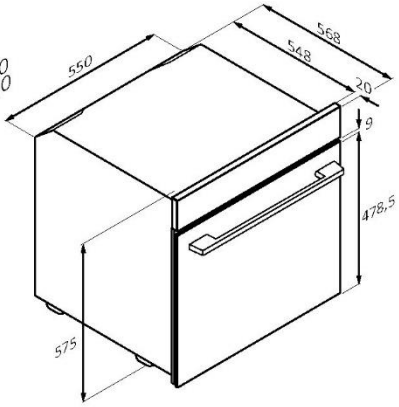

550
568
548
20
9
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


550
568
548
20
9
478,5
575

mm

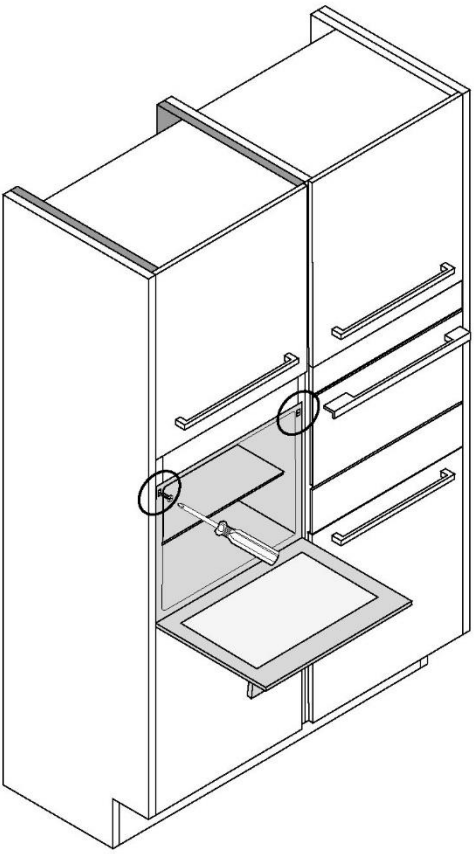


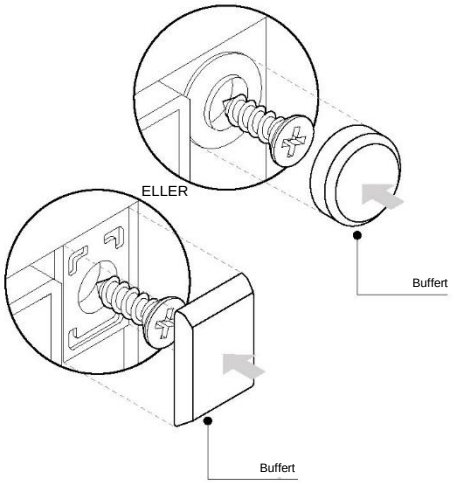


*

SV Om möbeln har en bottenskiva på baksidan måste en öppning skapas för strömförsörjningskabeln.

mm





mm

ЛАСКАВО ПРОСИМО

Дякуємо за вибір нашого виробу. Щоб забезпечити свою безпеку та отримати найкращі результати, уважно прочитайте цей посібник, включаючи інструкції з техніки безпеки, і збережіть його для подальшого використання.

Перед встановленням духової шафи запишіть серійний номер, який може знадобитися для ремонту. Перш ніж почати використовувати цей прилад, перевірте, чи немає пошкоджень під час транспортування, і проконсультуйтеся з технічним спеціалістом, якщо ви маєте якісь сумніви. Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей.

ПРИМІТКА. Зверніть увагу, що функції та приналежності духової шафи можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

ОГЛЯД

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2. ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. Огляд продукту

2.2. Приладдя

2.3. Панель керування

3. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

3.1. Інформація для початку роботи

3.2. Перше використання

3.3. Попереднє очищення

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. Принцип дії виробу

4.2. Функції приготування

4.2.1. Стандартні функції

5. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

5.1. Загальна таблиця програм приготування

6. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

6.1. Загальні рекомендації

6.2. Очищення духової шафи

6.2.1. Внутрішня частина духової шафи: функції очищення

6.2.2. Зовні духової шафи: зняття та очищення скляних дверцят

6.3. Очищення приладдя

6.4. Технічне обслуговування

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

8. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

9. ВСТАНОВЛЕННЯ

1.ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник.
- Під час використання прилад сильно нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів усередині печі.

Використання за призначенням

- Використовуйте духову шафу виключно за призначенням, тобто тільки для приготування їжі: будь-яке інше використання, зокрема як джерела тепла, уважається неправильним і небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження приладу, спричинені його неналежним, неправильним або необґрунтованим використанням.

Обмеження використання

- Цей прилад може використовуватися дітьми віком 8 років і старшими, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під належним наглядом або проінструктовані щодо порядку безпечного користування приладом та усвідомлюють пов’язані з цим небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Дітям заборонено проводити чищення й обслуговування приладу без нагляду.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними й розумовими можливостями, недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під належним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або не проінструктовані цією особою щодо використання приладу.
  Не залишайте дітей без нагляду, щоб вони не гралися з приладом.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Виріб і його доступні частини сильно нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років включно слід допускати до приладу лише під постійним наглядом дорослих.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час використання приладу частини, яких може торкатися користувач, можуть нагріватися. Маленьких дітей не слід допускати до приладу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею.
  Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духова шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на ілюстраціях, згідно з типом з'єднання. Для прикріплення духової шафи до меблів обов'язково використовуйте гвинти, які постачаються з приладом.
- Для експлуатації приладу з номінальними частотами не потрібні додаткові дії або налаштування.
- Заборонено встановлювати прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
- Під час встановлення духова шафа має бути відключена від електромережі.
- Якщо для усунення несправностей, що виникли внаслідок неправильного встановлення, потрібна допомога з боку виробника, її не передбачено гарантією. Професійний кваліфікований персонал має дотримуватись інструкцій з установлення.
- Неправильне встановлення може призвести до пошкоджень майна або травмування людей чи тварин. Виробник не несе відповідальності за такі пошкодження або травми.
- Встановлення повинно здійснюватися кваліфікованим технічним спеціалістом, який повинен знати і дотримуватися законів, чинних у країні встановлення, та інструкцій виробника.
- Після розпакування приладу завжди перевіряйте його на відсутність пошкоджень. У разі виникнення проблеми зверніться до служби підтримки перед установкою та не підключайте прилад до джерела живлення.
- Видаліть пакувальні матеріали перед експлуатацією приладу.
- Під час встановлення не використовуйте ручку дверцят духової шафи для її підйому та переміщення.
- Меблі для встановлення та прилеглі до них повинні витримувати температуру 95°C.
- Рекомендується вдягати захисні рукавички під час монтажу, щоб уникнути травм від порізів.

- Не встановлюйте виріб на відкритому повітрі, де він може піддаватися впливу атмосферних факторів.
- Цей прилад призначений для використання на висоті нижче 2000 м.
- Зніміть захисні плівки та рекламні наклейки на лицьовій поверхні духової шафи перед першим використанням.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРИЧНИХ СИСТЕМ

- Розетка має бути придатною для навантаження, зазначеного на етикетці, а також оснащеною під'єднаним робочим контактом заземлення. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Цю операцію повинен виконувати фахівець із належною кваліфікацією. Підключення до джерела живлення можна здійснити за допомогою штепсельної вилки або фіксованої проводки, встановивши багатополюсний вимикач із розділенням контактів, який відповідає вимогам категорії III щодо перенапруги, а також здатен витримувати максимальне під'єднане навантаження та задовольняє вимоги чинного законодавства. У разі несумісності розетки та штепсельної вилки приладу попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку на іншу деталь придатного типу. Вилка й розетка мають відповідати чинним нормам країни, де здійснюється встановлення. Жовто-зелений кабель заземлення не має перериватися за допомогою вимикача. Розетка або автоматичний вимикач, які використовуються для з'єднання, мають бути легкодоступними після встановлення приладу.
- У випадку пошкодження кабелю живлення для уникнення можливої небезпеки його заміну має проводити виробник, його сервісний представник або особи з подібною кваліфікацією.
- Для будь-якого ремонту звертайтеся лише до відділу обслуговування клієнтів і вимагайте використання оригінальних запасних частин.
- Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж демонтувати знімні деталі, потрібно вимкнути духову шафу. Після очищення встановіть їх на місце згідно з інструкціями.

- Застосування будь-якого електроприладу передбачає дотримання певних основних правил, які зазначено нижче:
  - не тягніть за кабель живлення для від'єднання приладу від джерела живлення;
  - Не торкайтеся приладу мокрими руками або ногами;
  - загалом не рекомендується використовувати адаптери, електричні розгалужувачі й подовжувальні кабелі;
  - у разі несправності та/або поганої роботи вимкніть прилад і не втручайтеся в його роботу.
- **ПРИМІТКА.** Оскільки може виникнути потреба в технічному обслуговуванні духової шафи, доцільно залишити доступною ще одну настінну розетку для під'єднання духової шафи в разі її демонтажу з попереднього місця.
- Будь-який ремонт, встановлення та технічне обслуговування, виконані неналежним чином, можуть створити серйозну небезпеку для користувача.
- Компанія-виробник цим заявляє, що не несе жодної відповідальності за прямі чи непрямі збитки, спричинені неправильним встановленням, обслуговуванням або ремонтом. Крім того, компанія не несе відповідальності за збитки, спричинені відсутністю або перериванням системи заземлення (наприклад, ураження електричним струмом).
- **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення небезпеки внаслідок ненавмисного скидання термозапобіжника заборонено здійснювати живлення приладу за допомогою зовнішнього пристрою з вимикачем (зокрема, таймера) або під'єднувати прилад до мережі, яку регулярно вмикає та вимикає комунальне підприємство.
- Прилад не призначений для вмикання його зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

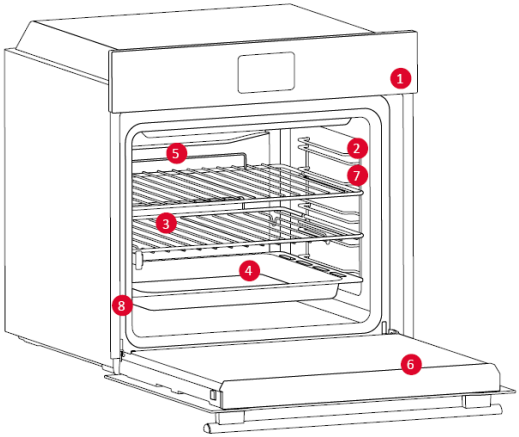
- Лоток для крапель накопичує залишки, які стікають під час приготування.
- Коли ви кладете деко-аерофритюрницю на бічні стійки, переконайтеся, що коротша частина бічної частини (між упором і кінцем) спрямована всередину духової шафи. Якщо решітка має декоративну

металеву планку, зверніть увагу на те, щоб розташувати її на зовнішньому боці духової шафи, щоб логотип бренду було видно, й він читався. Для правильного розташування див. також малюнок у розділі “Приладдя” цього посібника користувача.

- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цієї духової шафи.
- Під час приготування їжі волога може конденсуватися всередині камери духової шафи або на склі дверцят. Це нормальний стан. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж покласти їжу всередину духової шафи. У будь-якому разі конденсація зникає, коли духова шафа досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою замість відкритого дека.
- Не залишайте їжу всередині духової шафи після приготування більш ніж на 15-20 хвилин.
- Тривалий збій живлення на етапі приготування їжі може призвести до несправності монітора. У цьому разі зверніться до служби підтримки клієнтів.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- ⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** У жодному разі не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не доливайте воду на дно камери під час приготування їжі або коли духова шафа гаряча.
- Для правильного використання духової шафи доцільно розміщувати продукти так, щоб вони не контактували безпосередньо з решітками й деками. Натомість рекомендується використовувати папір для випікання та (або) спеціальні ємності.
- Вимийте все приладдя перед першим використанням із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини.

2.ВСТУПНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРІБ

2.1. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

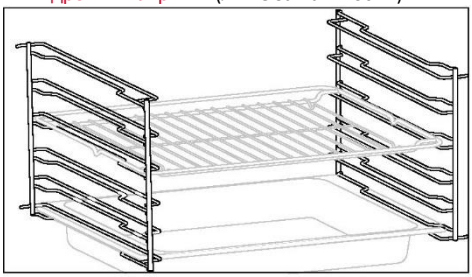


1. Панель керування
2. Розташування полиць (бічна дротяна решітка, якщо вона входить до комплекту постачання)
3. Металеві решітки
4. Деко
5. Кришка вентилятора
6. Дверцята духової шафи
7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)
8. Серійний номер і QR-код

Запишіть тут серійний номер свого виробу для подальшого використання.

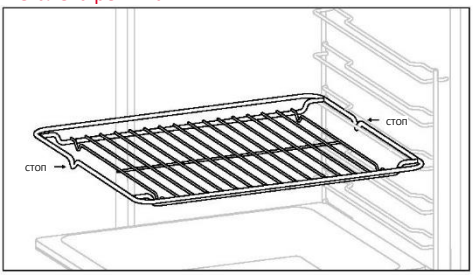
2.2. ПРИЛАДДЯ

Бічні дротяні напрямні (лише за наявності*)



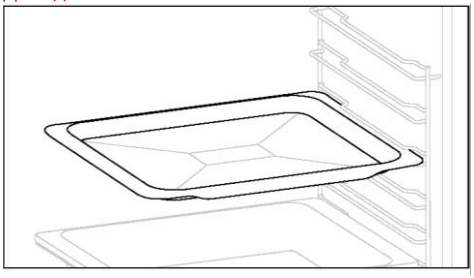
Розташовані по обидва боки камери духової шафи бічні напрямні призначені для розміщення деко та решіток під час приготування.

Металева решітка



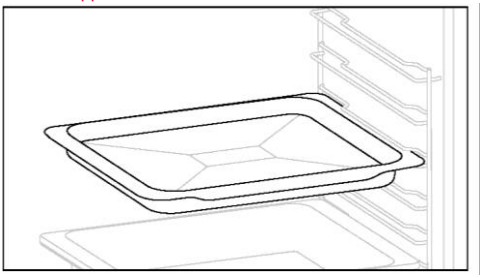
Металева решітка в духовій шафі є знімною регульованою полицею, яка підтримує посуд, забезпечує рівномірне приготування і спрощує очищення. Може використовуватися для встановлення посуду на різній висоті для різноманітних кулінарних потреб.

Деко для випікання



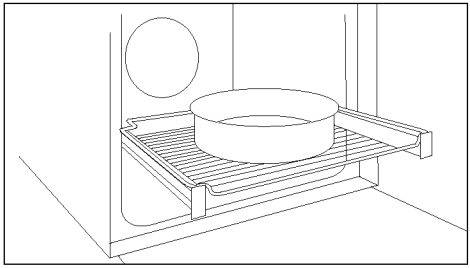
Деко для випікання ідеально підходить для рівномірного підрум'янення нижньої частини, що робить його ідеальним для печива й тістечок завдяки його неглибокій та плоскій конструкції. Крім того, розміщення його під решіткою для приготування їжі допоможе збирати краплі та запобігти безладу в духовці.

Глибоке деко



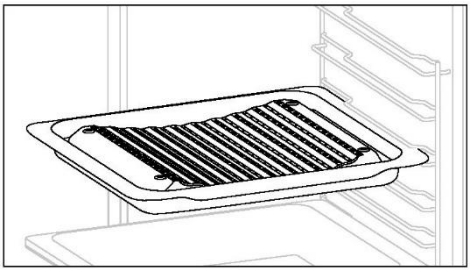
Глибоке деко ідеально підходить для приготування страв, які складаються з декількох шарів або з додаванням рідини, таких як запіканки або смаженини. Його глибина забезпечує бажану консистенцію приготованих у ньому страв.

Телескопічні напрямні



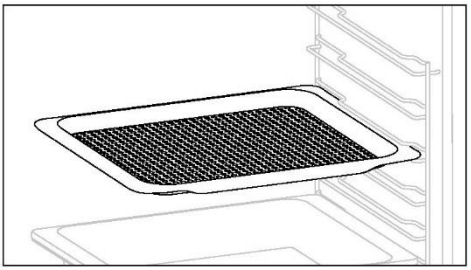
Висувні напрямні для духової шафи є полицями, які можна висувати, що спрощує розміщення й виймання предметів без необхідності просовувати руки глибоко всередину гарячої духової шафи. Вони підвищують безпеку, стабільність та можуть бути відрегульовані на різних рівнях.

Подвійне деко – режим ПАРИ (лише за наявності*)



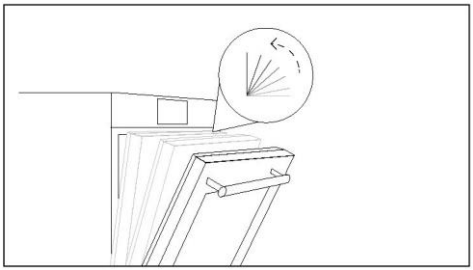
Увігнута форма забезпечує правильну циркуляцію вологи, що утворюється під час приготування їжі, підтримуючи високий рівень вологості страви. Залежно від кількості води, налитої у деко, вийде більш суха або “волога“ страва.

Деко-аерофритюрниця (лише за наявності)



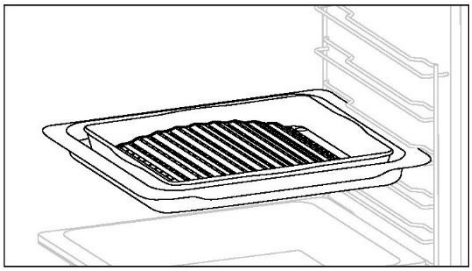
Деко-аерофритюрниця забезпечує рівномірний, з трьох боків, вплив гарячого повітря на продукти, внаслідок чого зовні вони стають більш хрусткими, зберігаючи при цьому ніжність усередині. Можна додатково розмістити деко на рівні L1 для збору соків або панірування.

Петлі з функцією плавного зачинення/відчинення (лише за наявності*)



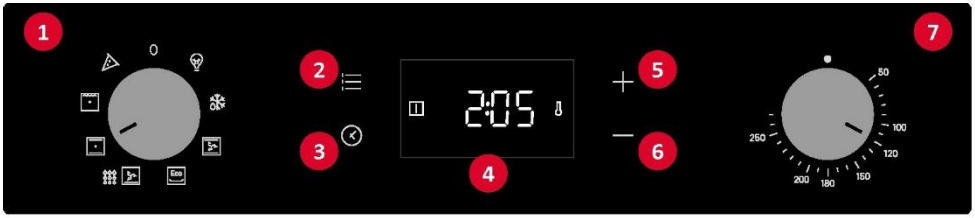
Петлі з функцією плавного зачинення/відчинення контролюють рух дверцят, забезпечуючи плавність ходу та запобігаючи захлопуванню.

Подвійне деко – режим барбекю (лише за наявності*)



Опукла форма підходить для приготування на грилі в духовій шафі за високої температури (220°), дозволяючи готувати барбекю навіть удома з невеликою кількістю диму завдяки дренажу жиру на дні деко.

2.3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Функції та ранжування функцій можна змінювати залежно від моделі.

1. Ручка вибору функцій
2. Головне меню
3. Таймер
4. Світлодіодний дисплей
5. Кнопка "плюс" (+)
6. Кнопка "мінус" (-)
7. Ручка налаштування температури

ОСНОВНІ ФУНКЦІЇ

Дисплей має 3 основні функції:

Символ	Функція	Опис
	Головне меню	Натисніть один раз, щоб активувати блокування від дітей, двічі, щоб отримати доступ до часу доби, тричі для гучності будильника та чотири рази для режиму регулювання яскравості.
	Меню таймера	Натисніть один раз для тривалості приготування, два рази для таймера зворотного відліку
+ −	**+/-**	Натискайте ці кнопки, щоб збільшити/зменшити значення або активувати/деактивувати функцію в режимах регулювання. Утримуйте + протягом 5 секунд, щоб активувати час доби на дисплеї.

3.ПЕРЕД ПОЧАТКОМ

3.1. ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ПОЧАТКУ РОБОТИ

Коли ви вперше вмикаєте духову шафу, ви можете помітити дим. Не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розвіється, перш ніж використовувати піч.

Як працює освітлення

Камера духової шафи освітлюється однією або декількома лампочками, які зазвичай вмикаються щоразу, коли запускається функція приготування.

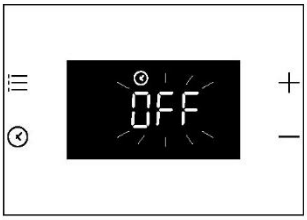
Як працює вентилятор охолодження

Вентилятор охолодження відповідає за розсіювання тепла, запобігання занадто високому нагріванню духової шафи і навколишнього середовища, а також за захист кухонних приладів від впливу високих температур. Він працює під час та після циклу приготування залежно від внутрішньої температури духової шафи.
Коли вентилятор охолодження працює, він зазвичай генерує легкий гул або дзижчання. Ви також можете помітити теплий потік повітря, що виходить із зазору між дверцятами духовки та панеллю керування.

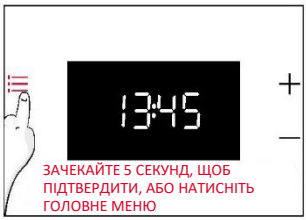
3.2. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Коли прилад вмикається вперше, першим кроком є встановлення часу доби.

НАЛАШТУЙТЕ ТАЙМЕР: на дисплеї відобразиться “OFF” (вимкнено). Натисніть “+”, щоб налаштувати поточну годину. Зачекайте 5 секунд для підтвердження.

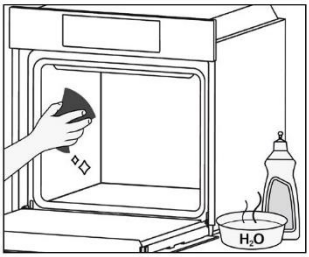


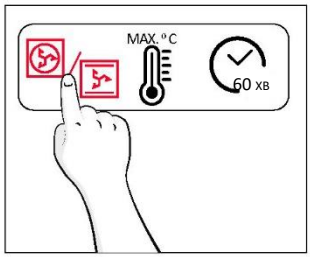


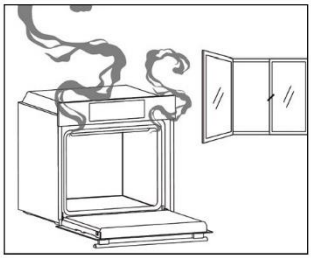


3.3. ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим використанням. Протріть зовнішні поверхні вологою м’якою тканиною. Вимийте все приладдя та протріть внутрішню частину духової шафи із застосуванням розчину гарячої води й мийної рідини. Установіть максимальну робочу температуру порожньої духової шафи приблизно на 1 годину, щоб видалити всі стійкі запахи нового виробу.





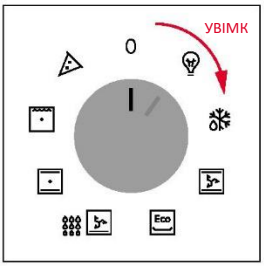


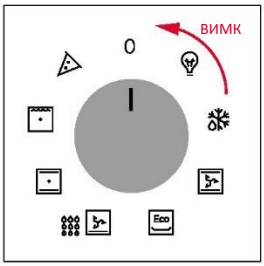
4.ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВИРОБУ

4.1. ПРИНЦИП ДІЇ ВИРОБУ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб увімкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій (за годинниковою стрілкою/проти годинникової стрілки) і виберіть програму. Щоб вимкнути її, встановіть перемикач функцій у положення “0”.

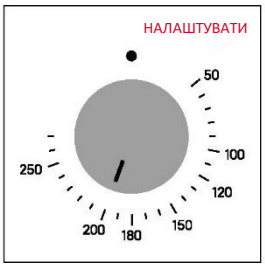




НАЛАШТУВАТИ ПРОГРАМУ ПРИГОТУВАННЯ

Поверніть перемикач функцій, щоб вибрати потрібну програму, і поверніть перемикач температури, щоб встановити температуру.





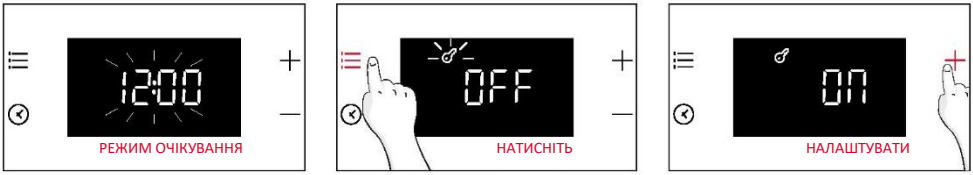
ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Відкрийте головне меню, натиснувши . Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція дозволяє заблокувати екран, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню неповнолітніми.
Щоб активувати блокування екрана, натисніть “Головне меню” один раз, а потім натисніть “+”, щоб підтвердити функцію.
Щоб деактивувати блокування, натисніть "Головне меню", а потім натисніть "-".

Активувати

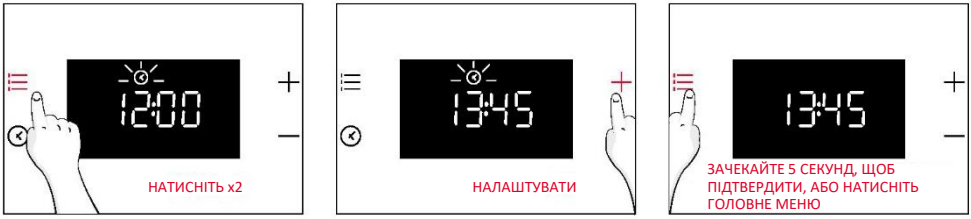


Деактивувати



НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Дозволяє змінювати час доби.
Натисніть , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x2), скільки потрібно, щоб вибрати “Time of day” (Час доби). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть Головне меню один раз.



ПРИМІТКА. Духова шафа за замовчуванням налаштована на формат “24 години”. Щоб перейти у формат "12 годин", утримуйте "+" протягом 5 секунд, перебуваючи в режимі очікування. Зробіть те ж саме, щоб повернутися до формату “24 години”.

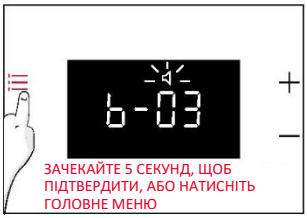
ГУЧНІСТЬ СИГНАЛУ

Дозволяє змінювати гучність сигналу попередження.

Натисніть ☰ , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x3), скільки потрібно, щоб вибрати "Гучність сигналу". На дисплеї з'явиться “b-01”. Цифри відображають рівень інтенсивності звуку, який можна редагувати за допомогою "+/-". Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть меню ☰ один раз.



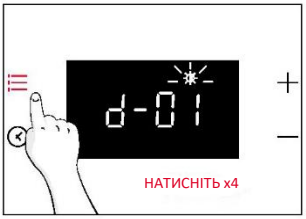




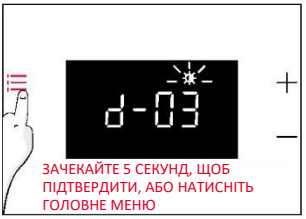
ЯСКРАВІСТЬ ДИСПЛЕЯ

Дозволяє змінювати яскравість тону дисплея духової шафи.

Натисніть ☰ , щоб увійти в Головне меню. Натисніть стільки разів (x4), скільки потрібно, щоб вибрати "Яскравість дисплея". На дисплеї з'явиться “d-01”. Цифри відображають рівень інтенсивності яскравості, який можна редагувати за допомогою "+/-". Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть меню ☰ один раз.







МЕНЮ ТАЙМЕРА

Відкрийте меню Timer (Таймер), натиснувши . Натискайте стільки разів, скільки потрібно, щоб увійти до наступних налаштувань:

ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Дозволяє попередньо встановити час приготування, необхідний для вибраного рецепта.

АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Timer (Таймер). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть "Меню таймера".



Зворотний відлік починається, коли встановлено таймер. Під час фази приготування можна змінити значення тривалості, перейшовши в режим “Cooking duration” (Тривалість приготування) та використовуючи “+/-”. Коли тривалість закінчиться, на дисплеї з'явиться напис “End” (Кінець).

Щоб зупинити “Cooking duration” (Тривалість приготування), утримуйте кнопку “Таймер” протягом 3 секунд або скиньте значення таймера, використовуючи “-”.

Коли готування завершено:

1. На дисплеї з'явиться напис "End" (Кінець) і пролунає сигнал попередження протягом 30 секунд, якщо його не буде скасовано.
2. Натисніть кнопку “Таймер” , щоб скасувати сигнал попередження. "End" (Кінець) зникне з дисплея, натомість відобразиться поточний час доби.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Тепер духова шафа в ручному режимі, функція духової шафи та комутатор термостата також повинні бути вимкнені, якщо ні, духовка буде нагріватися.

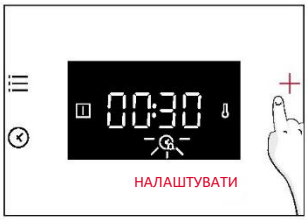
ПРИМІТКА. Сигнал попередження буде вимкнено натисканням будь-якої кнопки, крім кнопки таймера , при цьому на дисплеї залишиться напис "End" (Кінець), а духовка залишиться непрацюючою.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Дозволяє використовувати духову шафу як будильник.

АКТИВАЦІЯ: натисніть , щоб увійти в меню Timer (Таймер). Натискайте стільки разів (x2), скільки потрібно, щоб вибрати "Minute minder" (Таймер зворотного відліку). Потім використовуйте “+/-” для регулювання значення. Для підтвердження зачекайте 5 секунд або натисніть "Меню таймера".







Після завершення зворотного відліку:

1. На дисплеї блиматиме піктограма будильника , і звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, якщо його не буде скасовано.
2. Натисніть будь-яку клавішу, щоб скасувати сигнал будильника. Поточний час доби відображатиметься на дисплеї. Духова шафа продовжуватиме працювати, доки ліву ручку не буде повернуто у положення 0.

Щоб зупинити таймер, утримуйте кнопку таймера протягом 3 секунд або скиньте значення, використовуючи “-”.

ІНДИКАЦІЯ СТАНУ КОМУТАТОРА ДУХОВОЇ ШАФИ

Перемикач функцій приготування:

Коли перемикач функцій приготування в духовій шафі повертається в будь-яке з положень “ON” (УВІМК), на дисплеї з'являється піктограма (Функція приготування увімкнена).

Перемикач температури:

Якщо температура духової шафи нижча за встановлену температуру, на дисплеї з'являється піктограма (Термостат увімкнено).

4.2. ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

4.2.1. СТАНДАРТНІ ФУНКЦІЇ

ПРИМІТКА. Для функцій, які вимагають попереднього розігрівання, переконайтеся, що все приладдя вийняте під час цього етапу. Дотримуйтесь інструкцій у таблиці нижче щодо попереднього розігрівання. "ТАК" означає, що необхідне попереднє розігрівання; "НІ" означає, що попереднє розігрівання не рекомендується, і продукти повинні бути покладені у холодну духовку.

Символ	Функція	Рекомендоване положення полиці	Попереднє розігрівання	Рекомендації
	Розморожування		Ні	Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря кімнатної температури навколо заморожених продуктів, дозволяючи їм повільно розморожуватися без зміни стану білка в продуктах.
	***Багаторівневий режим	L3/L4 для одного рівня L2+L5 для двох рівнів L2+L4+L6 для трьох рівнів	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування тортів, печива й піци (щонайменше на одному рівні). Це оптимальне рішення для приготування різних страв.
	***Приготування з вентилятором	L2/L3/L4	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ цілої курки, шматочків курки, овочів і випічки на одному рівні з використанням комбінації вентилятора з верхнім і нижнім нагрівальними елементами.
	ECO	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ приготування шматочків курки, цілих шматків м'яса, риби або для запікання. Розташуйте лоток для крапель під полицею для збирання соків, що витікають. Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби. Ця функція дозволяє заощаджувати енергію під час приготування, зберігаючи їжу вологою та ніжною. ПРИМІТКА. Після встановлення бажаної температури її не можна зменшувати в цій функції, доки не завершиться попереднє розігрівання.
	Нижній нагрів + вентилятор	L3/L4	Ні	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ пирогів, кішів і тонкої піци з вентилятором і нижчим нагрівом. Це допомагає приготувати верхню частину за допомогою непрямого випромінювання тепла.
	*Конвекція	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування пирогів, хліба, печива, кішів (на одному рівні з верхнім і нижнім нагріванням).
	**Supergrill	L6 для тонких продуктів L4 для товстіших продуктів	Ні	ІДЕАЛЬНИЙ ВАРІАНТ ДЛЯ приготування великої кількості ковбас, стейків і тостів. Нагрівається вся зона під елементом гриля. Використовуйте із зачиненими дверцятами. У разі потреби переверніть страву, коли мине дві третини часу з початку її приготування.
	Піца	L2/L3	ТАК	ІДЕАЛЬНО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ всіх видів піци з або без попереднього розігрівання духової шафи.

* Випробувано згідно зі стандартом EN 60350-1 для визначення показників і класу енергоспоживання.

**Використовуйте із зачиненими дверцятами.

(***) Залежно від моделі духової шафи.

5.РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

5.1. ЗАГАЛЬНА ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Солодка випічка	Маленькі тістечка /маффіни	1	Конвекція	170°C	Так	Глибоке деко	L3	20-30
			Багаторівневий режим	155°C			L4	30-40
			Приготування з вентилятором	140°C			L4	25-35
		2	Багаторівневий режим	150°C		Глибоке деко + деко для випікання	L2+L5	35-45
		3	Багаторівневий режим	145°C		Глибоке деко + деко для випікання + деко для випікання	L2+L4+L6	40-50
	Бісквітні коржі (26 см 0)	1	Конвекція	160°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	30-40
			Багаторівневий режим	160°C			L3	30-40
			Приготування з вентилятором	150°C			L2	20-30
		2	Багаторівневий режим	150°C		Металеві решітки + форма для випікання	L1+L4	40-50
	Печиво/пісочне печиво	1	Конвекція	150°C	Так	Глибоке деко	L3	30-40
			Багаторівневий режим	150°C			L3	25-35
			Приготування з вентилятором	130°C			L4	15-25
		2	Багаторівневий режим	140°C		Глибоке деко + деко для випікання	L2+L5	50-60
	Шокети	1	Конвекція	190°C	Так	Глибоке деко	L3	25-35
		2	Багаторівневий режим	170°C		Глибоке деко	L2+L5	35-45
	Йоркширський пудинг	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L3	20-30
	Меренги	1	Багаторівневий режим	90°C	Так	Глибоке деко	L4	80-100
	Макарон	1	Конвекція	150°C	Так	Глибоке деко	L3	15-20
	Яблучний пиріг	1	Конвекція	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	70-80
		1	Приготування з вентилятором	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-70
	Тарт-татен	1	Конвекція	170°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L4	60-70
	Тарти	2	Нижній нагрів + вентилятор	180°C	Ні	Металева решітка + форма для випікання	L3	30-40
	Шоколадне суфле	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко + форми	L3	10-15
	Чізкейк	1	Конвекція	150°C	Так	Металева решітка + форма для випікання	L2	50-65
	Заморожені круасани	1	Конвекція	180°C	Так	Глибоке деко	L3	20-25
		2	Багаторівневий режим	180°C		Глибоке деко	L2+L5	25-35
		3	Багаторівневий режим	160°C		Глибоке деко	L2+L4+L6	30-40
	Штрудель, заморожений	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L3	30-45

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
Хліб і коржики	Тостовий хліб	1	Supergrill	макс.	Ні	Металева решітка	L6	8-10
	Фокачча	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L3	25-35
	Хліб, цілий	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L3	30-50
Пікантні пироги та запіканки	Солоні тістечка / кіші (26 см 0)	1	Конвекція	200°C	Так	Металева решітка + форма для кіш	L1 або L2	30-50
		2	Багаторівневий режим	180°C		Металева решітка + форма для кіш	L1+L4	50-70
	Сирне суфле	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L3	20-30
	Лазанья, свіжа	1	Конвекція	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	30-45
	Лазанья, заморожена	1	Конвекція	180°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	35-50
	Каннеллоні, свіжі	1	Конвекція	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	35-50
	Запечені макаронні вироби	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	25-35
Піца	Піца, свіжа (деко)	1	Конвекція	230°C	Так	Глибоке деко	L2 або L3	15-25
	Піца, свіжа (деко)	1	Піца	230°C	Ні	Глибоке деко	L2 або L3	25-35
		2	Багаторівневий режим	180°C	Так	Глибоке деко + деко для випікання	L2+L5	30-40
	Піца, свіжа (кругла)	1	Конвекція	макс.	Так	Деко для випікання	L2 або L3	8-15
	Піца, свіжа (кругла)	1	Піца	макс.	Ні	Деко для випікання	L2 або L3	10-25
		2	Багаторівневий режим	180°C	Так	Глибоке деко + деко для випікання	L2+L5	30-40
	Піца, заморожена (тонка скоринка)	1	Піца	220°C	Так	Металева решітка	L3	10-15
		2	Багаторівневий режим	200°C	Так	Металеві решітки	L2+L5	15-20
		3	Багаторівневий режим	180°C		Металеві решітки	L2+L4+L6	15-25
М'ясо та птиця	Смажена ціла курка** (1-1,5 кг)	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка Поставте глибоке деко на L1	L3	50-70
		1	Приготування з вентилятором	200°C	Так	Глибоке деко	L2	45-60
	Курячі стегна	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка Поставте глибоке деко на L1	L4	30-50
		1	Приготування з вентилятором	190°C	Так	Глибоке деко	L3	30-50
	Смажена качка**	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка Поставте глибоке деко на L1	L3	50-70

Категорія	Рецепт	Кількість рівнів	Програма приготування	T°C	Попереднє розігрівання	Приладдя для приготування їжі	Положення полиці	Час приготування після попереднього розігрівання* (хв)
М'ясо та птиця	Смажена індичка**	1	ECO	220°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	50-70
		1	Приготування з вентилятором	200°C	Так	Глибоке деко	L2	45-60
	Свинячі реберця (1000-1200 г)	1	Конвекція	200°C	Так	Металева решітка + жаростійкий посуд	L3	80-100
	Ковбаси**	1	Supergrill	230°C	Ні	Металева решітка Поставте глибоке деко на L1	L4	30-40
	Ростбіф (500 г)	1	Конвекція	220°C	Так	Деко для випікання	L3	20-40
	М'ясний рулет (1000-1500 г)	1	Конвекція	180°C	Так	Деко для випікання	L3	40-50
	Смажена курка з картоплею	1	ECO	220°C	Ні	Глибоке деко	L4	55-75
		1	Приготування з вентилятором	200°C	Так	Глибоке деко	L2 або L3	50-60
Риба та морепродукти	Морепродукти на грилі	1	Supergrill	220°C	Ні	Металева решітка	L4	15-30
	Заморожені рибні палички	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L3	20-25
	Філе риби	1	Конвекція	170°C	Так	Глибоке деко	L3	10-25
	Запечена риба	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка Поставте деко для випікання на L1	L4	20-30
Овочі	Овочевий гратен	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	25-35
	Картопля фрі заморожена (300-500 г)	1	Багаторівневий режим	200°C	Так	Глибоке деко	L4	25-35
	Картопляна запіканка	1	ECO	200°C	Ні	Металева решітка + жаростійкий посуд	L4	25-35
	Смажена картопля	1	Конвекція	200°C	Так	Глибоке деко	L4	50-60
		1	Приготування з вентилятором	180°C	Так	Глибоке деко	L4	20-30
Повне меню	Курячі шматочки + яблучний пиріг + запечені макаронні вироби	3	Багаторівневий режим	180°C	Ні	Глибоке деко + (Металева решітка + форма для випікання) + (Металева решітка + жаростійкий посуд)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Час приготування може відрізнятися залежно від рецепту та інгредієнтів.
*якщо потрібне попереднє розігрівання
** Переверніть страву, коли мине половина часу її приготування, за потреби.
*** залежить від моделі духової шафи

ПРИМІТКА. Для пирогів, кішів та інших рецептів, для приготування яких потрібно використовувати форми або ємності на 2 рівнях, розмістіть у шаховому порядку: верхнє деко з лівого боку, а нижнє деко з правого боку.

6.ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

6.1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Регулярне очищення може подовжити термін експлуатації приладу. Перш ніж здійснювати очищення вручну, зачекайте, доки духова шафа охолоне.

- Для збереження ідеальної чистоти духової шафи достатньо мінімального очищення щоразу після її використання.
- Не вистилайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою або одноразовими захисними елементами, що продаються в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал, що безпосередньо контактує з гарячою емаллю, може розплавитися та зіпсувати емаль на внутрішніх поверхнях.
- Щоб уникнути надмірного забруднення духової шафи й появи різкого запаху диму, не рекомендується встановлювати дуже високу робочу температуру. Ліпше подовжити час приготування та трохи знизити температуру.
- Окрім приладдя, що постачається разом із духовою шафою, радимо використовувати тільки посуд і форми для випікання, стійкі до вкрай високих температур.

6.2. ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

6.2.1. ВНУТРІШНЯ ЧАСТИНА ДУХОВОЇ ШАФИ: функції очищення

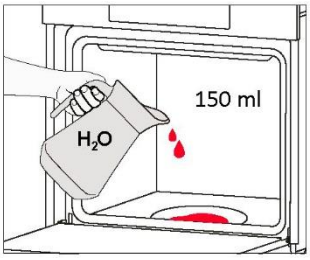
Hydroeasy

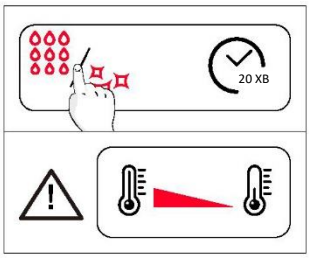
Функція Aquactiva призначена для легкого усунення легкого бруду та забезпечення швидкого та екологічного рішення для очищення камери духової шафи за допомогою пари.

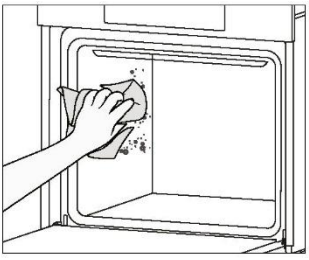
Як це працює:

1. Налийте 150 мл води з краплею миючого засобу в нижню рельєфну частину духовки.
2. Поверніть перемикач функцій на /, а ручку-регулятор температури на “100°C”. Дайте функції попрацювати протягом 20 хв.
3. Наприкінці процесу очищення дайте духовці охолонути.
4. Щойно прилад охолоне, очистіть його внутрішні поверхні за допомогою тканини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перш ніж торкатися приладу, переконайтеся, що він охолонув. З усіма гарячими поверхнями потрібно поводитися обережно, оскільки існує ризик отримання опіків. Використовуйте дистильовану або питну воду. Протріть робочу камеру і дайте їй повністю висохнути, щоб уникнути можливої корозії.







Каталітичне очищення

Каталітичні панелі вистилають камеру духової шафи та дарують вам розкіш ніколи не боротися з брудом у духовій шафі.

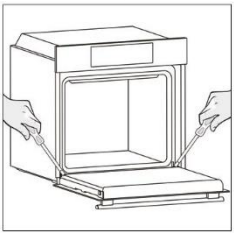
Панелі покриті спеціальною емаллю, що має мікропористу структуру, здатну поглинати жир від бризок.

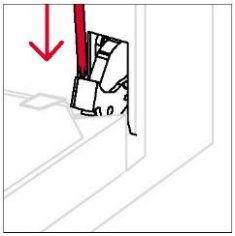
Завдяки каталітичній хімічній реакції вони ефективно перетворюють поглинений жир у газоподібні речовини під дією високих температур.

Рекомендація: Подумайте про заміну каталітичних панелей приблизно через три роки використання, особливо якщо ви використовуєте духову шафу протягом двох-трьох циклів приготування на тиждень. Це забезпечить оптимальну ефективність і чистоту.

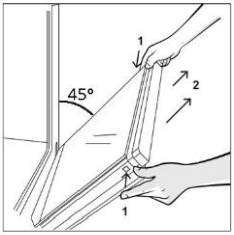
6.2.2. ЗОВНІ ДУХОВОЇ ШАФИ: зняття та очищення скляних дверцят

1. Відкрийте дверцята під кутом 90°, поверніть фіксатори петель назовні від духовки.

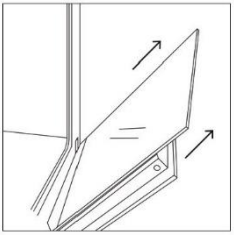




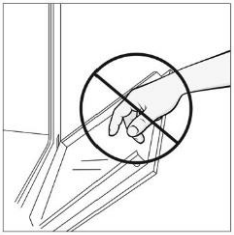
2. Розташуйте дверцята під кутом 45°. Одночасно натисніть дві кнопки з обох боків бічних плечей дверцят і потягніть на себе, щоб зняти кришку дверцят верхнього скла.



3. Дуже обережно зніміть скло духовки, починаючи з внутрішнього. Під час процедури міцно тримайте скло обома руками і покладіть його на м'яку рівну поверхню (наприклад, на тканину).



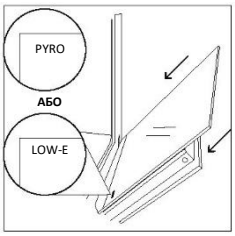
4. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Зовнішнє скло не знімне.



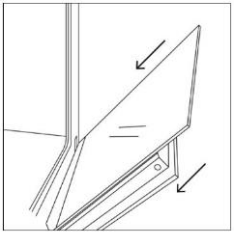
5. Очистіть скло за допомогою м'якої тканини та відповідних засобів для чищення.



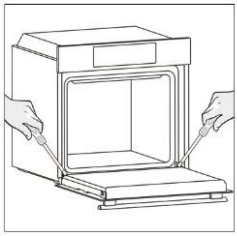
6. Вставте скляні панелі, переконавшись, що етикетка "Low-E" правильно читається та розташована в нижній лівій частині дверцят, біля лівої петлі. Таким чином, друкована етикетка на першому склі залишатиметься на внутрішній стороні дверцят.

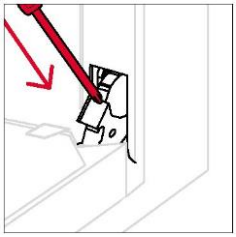


7. Встановіть на місце кришку верхнього скла дверцят, натиснувши її всередину, поки не почуєте клацання двох бічних кнопок.



8. Потім поверніть дверцята на 90° і поверніть фіксатори петель всередину до внутрішньої частини духовки.



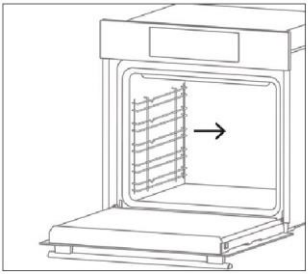


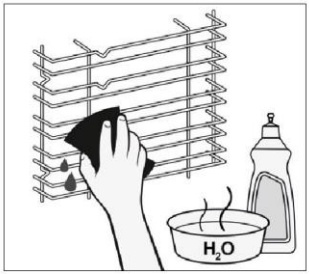
6.3. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДДЯ

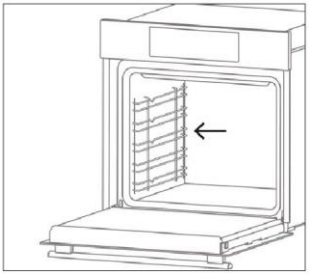
Ретельно очищуйте приладдя після кожного використання та висушуйте його за допомогою рушника. У разі стійких залишків замочіть приладдя у суміші води та мила приблизно на 30 хвилин перед повторним миттям.

ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ СТІЙОК:

- **6-рівнева модель**
  1. Зніміть бічні стійки, потягнувши їх у напрямку, зазначеному стрілками.
  2. Щоб очистити бічні стійки, покладіть їх у посудомийну машину або скористайтеся вологою губкою. Після цього зачекайте, поки вони повністю висохнуть.
  3. Після завершення очищення встановіть бічні стійки в порядку, зворотному до зазначеного вище.







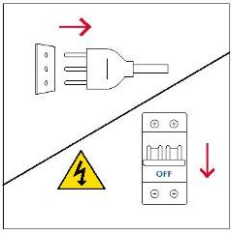
6.4. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАМІНА КОМПОНЕНТІВ

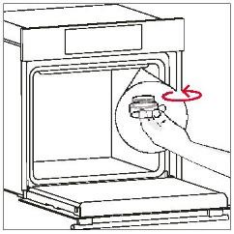
Заміна лампи зверху:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть скляний плафон, викрутіть лампочку й замініть її на нову лампочку того ж типу.
3. Після заміни несправної лампочки встановіть скляний плафон на місце.

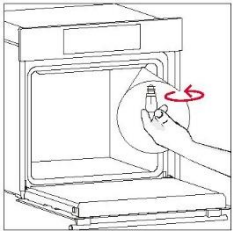
Крок 1



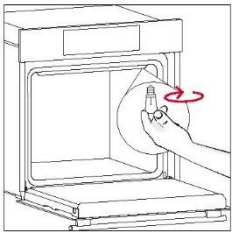
Крок 2



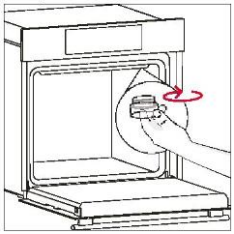
Крок 3



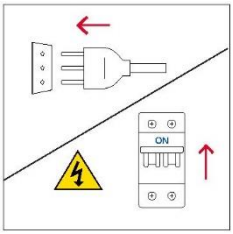
Крок 4



Крок 5



Крок 6

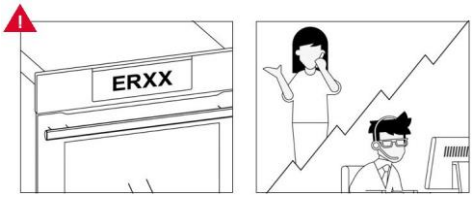


Цей виріб містить щонайменше одне джерело світла з класом енергоефективності G (лампа)

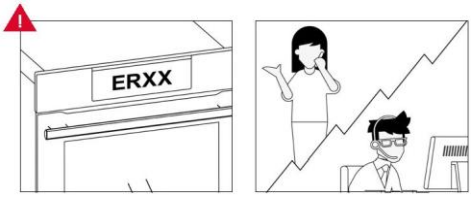
7.УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо під час використання духової шафи виникає помилка, на дисплеї відображається код “ER”, а потім дві цифри, які ідентифікують помилку.
Вимкніть духову шафу та від'єднайте її від електромережі, зачекайте кілька хвилин, а потім знову підключіть. Якщо помилка зникне, ви можете відновити використання духової шафи. Якщо ні, зателефонуйте в службу підтримки клієнтів і повідомте код (ERXX), який ви бачите на дисплеї.

Помилка



Дим



8.ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ

8.1. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ

Цей прилад марковано згідно з Директивою ЄС 2012 / 19 / EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE). Відходи електричного й електронного обладнання містять не тільки забруднювальні речовини, що можуть мати негативний вплив на довкілля, але й базові елементи, які можна використовувати повторно.



Важливо, щоб відходи електричного й електронного обладнання зазнали спеціальної обробки для правильного видалення та утилізації забруднювальних речовин, а також для відновлення всіх матеріалів.

Окремі люди можуть грати важливу роль у забезпеченні того, щоб відходи електричного та електронного обладнання не стали проблемою для довкілля; необхідно дотримуватися кількох базових правил:

- Із відходами електричного та електронного обладнання не можна поводитися як із побутовим сміттям;
- Відходи електричного та електронного обладнання слід відносити до спеціальних зон збору, що перебувають в управлінні міської ради або зареєстрованої компанії.

У багатьох країнах місцеві програми збирання можуть бути доступні для великого електричного та електронного обладнання. Купуючи новий прилад, старе обладнання можна повернути продавцеві, який зобов'язаний безкоштовно прийняти його за принципом «одиниця за одиницю», якщо це обладнання аналогічного типу, що має ті самі функції, як і придбаний прилад.

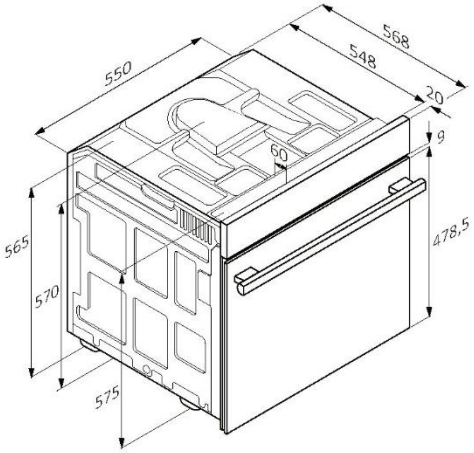
8.2. ЗБЕРЕЖЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ТА ДБАЙЛИВЕ СТАВЛЕННЯ ДО НЬОГО

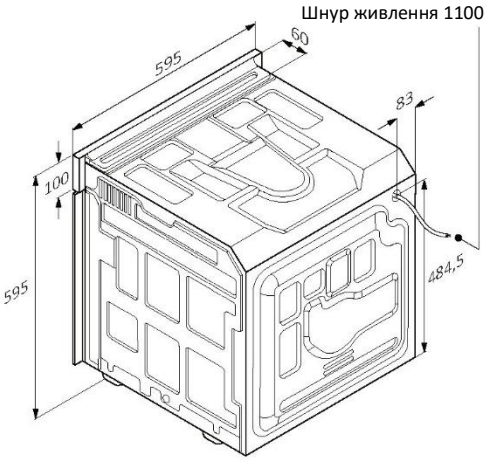
Якщо це можливо, уникайте попереднього нагрівання та напівпорожнього використання духової шафи.

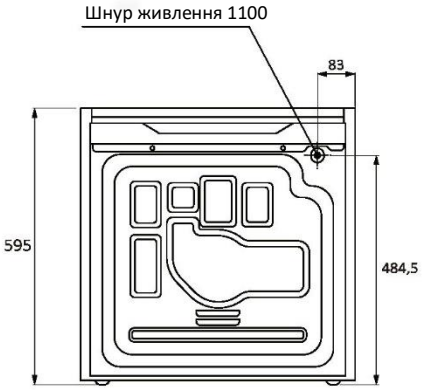
Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, оскільки з кожним відчиненням утрачається тепло всередині камери. Щоб досягти значної економії енергії, вимкніть духову шафу за 5-10 хвилин до запланованого завершення приготування для подальшого використання залишкового тепла.

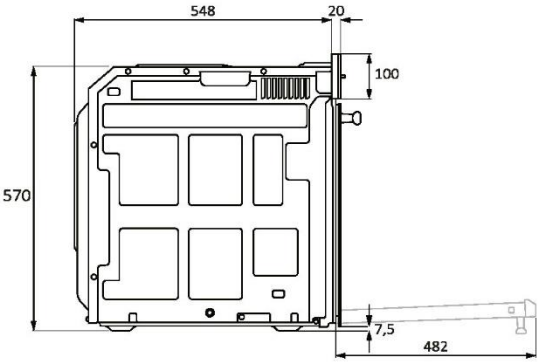
Утримуйте ущільнення в чистоті та порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі порожнини. Якщо у вас укладено контракт на електропостачання з погодинним тарифом, скористайтеся програмою відкладеного приготування. Вона спрощує енергозбереження завдяки відтермінуванню процесу приготування їжі на період зі зниженим тарифом.

9.ВСТАНОВЛЕННЯ

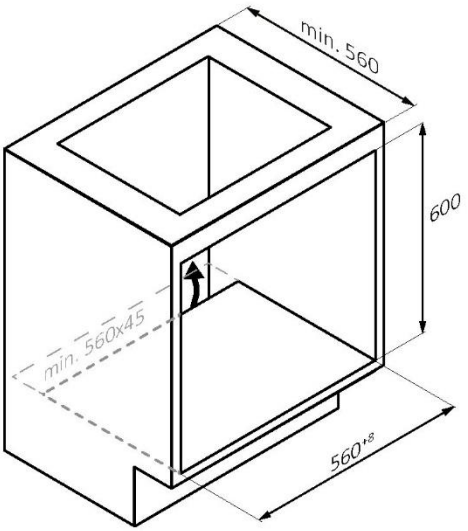


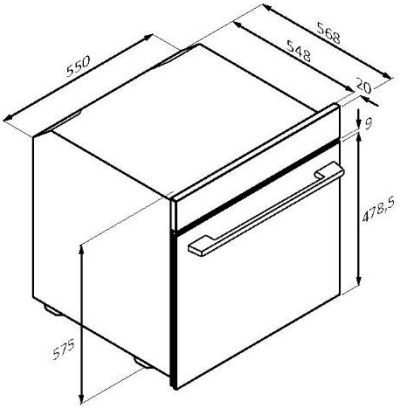


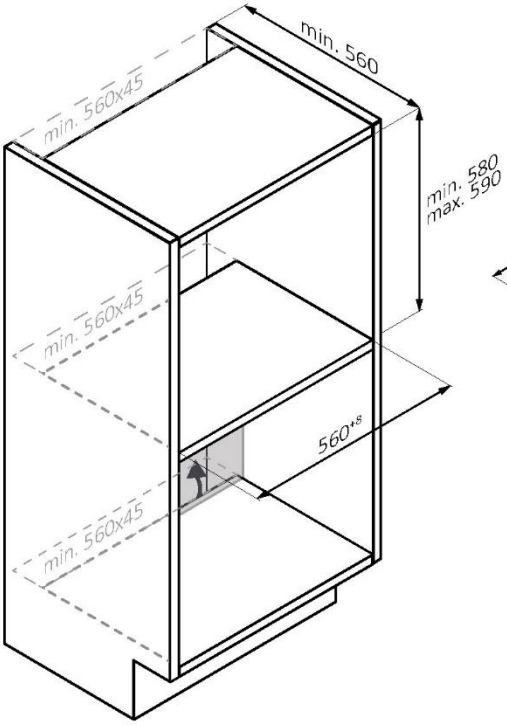


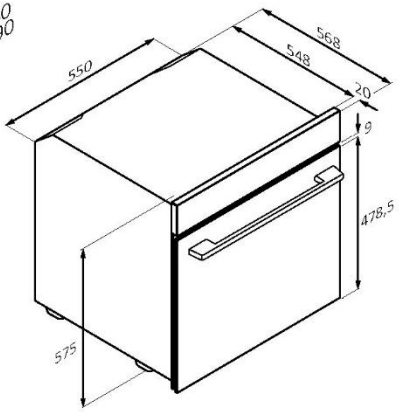


MM

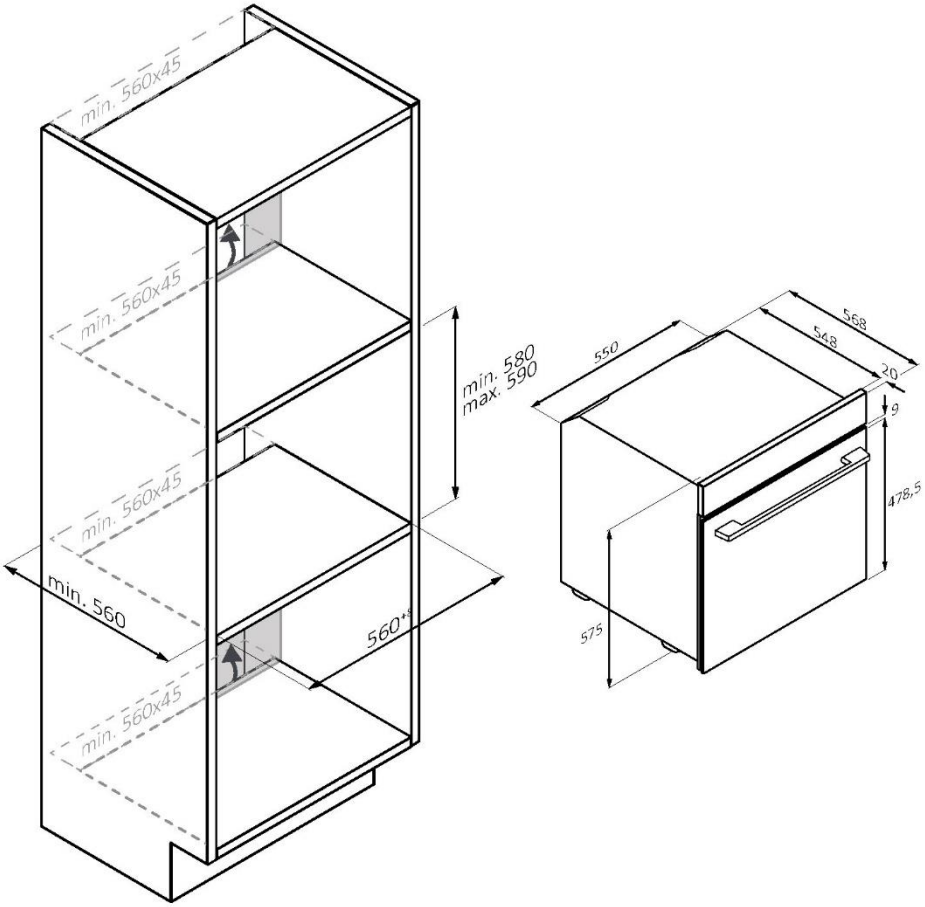

min. 560
600
min. 560x45
560+8


568
548
20
9
550
478,5
575


min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45


568
548
20
9
550
478,5
575

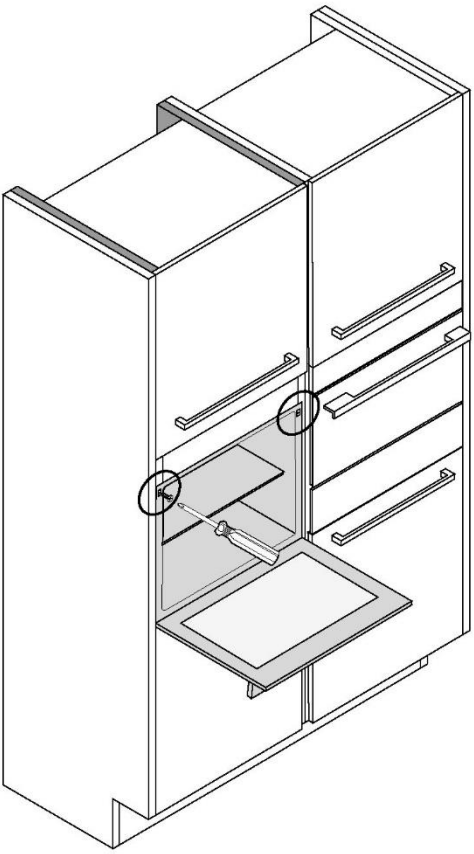
мм

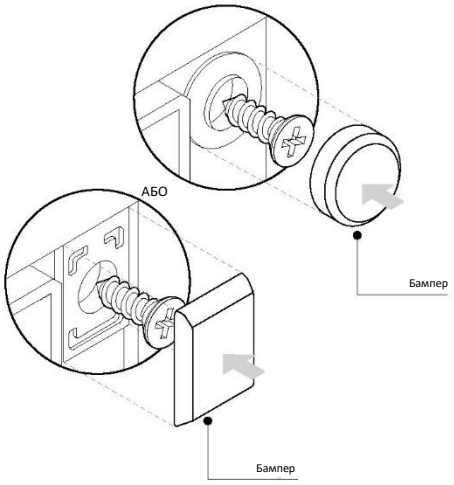


*

UA Якщо меблі закривають нижню задню частину виробу, слід передбачити отвір для кабелю живлення.

MM





ММ

HOŞ GELDİNİZ

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Güvenliğinizi sağlamak ve en iyi sonuçları almak için lütfen bu kılavuzu, güvenlik talimatları da dahil olmak üzere dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Fırını kurmadan önce, onarım için ihtiyaç duyabileceğiniz seri numarasını kontrol edin. Taşıma sırasında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin ve emin değilseniz kullanmadan önce bir teknisyene danışın. Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.

NOT: Satın aldığınız modele göre fırının özellik ve aksesuarlarının değişebileceğini lütfen unutmayın.

ÖZET

1. GÜVENLİK BİLGİSİ

2. ÜRÜN TANITIMI

2.1. Ürüne genel bakış

2.2. Aksesuarlar

2.3. Kumanda paneli

3. BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. Başlatma bilgisi

3.2. İlk kullanım

3.3. Ön temizlik

4. ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. Ürün nasıl çalışır?

4.2. Pişirme işlevleri

4.2.1. Standart işlevler

5. PİŞİRME YÖNERGELERİ

5.1. Genel pişirme tablosu

6. BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. Genel öneriler

6.2. Fırının temizlenmesi

6.2.1. Fırının içi: temizleme işlevleri

6.2.2. Fırının dışında: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

6.3. Aksesuar temizliği

6.4. Bakım

7. SORUN GİDERME

8. ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

9. KURULUM

1.GÜVENLİK BİLGİSİ

GENEL UYARILAR

- Temizlik işlemlerinde buharlı temizleyici kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterilmelidir.

Kullanım amacına uygun kullanım

- Fırını yalnızca amacına uygun olarak, yani yalnızca gıdaların pişirilmesi için kullanın: örneğin bir ısı kaynağı olarak başka herhangi bir kullanım uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir. Üretici, uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanımdan kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

Kullanım sınırlamaları

- Cihaz, güvenli bir şekilde kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verildiyse ve içerdiği tehlikeleri anlıyorlarsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yetişkin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz, güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmedikçe, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılması için tasarlanmamıştır.
  Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan özellikle kaçınılmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- ⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

KURULUM UYARILARI

- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir.

  Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Resimlerde belirtilen açıklıkları bağlantı tipine göre hazırlayın. Fırını mutlaka cihazla birlikte verilen vidalarla mobilyaya sabitleyin.
- Cihazı anma frekanslarında çalıştırmak için ek işlem/ayarlama gerekli değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum sırasında fırının elektrik şebekesiyle bağlantısı kesilmelidir.
- Hatalı kurulumdan kaynaklanan arızaları gidermek için üreticinin yardımına ihtiyaç duyulursa, bu yardım garanti kapsamında değildir. Profesyonel kalifiye personel için bulunan kurulum talimatlarına uyulmalıdır.
- Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir veya yaralanmalara neden olabilir. Üretici bu tür zarar veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.
- Kurulum, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan yasaları ve üreticinin talimatlarını bilmesi ve bunlara uyması gereken kalifiye bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra mutlaka hasarlı olup olmadığını kontrol edin; sorun olması durumunda, kurulumdan önce müşteri hizmetlerine başvurun ve elektrik prizine bağlamayın.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemesini çıkarın.
- Kurulum sırasında fırını kaldırmak ve taşımak için fırın kapısının kolunu kullanmayın.
- Monte edildiği mobilya ve çevresindeki unsurlar 95°C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.
- Kesilme yaralanmalarını önlemek için kurulum sırasında koruyucu eldiven kullanılması tavsiye edilir.

- Ürünü atmosferik etkenlere maruz kalan açık ortamlara kurmayın.
- Bu cihaz 2000 m'den daha düşük rakımlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İlk kullanımdan önce fırının ön yüzeyindeki koruyucu filmleri ve reklam etiketlerini çıkarmak için.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

- Priz, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renktedir. Bu işlem uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından yapılmalıdır.
  Güç kaynağına bağlantı, fişle veya cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve yürürlükteki mevzuata uygun olan güç kaynağı arasına aşırı gerilim kategorisi III gerekliliklerine uygun kontak ayırmalı bir çok kutuplu kesici yerleştirerek sabit kabloyla yapılabilir. mevcut mevzuatla.
  Priz ile cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, kalifiye bir elektrikçiden prizi uygun başka bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz, kurulum yapılan ülkenin mevcut normlarına uygun olmalıdır.
  Sarı-yeşil topraklama kablosu, devre kesici tarafından kesilmemelidir. Bağlantı için kullanılan priz veya çok kutuplu kesici, cihaz kurulduğunda kolayca erişilebilir olmalıdır.
- Besleme kablosu hasarlıysa, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis acentesi veya benzer kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Herhangi bir onarım için yalnızca Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parça kullanımını talep edin.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- ⚠ **UYARI:** elektrik çarpması olasılığını önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Çıkarılabilir parçaları çıkarmadan önce fırın kapatılmalıdır. Temizledikten sonra, talimatlara göre yeniden takın.

- Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı, bazı temel kurallara uyulmasını gerektirir:
  - cihazı güç kaynağından ayırmak için güç kablosundan çekmeyin;
  - cihaza ıslak veya nemli eller veya ayaklarla dokunmayın;
  - genel olarak adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması önerilmez;
  - arıza ve / veya kötü çalışma durumunda, cihazı kapatın ve kurcalamayın.
- **NOT:** fırın bakım işlemleri gerektirebileceğinden, fırının kurulduğu yerden çıkarılması durumunda bağlanabilmesi için başka bir duvar prizinin hazır bulundurulması tavsiye edilir.
- Doğru şekilde yapılmayan herhangi bir onarım, kurulum ve bakım, kullanıcıyı ciddi şekilde tehlikeye atabilir.
- Üretici firma, hatalı kurulum, bakım veya onarım çalışmalarından kaynaklanan doğrudan veya dolaylı hasarlar nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmediğini beyan eder. Ayrıca topraklama sisteminin yokluğundan veya kesintisinden kaynaklanan hasarlardan (örn. elektrik çarpması) sorumlu değildir.
- **DİKKAT**: termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazı aracılığıyla beslenmemeli veya şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile etkinleştirilmek üzere tasarlanmamıştır.

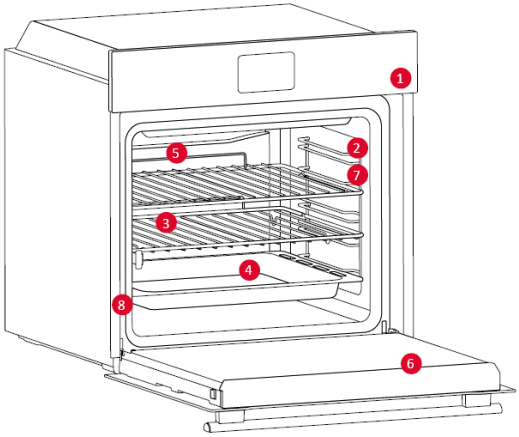
KULLANIM VE BAKIM

- Damlama tavası, pişirme sırasında damlayan artıkları toplar.
- Airfry tepsisini veya ızgarayı yan rafların üzerine yerleştirirken, yan tarafın kısa kısmının (durdurma ile uç arası) fırının iç kısmına doğru yönlendirildiğinden emin olun. Izgarada dekoratif metal çubuk varsa, marka logosunun görülebilmesi ve okunabilmesi için fırının dış kısmına yerleştirmeye dikkat edin. Doğru konumlandırma için bu kullanım kılavuzunun Aksesuarlar bölümündeki resme de bakın.

- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Pişirme sırasında, fırın boşluğunda veya kapak camında nem yoğuşması oluşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için, gücü açtıktan sonra yiyecekleri fırına koymadan önce 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğuşma kaybolur.
- Sebzeleri açık bir tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin.
- 15/20 dakikadan fazla pişirdikten sonra yiyecekleri fırının içinde bırakmaktan kaçının.
- Bir pişirme aşaması sırasında uzun süreli bir güç kaynağı kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetlerine başvurun.
- ⚠ **UYARI:** Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskini taşır.
- ⚠ **UYARI:** Fırın kapağı contasını asla çıkarmayın.
- ⚠**DİKKAT**: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken hazne tabanını tekrar su ile doldurmayın.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.
- İlk kullanımdan önce tüm aksesuarları sıcak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla yıkayın.

2.ÜRÜN TANITIMI

2.1. ÜRÜNE GENEL BAKIŞ

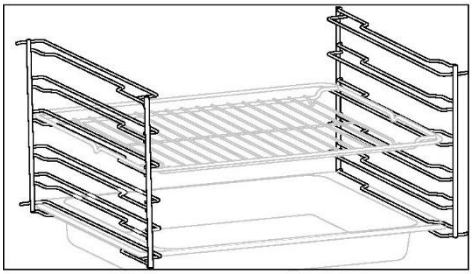


1. Kumanda paneli
2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
3. Metal ızgaralar
4. Tepsi
5. Fan kapağı
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar
   (varsa: yalnızca düz boşluk için)
8. Seri numarası ve QR Kodu

İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

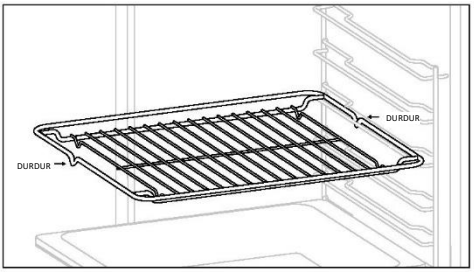
2.2. AKSESUARLAR

Yan tel ızgaralar (sadece varsa*)



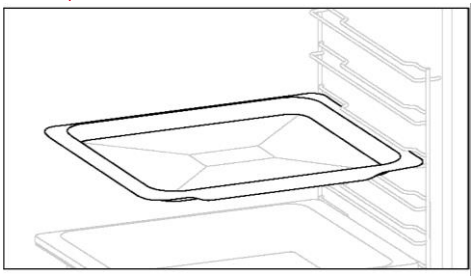
Fırın boşluğunun her iki yanında yer alan yan raflar, pişirme sırasında fırın tepsisi ve ızgaraların yerleştirilmesi için tasarlanmıştır.

Metal Izgara



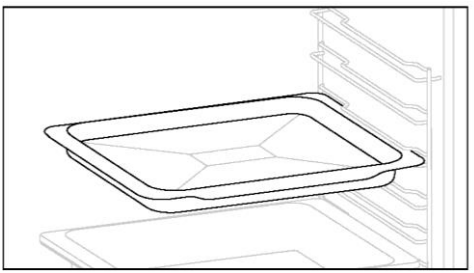
Fırının içinde yer alan, pişirme kaplarını desteklerken eşit pişirme sağlayan ve temizliği kolaylaştıran metal ızgara, çıkarılabilir, ayarlanabilir bir raftır. Çeşitli pişirme ihtiyaçlarına yönelik olarak tabakları ve tavaları farklı yüksekliklerde tutmak için kullanılabilir.

Fırın Tepsisi



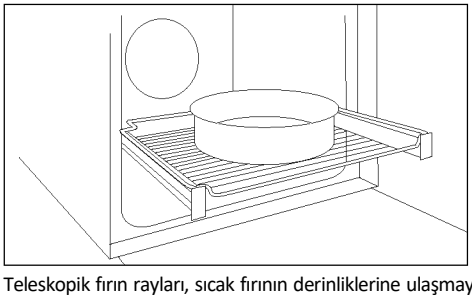
Alt tarafın eşit şekilde kızarmasını sağlamak için ideal olan fırın tepsisi, sığ ve düz tasarımı sayesinde kurabiye ve hamur işleri için mükemmeldir. Buna ek olarak, tepsiyi bir pişirme ızgarasının altına yerleştirmek, damlamaların toplanmasına ve fırının kirlenmesini önlemeye yardımcı olabilir.

Deeper tepsi



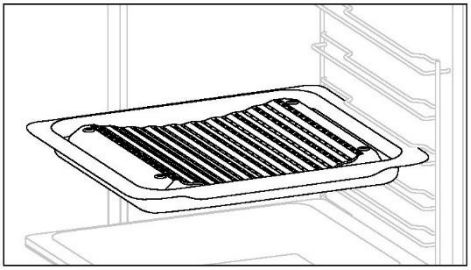
Deeper tepsi, güveç veya kızartma gibi ilave sıvı veya katman içeren tarifler için idealdir. Derinliği, içinde hazırlanan yemeğin istenilen kıvamda olmasını sağlayacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır.

Teleskopik Kılavuzlar



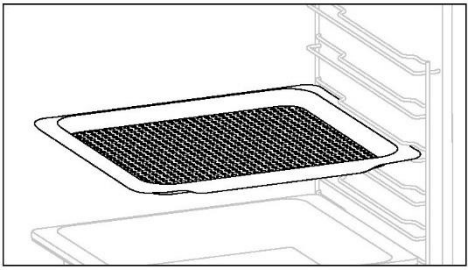
Teleskopik fırın rayları, sıcak fırının derinliklerine ulaşmaya gerek kalmadan ögeleri yerleştirmeyi veya çıkarmayı kolaylaştıran, uzatılabilen raflardır. Güvenliği ve stabiliteyi artırırlar ve farklı seviye konumlarında ayarlanabilirler.

Çift Tepsi – BUHAR modu (sadece varsa*)



İçbükey şekil, pişirme sırasında oluşan nemin doğru şekilde sirkülasyonunu sağlar ve gıdanın nem oranını yüksek tutar. Tepsiye konulan su miktarına göre daha kuru veya daha "ıslak" bir pişirme elde edilebilir.

Airfry tepsisi (sadece varsa*)



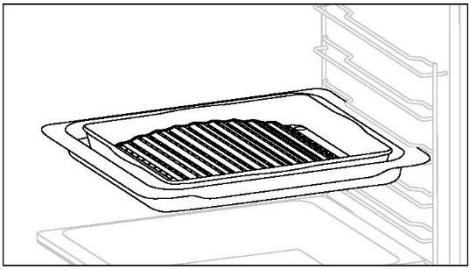
Airfry tepsisi, sıcak havanın yiyeceğe eşit ve üç boyutlu olarak ulaşmasını sağlar, böylece yiyeceğin iç kısmı yumuşak kalırken dış kısmı daha çıtır olur. Meyve sularını veya ekmekleri toplamak için isteğe bağlı olarak L1'e bir fırın tepsisi yerleştirilebilir.

Softclose/Softopen Menteşeler (sadece varsa*)



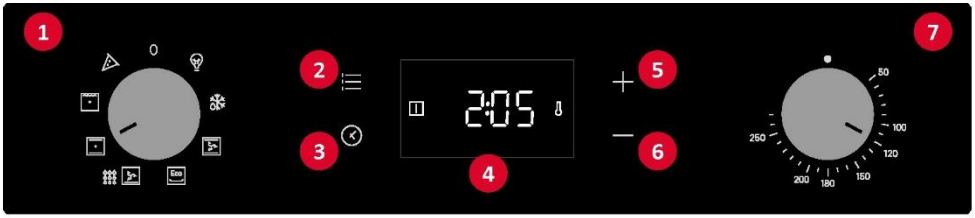
Yavaş kapanan ve açılan menteşeler kapının hareketini kontrol ederek yumuşak bir hareket sağlar ve çarpmayı önler.

Çift Tepsi – Barbekü modu (sadece varsa*)



Dışbükey şekli fırında yüksek sıcaklıkta (220°) ızgara yapmak için uygundur ve tepsinin altındaki yağların drenaj etkisi sayesinde evde bile az dumanlı bir barbekü sonucu sağlar.

2.3. KUMANDA PANELİ



Modele bağlı olarak işlevler ve işlev sıralaması değiştirilebilir.

1. İşlev seçme düğmesi
2. Ana menü
3. Zamanlayıcı
4. LED ekran
5. Artı düğmesi (+)
6. Eksi düğmesi (-)
7. Sıcaklık seçme düğmesi

ANA İŞLEVLER

Ekranın 3 ana işlevi vardır:

Sembol	İşlev	Açıklama
	Ana menü	Çocuk Kilidini etkinleştirmek için bir kez, günün saatine erişmek için iki kez, alarm ses seviyesi için üç kez ve parlaklık ayarlama modu için dört kez basın.
	Zamanlayıcı menüsü	Pişirme süresi için bir kez, dakika hatırlatıcı için iki kez basın
+ −	**+/-**	Ayar modlarında değerleri artırmak/azaltmak veya bir işlevi etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için bu tuşlara basın. Ekranda günün saatini etkinleştirmek için + tuşunu 5 saniye basılı tutun.

3.BAŞLATMADAN ÖNCE

3.1. BAŞLATMA BİLGİSİ

Fırını ilk açtığınızda bir miktar duman görebilirsiniz. Endişelenmeyin, fırını kullanmadan önce dumanın dağılmasını bekleyin.

Aydınlatma NASIL çalışır?

Fırın boşluğu bir veya daha fazla ampulle aydınlatılır ve genellikle pişirme işlevi her başladığında etkinleştirilir.

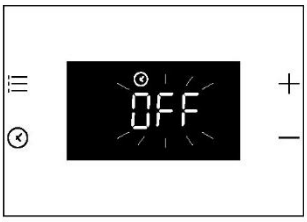
Soğutma fanı nasıl çalışır?

Soğutma fanı, ısıyı dağıtmak, fırının ve çevresinin çok ısınmasını önlemek ve mutfak aletlerini yüksek sıcaklıkların etkilerinden korumakla görevlidir. Fırının iç sıcaklığına bağlı olarak, pişirme işlemi sırasında ve sonrasında çalışır. Soğutma fanı çalışırken genellikle hafif bir uğultulu bir ses veya pırpır sesi çıkarır. Ayrıca, fırın kapısı ile kumanda paneli arasındaki boşluktan sıcak bir hava akımının çıktığını da fark edebilirsiniz.

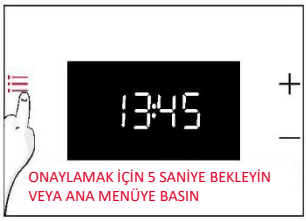
3.2. İLK KULLANIM

Cihaz ilk kez açıldığında ilk adım günün saatini ayarlamaktır.

ZAMAN AYARI: Ekranda "KAPALI" görünecektir. Geçerli saati ayarlamak için "+" tuşuna basın. Onay için 5 saniye bekleyin.

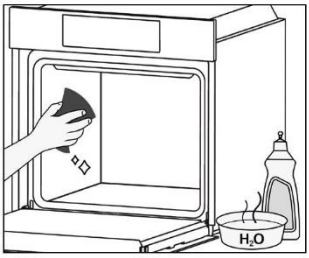


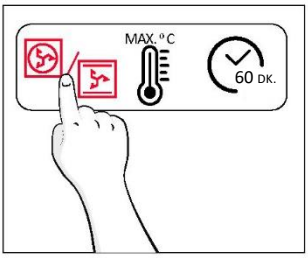


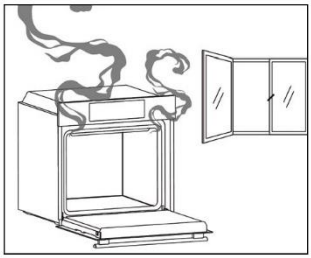


3.3. ÖN TEMİZLİK

İlk kullanımdan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri nemli yumuşak bir bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla silin. Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat açık bırakın; bu, fırının yeni olmasından kaynaklanan kokuları giderecektir.





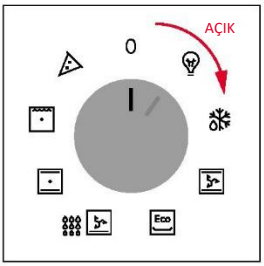


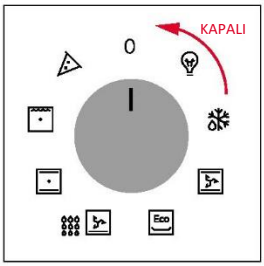
4.ÜRÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI

4.1. ÜRÜN NASIL ÇALIŞIR?

FIRININ AÇILMASI/KAPATILMASI

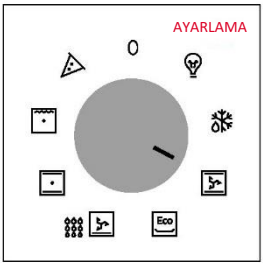
Fırını açmak için işlev düğmesini çevirin (saat yönünde/saat yönünün tersine) ve bir program seçin. KAPATMAK için işlev düğmesini '0' konumuna getirin.

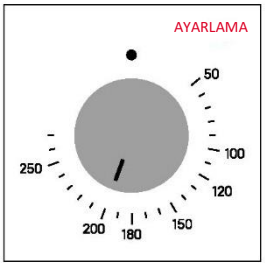




PİŞİRME PROGRAMI AYARI

İstediğiniz programı seçmek için işlev düğmesini çevirin ve sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık seçme düğmesini çevirin.





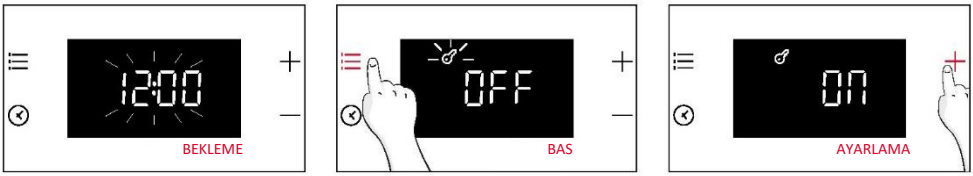
ANA MENÜ

tuşuna basarak Ana Menüye erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun:

ÇOCUK KİLİDİ

Bu işlev, küçükler tarafından istenmeyen kullanımı önlemek için ekranı kilitlemenize olanak tanır.
Ekran kilidini etkinleştirmek için bir kez “Ana menü” ögesine ve ardından işlevi onaylamak için “+” tuşuna basın.
Kilidi devre dışı bırakmak için “Ana menü” ögesine ve ardından “-“ tuşuna basın.

Etkinleştir



Devre dışı bırak



SAAT AYARI

Günün saatini değiştirmenize olanak sağlar.
Ana menüye girmek için tuşuna basın. “Günün saatini” seçmek için gerektiği kadar (x2) simgesine dokunun. Daha sonra “+/-” tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya Ana menüye bir kez basın.



NOT: Fırın varsayılan olarak "24 saat" moduna ayarlıdır. "12 saat" moduna geçmek için beklemedeyken "+" tuşunu 5 saniye basılı tutun. “24 saat” moduna geri dönmek için aynısını yapın.

ALARM SES SEVİYESİ

Uyarı tonunun ses düzeyinin değiştirilmesine olanak sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. “Alarm ses seviyesini” seçmek için gerektiği kadar (x3) dokunun. Ekranda “b-01” görünecektir. Sayılar, "+/-" kullanılarak düzenlenebilen ses yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya menüye ☰ bir kez basın.







EKRAN PARLAKLIĞI

Fırının ekran tonunun parlaklığını değiştirmenize olanak sağlar.
Ana menüye girmek için ☰ tuşuna basın. "Ekran parlaklığı"nı seçmek için ihtiyaç duyduğunuz sayıda (x4) dokunun. Ekranda “d-01” görünecektir. Sayılar, "+/-" kullanılarak düzenlenebilen parlaklık yoğunluğu düzeyini temsil eder. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya menüye ☰ bir kez basın.







ZAMANLAYICI MENÜSÜ

tuşuna basarak Zamanlayıcı menüsüne erişin. Aşağıdaki ayarlara girmek için tuşuna gerektiği kadar dokunun:

PİŞİRME SÜRESİ

Seçilen tarif için gereken pişirme süresinin önceden ayarlanmasına olanak sağlar.

ETKİNLEŞTİRME: Zamanlayıcı menüsüne girmek için tuşuna basın. Daha sonra "+/-" tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya "Zamanlayıcı menüsüne" basın.



Zamanlayıcı ayarlandığında geri sayım başlar. Pişirme aşamasında "Pişirme süresi" moduna girip "+/-" tuşları kullanılarak süre değerini değiştirmek mümkündür. Süre dolduğunda ekranda "Son" yazısı görünecektir.

Pişirme Süresini durdurmak için Zamanlayıcı düğmesini 3 saniye basılı tutun veya "-" düğmesini kullanarak zamanlayıcı değerini sıfırlayın.

Pişirme Bittiğinde:

1. Ekranda "Bitti" yazısı görünür ve iptal edilmezse 30 saniye boyunca uyarı sesi duyulur.
2. Uyarı sesini iptal etmek için "Zamanlayıcı" düğmesine basın. "Bitti" ifadesi ekrandan kaybolur ve onun yerine güncel saat görüntülenir.

UYARI: Fırın artık manuel moddadır; fırın işlevi ve termostat komütatörü de kapatılmalıdır, aksi takdirde fırın ısıtmaya devam eder.

NOT: Uyarı sesi, Zamanlayıcı düğmesi dışında herhangi bir düğmeye basıldığında susar, "Bitti" ifadesi ekranda kalır ve fırın çalışmaz halde kalır.

DAKİKA HATIRLATICI

Fırını çalar saat olarak kullanmanızı sağlar.

ETKİNLEŞTİRME: Zamanlayıcı menüsüne girmek için tuşuna basın. “Dakika hatırlatıcı”yı seçmek için tuşuna gerektiği (2 kez) kadar dokunun. Daha sonra “+/-” tuşlarını kullanarak değeri düzenleyin. Onaylamak için 5 saniye bekleyin veya “Zamanlayıcı menüsüne” basın.







Geri sayım tamamlandığında:

1. Ekranda Alarm simgesi yanıp söner ve iptal edilmezse 30 saniye boyunca bir uyarı sesi duyulur.
2. Alarm tonunu iptal etmek için herhangi bir tuşa basın. Günün geçerli saati ekranda gösterilir. Fırın, sol düğme 0 konumuna getirilene kadar çalışmaya devam eder.

Dakika Hatırlatıcıyı durdurmak için Zamanlayıcı düğmesini 3 saniye basılı tutun veya “-“ kullanarak değeri sıfırlayın.

FIRIN KOMÜTATÖRÜ DURUM GÖSTERGESİ

Pişirme İşlevi Seçici:

Fırının pişirme işlevi seçme düğmesi "AÇIK" konumlardan herhangi birine çevrildiğinde, ekranda (Pişirme İşlevi AÇIK) simgesi görünür.

Sıcaklık Seçici:

Fırın sıcaklığı ayarlanan sıcaklıktan düşük olduğunda ekranda (Termostat AÇIK) simgesi görünür.

4.2. PİŞİRME İŞLEVLERİ

4.2.1. STANDART İŞLEVLER

NOT: Ön ısıtma gerektiren işlevler için bu aşamada tüm aksesuarların çıkarıldığından emin olun. Ön ısıtmayla ilgili bilgiler için aşağıdaki tabloda yer alan talimatları izleyin.
"EVET" ön ısıtmanın gerekli olduğu anlamına gelir; "HAYIR" ön ısıtmanın tavsiye edilmediği ve yiyeceklerin soğuk fırına konulması gerektiği anlamına gelir.

Sembol	İşlev	Önerilen Raf Konumu	Ön ısıtma	Öneriler
	Buz çözme		HAYIR	Fan, oda sıcaklığındaki havayı donmuş gıdanın etrafında dolaştırarak, gıdanın protein içeriğini değiştirmeden buzunun yavaş yavaş çözülmesini sağlar.
	***Çok Seviyeli	Tek seviye için L3/L4 Çift seviye için L2+L5 Üçlü seviye için L2+L4+L6	EVET	İDEAL ALANLAR: bir veya daha fazla seviyede kekler, bisküviler ve pizzalar. Farklı yiyecekleri pişirmek için idealdir.
	***Fan Takviyeli	L2/L3/L4	EVET	İDEAL ALANLAR: üst ve alt ısıtma elemanları ile fan kombinasyonunu kullanarak bütün tavuk, tavuk parçaları, sebzeler ve hamur işlerini tek bir seviyede pişirme.
	*ECO	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Tavuk parçaları, bütün et parçaları, balık veya graten pişirme. Sıvıları toplamak için damlama tepsisini rafın altına kaydırın. Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin. Bu işlev, yiyeceğin nemli ve yumuşak kalmasını sağlayarak pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlar. NOT: Bu işlevde istenilen sıcaklık ayarlandıktan sonra ön ısıtma tamamlanana kadar sıcaklık ayarı düşürülmemelidir.
	Alttan ısıtma+Fan	L3/L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: Fan ve düşük ısı ile turtalar, kişler ve ince pizzalar. dolaylı olarak yayılan ısı ile üst kısmın pişirilmesine yardımcı olur.
	*Statik	L2/L3	EVET	İDEAL ALANLAR: hem üst hem de alt ısıtmanın kullanıldığı bir seviyede kekler, ekmekler, bisküviler, kişler.
	**Supergrill	İnce gıdalar için L6 Daha kalın gıdalar için L4	HAYIR	İDEAL ALANLAR: büyük miktarlarda sosis, biftek ve kızarmış ekmek. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalıyken kullanın. Pişirme süresinin üçte ikisinde yiyeceği çevirin (gerekirse).
	Pizza	L2/L3	EVET	İDEAL ALANLAR: Fırında ısıtmalı veya ısıtmasız her tür pizza.

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

**Kapak kapalıyken kullanın.

(***) Fırın modeline bağlıdır.

5.PİŞİRME YÖNERGELERİ

5.1. GENEL PİŞİRME TABLOSU

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi *(dk)
Tatlı unlu mamuller	Küçük pastalar / kekler	1	Statik	170°C	Y	Deeper tepsi	L3	20-30
			Çok seviyeli	155°C			L4	30-40
			Fan takviyeli	140°C			L4	25-35
		2	Çok seviyeli	150°C		Deeper + fırın tepsileri	L2+L5	35-45
		3	Çok seviyeli	145°C		Deeper + pişirme + fırın tepsileri	L2+L4+L6	40-50
	Pandispanya (26 cm çap)	1	Statik	160°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	30-40
			Çok seviyeli	160°C			L3	30-40
			Fan takviyeli	150°C			L2	20-30
		2	Çok seviyeli	150°C		Metal ızgaralar + Kek kalıbı	L1+L4	40-50
	Bisküvi/Kurabiye	1	Statik	150°C	Y	Deeper tepsi	L3	30-40
			Çok seviyeli	150°C			L3	25-35
			Fan takviyeli	130°C			L4	15-25
		2	Çok seviyeli	140°C		Deeper + fırın tepsileri	L2+L5	50-60
	Çikolatalar	1	Statik	190°C	Y	Deeper tepsi	L3	25-35
		2	Çok seviyeli	170°C		Deeper tepsi	L2+L5	35-45
	Yorkshire puding	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L3	20-30
	Beze	1	Çok seviyeli	90°C	Y	Deeper tepsi	L4	80-100
	Makaron	1	Statik	150°C	Y	Deeper tepsi	L3	15-20
	Elmalı tart	1	Statik	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	70-80
		1	Fan takviyeli	150°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-70
	Tarte Tatin	1	Statik	170°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L4	60-70
	Tartlar	2	Alttan ısıtma+fan	180°C	N	Metal ızgara + Kek kalıbı	L3	30-40
	Çikolatalı sufle	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi + kalıplar	L3	10-15
	Cheesecake	1	Statik	150°C	Y	Metal ızgara + Kek kalıbı	L2	50-65
	Donmuş kruvasanlar	1	Statik	180°C	Y	Deeper tepsi	L3	20-25
		2	Çok seviyeli	180°C		Deeper tepsi	L2+L5	25-35
		3	Çok seviyeli	160°C		Deeper tepsi	L2+L4+L6	30-40
	Strudel, dondurulmuş	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L3	30-45

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi *(dk)
Ekmekler ve Gözleme	Tost ekmeği	1	Supergrill	maks.	N	Metal ızgara	L6	8-10
	Focaccia	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L3	25-35
	Ekmek, bütün	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L3	30-50
Lezzetli turtalar ve güveçler	Tuzlu kek / Kiş (26 cm çap)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1 veya L2	30-50
		2	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgara + Kiş kalıbı	L1+L4	50-70
	Peynirli sufle	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L3	20-30
	Lazanya, taze	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	30-45
	Lazanya, dondurulmuş	1	Statik	180°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	35-50
	Cannelloni, taze	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L3	35-50
	Fırında makarna	1	ECO	200°C	N	Metal ızgara + fırına dayanıklı kap	L4	25-35
Pizza	Pizza, taze (Tepsi)	1	Statik	230°C	Y	Deeper tepsi	L2 veya L3	15-25
	Pizza, taze (Tepsi)	1	Pizza	230°C	N	Deeper tepsi	L2 veya L3	25-35
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Deeper + Fırın tepsileri	L2+L5	30-40
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Statik	maks.	Y	Fırın tepsisi	L2 veya L3	8-15
	Pizza, taze (Yuvarlak)	1	Pizza	maks.	N	Fırın tepsisi	L2 veya L3	10-25
		2	Çok seviyeli	180°C	Y	Deeper + Fırın tepsileri	L2+L5	30-40
	Dondurulmuş pizza (ince kabuk)	1	Pizza	220°C	Y	Metal ızgara	L3	10-15
		2	Çok seviyeli	200°C	Y	Metal ızgaralar	L2+L5	15-20
		3	Çok seviyeli	180°C		Metal ızgaralar	L2+L4+L6	15-25
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış bütün tavuk** (1-1,5kg)	1	ECO	220°C	N	Metal ızgara Deeper tepsiyi L1'e yerleştirin	L3	50-70
		1	Fan takviyeli	200°C	Y	Deeper tepsi	L2	45-60
	Tavuk budu	1	ECO	220°C	N	Metal ızgara Deeper tepsiyi L1'e yerleştirin	L4	30-50
		1	Fan takviyeli	190°C	Y	Deeper tepsi	L3	30-50
	Kızarmış ördek**	1	ECO	220°C	N	Metal ızgara Deeper tepsiyi L1'e yerleştirin	L3	50-70

Kategori	Tarif	Seviye sayısı	Pişirme programı	T°C	Ön ısıtma	Pişirme aksesuarı	Raf konumu	Ön ısıtma sonrası pişirme süresi *(dk)
Et ve Kümes Hayvanları	Kızarmış hindi**	1	ECO	220°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	50-70
		1	Fan takviyeli	200°C	Y	Deeper tepsi	L2	45-60
	Domuz pirzolası (1000 - 1200 g)	1	Statik	200°C	Y	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L3	80-100
	Sosis**	1	Supergrill	230°C	N	Metal ızgara Deeper tepsiyi L1'e yerleştirin	L4	30-40
	Kızarmış dana eti (500 g)	1	Statik	220°C	Y	Fırın tepsisi	L3	20-40
	Köfte (1000 - 1500 g)	1	Statik	180°C	Y	Fırın tepsisi	L3	40-50
	Patatesli kavrulmuş tavuk	1	ECO	220°C	N	Deeper tepsi	L4	55-75
		1	Fan takviyeli	200°C	Y	Deeper tepsi	L2 veya L3	50-60
Balık ve Deniz Ürünleri	Izgara deniz ürünleri	1	Supergrill	220°C	N	Metal ızgara	L4	15-30
	Dondurulmuş balık çubukları	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L3	20-25
	Fileto balık	1	Statik	170°C	Y	Deeper tepsi	L3	10-25
	Pişmiş balık	1	ECO	200°C	N	Metal ızgara Fırın tepsisini L1'e yerleştirin	L4	20-30
Sebzeler	Sebze graten	1	ECO	200°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
	Dondurulmuş Patates Kızartması (300-500g)	1	Çok seviyeli	200°C	Y	Deeper tepsi	L4	25-35
	Patates graten	1	ECO	200°C	N	Metal ızgara + Fırına dayanıklı kap	L4	25-35
	Kızarmış patates	1	Statik	200°C	Y	Deeper tepsi	L4	50-60
		1	Fan takviyeli	180°C	Y	Deeper tepsi	L4	20-30
Menüyü tamamla	Tavuk parçaları + elmalı turta + fırında makarna	3	Çok seviyeli	180°C	N	Deeper tepsi + (Metal ızgara + Kek kalıbı) + (Metal ızgara + fırına dayanıklı kap)	L1+L3+L5	50-60 45-55 35-45

Pişirme süreleri tüketicinin tarifine ve malzemelerine göre değişiklik gösterebilir.
*ön ısıtma gerekiyorsa
** Gerekirse pişirmenin yarısında yiyecekleri ters çevirin.
*** fırın modeline bağlıdır

NOT: Kek, kiş ve 2 katlı bir kalıp veya kap gerektiren diğer tarifleri pişirmek için kademeli olarak yerleştirin: üst tepsi sol tarafa ve alt tepsi sağ tarafa.

6.BAKIM VE TEMİZLİK

6.1. GENEL ÖNERİLER

Düzenli temizlik, cihazınızın kullanım ömrünü uzatabilir. Elle temizlik yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin

- Fırının her kullanımından sonra minimum düzeyde temizlik yapmak, fırının mükemmel şekilde temiz kalmasına yardımcı olacaktır.
- Fırın duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan alabileceğiniz tek kullanımlık koruma ile kaplamayın. Sıcak emaye ile doğrudan temas halinde olan alüminyum folyo veya diğer herhangi bir koruma, erime ve iç kısımdaki emayede bozulmaya neden olma riskleri taşır.
- Fırınınızın aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan güçlü duman kokularını önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıkta kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatmak ve sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyidir.
- Fırınla birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı öneririz.

6.2. FIRININ TEMİZLENMESİ

6.2.1. FIRININ İÇİ: temizleme işlevleri

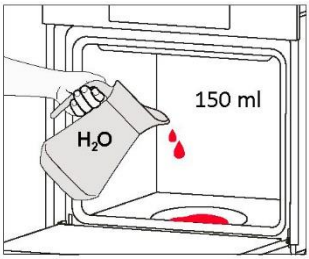
Hydroeasy

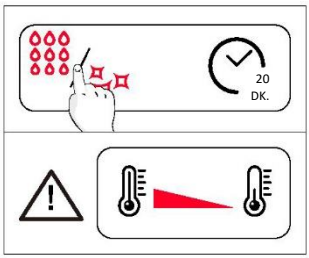
Aquactiva işlevi, hafif kirleri zahmetsizce gidermek ve buharın gücünü kullanarak fırınınızın iç kısmını temizlemek için hızlı ve çevre dostu bir çözüm sağlamak amacıyla tasarlanmıştır.

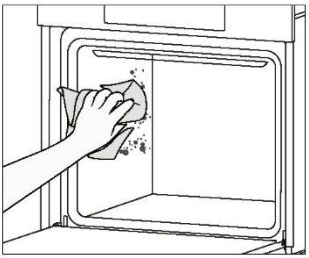
Nasıl çalışır:

1. Fırının alt bölmesine 150 ml su ve bir damla bulaşık deterjanı dökün.
2. İşlev düğmesini / konumuna ve sıcaklık düğmesini "100°C" konumuna çevirin. İşlevin 20 dakika çalışmasına izin verin.
3. Temizleme işleminin sonunda fırının soğumasını bekleyin.
4. Cihaz soğuduğunda fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

UYARI: Dokunmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun. Yanma riski olduğundan tüm sıcak yüzeylerde dikkatli olunmalıdır. Damıtılmış veya içilebilir su kullanın. Olası aşınmayı önlemek için pişirme alanını silin ve tamamen kurumasını bekleyin.





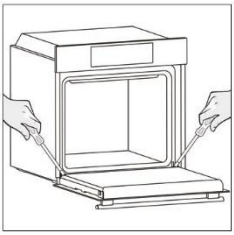


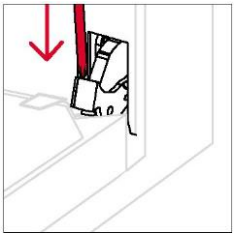
Katalitik temizleme

Fırın boşluğunu kaplayan katalitik paneller, size asla kirli bir fırınla uğraşmak zorunda kalmama lüksünü sunar.
Mikro gözenekli bir yapıya sahip olan paneller, sıçramalardan kaynaklanan yağları emme konusunda usta olan özel bir emaye ile kaplanmıştır.
Katalitik bir kimyasal reaksiyon yoluyla, yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında emilen gresi etkili bir şekilde gaz halindeki elementlere dönüştürürler.
Tavsiye: Özellikle fırınınızı haftada iki ila üç pişirme işlemi için kullanıyorsanız, yaklaşık üç yıllık kullanımdan sonra katalitik panelleri değiştirin. Bu, optimum performans ve temizlik sağlar.

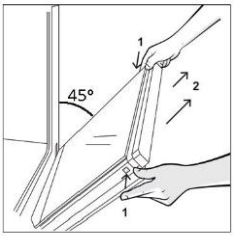
6.2.2. FIRININ DIŞINDA: cam kapağın çıkarılması ve temizlenmesi

1. Kapıyı 90° açıyla açın, menteşe kilitleme tırnaklarını fırından dışarı doğru çevirin.

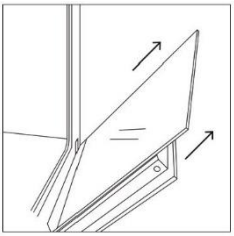




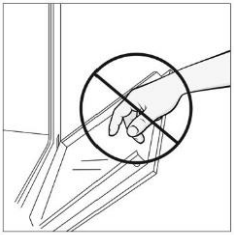
2. Kapıyı 45° açıyla konumlandırın. Üst camın kapağını çıkarmak için kapağın yanal omuzlarının her iki yanında bulunan iki düğmeye aynı anda basın ve kendinize doğru çekin.



3. Fırın camını içten başlayarak çok dikkatli bir şekilde çıkarın. İşlem sırasında camı iki elinizle sıkıca tutun ve yastıklı düz bir yüzeye (örneğin bir kumaşın üzerine) yerleştirin.



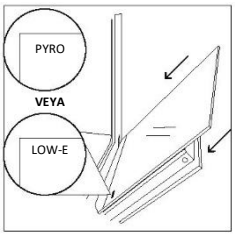
4. **UYARI:** Dış cam çıkarılamaz.



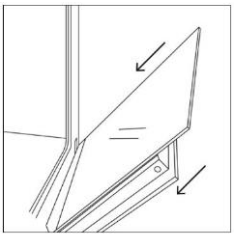
5. Camı yumuşak bir bez ve uygun temizlik ürünleri kullanarak temizleyin.



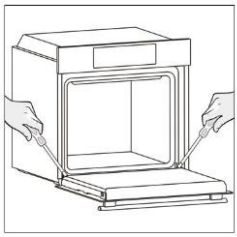
6. Cam panelleri, kapının sol alt tarafında, sol menteşenin yakınında konumlandırılan "LOW-E/PYRO" etiketinin doğru okunabildiğinden emin olarak yerleştirin. Bu sayede, ilk camın üzerindeki baskılı etiket kapının iç kısmında kalacaktır.

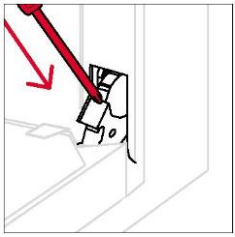


7. Üst camın kapağını, iki yan düğmeden bir tık sesi duyuncaya kadar içeri doğru iterek yeniden takın.



8. Daha sonra kapıyı tekrar 90°'ye getirin ve menteşe kilitleme tırnaklarını fırının iç kısmına doğru döndürün.



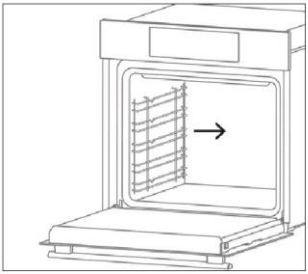


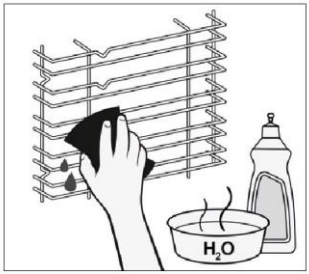
6.3. AKSESUAR TEMİZLİĞİ

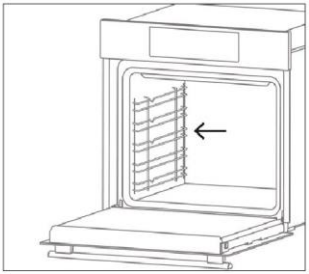
Aksesuarları, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden ve havluyla kuruladığınızdan emin olun. Kalıcı kalıntılar için aksesuarları, ikinci bir yıkamadan önce yaklaşık 30 dakika su ve sabun karışımında bekletmeyi düşünün.

YAN RAFLARIN TEMİZLİĞİ:

- **6 seviyeli model**
  1. Yan rafları ok yönünde çekerek çıkarın.
  2. Yan rafları, bulaşık makinesine koyarak veya ıslak bir süngerle temizleyin ve daha sonra iyice kurumasını bekleyin.
  3. Temizleme işleminden sonra yan rafları ters sıradan takın.







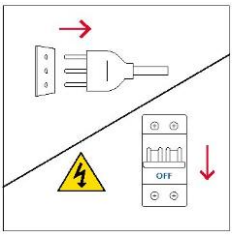
6.4. BAKIM

PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

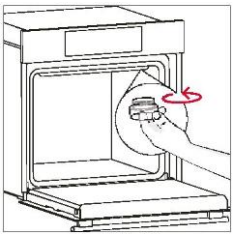
Üstteki ampulün değiştirilmesi:

1. Fırının elektrik şebekesiyle bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı açın, ampulü sökün ve aynı tipte yeni bir ampulle değiştirin.
3. Arızalı ampulü değiştirdikten sonra cam kapağı geri takın.

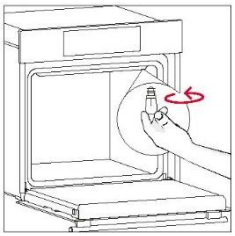
Adım 1



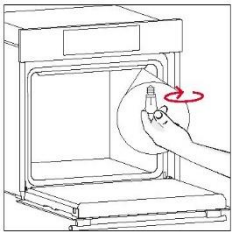
Adım 2



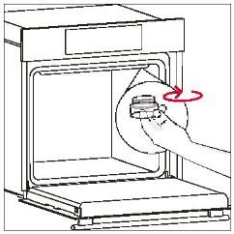
Adım 3



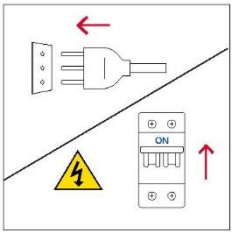
Adım 4



Adım 5



Adım 6

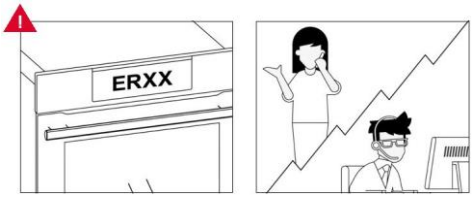


Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G (Lamba) olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içerir

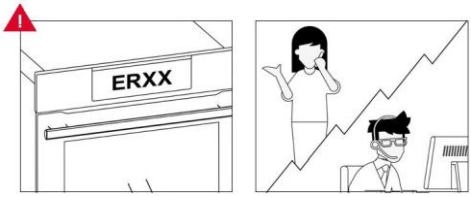
7.SORUN GİDERME

Fırın kullanımı sırasında bir hata meydana gelirse, ekranda “ER” kodu ve ardından hatayı tanımlayan iki rakam görüntülenir.
Fırını kapatıp fişini çekerek devam edin, birkaç dakika bekleyin ve ardından tekrar bağlayın.
Hata ortadan kalkarsa fırını kullanmaya devam edebilirsiniz. Aksi takdirde müşteri hizmetlerini arayın ve ekranda gördüğünüz kodu (ERXX) iletin.

Hata



Duman



8.ÇEVREYİ KORUMA VE BERTARAF

8.1. CİHAZIN BERTARAF EDİLMESİ

Bu cihaz, elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevre üzerinde olumsuz etkisi olabilecek) hem de temel elementleri (yeniden kullanılabilecek) içerir.



WEEE'nin, kirleticileri doğru şekilde uzaklaştırmak ve bertaraf etmek ve tüm malzemeleri geri kazanmak için özel işlemlerden geçmesi önemlidir.

Bireyler, WEEE'nin bir çevre sorunu haline gelmemesini sağlamada önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uymak önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak muamele görmemelidir;
- WEEE, belediye meclisi veya tescilli bir şirket tarafından yönetilen özel toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için yerel toplama hizmetleri mevcut olabilir. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihaz satıcıya iade edilebilir ve satıcı, ancak cihaz eşdeğer tipte olduğu ve satın alınan cihazla aynı işlevlere sahip olduğu sürece, bu iadeyi bir defaya mahsus olarak ücret talep etmeden kabul edecektir.

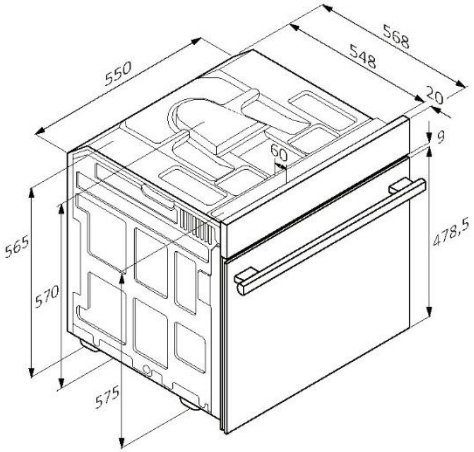
8.2. ÇEVREYİ KORUMA VE SAYGI

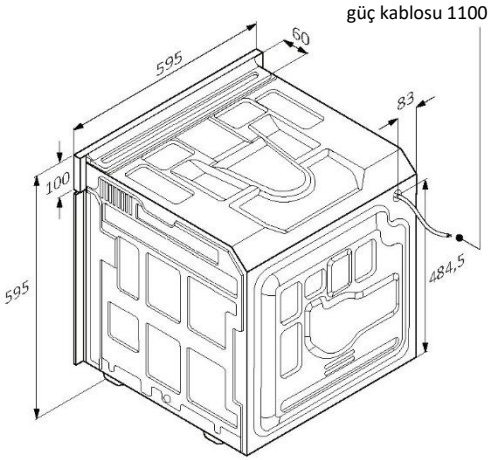
Mümkünse fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve daima doldurmaya çalışın.

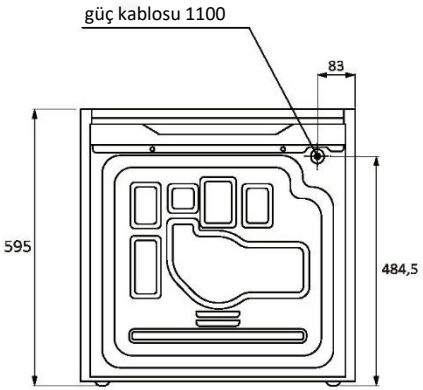
Fırın kapağını mümkün olduğunca seyrek açın, çünkü her açıldığında boşluktan gelen ısı dağılır. Önemli düzeyde enerji tasarrufu için, planlanan pişirme süresinin bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatın ve fırının üretmeye devam ettiği artık ısıyı kullanın.

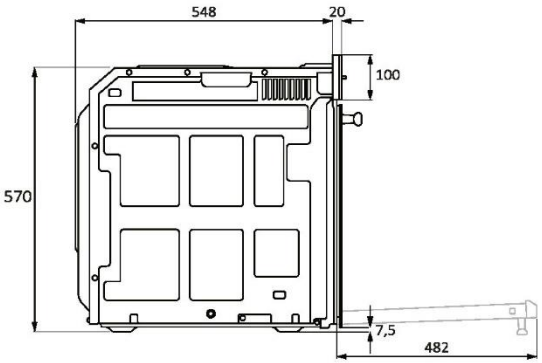
Boşluğun dışına herhangi bir ısı dağılımını önlemek için contaları temiz ve düzenli tutun. Saatlik tarifeli bir elektrik sözleşmeniz varsa, "gecikmeli pişirme" programı, enerji tasarrufunu daha basit hale getirerek, pişirme sürecini indirimli tarifeli zaman diliminde başlayacak şekilde ayarlar.

9.KURULUM

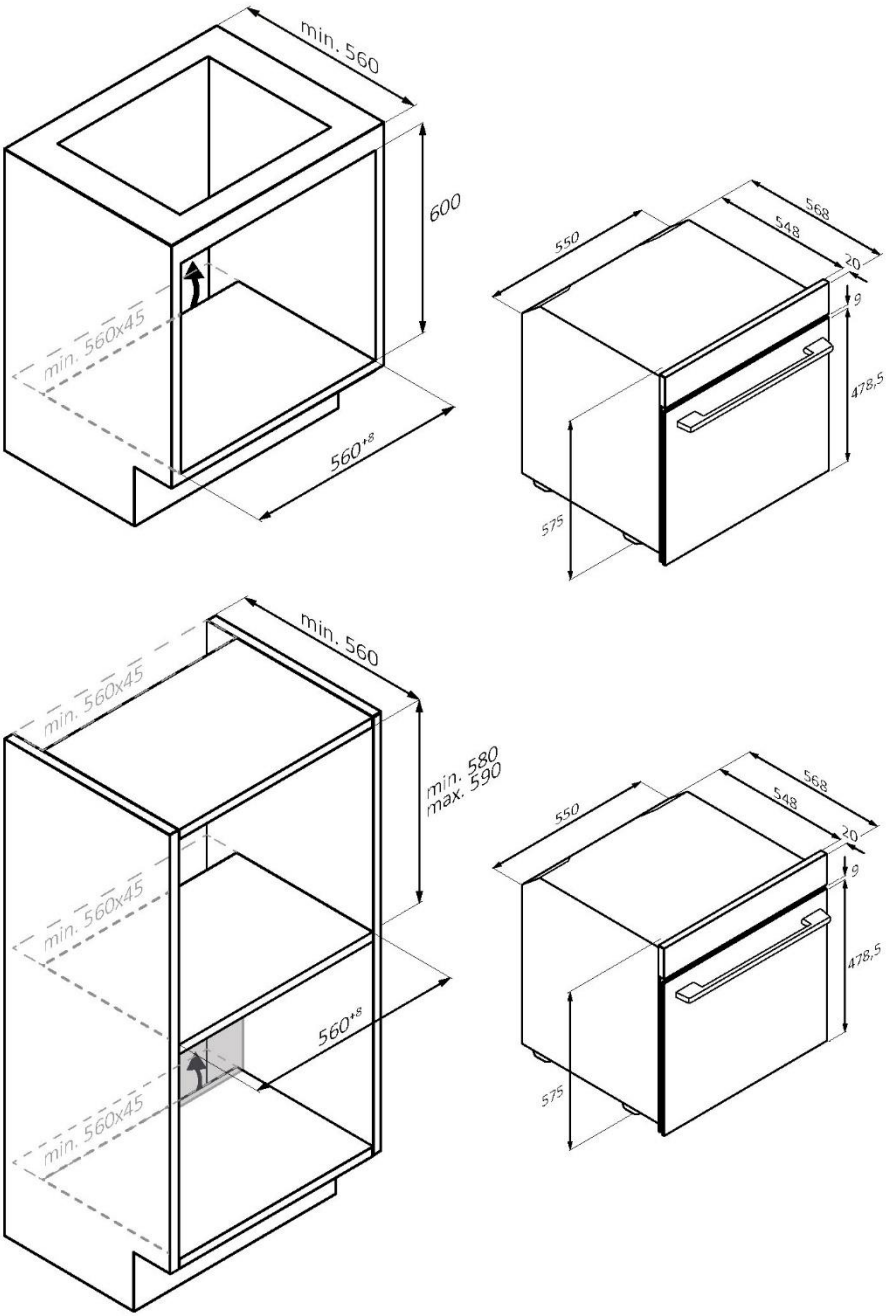

550
568
548
20
9
60
565
570
575
478,5


güç kablosu 1100
595
60
83
100
595
484,5

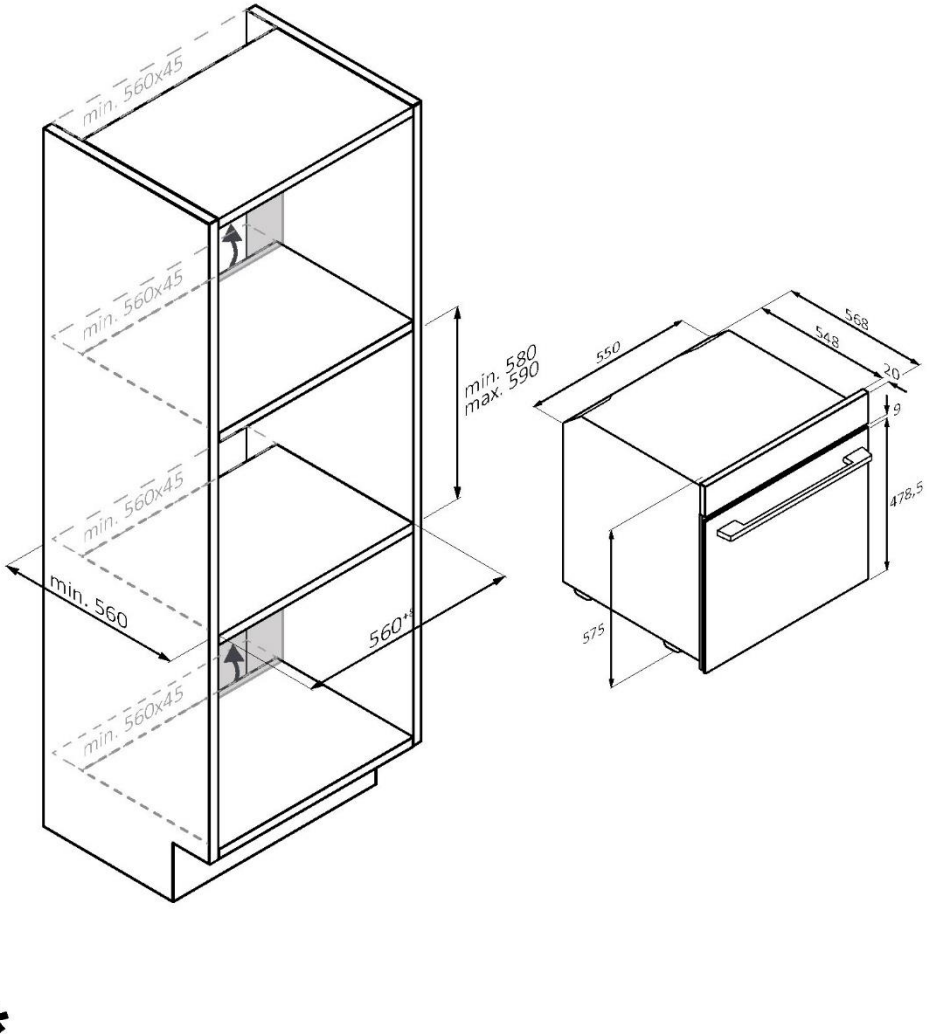

güç kablosu 1100
83
595
484,5


548
20
100
570
7,5
482

mm


min. 560
600
min. 560x45
560+8
550
568
548
20
9
478,5
575
min. 560
min. 560x45
min. 580
max. 590
min. 560x45
560+8
min. 560x45
550
568
548
20
9
478,5
575

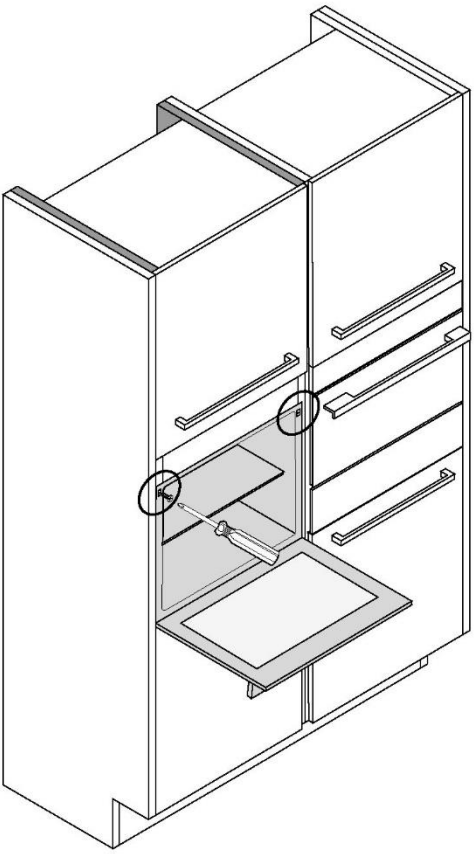
mm

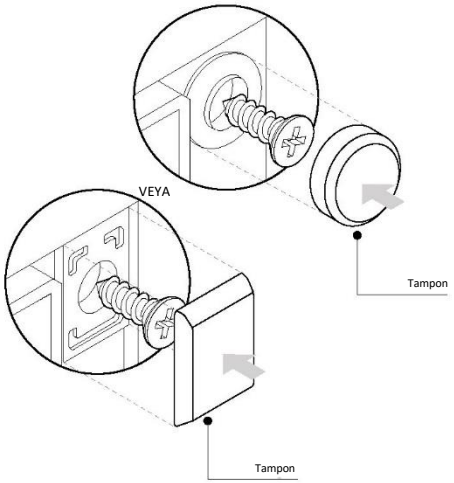


*

TR Mobilya alt kısmı arka kısımda olacak şekilde kapatılmışsa, güç kaynağı kablosu için bir açıklık sağlayın.

mm





mm

70050185