



# K-60D22BM1-EU

Cooking

AL Manual i Përdorimit

BG АИструкции за Употреба

CZ HŇávod k Obsluze

DE FBedienungsanleitung

DK Handleiding

ES Manual de uso

PT Manual de Instruções

**SHARP**

Be Original.



#### **GB-**Declaration of conformity

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

#### **DE-**Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

#### **FR-**Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

#### **ES-**Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

#### **PT-**Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

#### **NL-**Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

#### **IT-**Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

#### **GR-**Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

#### **BG-**Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

#### **CZ-**Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

#### **SK-**Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

#### **EE-**Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

#### **SV-**Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

#### **FI-**Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

#### **HR-**Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

#### **SR**-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

#### **DA**-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

#### **NO**-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

#### **UK**-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

#### **МК**-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

#### **RO**-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

#### **HU**-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

#### **SL**-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

#### **AL**-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

#### **LT**-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

#### **PL**-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.

I nderuar klient,

Qëllimi ynë është t'ju ofrojmë produkte të cilësisë së lartë që i tejkalojnë pritshmëritë Tuaja. Pajisja juaj është prodhuar në fabrika moderne dhe me shumë kujdes, e testuar veçanërisht për cilësinë. Ky udhëzues është përgatitur në mënyrë që t'ju ndihmojë të përdorni pajisjen tuaj, e cila është prodhuar duke përdorur teknologjinë më të fundit me besueshmëri dhe efikasitet maksimal. Para se të përdorni pajisjen tuaj, lexoni me kujdes këtë udhëzues i cili përfshin informacione bazë për instalimin e sigurtë, mirëmbajtjen dhe përdorimin. Ju lutemi të kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar për instalimin e produktit tuaj.

## **Përmbajtja**

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

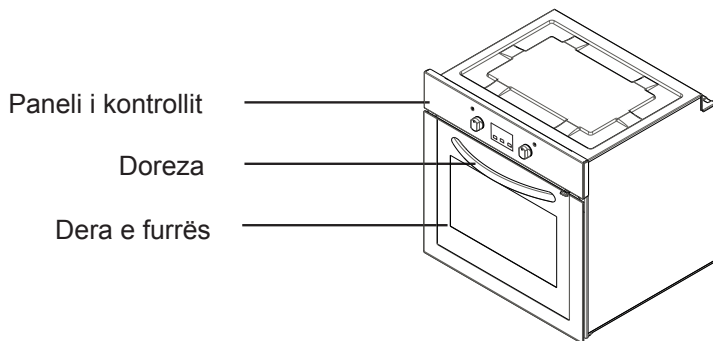
Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

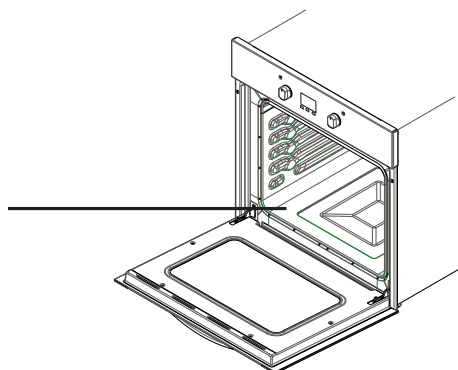
Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

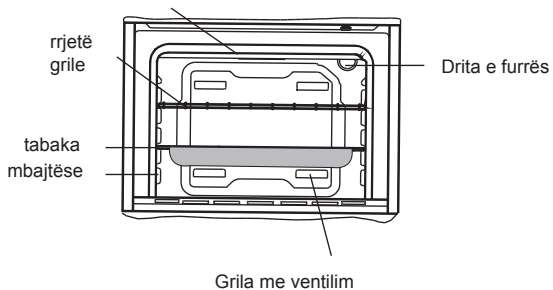
## PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



Element me ngrohje  
më të ulët (prapa  
pllakës)



Element me ngrohje më të lartë (prapa pllakës)



## **PARALAJMËRIMET E SIGURISË**

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSISHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDORIMIT TË PAJISJES TUAJ DHE RUAJENI ATË NË NJË VEND TË PËRSHTATSHËM PËR REFERENCË KUR TË JETË E NEVOJSHME.

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL TË PËRBASHKËT. PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSH-TOJUNI RËNDËSI PARAQITJES NË VLERA, KUR JENI DUKE LEXUAR KËTË UDHËZUES.

### **Paralajmërime të përgjithshme për sigurinë**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë

dhe kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekenjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pajisja nuk është

ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.

- Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxeh të brenda furrës.
  - Gjatë përdorimit, dozazat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
  - Mos përdorni pastrues gjërryes ose skrapër të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
  - Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- **KUJDES:** Sigurohuni që pajisja është e fikur para se të zëvendësoni llambën për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
  - **VINI RE:** Pjesët e aksesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vatrat për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
  - Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
  - Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çdo lloj mënyre.
  - Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
  - **VINI RE:** Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim



shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.

- Mos u mundoni ta hiqni apo lëvizni pajisjen duke e tërhequr nga doreza e derës.
- Janë marrë të gjitha masat e mundshme të sigurisë për të garantuar sigurinë tuaj. Duke qenë se xhami mund të thyhet, ju duhet të jeni të kujdesshëm gjatë pastrimi për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesoret.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti isaj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.

### **Paralajmërimi mbi instalimin**

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar

gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth pajisjes (kabinet) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min 100 °C.

### **Gjatë përdorimit**

- Kur ju do përdorni furrën tuaj për herë të parë një erë e pakëndshme do të burojë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohës. Për këtë arsye, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të duhet të ajrosni ambientin në të cilin produkti është i instaluar.
- Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jashtme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga furra. Kjo mund të përbëjë rrezik për djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Gjithmonë përdorni doreza furre për të hequr dhe zëvendësuar ushqimin në furrë.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatueri me vajra të ngurtë

apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.

- Në qoftë se ju nuk do të përdorni pajisjen për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza. Fikeni edhe çelësin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbyllni valvolën e gazit.
- Sigurohuni që çelësat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin "0" (stop) kur ajo nuk përdoret.
- Tavat anojini kur i tërhiqni për ti nxjerrë. Jini të kujdesshëm për të mos derdhur lëngun e nxehtë.
- Kur dera ose skara e furrës është hapur, mos lini asgjë mbi të. Ju mund të çekuilibri përisht pajisjen tuaj ose të thyeni kapakun.
- Mos vini gjëra të rënda a[po mallra të ndezshëm apo që marrin flakë lehtë (najloni, qese plastike, letër, rroba ... etj) në skarë. Kjo përfshin edhe enët e gatimit me aksesore plastik (p.sh. dorezat).
- Mos varni peshqirë, peceta për pjata apo veshje të pajisjes apo dorezat e saj.
- Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes
- Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.
- **PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË**

**QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESËORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.**

## **PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM**

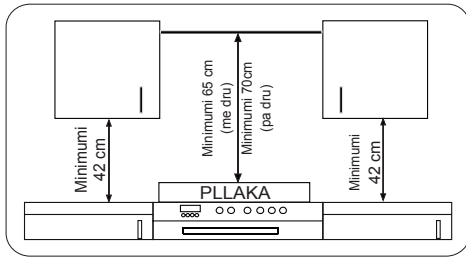
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më poshtë përmban rregulla që janë të nevojshme për pozicionimin e saktë dhe veprimet e shërbimit. Ato duhet të lexohen pa u anashkaluar sidomos nga tekniku, i cili do ta pozicionojë pajisjen.

## **KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIMIN E FURRËS TUAJ!**

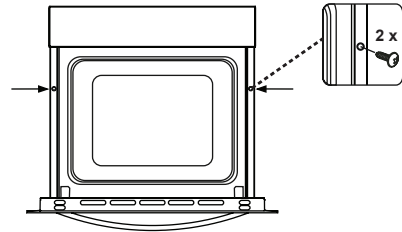
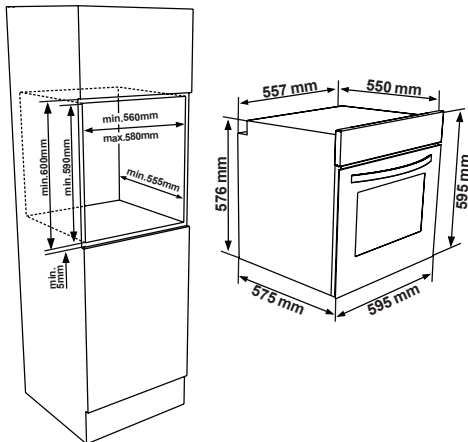
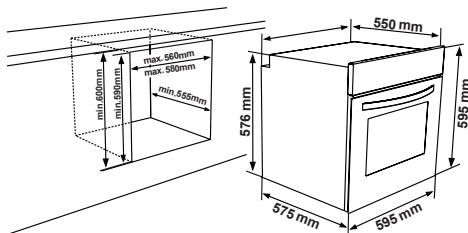
### **ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN**

- Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend për furrën tuaj. Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë për të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur zgjidhni një vend për furrën, duhet t'i kushtohet vëmendje që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi të ngushtë, të tilla si perde, vaj, rroba etj e cila marrin zjarr shpejt.
- Mobiljet përreth furrës duhet të jenë nga materiale rezistente ndaj ngrohjes më shumë se 50 C ° nga temperatura e dhomës.

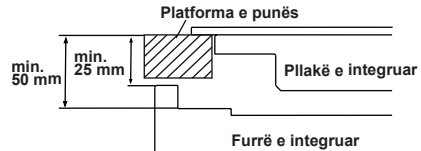
Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk duhet të jetë më pak se 70 cm.



## INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



Fusni furrën në kabinet duke e shtyrë atë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vida në vrimat e vendosura në kasën e furrës. Kur kasa e produktit prek sipërfaqen prej druri të kabinetit, fiksoni vidat.



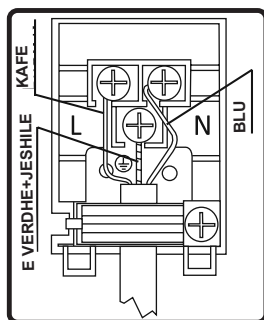
Nëse furra instalohet nën një pllakë, distanca mes platformës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes platformës së punës dhe paneli kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

## INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR

Udhëzimet e dhëna më poshtë duhet të ndiqen pa u anashkaluar gjatë instalimeve elektrike:

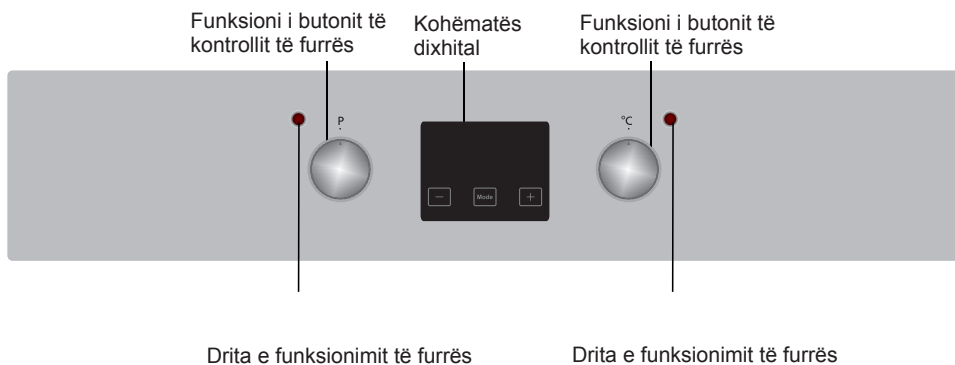
- Kabloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjë e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kablore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuar në përputhje me rregulloret në vendin e instalimit, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- Priza e tokëzuar duhet të jetë në afërsi të pajisjes. Asnjëherë mos përdorni një zgjatues kabloje.

- Kabloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kabllor furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisën e autorizuar. Kabloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kablo furnizimi e llojit H05VV-F.
- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.
- Pajisja është projektuar për t'u lidhur me 220-240V ~ nëse energjia elektrike është ndryshe nga vlera e dhënë më lart, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- **Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezulton nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë!**



# PËRDORIMI I FURRËS

## Paneli i kontrollit

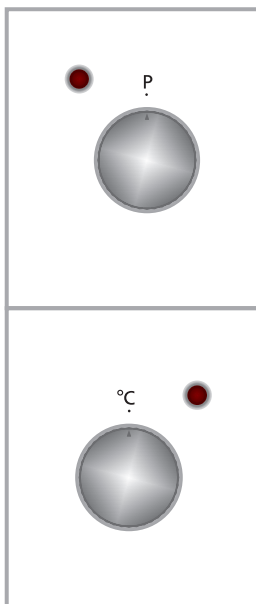


### Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës . detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.

### Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës . detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.



## Funksionet e Furrës

\* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



### Llamba e furrës:

Vetëm drita e furrës do të ndizet në dhe ajo mbetet ndezur mbi të gjitha në funksionet e gatimit.

### Funksioni i shkrirjes:

Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të veprojë.

Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin Tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furrë në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Rekomandohet që Ju të vendosni një tepsi furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të akullit të shkrirë. Ky funksion nuk do të gatujë apo ta pjekë ushqimin Tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.

### Funksioni i ventilatorit:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë.

Ky funksion është shumë i mirë për të patur rezultate të mira në pjekjen e brumrave. Gatimi realizohet nga rezistenca poshtë dhe lartë brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, që jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.



### Funksioni i gatimit statik:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngroh-

jes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i gatimit statik lëshon nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me temperaturë të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiçe, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuesh në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



### Funksioni i pjekjes në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë. Funksioni përdoret për pjekje në skarë dhe thekje të ushqimit, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



### Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni është përdorur për pjekje në skarë më të shpejtë dhe për të mbuluar një sipërfaqe më të madhe, të tilla si mish në skarë, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë

për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C

### Funksioni i dyfishtë skarë dhe ventilim:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni përdoret për tiganisje më të shpejtë të ushqimeve të trasha dhe për mbulimin e një sipërfaqe më të madhe. Të dy elementet e sipërme të ngrohjes dhe pjekja nëskarë do të veprojnë së bashku me ventilatorin për të siguruar edhe gatimin.

Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.

Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C



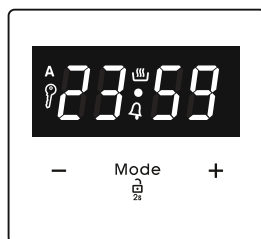
### Funksioni i ventilatorit dhe i ngrohjes së ulët:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni i ventilatorit dhe i ngrohjes së ulët është ideale për ushqim të pjekur, në mënyrë të barabartë në një kohë

të shkurtër. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.

### Përdorimi i Kohëmatësit Digjital me Prekje



| Përshkrim i funksionit |                        |
|------------------------|------------------------|
| A                      | Vetë gatimi            |
|                        | Gatimi manual          |
|                        | Katinari               |
|                        | Përkujtuesi i minutave |
| Mode                   | Funksioni i Regjimit   |
| -                      | Ulja e kohëmatësit     |
| +                      | Rritja e kohëmatësit   |
| 23 59                  | Ekrani i kohëmatësit   |

### Përshtatja e kohës

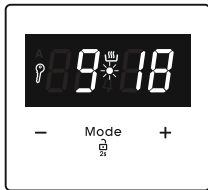
Koha patjetër të paracaktohet para se të filloni me përdorimin e furrës. Pas lidhjes me rrymën elektrike, simboli "A" dhe "00:00" ose "12:00" do të kyçet ose ndizet në ekran.



1. Shtypeni "MODE" 2 sekonda për të çaktivizuar katinarin dhe pika në mes të ekranit do të fillojë të flakëroj.



2. Përshtatni kohën duke përdorur butonat "+" dhe "-" përdërisa pika po flakëron.



3. Pas disa sekondave, pika do të pushoj së flakëruari dhe do të mbetet e ndezur.

### **! Katinari**

Katinari automatikisht aktivizohet kur kohëmatësi nuk përdoret për 7 sekonda. Simboli “**!**” do të shfaqet dhe të mbetet i ndezur. Për të hapur butonat e kohëmatësit, shtypeni dhe mbajeni të shtypur butonin “**MODE**” për 2 sekonda. Pastaj mund të realizohet operacioni i dëshiruar.

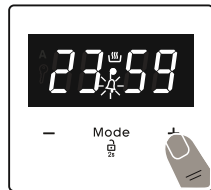
### **Përshtatja ose rregullimi i dëgjueshëm i kohës paralajmëruese**

Koha e lajmërimit me zë mund të caktohet në një kohë ndërmjet kohës prej **00:00** dhe **23:59** orë. Përshtatja e lajmërimit kohor me zë është vetëm për qëllime lajmërimi. Furra nuk do të

kyçet me këtë funksion.



1. Shtypeni **MODE** Simboli **!** do të fillojë të flakëroj dhe **000** do të shfaqet në ekran.



2. Zgjedhni periudhën e dëshiruar kohore duke përdorur çelësat **+** dhe **-** ndërkohë që **!** flakëron.



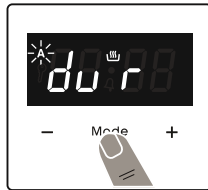
3. Simboli **!** do të mbetet i ndezur, koha do të ruhet dhe paralajmërimi do të përcaktohet.

Kur kohëmatësi arrinë zero, paralajmërimi me zë do të tingëllojë dhe simboli **!** do të flakëron në ekran. Shtypeni ndonjë buton për ta ndërprerë paralajmërimin me zë. Shtypeni **MODE** për 2 sekonda, simboli **!** do të zhduket dhe do të shfaqet ora.

### **Përshtatja e kohës në mënyrë gjysmë-automatike ( periudha e gatimit)**

Ky funksion ju ndihmon që të gatvani për një periudhë të caktuar të kohës. Mund të caktohet një gamë kohore ndërmjet 0 dhe 10 orë. Përgatiteni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë.

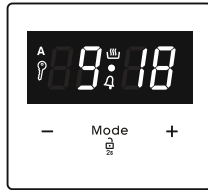
1. Zgjedhni funksionin e dëshiruar për gatim si dhe temperaturën duke përdorur disqet e kontrollit.



2. Shtypeni “**MODE**” deri sa ta shihni simbolin “**dur**” në ekranin për shfaqë.. Simboli “**A**” do të flakëron.



3. Zgjedhni periudhën e dëshiruar kohore duke përdorur çelësat **+** dhe **-**.



4. Koha aktuale do të rishfaqet në ekran, dhe simbolet “**A**”, dhe “**!**” do të mbetet e ndezur.

Kur kohëmatësi arrinë zero, furra do të shklyçet dhe një zë paralajmërues do të tingëllojë. Simbolet “**A**” do të flakërojnë. Rrotulloni të dy disqet në pozitën **0** dhe shtypeni ndonjë çelës ose buton të kohëmatësit për ta ndërprerë tingullin ose zërin paralajmëruese. Shtypeni “**MODE**” për 2 sekonda, simboli “**A**” do të zhduket dhe kohëmatësi do të kalojë në funksionin manual..

### **Përshtatja e kohës në mënyrë gjysmë-automatike ( periudha e mbarimit)**

Ky funksion në mënyrë automatike e kyç furrën kështu që gatimi do të mbarojë në kohën e caktuar. Ju mund të përcaktoni kohën e mbarimit deri në 10 orë pas kohës (orës) aktuale të ditës. Përgatiteni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë.

1. Zgjedhni funksionin e dëshiruar për gatim si dhe temperaturën duke përdorur disqet e kontrollit.





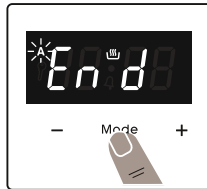
2. Shtypeni **"MODE"** deri sa ta shihni simbolin **"end"** në ekranin për shfaqje. **"A"** dhe koha aktuale e ditës do të vezullon.



3. Zgjedhni periudhën e dëshiruar kohore duke përdorur çelësat **+** dhe **-**.



3. Përdorni butonat **+** dhe **-** për ta caktuar kohën e preferuar të mbarimit.



4. Shtypeni **"MODE"** deri sa ta shihni simbolin **"end"** në ekran. Koha dhe simbolet **"A"** do të flakërojnë.



4. Koha aktuale do të rishfaqet në ekran, dhe simbolet **"A"**, dhe **"☀"** do të mbeten të ndezur.



5. Zgjedhni kohën e dëshiruar të mbarimit duke përdorur çelësat **+** dhe **-**. Simboli **"☀"** do të zhduket. Shtojeni periudhën e gatimit në kohën aktuale të ditës. Ju mund të caktoni një kohë prej 23 orë dhe 59 minuta pas kësaj.

Kur kohëmatësi arrinë zero, furra do të shkyçet dhe një zë paralajmërues do të tingëllojë. Simboli **"A"** do të flakëron. Rrotulloni të dy disqet në pozitën **0** dhe shtypeni ndonjë çelës ose buton të kohëmatësit për ta ndërprerë tingullin ose zërin. Shtypeni **"MODE"** për 2 sekonda, simboli **"A"** do të zhduket dhe kohëmatësi do të kalojë në funksionin manual..



6. Koha aktuale do të rishfaqet në ekran, dhe simbolet **"A"** do të mbeten të ndezura.

## Programi i plotë automatik

Ky funksion përdoret për të gatuar pas një periudhe të caktuar kohore dhe për një kohe të caktuar. Ju mund të përcaktoni kohën e mbarimit deri në 23 dhe 59 minuta pas kohës (orës) aktuale të ditës. Përgatitëni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë.

1. Zgjedhni funksionin e dëshiruar për gatim si dhe temperaturën duke përdorur disqet e kontrollit.



2. Shtypeni **"MODE"** deri sa ta shihni simbolin **"dur"** në ekran. Simboli **"A"** do të flakëron.

Koha e operimit do të llogaritet dhe furra do të fillojë në mënyrë automatike, simboli **"☀"** do të rishfaqet në ekran kështu që gatimi do të mbarojë në kohën e caktuar. Kur kohëmatësi arrinë zero, furra shkyçet, do të kyçet një paralajmërim me zë dhe simbolet **A** do të flakërojnë. Rrotulloni të dy disqet në pozitën **0** dhe shtypeni ndonjë çelës ose buton për ta ndërprerë tingullin ose zërin paralajmëruese. Simboli do të zhduket dhe kohëmatësi do të kalojë në funksionin manual. Shtypeni **MODE** për 2 sekonda, simboli **"A"** simboli zhduket dhe kohëmatësi do të kalojë në funksionin manual.

## Rregullimi i Tingullit

Për të rregulluar vëllimin e zërit paralajmëruese, ndërkohë që koha aktuale e ditës është e shfaqur, shtypni çelësat **+** dhe **-** dhe pika në mes të ekranit do të fillojë të flakëroj. Shtypeni **MODE** për të shfaqur zërin aktual sinjalizues. Pas kësaj, çdoherë kur shtypet butoni **-**, do të tingëllojë një zë i ndryshëm. Kemi tre tipe të ndryshme

të tingujve sinjalizues. Zgjedhni zërin ose tingullin e dëshiruar dhe mos shtypni asnjë buton tjetër. Pas një kohe, tingulli i zgjedhur do të ruhet.

| ENËT              | TURBO                |               |                      | I ULËT-I LARTË       |               |                      | VENTILATOR I ULËT-I LARTË |               |                      | SKARA                 |               |                      |
|-------------------|----------------------|---------------|----------------------|----------------------|---------------|----------------------|---------------------------|---------------|----------------------|-----------------------|---------------|----------------------|
|                   | Poz. termostati (°C) | Poz. i raftit | Koha e gatimit (min) | Poz. termostati (°C) | Poz. i raftit | Koha e gatimit (min) | Poz. termostati (°C)      | Poz. i raftit | Koha e gatimit (min) | Poz. termostati (min) | Poz. i raftit | Koha e gatimit (min) |
| Brumë me shtresa  | 170-190              | 2-3-4         | 35-45                | 170-190              | 2-3-4         | 35-45                | 170-190                   | 2-3-4         | 25-35                |                       |               |                      |
| Kek               | 150-170              | 2-3-4         | 30-40                | 170-190              | 2-3-4         | 30-40                | 150-170                   | 2-3-4         | 25-35                |                       |               |                      |
| Biskota           | 150-170              | 2-3-4         | 25-35                | 170-190              | 2-3-4         | 30-40                | 150-170                   | 2-3-4         | 25-35                |                       |               |                      |
| Qofte skare       |                      |               |                      |                      |               |                      |                           |               |                      | 200                   | 5             | 10-15                |
| Ushqim i lëngshëm | 175-200              | 2             | 40-50                | 175-200              | 2             | 40-50                | 175-200                   | 2             | 40-50                |                       |               |                      |
| Pulë              |                      |               |                      | 200                  | 2-3-4         | 45-60                | 200                       | 2-3-4         | 45-60                | 200                   | *             | 50-60                |
| Bërzojë           |                      |               |                      |                      |               |                      |                           |               |                      | 200                   | 4-5           | 15-25                |
| Biftek            |                      |               |                      |                      |               |                      |                           |               |                      | 200                   | 5             | 15-25                |

\*\*Gatim me rosto pule në hell ...

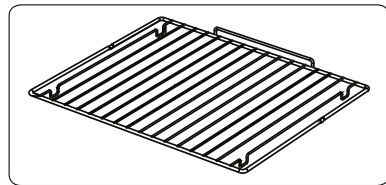
## Aksesorët

Produkti është furnizuar me aksesore. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesoret që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakëve. Ju gjithashtu mund të përdorni pjata qelqi, forma torte dhe tabaka furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit kur përdorni aksesore të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjetë teli, pasi ajo do të jetë plotësisht në pjesën e mesme të rrjetës. Nëse ushqimi që do gatuhet nuk e mbulon tabakanë e furrës plotësisht, nëse ushqimi është marrë nga ngrirja e thellë apo tabaka është duke u përdorur për mbledhjen e ushqimeve të lëngshme që rrjedhin gjatë pjekjes në skarë, mund të vërehen ndryshime në formë në tabaka. Kjo është për shkak të temperaturave të larta që shfaqen gjatë gatimit. Tabakaja do të kthehet në formën e saj të vjetër, kur tabakaja do të ftohet pas gatimit. Kjo është një dukuri normale fizike që ndodh gjatë transferimit të ngrohjes. Mos vendosni tabaka qelqi të nxehtë dhe enë të nxehta në një mjedis të ftohtë direkt nga furra për të shmangur thyerjen e tabakasë apo enës. Mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohtë dhe të lagësht. Vendoseni mbi një leckë të thatë kuzhinë dhe lëreni të ftohet ngadalë. Kur përdorni skarën në furrën tuaj; ne rekomandojmë (sipas rastit) të përdorni rrjetën që e keni marrë bashkë me produktin. Kur përdorni rrjetën e telit; vendosni një tabaka në një nga raftet më të ulëta për të mundësuar grumbullimin e vajit. Mund të shtoni ujë në tabaka për të ndihmuar pastrimin. Siç shpjegohet në klauzolat përkatëse, kurrë mos përdorni grilën me gaz pa kapakun mbrojtës. Nëse furra juaj ka një skarë që vepron me gaz, por kapaku mbrojtës mungon, apo është e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, porosisni një pjesë këmbimi nga qendra e shërbimit më të afërt.

## Aksesorët e furrës

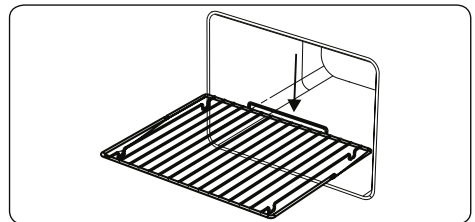
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

## Rrjetë teli



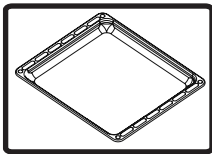
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

**KUJDES-** Vendosni si duhet rrjetën e telit në çdo raft korrespondues në zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



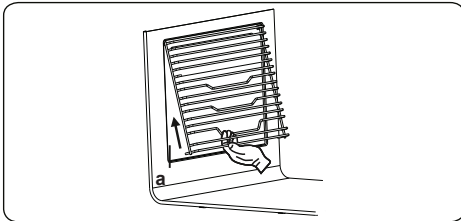
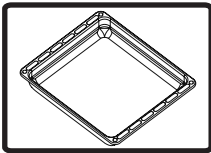
## Tabakaja e cekët

Tabakaja e cekët përdoret për të pjekur brumë të tilla si bazë torte etj. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavrë, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



## Tabakaja e thellë

Tabakaja e thellë është përdorur për të gatuar me avull. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



## PASTRIMI DHE MIRËBAJTJA E FURRËS TUAJ

### PASTRIMI

Para se të filloni të pastroni furrën tuaj, sigurohuni që të gjithë butonat e kontrollit janë fikur dhe pajisja juaj është ftohur. Stakoni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe pjesët e ngjyrosura të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përmbajnë grimca. Duke qenë se ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kaustik, pluhura pastrimi gërryes, lesh teli ose mjete të rënda.

Në rast se lëngje të tepërta derdhen mbi furrën tuaj, ato mund të shkaktojnë një dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e furrës.

### Pastrimi i brendësisë së furrës

Sigurohuni që të hiqni nga priza furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës ndërsa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë leckë të butë me ujë sapun pas çdo përdorimi. Pastaj fshi-jeni përsëri, këtë herë me një leckë të njomë, dhe thajeni. Një pastrim i plotë duke përdorur pastrues të tipit të thatë dhe pluhur. Për produktin me korni-za smalti katalitik muret e pasme dhe anësore të kasës së brendshme nuk

kërkojnë pastrim. Gjithsesi; në varësi të përdorimit, është e rekomanduar që ju të zëvendësoni ato pas një periudhe të caktuar kohe.

### MIRËBAJTJA

#### Zëvendësimi i dritës së furrës

Ndryshimi i llambës së furrës duhet të bëhet nga tekniku i autorizuar. Vlerësimi i llambës duhet të jetë 230V, 25Watt, Lloji E14, T300 para se të ndryshoni llambën, furra duhet të stakohet dhe duhet të jetë e ftohtë.

Dizajni i llambës është specifik për përdorim në pajisje gatimi shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme për ndri-çim dhomë familjare.

## **SHËRBIMI DHE TRANSPORTI**

### **KËRKESA PRA MARRJES SË SHËRBIMIT**

Nëse furra nuk funksionon:

Furra mund të jetë stakuar, ka pasur një ndërprerje. Në modelet e pajisur me një orë me zile, koha nuk mund të rregullohet.

Nëse furra nuk nxehet:

Ngrohja nuk mund të rregullohet me çelësin e kontrollit të vatrës së furrës.

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

Energjia elektrike duhet të kontrollohet. Duhet të kontrolloni nëse llambat janë të dëmtuara. Nëse janë të dëmtuara, ju mund të zëvendësoni ato si në udhëzimin në vijim.

Gatim (nëse pjesa e poshtme-sipërme nuk gatuan në mënyrë të barabartë):

Kontrolloni vendosjet e rafteve, kohën e gatimit dhe vlerat e ngrohjes sipas manualit.

Përveç këtyre, në qoftë se ju ende keni ndonjë problem me produktin tuaj, ju lutem telefononi në "Shërbimi i autorizuar".

### **INFORMACION LIDHUR ME TRANSPORTIN**

Nëse keni nevojë për ndonjë transport:

Ruani kutinë origjinale të produktit dhe transportojeni atë me kutinë origjinale kur duhet të transportohet Ndiqni shen-

jat e transportit në kuti. Vendosni shirita mbi sobën në pjesët e sipërme, mbulojeni dhe transportoni më vete panelin e gatimit.

Vendosni një letër midis kapakut të sipërm dhe panelit të gatimit, mbuloni kapakun e sipërm, dhe më pas vendosni shirita mbi sipërfaqet anësore të furrës.

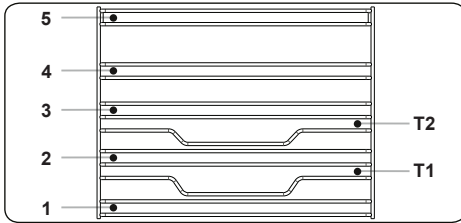
Vendosni karton ose letër në kapakun frontal të xhamit interior të sobës pasi është më mirë për tavat, për rrjetat grilë dhe tabakatë brenda furrës nuk do të dëmtojnë kapakun e furrës gjatë transportit. Gjithashtu mbështillni kapakun e furrës në muret anësore.

Në qoftë se nuk e ka kutinë origjinale:

Merrni masat për sipërfaqet e jashtme (sipërfaqet e xhamit dhe ato të lyera) të furrës më të ekspozuara ndaj goditjeve të mundshme.

## Skarë teli EasyFix

Pastroni aksesorët plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



- Vendosni aksesorin në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesorëve.
- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 5.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Kthesa e rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

\*\*\*\* Aksesorët mund të ndryshojnë në varësi të modelit të blerë.

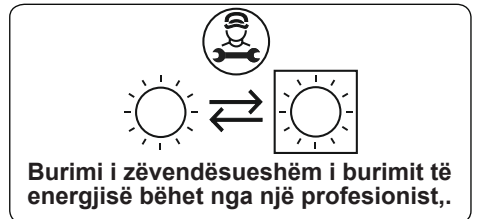
## MIRËMBAJTJA

**! PARALAJMËRIM:** Mirëmbajtja e kësaj pajisje duhet të realizohet vetëm nga personi i autorizuar për mirëmbajtje ose tekniku i kualifikuar.

### Ndërrimi i llambës së furrës

**! PARALAJMËRIM:** Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se të fillojë pastrimi.

- Largoni thjerrëzën e qelqit, pastaj largoni poçen.
- Montoni llambën e re (rezistente deri në 300°C) për të zëvendësuar llambën që keni hequr (230 V, 15-25 Vat, Tipi E14).
- Zëvendësoni thjerrëzat e qelqit, dhe furra juaj është gati për përdorim.
- Produkti përmban një burim energjie me efikasitet të klasës G.
- Burimi i energjisë nuk mund të zëvendësohet nga përdoruesi përfundimtar. Pas shitjes kërkohet servisim.
- Burimi i përfshirë i dritës nuk është menduar për përdorim në aplikime të tjera.



**!** Llamba është e dizajnuar apostafat për përdorimin te pajisjet shtëpiake për gatim. Nuk është e përshtatshme për ndriçimin e dhomës në shtëpi.

Уважаеми потребители,

Нашата цел е да Ви предложим висококачествени продукти, които надминават Вашите очаквания. Вашият уред е произведен с помощта на модерни съоръжения и е грижливо тестван за качество. Тези инструкции са изготвени с цел да Ви помогнат да използвате Вашия уред, който е произведен с най-модерните, надеждни и ефективни технологии. Преди да използвате Вашия уред, внимателно прочетете тези инструкции, които включват основна информация за безопасно монтиране, поддръжка и употреба. Моля, свържете се с най-близкия Оторизиран сервизен център за монтирането на Вашия продукт.



## **Съдържание**

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

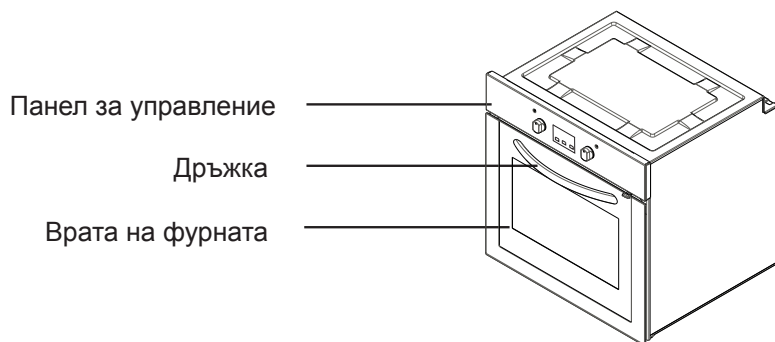
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

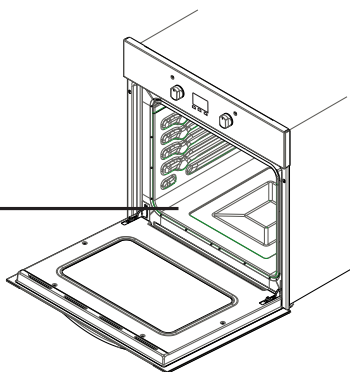
Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

## ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



Долен нагревател  
(зад плочата)



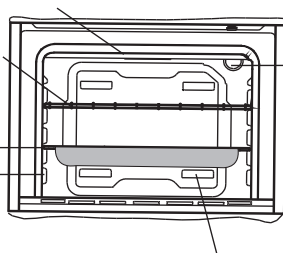
Горен нагревател (зад плочата)

Електрически грил

Вътрешно осветление

Тава

Релси



Клапи на въздушните отвори

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

### **Общи предупреждения за безопасност**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират

опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спука, изключете уреда, за да избег-

- нете опасността от късо съединение.
- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
  - Устройството се нагрява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
  - Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещат.
  - При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
  - Не почиствайте уреда с помощта на пара.
- **ВНИМАНИЕ:** С цел избягване възможността от токов удар, преди да присътпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.
  - **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.
  - Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
  - Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
  - Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газа, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съвместими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.

- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).
- Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа хранящият кабел не е приклепен. В случай че хранящият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволявайте на децата да се катерят по вратата на фурната или да седат върху нея, докато е отворена.

### **Предупреждения при монтаж**

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощено лице.
- При разопаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортването му. В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор

и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.

- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.
- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече.

### **По време на употреба**

- При първото включване на фурната ще усетите миризма от изолационните материали и нагревателните елементи. Ето защо, преди да пристъпите към употреба на фурната я включете на максимална температура и я оставете да работи, без да поставяте нищо в нея за 45 минути. Необходимо е в същото време помещението, в което се намира фурната да бъде добре проветрено.
- По време на употреба външните и вътрешните повърхности на фурната се нагорещават. При отваряне на вратата на фурната се отдръпнете, за да избегнете горещия поток пара, който излиза отвътре. Възможно е той да Ви причини изгаряния.
- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагриване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.

- Изключвайте уреда от захранването в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).
- При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разлеете гореща течност.
- Когато вратата или чекмедже-то на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарушите баланса или покритието им.
- Не поставяйте тежки или леснозапалими предмети (пластмаса, найлонови чанти, хартия, парцали и т.н.) в чекмедже-то. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.
- При почистване и поддръжка
- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- **ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.**

## **ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА**

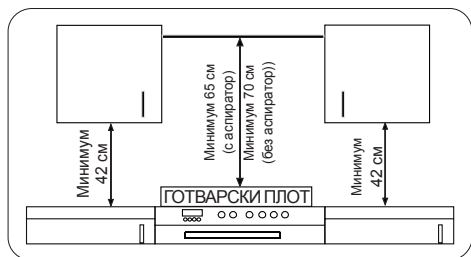
Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информацията относно правилното позициониране и работа с уреда. Те със сигурност трябва да бъдат прочетени от техника, който ще извърши монтажа на фурната.

## **ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!**

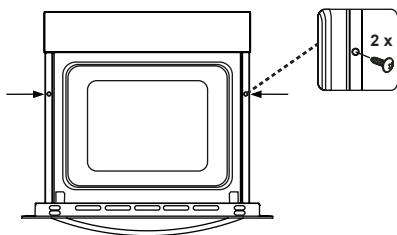
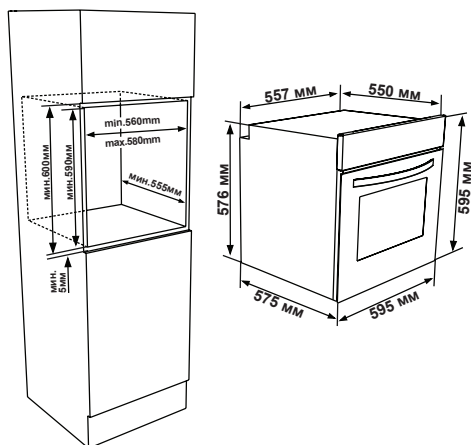
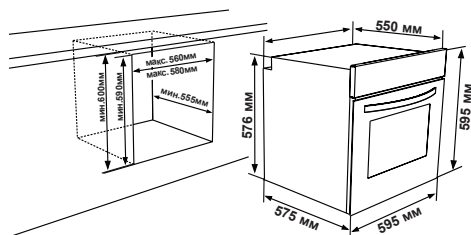
### **ИЗБОР НА МЯСТО**

- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство да няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Мебелите, заобикалящи фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури (до 50 °C над нормалната стайна температура).

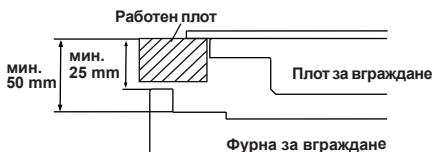
Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 70 см.



## МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА



Поставете фурната в шкафа, като я бутнете напред. Отворете вратата на фурната и поставете два винта в отворите на рамката. Затегнете винтовете, като рамката на фурната трябва да докосва повърхността на дървения шкаф.



Ако фурната е монтирана под готварски плот, разстоянието между горния ѝ панел и плота трябва да бъде най-малко 50 мм, а разстоянието между кухненския плот и горната част на панела за управление - поне 25 мм.

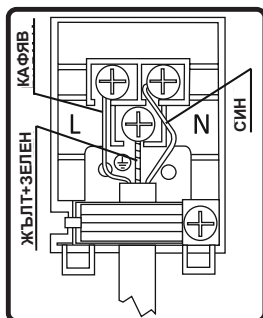
## ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

По време на свързване към електрическата мрежа посочените по-долу инструкции трябва да бъдат следвани точно:

– Заземителният кабел трябва да бъде свързан към съответната маркировка посредством винт. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде изпълнено, както е показано на изображение 6. Ако в местната електрическа инсталация няма заземен контакт, съответстващ на нормите, незабавно се свържете с упълномощен сервизен

представител.

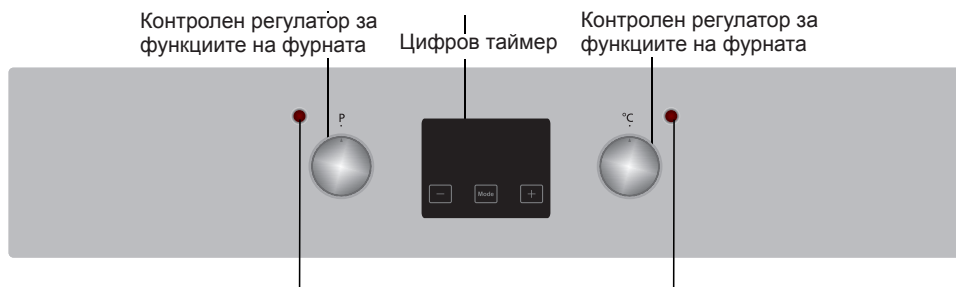
- Заземеният контакт трябва да се намира в непосредствена близост до уреда. Никога не използвайте удължител.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещяващите се повърхности на уреда.
- При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип H05VV-F.
- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от такъв тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- **Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност!**





# УПОТРЕБА

## Панел за управление



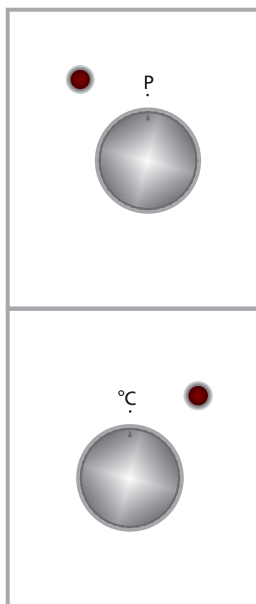
Светлинен индикатор за функциониране на фурната    Светлинен индикатор за термостата на фурната

### Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.

### Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.



## Функции на фурната

\* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



### Вътрешно осветление:

Вътрешното осветление се включва и остава да работи при всички готварски функции.

### Функция размразяване:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната се активират, а вентилаторът се включва.

При използване на функцията размразяване, поставете замразената храна върху стелаж, разположен в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да поставите тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.

### Функция вентилатор:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и вентилаторът на фурната се включват.

Тази функция е много удобна за приготвяне на сладкиши. Готвенето се осъществява с помощта на долния и горния нагревател, както и вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект" на храната. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.



### Статично готвене:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене

уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното печене от долната и горната страна, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



### Печене на грил:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене на грил и препичане на храни. При нея се използват горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### Бързо печене на грил:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила и горният нагревател на фурната се включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил, както и за покриване на по-голяма повърхност, като при печене на месо. При нея се използват горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно

предварително затопляне на фурната.  
 Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.

### Функция двоен грил и вентилатор:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Грилът, горният нагревател на фурната и вентилаторът се включват.

Използва се за по-бързо изпичане на грил на плътни храни, при обхващане на по-голяма повърхност. Горният нагревател и грилът се включват заедно с вентилатора, което помага за равномерно изпичане.

Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата настроена на 190°C.

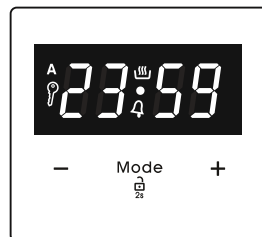


### Функцията за нагриване отдолу и вентилатор:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният и долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват.

С помощта на вентилатора и функцията за нагриване отдолу могат да се приготвят храни равномерно и за кратко време. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

## Употреба на Дигитален сензорен таймер



| Описание на функциите |                        |
|-----------------------|------------------------|
| A                     | Автоматично готвене    |
|                       | Ръчно готвене          |
|                       | Блокиране на бутоните  |
|                       | Брояч на минутите      |
| Mode                  | Функция за MODE        |
| -                     | Намаляване на таймера  |
| +                     | Увеличаване на таймера |
| 23 59                 | Показване на таймера   |

### Настройка на времето

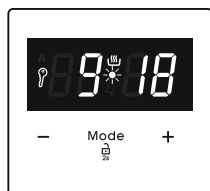
Времето трябва да бъде зададено преди да започнете да използвате фурната. След като уредът е свързан с електрическата мрежа, символът „A“ и „00:00“ или „12:00“ ще започне да премигва на дисплея.



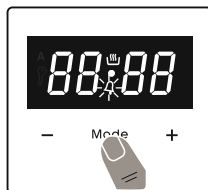
1. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, за да деактивирате блокирането на бутоните и точката в средата на екрана ще започне за примигва.



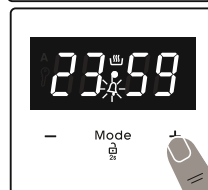
2. Настройте времето, докато точката премигва, с помощта на клавишите „+“ и „-“.



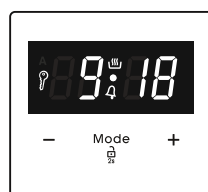
3. След няколко секунди, точката ще спре да премигва и ще продължи да свети.



1. Натиснете „MODE“. Символът „4“ ще започне да премигва и ще се покаже „000“.



2. Изберете желания времеви период с помощта на клавишите „+“ и „-“, докато „4“ премигва.



3. Символът „4“ ще продължи да свети, времето ще бъде запазено и предупреждението ще бъде зададено.

### ! Блокиране на бутоните

Блокирането на бутоните автоматично се активира ако таймерът не е бил използван в продължение на 7 секунди. „f“ ще се появи и ще остане светнал. За да отключите бутоните на таймера, натиснете и задръжте бутона „MODE“ за 2 секунди. Тогава желаната операция може да бъде извършена.

### Настройка на звуково предупреждение за време

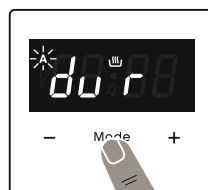
Звуковото предупреждение за време може да се настрои на всеки час между „00:00“ и „23:59“. Звуковото предупреждение за време е само с цел предупреждение. Фурната няма да се активира с тази функция.

Когато таймерът достигне нула, ще прозвучи предупредителен звук и символът „4“ ще премигва на дисплея. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупредителния звук. Натиснете „MODE“ за 2 секунди символът „4“ ще изчезне и на дисплея ще се появи часовник.

### Полуавтоматична настройка на времето (период на готвене)

Тази функция Ви помага да готвите за определен период от време. Може да бъде зададен времеви интервал между 0 и 10 часа. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.



2. Натиснете „MODE“ докато видите символа „dur“ на екрана на дисплея. Символът „A“ ще премигва.



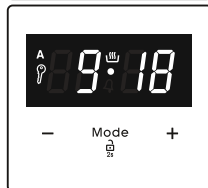
3. И берете желания времеви период на готвене с помощта на копчетата „+“ и „-“.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, и символите „А“ и „☞“ ще останат светнали.



3. Използвайте „+“ и „-“, за да настроите желаното време за край.



4. Текущото време ще се появи отново на екрана, символите „А“, и „☞“ ще останат светнали.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символите „А“ ще премигват. Завъртете и двете контролни копчета на позицията „0“ и натиснете копчето на таймера, за да спрете предупредителния звук. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, символът „А“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

### Полуавтоматична настройка на времето (време за край)

Функцията автоматично включва фурната, така че готвенето да завърши в зададеното време. Можете да настроите време за край до 10 часа след текущото време от деня. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.



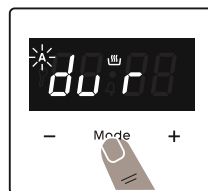
2. Натиснете „MODE“ докато видите символа „end“ на екрана на дисплея. „А“ и текущото време от деня ще премигват.

Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение. Символът „А“ ще премигва. Завъртете и двете контролни копчета на позицията „0“ и натиснете произволно копче, за да спрете звука. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, символът „А“ ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция.

### Напълно автоматично програмиране

Тази функция се използва за започване на готвене след определен период от време и за определена продължителност. Може да се настрои време до 23 часа и 59 минути след текущото време от деня. Пригответе храната за готвене и я сложете във фурната.

1. Изберете желаната функция за готвене и температурата като използвате контролните копчета.



2. Натиснете „MODE“ докато видите символа „dur“ на екрана. Символът „А“ ще премигва.



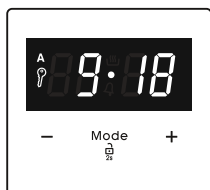
3. Изберете желаня времеви период на готвене с помощта на копчетата „+“ и „-“.



4. Натиснете „MODE“ докато видите символа „end“ на екрана. Времето и символите „A“ ще премигват.



5. Изберете желаното време за край като използвате копчетата „+“ и „-“. Символът „☀“ ще изчезне. Добавете периода на готвене към текущото време от деня. Можете да настроите време до 23 часа и 59 минути след това.



6. Текущото време ще се появи отново на екрана, и символите „A“, и ще останат светнали.

Работното време ще бъде изчислено и фурната автоматично ще се включи, символът „☀“ ще се появи отново на екрана, така че готвенето да приключи в зададеното време за край. Когато таймерът достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи звуково предупреждение и символите „A“ ще премигват. Завъртете и двете контролни копчета на позиция „0“ и натиснете произволно копче, за да спрете звука. Символът ще изчезне и таймерът ще превключи обратно към ръчна функция. Натиснете „MODE“ за 2 секунди, символът „A“ ще изчезне и таймерът ще превключи

обратно към ръчна функция.

### Настройка на звука

За да настроите силата на звука на звуковото предупреждение, докато е показан текущият час през деня, натиснете копчетата „+“ и „-“ и точката в средата на екрана ще започне да премигва. Натиснете „MODE“, за да се покаже текущият сигнален звук. След това, при всяко натискане на бутона „-“, ще прозвучава различен сигнал. Има три различни типа звукови сигнали. Изберете желаня звук и не натискайте други бутони. След кратко избраният звук ще бъде запазен.

| ЯСТΙΑ                | ТУРБО                        |                        |                        | ДОЛЕН-ГОРЕН                  |                        |                        | ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР       |                        |                        | ГРИЛ                          |                        |
|----------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------------|------------------------|
|                      | Положение на термостата (°C) | Положение на решетката | Време за готвене (мин) | Положение на термостата (°C) | Положение на решетката | Време за готвене (мин) | Положение на термостата (°C) | Положение на решетката | Време за готвене (мин) | Положение на термостата (мин) | Положение на решетката |
| Сладкиши на пластове | 170-190                      | 2-3-4                  | 35-45                  | 170-190                      | 2-3-4                  | 35-45                  | 170-190                      | 2-3-4                  | 25-35                  |                               |                        |
| Кекс                 | 150-170                      | 2-3-4                  | 30-40                  | 170-190                      | 2-3-4                  | 30-40                  | 150-170                      | 2-3-4                  | 25-35                  |                               |                        |
| Курабийки            | 150-170                      | 2-3-4                  | 25-35                  | 170-190                      | 2-3-4                  | 30-40                  | 150-170                      | 2-3-4                  | 25-35                  |                               |                        |
| Кюфлета на грил      |                              |                        |                        |                              |                        |                        |                              |                        |                        | 200                           | 5                      |
| Воднисти храни       | 175-200                      | 2                      | 40-50                  | 175-200                      | 2                      | 40-50                  | 175-200                      | 2                      | 40-50                  |                               |                        |
| Пиле                 |                              |                        |                        | 200                          | 2-3-4                  | 45-60                  | 200                          | 2-3-4                  | 45-60                  | 200                           | *                      |
| Котлети              |                              |                        |                        |                              |                        |                        |                              |                        |                        | 200                           | 4-5                    |
| Бифтек               |                              |                        |                        |                              |                        |                        |                              |                        |                        | 200                           | 5                      |

\* Използвайте шишчетата...

## Акcesoари

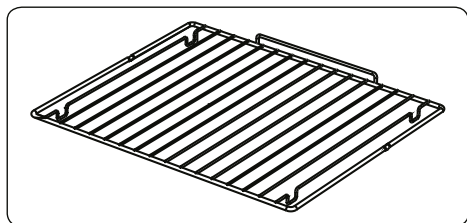
Заедно с продуктът са предоставени и акcesoари. Можете да използвате и акcesoари, закупени от други места, при условие че са устойчиви на топлина и огън, както и стъклени съдове, форми за сладкиши и тави, подходящи за фурна. При ползване на други акcesoари следвайте инструкциите на производителя. Когато готвите в малки съдове, ги поставяйте върху средната част на решетката. Ако храната не покрива тавата напълно, ако е поставена вътре в нея непосредствено, след като е извадена от фризера или ако тавата е била използвана за събиране на мазнини при печене на грил, е възможно да промени формата си. Това се получава вследствие на високите температури по време на готвене. Тавата възвръща старата си форма, след като се охлади. Това е нормално физично явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охладят. При използване на грила препоръчваме (където е уместно) да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта. Заедно с решетката винаги поставяйте и тава за оттичане на мазнина на подолните стелажи. За полесно почистване, в тавата можете да сложите вода. Както е обяснено в съответните точки, никога не

правете опит да използвате грил с газов нагревател без предпазен капак. Ако Вашата фурна разполага с -грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.

### Акcesoари на фурната

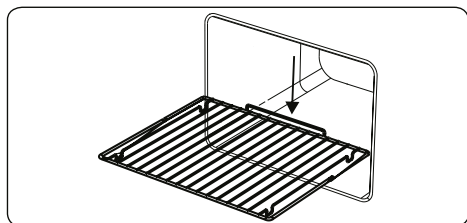
Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

### Решетка



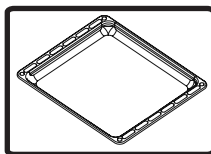
Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ-** Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



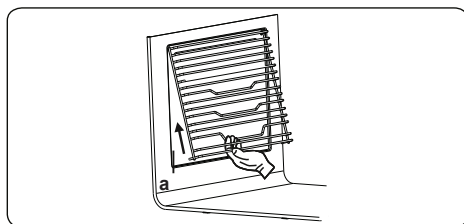
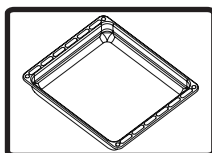
### Плитка тава

Служи за приготвяне на сладкиши, като плодови пити и др. подобни. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



### Дълбока тава

Използва се за приготвяне на яхнии. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.





## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА**

### **ПОЧИСТВАНЕ**

Преди почистване на фурната се уверете, че всички контролни регулатори са изключени, както и че е изстинала. Изключете я от електрическата мрежа.

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Разяждащите кремове, абразивните почистващи прахове, търкане с телена вата или твърди инструменти могат да наранят повърхностите. Разлетите върху емайла течности ще загорят и ще повредят покритието. Почиствайте ги незабавно. Не почиствайте уреда с помощта на пара.

### **Почистване на вътрешността на фурната.**

Преди да започнете почистването се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа. Вътрешността на фурната се почиства най-добре, докато е леко затоплена. След всяко готвене избърсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода. След това я избършете с мокра кърпа, а накрая я подсушете. Можете да избършвате цялостно по-

чистване с помощта на сухи и прахообразни почистващи препарати. Каталитичните емайлирани панели на продукта отзад и отстрани на вътрешната рамка не се нуждаят от почистване. Въпреки това, в зависимост от честотата на използване, се препоръчва след известен период от време да бъдат подменени.

### **ПОДДРЪЖКА**

#### **Смяна на крушка за вътрешното осветление**

Смяната на крушка за вътрешното осветление на фурната трябва да бъде извършено от квалифициран техник. Крушката трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинал.

Дизайнът на крушката е специфичен и предназначен за използване в домакински уреди за готвене, а не за осветление на помещения.

## **ОБСЛУЖВНЕ И ТРАНС- ПОРТИРАНЕ**

### **ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ СЕР- ВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ**

Фурната не функционира:

Възможно е да е изключена от електрическото захранване, ако дисплеят не показва нищо. Възможно е таймерът да не е регулиран (при моделите оборудвани с такъв).

Фурната не се нагрява:

Възможно е температурната настройка да не е зададена от контролния регулатор.

Вътрешното осветление не работи:

Проверете дали няма прекъсване в електрическото захранване. Проверете дали крушката не е изгоряла. В такъв случай, можете да я замените, както е описано в по-горе.

Готвене (долният или горният нагревател не се нагряват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене и температурните стойности, съгласно описанията в наръчника.

Ако все още имате проблеми с продукта, се свържете с упълномощен сервизен представител.

### **ТРАНСПОРТИРАНЕ**

При необходимост от транспортиране:

Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го

транспортирайте в нея. Спазвайте символите за транспортиране върху опаковката. Залепете горните части на фурната, както и решетките за награвателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и награвателния панел, покрийте го и го залепете за страничната повърхност на фурната.

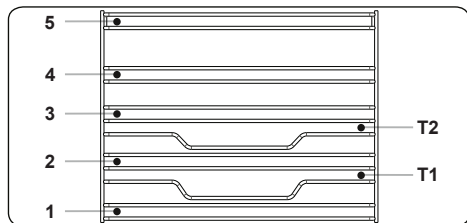
Залепете картон или хартия върху вътрешната част на предното стъкло, което да го предпази от тавите и решетката по време на транспортиране. Залепете и капациите на фурната към страничните стени.

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

Предпазете външните повърхности (стъклени и боядисани) от възможни повреди.

## Метална решетка EasyFix

Преди първоначална употреба почистете аксесоарите добре с топла вода, почистващ препарат и мека кърпа.



- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 5.
- Телескопичните релси могат да бъдат поставяни на нива T1, T2, 3, 4, 5.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

\*\*\*\*Аксесоарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

## ПОДДРЪЖКА

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поддръжката на този уред трябва да се извършва само от оторизиран сервиз или квалифициран техник.

## Смяна на лампата на фурната

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди почистване изключете уреда и го оставете да се охлади.

- Извадете стъклената леща, след което извадете крушката.
- Поставете нова крушка (устойчива на 300 °C) на мястото на старата (230 V, 15-25 Watt, тип E14).
- Сменете стъклената леща, фурната Ви е готова за употреба.
- Продуктът съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност G.
- Източникът на светлина не може да бъде заменен от крайния потребител. Необходимо е следпродажбено обслужване.
- Включеният източник на светлина не е предназначен за използване в други приложения.



**!** Крушката е предназначена специално за употреба в домакински уреди за готвене. Не е подходящ за осветление на стаите в дома.

Vážený zákazníku,

naším cílem je vám nabízet vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a je pečlivě testován ohledně kvality. Tento návod je připraven tak, aby vám pomohl s použitím vašeho spotřebič, který byl vyroben za použití nejnovějších technologií. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a použití. Ohledně instalace svého produktu kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

## **Obsah**

Prezentace a velikost produktu

Varování

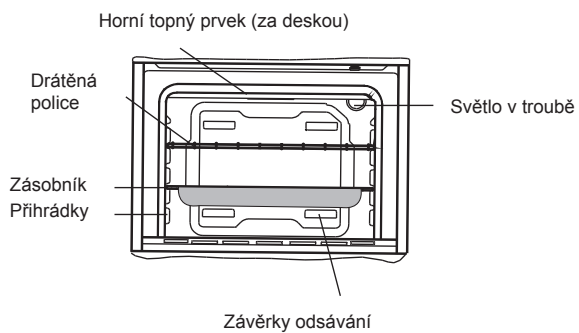
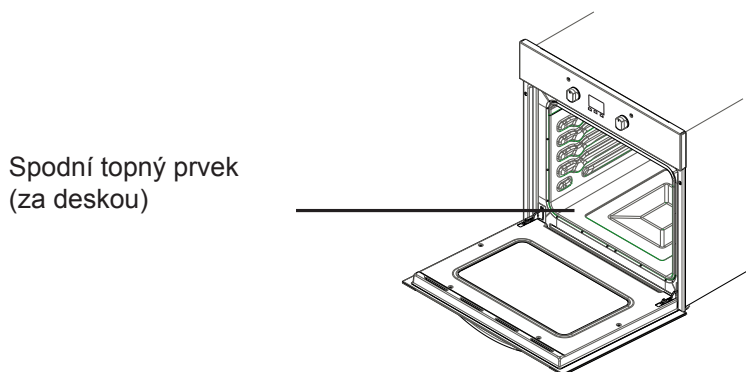
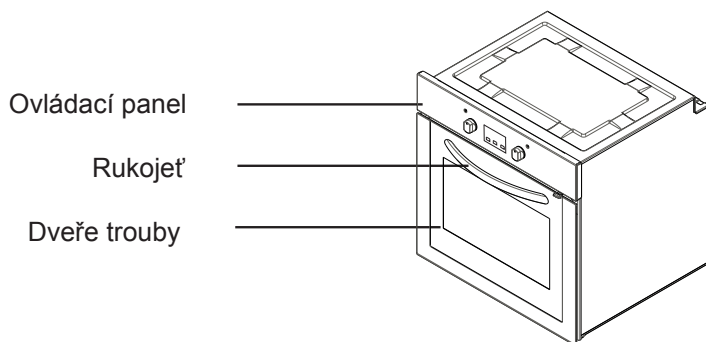
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

## PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



## **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

### **Obecná bezpečnostní upozornění**

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí

hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při

vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými technikami vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
- Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
- Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojeť dveří.
- K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte



pozor, abyste příslušenstvím ne-  
narazili do skla.

- Během instalace zkontrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

### **Upozornění k instalaci**

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsoby vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklopující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

### **Během použití**

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.
- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřívání se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby

otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.
- Čištění a údržba
- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.
- **ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVIY.**

## **PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ**

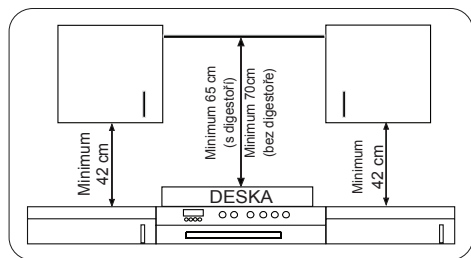
Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba, aby si je přečetl zejména technik, který bude spotřebič instalovat.

## **PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!**

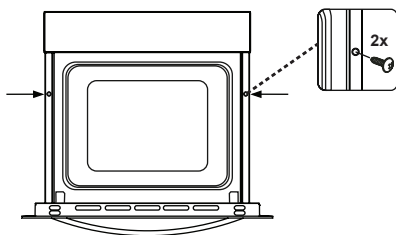
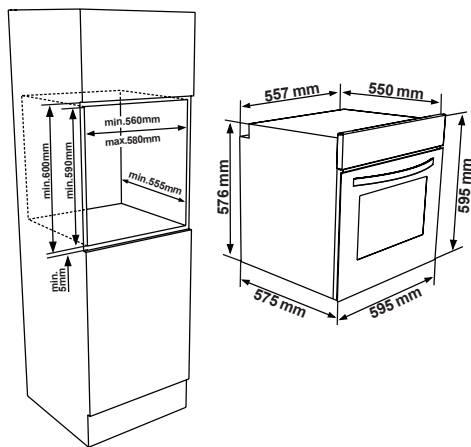
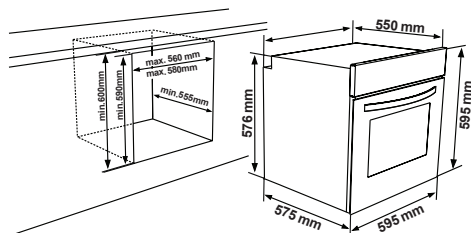
## **VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU**

- Při výběru trouby existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost. V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později!
- Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.
- Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°.

Proveďte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



## INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



Troubu zasuňte do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

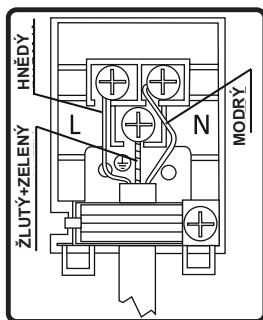
## ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znamením uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnice, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu

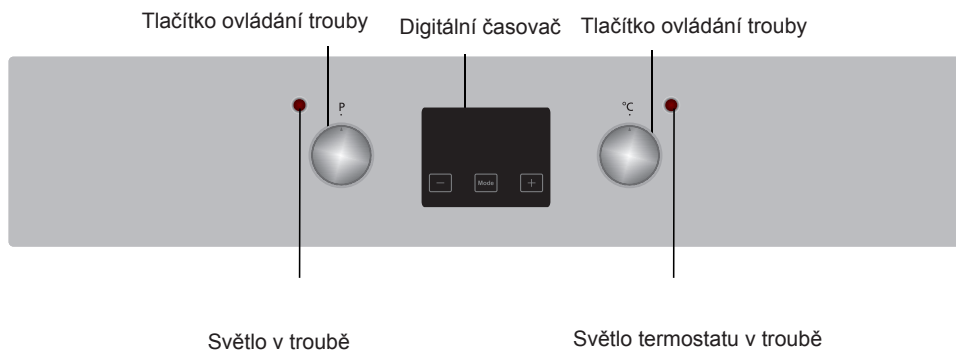
s horkým povrchem produktu.

- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebičů musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**



# POUŽITÍ TROUBY

## Ovládací panel

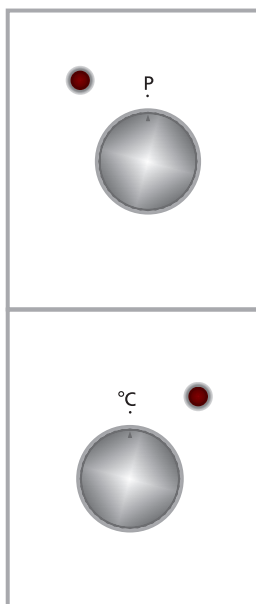


### Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.

### Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.



## Funkce trouby

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



### Světlo v troubě

Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.

### Funkce rozmrazování

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí policičku odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.

### Funkce ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.



### Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrol-

ky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zabezčených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné policičce.



### Funkce grilu:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Funkce se používá ke grilování a opékání jídla, použijte horní policičky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



### Funkce rychlejšího grilován:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa, použijte horní policičky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C

### Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

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

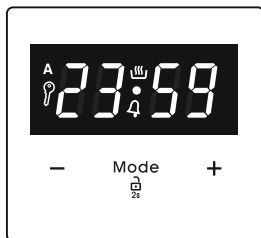


### Funkce ohřevu spodním topným prvkem a ventilátorem:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se spodní prvek a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

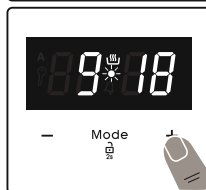
## Použití digitálního dotykového



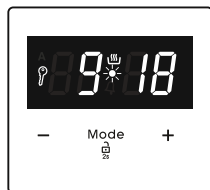
| Popis funkce |                    |
|--------------|--------------------|
| A            | Automatické vaření |
|              | Manuální vaření    |
|              | Zámek              |
|              | Minutka            |
| Mode         | Režim              |
| -            | Snížení hodnoty    |
| +            | Zvýšení hodnoty    |
| 23 59        | Zobrazení časovače |

### Nastavení času

Před použitím trouby musíte nastavit čas. Po připojení spotřebiče k elektrické síti na displeji začne blikat symbol "A" a "00:00" nebo "12:00".



1. Stisknutím a podržením tlačítka "MODE" po dobu 2 sekund deaktivujete zámek. Tečka uprostřed obrazovky začne blikat.
2. Když tečka bliká, nastavte pomocí tlačítek "+" a "-" čas.



3. Po několika sekundách tečka přestane blikat a zůstane svítit.

## ! Zámek

Zámek se automaticky aktivuje, pokud se časovač nepoužíval více než 7 sekund. Objeví se symbol "🔑" a zůstane svítit. Chcete-li tlačítka časovače odemknout, stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund. Poté lze provést požadovanou operaci.

## Nastavení doby zvukového upozornění

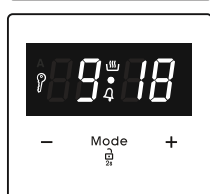
Doba zvukového upozornění může být nastavena v rozmezí "00:00" až "23:59" hodin. Doba zvukového upozornění slouží pouze jako upozornění. Tato funkce troubu nezapne.



1. Stiskněte tlačítko "MODE". Symbol "🔑" začne blikat a zobrazí se "000".



2. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovanou dobu, zatímco na displeji bliká "🔑".



3. Symbol "🔑" zůstane svítit, doba se uloží a upozornění bude nastaveno.

Když časovač dosáhne nuly, zazní zvukové upozornění a na displeji začne blikat symbol "🔑". Stisknutím

libovolného tlačítka zvukové upozornění zrušíte. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "🔑" zmizí a zobrazí se hodiny.

## Poloautomatické nastavení času (doba vaření)

Tato funkce vám umožní vařit po určitou dobu. Lze nastavit časové rozmezí od 0 do 10 hodin. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do trouby.

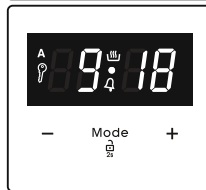
1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "dur". Symbol "A" začne blikat.



3. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovanou dobu vaření.



4. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly "A" a "🔑" zůstanou svítit.

Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne a uslyšíte zvukové upozornění. Symboly "A" začnou blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy "0" a stisknutím libovolného tlačítka na časovači zrušte zvukové upozornění. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "A" zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

## Poloautomatické nastavení času (čas ukončení vaření)

Tato funkce automaticky spustí troubu tak, aby vaření v nastavený čas skončilo. Konec vaření můžete nastavit až 10 hodin dopředu. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do



trouby.

1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "end". Symbol "A" a aktuální čas začne blikat.



3. Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný čas ukončení vaření.



4. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly "A" a "☞" zůstanou svítit.

Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne a uslyšíte zvukové upozornění. Symbol "A" začne blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy "0" a stisknutím libovolného tlačítka na časovači zrušte zvukové upozornění. Stiskněte a podržte tlačítko "MODE" po dobu 2 sekund, symbol "A" zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

## Plně automatické vaření

Tato funkce spustí vaření po určité době a po určitou dobu bude pokračovat. Lze nastavit čas až 23 hodin a 59 minut dopředu. Jídlo, které chcete vařit připravte a vložte do trouby.

1. Pomocí ovládacích knoflíků vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "dur". Symbol "A" začne blikat.



3. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovanou dobu vaření.



4. Opakovaně stiskněte tlačítko "MODE", dokud se na displeji nezobrazí symbol "end". Čas a symboly "A" začnou blikat.



5. Pomocí tlačítek "+" a "-" vyberte požadovaný čas ukončení. Symbol "☞" zmizí. Připočtete dobu vaření k aktuálnímu času. Čas můžete nastavit až 23 hodin a 59 minut dopředu.



6. Na obrazovce se znovu objeví aktuální čas a symboly "A" a zůstanou svítit.


Vypočítá se doba potřebná k vaření a trouba se automaticky spustí. Na obrazovce se znovu objeví symbol "☞" a vaření bude dokončeno v nastavený čas ukončení. Když se časovač vrátí na nulu, trouba se vypne, uslyšíte zvukové upozornění a symboly "A" začnou blikat. Otočte oba ovládací knoflíky do polohy "0" a stisknutím libovolného tlačítka zrušte zvukové upozornění. Symbol zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.

Stiskněte a podržte tlačítko “**MODE**” po dobu 2 sekund, symbol “**A**” zmizí a časovač se přepne zpět na manuální provoz.


### Nastavení zvuku

Chcete-li upravit hlasitost zvukového upozornění, stiskněte tlačítka “+” a “-”, zatímco je na displeji zobrazen aktuální čas. Tečka uprostřed obrazovky začne blikat. Po stisknutí tlačítka “**MODE**” uslyšíte aktuální zvukový signál. Poté, po každém stisknutí tlačítka “-” zazní jiný signál. Máte na výběr ze tří zvukových signálů. Vyberte požadovaný zvukový signál, aniž byste stiskli jakékoli jiné tlačítko. Poté bude vybraný zvukový signál uložen.

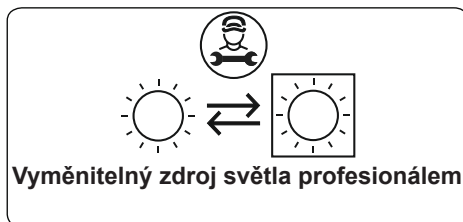
### ÚDRŽBA


 **VAROVÁNÍ:** Údržbu tohoto spotřebiče smí provádět pouze zaměstnanec autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný technik.

### Výměna lampy trouby

 **VAROVÁNÍ:** Než začnete spotřebič čistit, vypněte ho a počkejte, až vychladne.

- Sundejte skleněnou čočku a odstraňte žárovku.
- Vložte novou žárovku (odolnou teplotám do 300 °C) namísto staré žárovky (230 V, 15–25 Watt, typ E14).
- Vraťte na místo skleněnou čočku. Trouba je nyní připravena k použití.
- Výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.
- Světelný zdroj nemůže být nahrazen koncovým uživatelem. Je zapotřebí poprodejní servis.
- Příložený světelný zdroj není určen k použití v jiných aplikacích.



 Lampa je navržena speciálně pro použití v domácích kuchyňských spotřebičích. Není vhodná pro osvětlení místnosti v domácnosti.

| POKRMY         | TURBO                  |              |                     | HORNÍ-SPODNÍ           |              |                     | SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR |              |                     | GRIL                     |              |                     |
|----------------|------------------------|--------------|---------------------|------------------------|--------------|---------------------|-------------------------|--------------|---------------------|--------------------------|--------------|---------------------|
|                | Pozice termostatu (°C) | Pozice roštu | Délka vaření (min.) | Pozice termostatu (°C) | Pozice roštu | Délka vaření (min.) | Pozice termostatu (°C)  | Pozice roštu | Délka vaření (min.) | Pozice termostatu (min.) | Pozice roštu | Délka vaření (min.) |
| Lisťové těsto  | 170-190                | 2-3-4        | 35-45               | 170-190                | 2-3-4        | 35-45               | 170-190                 | 2-3-4        | 25-35               |                          |              |                     |
| Koláč          | 150-170                | 2-3-4        | 30-40               | 170-190                | 2-3-4        | 30-40               | 150-170                 | 2-3-4        | 25-35               |                          |              |                     |
| Čajové pečivo  | 150-170                | 2-3-4        | 25-35               | 170-190                | 2-3-4        | 30-40               | 150-170                 | 2-3-4        | 25-35               |                          |              |                     |
| Masové kuličky |                        |              |                     |                        |              |                     |                         |              |                     | 200                      | 5            | 10-15               |
| Dušené jídlo   | 175-200                | 2            | 40-50               | 175-200                | 2            | 40-50               | 175-200                 | 2            | 40-50               |                          |              |                     |
| Kuře           |                        |              |                     | 200                    | 2-3-4        | 45-60               | 200                     | 2-3-4        | 45-60               | 200                      | *            | 50-60               |
| Sekání         |                        |              |                     |                        |              |                     |                         |              |                     | 200                      | 4-5          | 15-25               |
| Hovězí steak   |                        |              |                     |                        |              |                     |                         |              |                     | 200                      | 5            | 15-25               |

\* Vařte s grilovací jehlou...

## Příslušenství

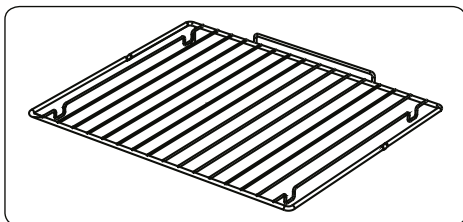
Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádobí vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmuto z mrazničky nebo je-li použit plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze pozorovat změny v plechu. Je tomu tak kvůli vysokým teplotám, které vznikají během vaření. Plech se vrátí do staré formy jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla. Horké skleněné pekáče a nádoby nedávejte do chladného prostoru ihned po vyjmutí z trouby, abyste předešli jejich rozlomení. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku a nechte je pomalu vychladnout. Při použití grilu v troubě doporučujeme (je-li třeba), abyste použili mřížku dodanou s produktem. Při použití drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních poliček. Abyste zjednodušili čištění, do pekáče lze přidat vodu. Jak je vysvětleno v odpovídajících částech, nikdy se nepokoušejte používat plynový hořák grilu bez ochranného víka grilu. Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je-li poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum

o náhradní díl.

## Příslušenství

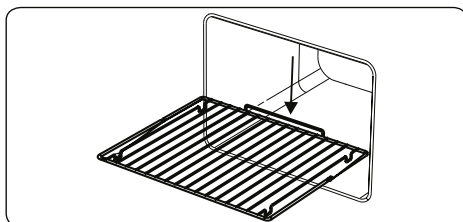
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

### Drátěná mřížka



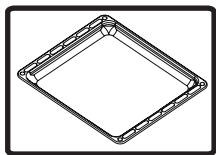
Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

**VAROVÁNÍ** - Mřížku umístíte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



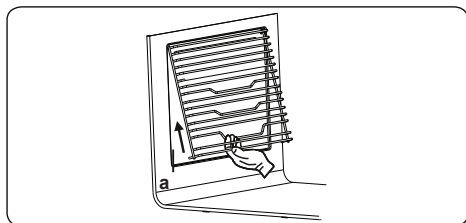
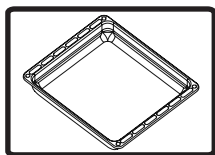
### Mělký pekáč

Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.



### Hluboký plech

Hluboký plech se používá k pečení dušeného masa. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

### ČIŠTĚNÍ

Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, zda je veškeré ovládání vypnuto a zda váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované na natřené části vaší trouby poškodit. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlité nadbytečné tekutiny může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistíče.

### Čištění vnitřní části trouby

Než začnete chladničku čistit, zkontrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete pokud vnitřní část trouby vyčistíte zatímco je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znovu, tentokrát navlhčeným hadříkem a vysušte. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití

se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

## ÚDRŽBA

### Výměna světla v troubě

Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14,T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.

Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

## SERVIS A PŘEPRAVA

### CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

Trouba může být odpojená ze sítě, mohlo dojít k výpadku napájení. Na modelech vybavených časovačem nemusí být seřízený čas.

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

### INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řiďte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vařič v horní části, přilepte i další příslušenství.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.

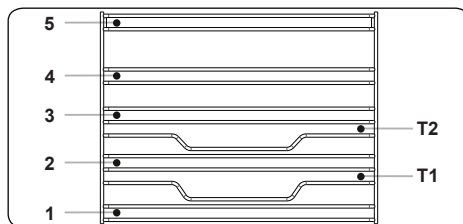
Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

### Drátěný rošt EasyFix

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



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 5.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2, 3, 4, 5.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejnicemi.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

\*\*\*\*Příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Unser Ziel ist es, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, das Ihre Erwartungen sogar noch übertrifft. Ihr Gerät wurde in modernen Herstellungseinrichtungen produziert und seine Qualität sorgfältig getestet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde. Lesen Sie sich vor der Verwendung Ihres Geräts diese Anleitung sorgfältig durch, die wichtige Informationen für eine sichere Aufstellung, Pflege und Verwendung enthält. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem nächsten autorisierten Servicezentrum wegen der Aufstellung und dem Anschluss Ihres Geräts in Verbindung.



# **Inhalt**

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

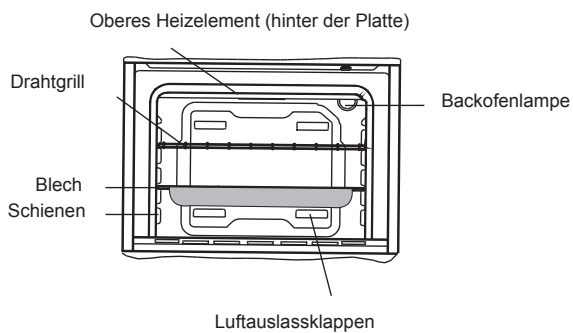
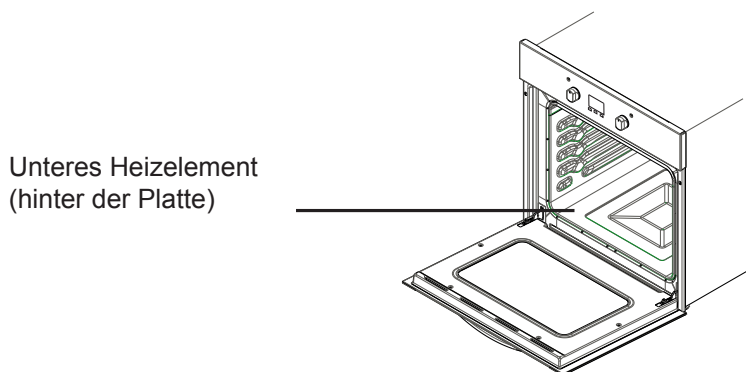
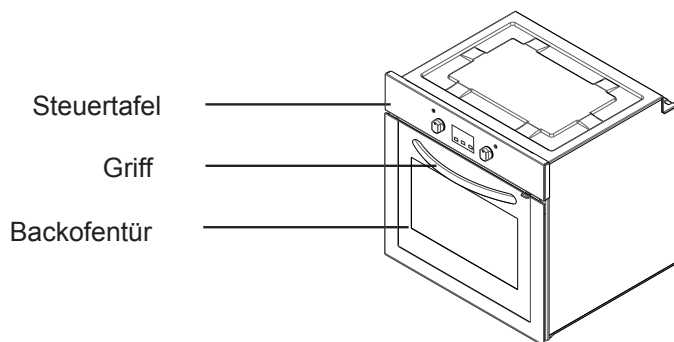
Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

Den Backofen verwenden

Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

# VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT FUSSNOTEN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren

kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fern-

bedienung vorgesehen.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splintern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- **ACHTUNG!** Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu

vermeiden.

- **VORSICHT:** Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß sein. Kleine Kinder müssen immer ferngehalten werden.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.
- Es wurden alle möglichen

Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

### **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Ma-

terialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

### **Während der Verwendung**

- Wenn Sie Ihren Backofen das erste Mal verwenden, können bestimmte Gerüche des Isoliermaterials und der Heizelemente auftreten. Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur für 45 Minuten laufen lassen. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.
- Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, damit Sie nicht vom Dampf, der aus dem Ofen austritt, getroffen werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten den Backofen aus.
- Wenn Sie den Backofen für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät

nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen keine heiße Flüssigkeit überlaufen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände oder entflammbare oder entzündliche Waren (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.
- Während der Reinigung und Wartung
- Sie müssen das Gerät bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedienknöpfe nicht entfernen.
- **WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.**

## **VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG**

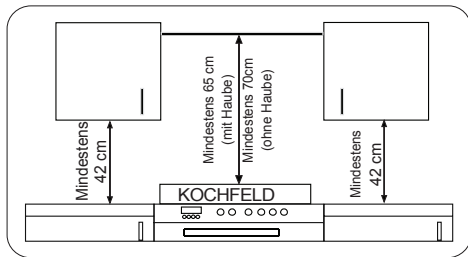
Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu erleben. Die nachfolgenden Informationen enthalten Regeln, die für die richtige Aufstellung und Reparaturarbeiten wichtig sind. Sie sollten insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellt, sorgfältig gelesen werden.

### **SETZEN SIE SICH MIT IHREM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ZUR AUFSTELLUNG IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!**

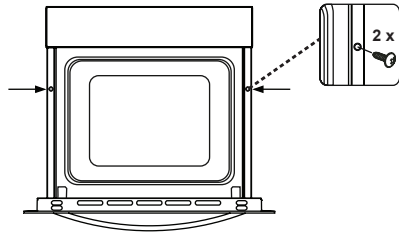
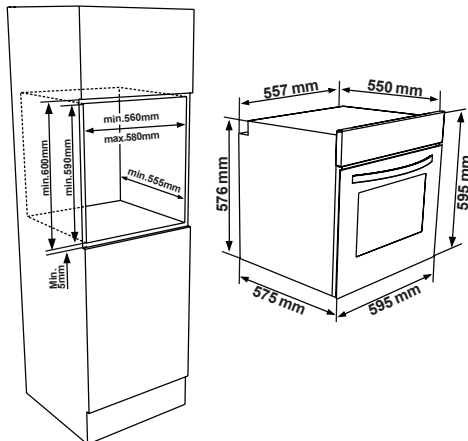
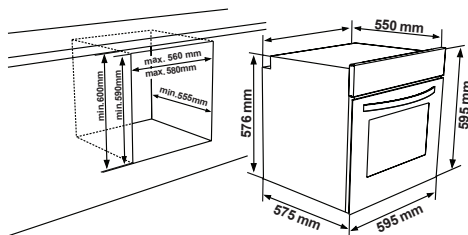
### **EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN**

- Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten. Sie müssen unsere nachfolgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die als Folge auftreten könnten, zu vermeiden.
- Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich keine brenn- oder entflammbaren Materialien, wie Vorhänge, Öl, Stoffe, usw., die leicht Feuer fangen können, in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden.
- Die den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, das einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 C° über der Raumtemperatur standhält.

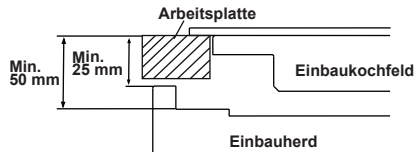
An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator vorhanden ist, muss die Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.



## INSTALLATION DES BACKOFENS



Schieben Sie den Backofen vorwärts in den Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und setzen die beiden Schrauben in die Löcher im Rahmen des Ofens. Wenn der Rahmen des Backofens die Holzoberfläche des Schrankes berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.



Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, dann muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuertafel mindestens 25 mm betragen.

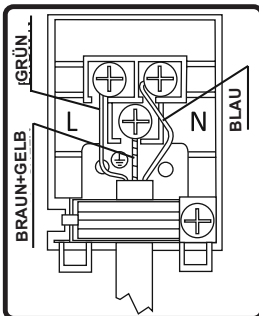
## STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

Während des Stromanschlusses müssen die nachfolgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Wenn es im in der Aufstellunggebung keine geerdete Steckdose gibt, rufen Sie sofort den autorisierten Kundendienst an.
- Die geerdete Steckdose muss sich

in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

- Das Stromversorgungskabel darf nicht die heißen Oberfläche des Produkts berühren.
- Im Fall eines beschädigten Stromversorgungskabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Es muss ein H05VV-F Kabel verwendet werden.
- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Ein derartiger Schaden ist nicht von der Garantie gedeckt.
- Das Gerät ist dafür konstruiert, um mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem vorgenannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!**



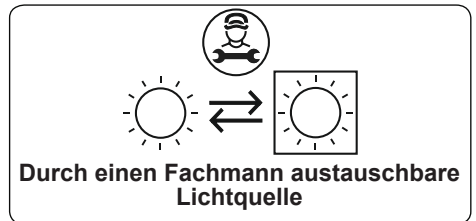
#### WARTUNG

**! WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

#### Auswechseln der Backofenlampe

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.

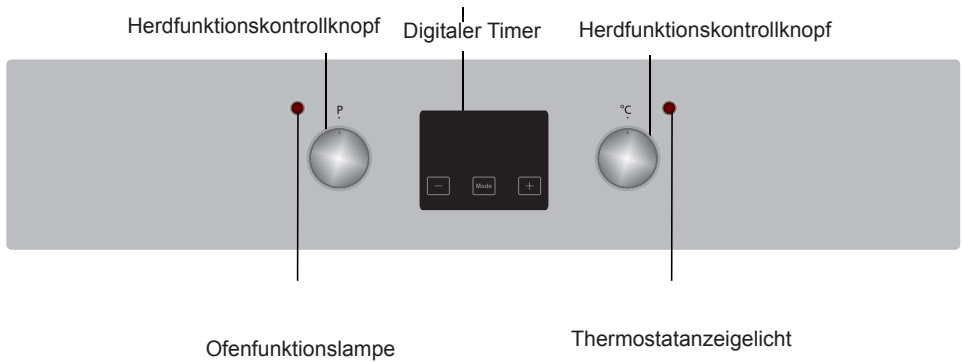


**!** Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.



# VERWENDUNG DES HERDS

## Steuertafel

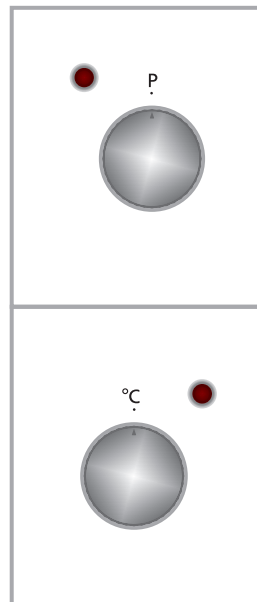


### Herdfunktionskontrollknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Herdfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.

### Herdfunktionskontrollknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Herdfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.



## Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



### Backofenlampe:

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen an.

### Funktion zum Auftauen:

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion platzieren Sie Ihr gefrorenes Essen im Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim auftauen helfen.

### Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Backen wird durch das obere und untere Heizelement erledigt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



### Ober- und Unterhitze Funktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das

untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu kochen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu backen.



### Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Toasten von Speisen verwendet. Verwenden Sie die obere Bleche des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf°C eingestellt sein.



### Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, wie das Grillen von Fleisch auf den oberen Regalen des Backofens verwendet. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter,

um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.

### Doppelgrill-Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dichter Speisen verwendet und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche. Sowohl die oberen Heiz- und Grillelemente werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.

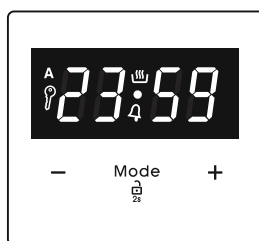


### Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement Funktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zur Erhitzung von Essen in kurzer Zeit. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

### Verwendung des digitalen Touch-Timers



| Funktionsbeschreibung |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| A                     | Automatisches Garen      |
|                       | Manuelles Garen          |
|                       | Tastensperre             |
|                       | Minutenzähler            |
| Mode                  | Modus-Funktion           |
| -                     | Zeitschaltuhr verringern |
| +                     | Zeitschaltuhr erhöhen    |
| 23 59                 | Timeranzeige             |

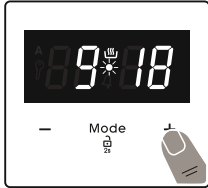
### Zeit einstellen

Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nachdem Anschluss an die

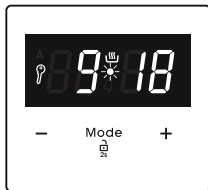
Stromversorgung blinken die Symbole „A“ und „00:00“ oder „12:00“ in der Anzeige.



1. Drücken Sie **"MODE"** für 2 Sekunden, um die Tastensperre zu deaktivieren, und der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein, während der Punkt blinkt.



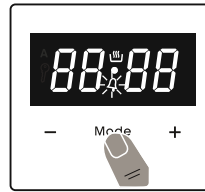
3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und wird dauerhaft angezeigt.

### ! Tastensperre

Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 7 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol „A“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Halten Sie zur Freigabe der Timer-Taste 2 Sekunden lang die „MODE“-Taste gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.

### Einstellung der akustischen Warnzeit

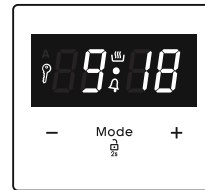
Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen „00:00“ und „23:59“ Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Der Ofen wird mit dieser Funktion nicht aktiviert.



1. Betätigen Sie **"MODE"**. Das Symbol „4“ beginnt zu blinken und die Anzeige „000“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus, während „4“ blinkt.



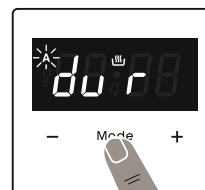
3. Das Symbol „4“ leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Symbol „4“ blinkt auf dem Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie das akustische Warnsignal. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "4" und die Uhr wird angezeigt.

### Halbautomatische Zeiteinstellung (Garzeit)

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

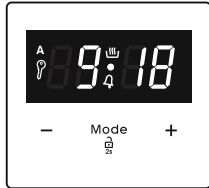
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknöpfen.



2. Drücken Sie **"MODE"**, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus.



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“ und „☞“ leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Wenn Sie "MODE" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "A" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

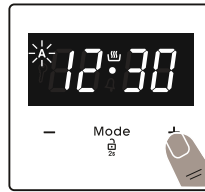
### Halbautomatische Zeiteinstellung (Endzeit)

Diese Funktion startet den Ofen automatisch, so dass der Garvorgang zu einer bestimmten Zeit beendet wird. Sie können eine Endzeit von bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Tageszeit einstellen. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

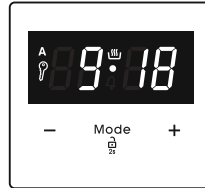
1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknopfen.



2. Drücken Sie „MODE“, bis Sie das Symbol „end“ am Display sehen. „A“ und die aktuelle Uhrzeit fängt an zu blinken.



3. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Endzeit ein.



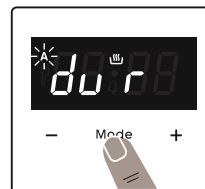
4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“ und ☞ leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Alarm. Wenn Sie "MODE" 2 Sekunden lang drücken, verschwindet das Symbol "A" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

### Vollautomatische Programmierung

Diese Funktion können Sie nutzen, wenn Sie das Garen von Speisen zu einer bestimmten Zeit für einen bestimmten Zeitraum starten möchten. Es kann eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten nach der aktuellen Tageszeit eingestellt werden. Bereiten Sie das Essen zum Garen vor und schieben Sie es in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Bedienungsknopfen.



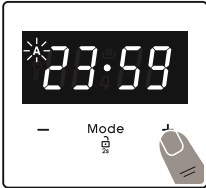
2. Drücken Sie „MODE“, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



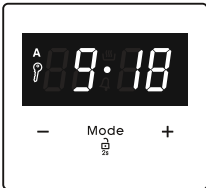
3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus.



4. Drücken Sie **"MODE"**, bis Sie das Symbol "end" am Display sehen. Die Zeit und das Symbol „A“ blinkt.



5. Wählen Sie die gewünschte Endzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus. Das Symbol „☀“ verschwindet. Fügen Sie die Garzeit zur aktuellen Uhrzeit hinzu. Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten danach einstellen.



6. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“, und leuchten weiterhin.

Die Betriebszeit wird berechnet, und das Symbol "☀" für den automatischen Start des Ofens erscheint wieder auf dem Bildschirm, so dass der Garvorgang zur eingestellten Endzeit beendet wird. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein akustisches Warnsignal ertönt und das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste beenden Sie den Alarm. Das Symbol verschwindet und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um. Wenn Sie **"MODE"** 2 Sekunden lang drücken, verschwindet

das Symbol "A" und der Timer schaltet wieder auf die manuelle Funktion um.

### Signaleinstellung

Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Tasten „+“ und „-“ drücken und der Punkt in der Mitte des Bildschirms **"MODE"**, um den aktuellen Signalton anzuzeigen. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „-“ ein anderer Signalton ausgegeben. Es gibt drei verschiedene Arten von Signaltönen. Wählen Sie den gewünschten Ton aus und drücken Sie keine anderen Tasten. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

| GERICHTE           | TURBO                |                |                  | OBERES-UNTERES       |                |                  | OBERER & UNTERER LÜFTER |                |                  | GRILL                  |                |                  |
|--------------------|----------------------|----------------|------------------|----------------------|----------------|------------------|-------------------------|----------------|------------------|------------------------|----------------|------------------|
|                    | Thermostat Pos. (°C) | Ein-schub-pos. | Koch-Zeit (Min.) | Thermostat Pos. (°C) | Ein-schub-pos. | Koch-Zeit (Min.) | Thermostat Pos. (°C)    | Ein-schub-pos. | Koch-Zeit (Min.) | Thermostat Pos. (Min.) | Ein-schub-pos. | Koch-Zeit (Min.) |
| Blätterteig-gebäck | 170-190              | 1-2-3          | 35-45            | 170-190              | 1-2            | 35-45            | 170-190                 | 1-2            | 25-35            |                        |                |                  |
| Kuchen             | 150-170              | 1-2-3          | 30-40            | 170-190              | 1-2            | 30-40            | 150-170                 | 1-2-3          | 25-35            |                        |                |                  |
| Gebäck             | 150-170              | 1-2-3          | 25-35            | 170-190              | 1-2            | 30-40            | 150-170                 | 1-2-3          | 25-35            |                        |                |                  |
| Grillfleisch       |                      |                |                  |                      |                |                  |                         |                |                  | 200                    | 4              | 10-15            |
| Wässrige Speisen   | 175-200              | 2              | 40-50            | 175-200              | 2              | 40-50            | 175-200                 | 2              | 40-50            |                        |                |                  |
| Geflügel           |                      |                |                  | 200                  | 1-2            | 45-60            | 200                     | 1-2            | 45-60            | 200                    | *              | 50-60            |
| Braten             |                      |                |                  |                      |                |                  |                         |                |                  | 200                    | 3-4            | 15-25            |
| Steak, Lende       |                      |                |                  |                      |                |                  |                         |                |                  | 200                    | 4              | 15-25            |
| Zweifach-Kuchen    | 160-180              | 1-4            | 30-40            |                      |                |                  |                         |                |                  |                        |                |                  |
| Zweifach-Gebäck    | 170-190              | 1-4            | 35-45            |                      |                |                  |                         |                |                  |                        |                |                  |

\* Backen mit Brathuhn-Spieß...

## Zubehör

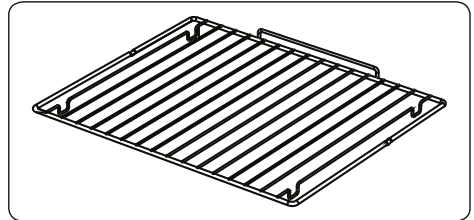
Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung im Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens herabtropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt nachdem es wieder abgekühlt ist in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzeaustauschs vor- kommt. Stellen Sie keine heißen Glas- tablets und Geschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerbrechen des Tablets oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Kü- chentuch und lassen sie langsam aus- kühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backo- fens verwenden, empfehlen wir (wenn geeignet), das mitgelieferte Gitter zu verwenden. Wenn Sie ein Drahtgitter verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eines der unteren Regale, damit he- rabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie

können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne Grillschutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grill- brenner hat, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, ist beschädigt oder nicht verwendet werden kann, dann bestel- len Sie beim nächsten Kundendienst- zentrum einen Ersatz.

## Backofenzubehör

Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

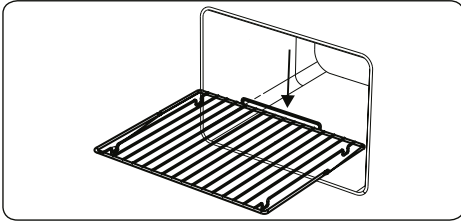
## Drahtgitter



Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Koch- geschirren verwendet.

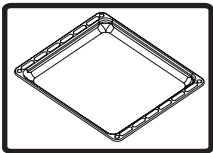


**ACHTUNG-** Schieben Sie das Gitter richtig in eine entsprechende Schiene in der Bratröhre ein und drücken es nach hinten.



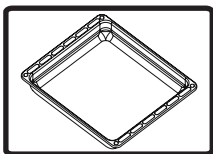
### **Flaches Blech**

Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Torten, verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



### **Tiefes Blech**

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



## **REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS**

### **REINIGUNG**

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedientöpfe auf 'Aus' stehen und der Backofen muss abgekühlt sein. Das Gerät ausstecken.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, die die emaillierten und

lackierten Bestandteile Ihres Backofens verkratzen könnten. Verwenden Sie Scheuermilch oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuermilchpulver, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Für den Fall, dass übergelauene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt hat, kann dies die Emaillierung beschädigen. Waschen Sie übergelauene Flüssigkeit sofort ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

### **Reinigen des Ofeninnenraums**

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser ge-

tauchtes, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung mit Trockenpulverreinigern. Bei einem Herd mit katalytisch emaillierten Zargen müssen die hintere und die Seitenwände des Innenrahmens nicht gereinigt werden. Allerdings sollten Sie abhängig von der Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

## WARTUNG

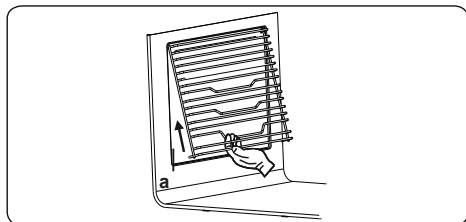
### Ersatz der Backofenlampe

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen autorisierten Techniker erfolgen. Die Ausführung der Glühbirne sollte 230V, 25Watt, Type E14,T300 sein. Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirnenversion ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

### Entfernung des Gitterrosts

Ziehen Sie wie im Bild gezeigt am Gitterrost. Nach Entfernung der Clips, heben Sie ihn an.



## REPARATUR UND TRANSPORT

### PRÜFUNGEN VOR DEM BEAUFTRAGEN EINER REPARATUR

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

Der Backofen könnte ausgesteckt sein oder es war ein Stromausfall. Bei Modellen mit einer Zeitschaltuhr könnte die Zeit nicht eingestellt sein.

Wenn der Backofen nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Anzeigelampen leuchten nicht:

Die Stromzufuhr muss überprüft werden. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Kochen (wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig sind):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Kochzeiten und Hitzewerte gemäß des Handbuchs.

Wenn Sie außerdem noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den "Autorisierten Kundendienst" an.

### INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackung-

skarton des Backofens auf und transportieren Sieden Ofen darin, wenn es erforderlich ist. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie die Bestandteile des Kochfeldes auf den Kochplatten mittels Klebeband.

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, packen Sie die obere Abdeckung ein und befestigen Sie sie mittels Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

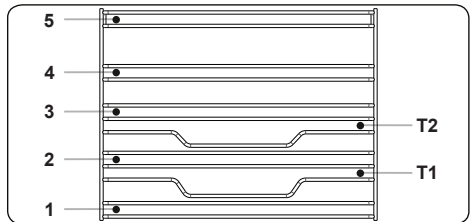
Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das innere Glas der Backofentür vor den Blechen, dem Drahtgrill und Gitterregalen während des Transport des Backofens zu schützen. Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mittels Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Sie müssen für den Schutz der Außenflächen des Backofens (Glas- und Emailleflächen) gegen mögliche Stöße sorgen.

### Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 5 eingesetzt werden.
- Teleskopschienen können auf den Ebenen T1, T2, 3, 4 und 5 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird für die Drehspieß-Drahtgitter-Position mit Teleskopschienen verwendet.

\*\*\*\*Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Kære kunde,

Vores mål er at tilbyde produkter af høj kvalitet, der overstiger dine forventninger. Apparatet er fremstillet i moderne faciliteter og er omhyggeligt testet for kvalitet. Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge apparatet, der er fremstillet ved hjælp af den seneste teknologi med tillid og maksimal effektivitet. Læs omhyggeligt denne vejledning, som indeholder grundlæggende oplysninger om sikker installation, vedligeholdelse og brug, inden du tager dit apparat i brug.. Kontakt venligst det nærmeste, autoriserede servicecenter om installation af dit produkt.

## **Indhold**

Præsentation og størrelse af produktet

Advarsler

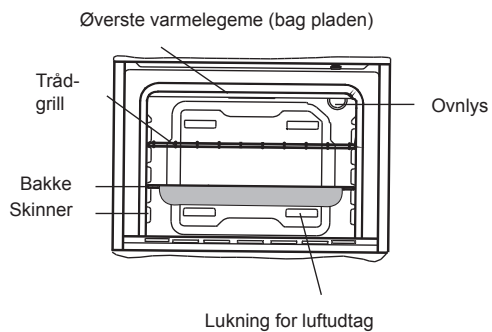
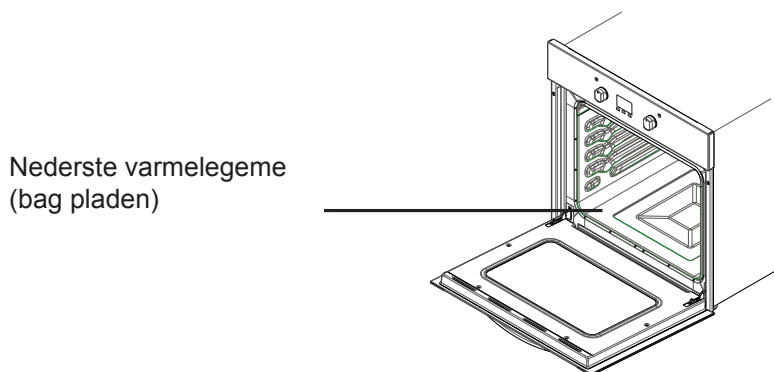
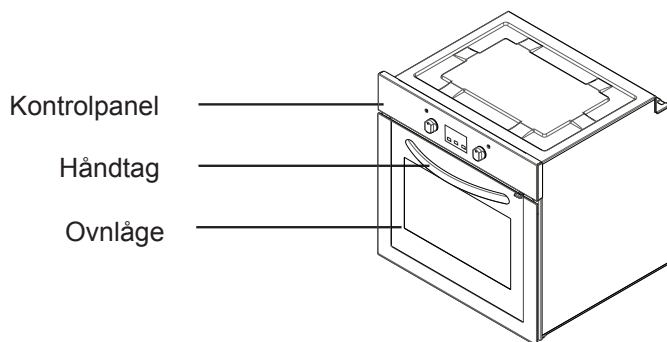
Forberedelse til installation og brug

Brug af ovnen

Rengøring og vedligeholdelse af dit produkt

Service og transport

## PRÆSENTATION OG STØRRELSE AF PRODUKTET



## **SIKKERHEDSADVARSLER**

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT OG FULDSTÆNDIGT FØR ANVENDELSE AF APPARATET OG LÆG DEM DEREFTER PÅ ET PRAKTISK STED SOM REFERENCE, HVIS DET BLIVER NØDVENDIGT.

DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL. DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKRIVET I DENNE VEJLEDNING. VÆR OPMÆRKSOM PÅ DE UDTRYK, SOM HAR TAL TILKYTTET, MENS DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN.

### **Generelle Sikkerhedsadvarsler**

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegemeerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Forsigtighed bør udvikles.

ses for ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtag anvendt i en kort periode kan blive varme under brug.
- Anvend ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader, da det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadige overfladen.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før udskiftning af pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være varme under madlavning eller grilning. Små børn skal

holdes væk.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde skal udføres af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modificere specifikationerne for apparatet på nogen måde.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i husskandinave og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommerciel sammenhæng eller som rumopvarmning.
- Forsøg ikke at løfte eller flytte apparatet ved at trække i lågens håndtag.
- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsigtig under rengøring ikke at komme til at ridse glasset, da glasset kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for, at netledningen ikke er



kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.

- Når ovnlågen står åben, må børn ikke kravle eller sidde på den.

### **Installationsadvarsler**

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug. Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af eventuelle fejl: brug ikke apparatet, og kontakt et autoriseret servicecenter straks. Da materialet, der er brugt til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, skal det indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
- Materialer, som findes umiddelbart i nærheden af apparatet (dets kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100°C.

### **Under brugen**

- Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra

isoleringsmaterialet og varmeelementerne. Før du bruger ovnen, bør du derfor tænde den på højeste temperatur i 45 minutter. Samtidigt skal du sørge for kraftig udluftning omkring stedet, hvor ovnen er installeret.

- Under brug bliver de indre og ydre overflader varme. Træd et skridt tilbage, når du åbner ovnlågen, for at undgå den varme damp, der kommer fra ovnen. Der kan være risiko for forbrændinger.
- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.
- Bageplader og bradepande hælder lidt, når de trækkes ud. Vær forsigtig for ikke at varm væske løber over.

- Når ovns låge eller skuffe står åbne, må der ikke stilles noget på dem. Du kan bringe apparatet ud af balance eller knække låget.
- Anbring ikke tunge, brændbare eller antændelige ting (nylon, plastikposer, papir, stof...etc.) i skuffen. Dette omfatter køkkentøj med plasttilbehør (f. eks. håndtag).
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.
- Ved rengøring og vedligeholdelse
- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- **FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN AF APPARATET ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISERED E SERVICE TEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.**

## **FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG**

Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor,

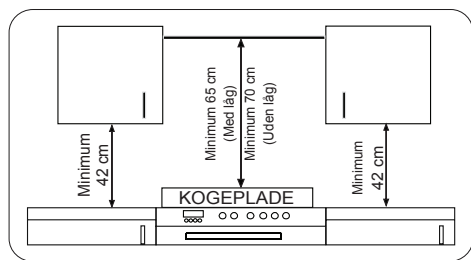
indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

## **KONTAKT DET AUTORISERED E SERVICECENTER OM INSTALLATION AF DIN OVN.**

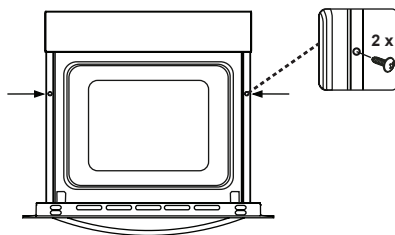
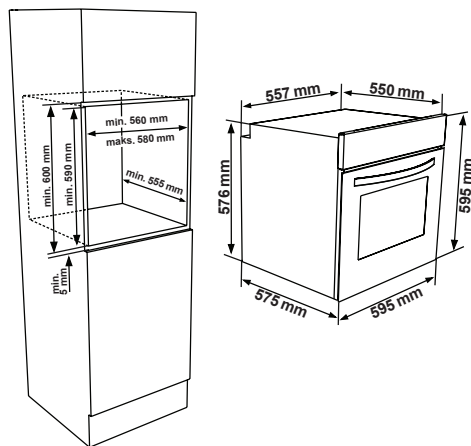
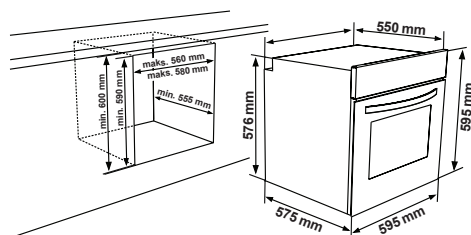
## **VÆLG STEDET HVOR OVNE N SKAL STÅ**

- Der er adskillige punkter, man skal være opmærksom på, når man vælger stedet, hvor ovnen skal stå. Sørg for at tage hensyn til vores anbefalinger nedenfor for at forebygge eventuelle problemer og farlige situationer, som kan opstå på et senere tidspunkt.
- Når du vælger et sted til ovnen, skal du være opmærksom på, at der ikke er nogen brændbare eller antændelige materialer i umiddelbar nærhed, såsom gardiner, olie, tøj etc., som hurtigt kan antændes.
- Møbler, der omgiver ovnen, skal være fremstillet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme, der er mere end 50 C° varmere end rumtemperaturen.

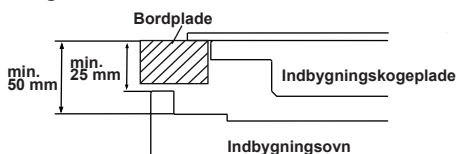
Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovnen, så vel som mindsteafstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm.



## INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNEN



Sæt ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovnlågen, og sæt 2 skruer ind i hullerne på ovnrammen. Når ovnrammen støder på skabets væg, skal skruerne skrues i.



Hvis ovnen installeres under en kogepåse, skal afstanden mellem bordplade og toppanelet på ovnen være mindst 50 mm, og afstanden mellem bordpladen og toppen af betjeningspanelet skal minimum være 25 mm.

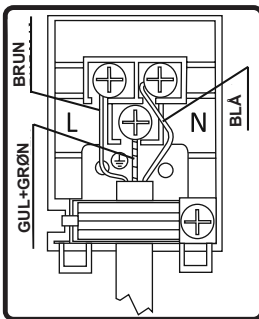
## OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

Instruktionerne, som er angivet nedenfor, skal altid overholdes under ledningsføring:

- Jordledningen skal tilsluttes via skruen med jordforbindelsesmærket. Forsyningsledningens tilslutning skal være som vist i figur 6. Hvis der ikke findes en jordet stikkontakt, som overholder reglerne, skal du straks ringe til et autoriseret servicecenter.
- Den jordede stikkontakt skal være i umiddelbar nærhed af apparatet. Brug aldrig en forlængerledning.
- Netledningen bør ikke kunne få kontakt med ovnens varme overflader.
- Hvis netledningen er beskadiget, så

sørg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udsiftes af en autoriseret servicetekniker.

- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. H05VV-F type forsyningsledning skal anvendes.
- Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.
- Ovnen er designet til tilslutning til 220-240V~ elektricitet. Hvis dette er forskelligt fra ovennævnte værdi, skal det autoriserede servicecenter kontaktes omgående.
- **Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerhedsmæssige normer.**

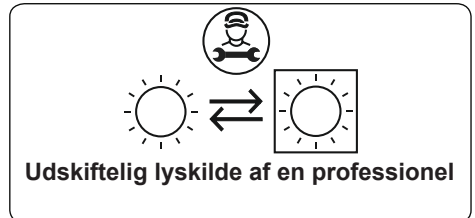


#### VEDLIGEHOLDELSE

- ⚠ **ADVARSEL:** Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

#### Udskiftning af ovnpæren

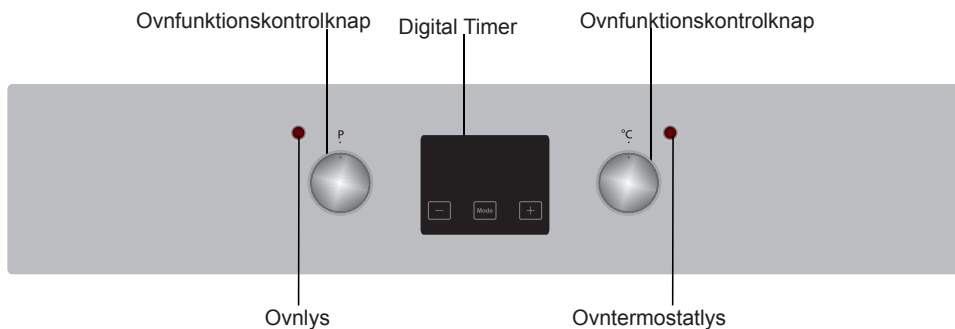
- ⚠ **ADVARSEL:** Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.
- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.
- Produktet indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke udskiftes af slutbruger. Eftersalgsservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilde er ikke beregnet til brug i andre applikationer.



- 🚫 Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.

# BRUG AF OVNEN

## Kontrolpanel

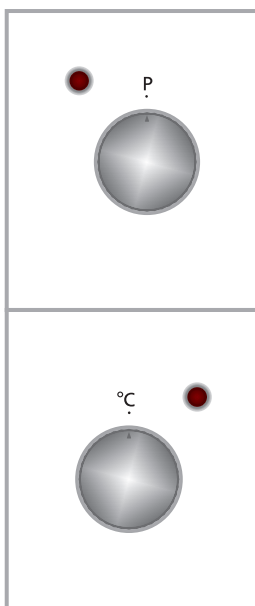


### Ovnfunktionskontrolknop

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.

### Ovnfunktionskontrolknop

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.



## Ovnfunktioner

\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



### Ovnlys

Kun ovnlyset vil tændes, og det forbliver tændt under alle tilberedningsfunktioner.

### Optøningsfunktion:

Ovnens advarselsslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre rundt.

Ved brug af optøningsfunktionen skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.

### Ventilatorens funktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og det nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Denne funktion er meget gode til at skaffe resultater ved bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, som giver en svag grill effekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



### Statisk tilberedningsfunktion

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme. Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning fra oven og fra neden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Ved denne type tilberedning vil varmen fra det øverste varmelegeme tilberede oversiden af madvarerne. Den øverste varmelegemefunktion er ideel til stegning af oversiden af allerede tilberedt mad og opvarmning af mad.



### Grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion bruges til grillning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



### Hurtigere grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug ovnens øverste riller. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190°C

### Dobbelt grill og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme og ventilatoren vil sætte i gang.

Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning.

Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.

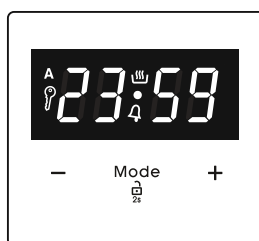


### Nederste opvarmningsfunktion og ventilator:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

### Sådan bruges den digitale touch-timer



| Beskrivelse af funktionen |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| A                         | Automatisk tilberedning |
|                           | Manuel tilberedning     |
|                           | Nøglelås                |
|                           | Minutur                 |
| Mode                      | MODEsfunktion           |
| -                         | Mindsker tiden          |
| +                         | Øger tiden              |
| 23 59                     | Timer-display           |

### Justering af tid

Du skal indstille tiden, inden du bruger ovnen. Efter tilslutning til strøm

vises symbolet "A" og "00:00", eller også begynder "12:00" at blinke på displayet.



1. Tryk på "MODE" i 2 sekunder for at deaktivere nøglelåsen. Prikken midt på displayet begynder derefter at blinke.



2. Du kan justere tiden, mens prikken blinker ved hjælp af tasterne "+" og "-".



3. Prikken stopper med at blinke efter et par sekunder og forbliver tændt.

## ! Nøglelås

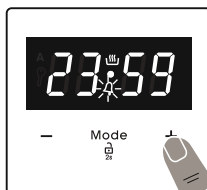
Nøglelåsen aktiveres automatisk, hvis timeren ikke har været i brug i 7 sekunder. "K"-symbolet lyser op og forbliver tændt. Tryk på knappen "MODE" og holde den nede i 2 sekunder, hvis du vil låse timerknapperne op. Du kan derefter udføre den ønskede handling.

## Justering af den hørbare advarselstid

Den hørbare advarselstid kan indstilles til en hvilken som helst tid mellem "00:00" og "23:59" timer. Den hørbare advarselstid fungerer kun som en advarsel. Ovnens kan ikke aktiveres med denne funktion.



1. Tryk på "MODE". Symbolet "K" begynder at blinke og "000" vises.



2. Vælg det ønskede tidsrum ved hjælp af tasterne "+" og "-", mens "K" blinker.



3. Symbolet "K" forbliver tændt. Tiden gemmes, og advarslen er indstillet.

Når timeren når nul, lyder der den hørbare advarsel og symbolet "K" begynder at blinke på displayet. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe den hørbare advarsel. Tryk på "MODE" og hold tasten nede i 2 sekunder. "K"-symbolet forsvinder og uret vises.

## Halvautomatisk tidsjustering (tilberedningstid)

Denne funktion hjælper dig med at tilberede mad i et fastlagt tidsrum. Du kan vælge et tidsrum mellem 0 og 10 timer. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på "MODE" indtil "dur"-symbolet vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".





4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og "0" forbliver tændt.

Ovnen slukkes, når timeren når til nul. Der lyder en hørbar advarsel. Symbolet "A" begynder at blinke. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe alarmer. Tryk på "MODE" og hold knappen nede i 2 sekunder. "A"-symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

### Halvautomatisk tidsjustering (sluttidspunkt)

Denne funktion tænder ovnen automatisk, så tilberedningen er færdig på et angivet tidspunkt. Du kan indstille sluttiden med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

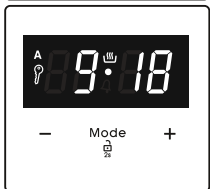
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på "MODE" indtil du ser "slut"-symbolet på displayet. "A" og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.



3. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille det ønskede sluttidspunkt.



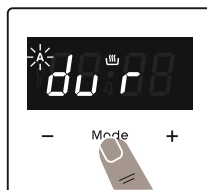
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og "0" forbliver tændte.

Ovnen slukkes, når timeren når til nul. Der lyder en hørbar advarsel. Symbolet "A" begynder at blinke. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Tryk på "MODE" og hold knappen nede i 2 sekunder. "A"-symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

### Helt automatisk programmering

Denne funktion bruges til at starte tilberedningen efter en bestemt periode og med en bestemt varighed. Du kan indstille et tidspunkt med op til 23 timer og 59 minutter fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.



2. Tryk på "MODE" indtil "dur"-symbolet vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



4. Tryk på "MODE" indtil "end"-symbolet vises på displayet. Tidspunktet og symbolerne "A" begynder at blinke.



5. Vælg det ønskede sluttidspunkt ved hjælp af tasterne "+" og "-". "☀"-symbolet forsvinder. Føj tilberedningstiden til det aktuelle tidspunkt på dagen. Du kan indstille tiden med op til 23 timer og 59 minutter efter dette tidspunkt.



6. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og forbliver tændt.

Tilberedningstiden beregnes og ovnen tændes automatisk. "☀"-symbolet vises igen på displayet, så tilberedningen bliver færdig på det indstillede sluttidspunkt. Ovnen slukkes, når timeren når til nul, og der lyder en hørbar advarsel. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion. Tryk på "MODE" og hold knappen nede i 2 sekunder. "A"-symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

### Justering af lyd

For at justere den hørbare advarsel, mens det aktuelle tidspunkt på dagen vises, skal du trykke på "+" og "-"-knapperne. Prikken midt på displayet begynder at blinke. Tryk på "MODE" for at vise den aktuelle alarm. Herefter skiftes lyden, hver gang der trykkes på "-"-knappen. Der er tre forskellige slags alarmer. Vælg den ønskede lyd, og tryk ikke på andre knapper. Den valgte lyd gemmes efter kort tid.

| SERVICE                 | TURBO                   |                |                                | NEDERSTE-ØVERSTE        |                |                                | NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR |                |                                | GRILL                    |                |                                |
|-------------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------|-------------------------|----------------|--------------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------------|
|                         | Termostat-<br>pos. (°C) | Rille-<br>pos. | Tilbered-<br>ningstid<br>(min) | Termostat-<br>pos. (°C) | Rille-<br>pos. | Tilbered-<br>ningstid<br>(min) | Termostat-<br>pos. (°C)     | Rille-<br>pos. | Tilbered-<br>ningstid<br>(min) | Termostat-<br>pos. (min) | Rille-<br>pos. | Tilbered-<br>ningstid<br>(min) |
| Lagdelt<br>wienerbrød   | 170-190                 | 2-3-4          | 35-45                          | 170-190                 | 2-3-4          | 35-45                          | 170-190                     | 2-3-4          | 25-35                          |                          |                |                                |
| Kege                    | 150-170                 | 2-3-4          | 30-40                          | 170-190                 | 2-3-4          | 30-40                          | 150-170                     | 2-3-4          | 25-35                          |                          |                |                                |
| Småkege                 | 150-170                 | 2-3-4          | 25-35                          | 170-190                 | 2-3-4          | 30-40                          | 150-170                     | 2-3-4          | 25-35                          |                          |                |                                |
| Grillede<br>kødboller   |                         |                |                                |                         |                |                                |                             |                |                                | 200                      | 5              | 10-15                          |
| Vandholdige<br>madvarer | 175-200                 | 2              | 40-50                          | 175-200                 | 2              | 40-50                          | 175-200                     | 2              | 40-50                          |                          |                |                                |
| Kylling                 |                         |                |                                | 200                     | 2-3-4          | 45-60                          | 200                         | 2-3-4          | 45-60                          | 200                      | *              | 50-60                          |
| Kotelet                 |                         |                |                                |                         |                |                                |                             |                |                                | 200                      | 4-5            | 15-25                          |
| Engelsk bøf             |                         |                |                                |                         |                |                                |                             |                |                                | 200                      | 5              | 15-25                          |

\* Tilbered stegt kylling med grillspyd

## Tilbehør

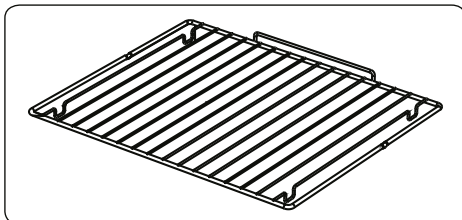
Ovnen leveres med tilbehør. Du kan også bruge tilbehør, du køber fra andre kilder, men de skal være resistente over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnbrug. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender små fade, kan du placere dem på trådristen, da det vil helt være på den midterste del af risten. Hvis madvarerne, der skal tilberedes, ikke fylder en hel bageplade, eller hvis madvarerne er taget direkte fra fryseren, eller hvis bagepladen bruges til opsamling af safter, der flyder under grilning, så kan bagepladen ændre form. Dette skyldes de høje temperaturer, der opstår under tilberedningen. Bagepladen vil vende tilbage til sin oprindelige form, når den er kølet ned. Dette er en normal fysisk begivenhed, der indtræffer under varmeoverførsel. Anbring ikke varme glasbakker og fade på kolde steder direkte fra ovnen for at undgå, at de revner eller knækker. Stil dem ikke på kolde og våde overflader. Anbring den på et tørt viskestykke og lad den køle langsomt ned. Når du bruger grillen i din ovn, så anbefaler vi (hvis det er relevant), at du bruger trådristen, som blev leveret sammen med produktet. Når du bruger trådristen, så sæt en bageplade i én af rillerne nedenfor for at opsamle olie. Vand kan hældes i bagepladen for at hjælpe rengøringen. Som forklaret i de tilknyttede afsnit, forsøg aldrig at bruge gas-grill-brænderen uden grill-beskyttelseslåget. Hvis din ovn har en gas-drevet grill, og gas-grill varmeskjoldet mangler, eller hvis det er beskadiget og ikke kan bruges, så kan

du bestille en reservedel fra det nærmeste servicecenter..

## Ovntilbehør

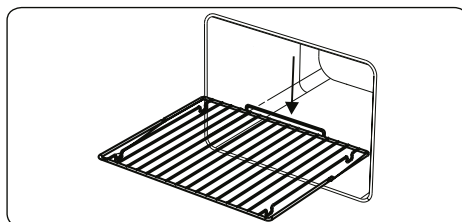
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

### Trådrist



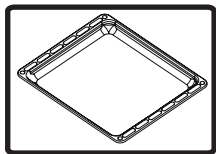
Trådristen bruges til grilning eller til at anbringe forskelligt kogegrej på.

**ADVARSEL-** Sæt grillristen korrekt ind i den tilsvarende rille, og skub den bagud til den stopper.



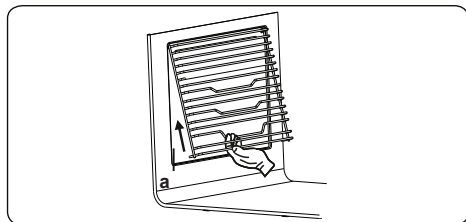
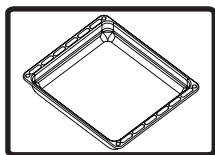
### Bageplade

Bagepladen bruges til at bage kager, såsom en tærte etc. For at placere bagepladen korrekt skal du sætte den i en skinne efter dit valg og skubbe den helt bagud.



### **Bradepande**

Bradepanden bruges til at tilberede stuvninger. Anbring bradepanden i en rille efter ønske, og skub den helt bagud.



## **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF DIN OVN**

### **RENGØRING**

Inden du begynder at rengøre din ovn, skal du sørge for, at alle knapper er slukket, og apparatet er afkølet. Tag stikket ud af stikkontakten.

Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder partikler, der kan ridse emaljerede og

malede dele af din ovn. Brug creme- eller vandbaserede rengøringsmidler, som ikke indeholder partikler. Da disse rengøringsmidler kan beskadige overfladerne, bør du ikke bruge ætsende kremer, slibende rengøringsmidler, hårde stålsvampe eller hårdt værktøj. Hvis for mange væsker løber over og ovnen vil antændes, kan det beskadige emaljen. Fjern straks spildte væsker. Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

### **Rengøring af ovnens indre**

Sørg for at trække ovnens stik ud af stikkontakten, inden du begynder at rengøre den. Du vil opnå de bedste resultater, hvis du rengør ovnens indre, mens ovnen er lidt varm. Rengør ovnen med en blød klud, som er fugtet med sæbevand. Tør det efter hver brug af ovnen. Tør de nu med en fugtet klud til den er tør. En fuldstændig rengøring ved hjælp af tørre og pulverbaserede rengøringsmidler. For produkter med ka-

talytisk emaljerede rammer er det ikke nødvendigt at rengøre sidevæggene og bagvæggen. Men, afhængigt af brug, anbefales det at udskifte dem efter en vis tid.

## **VEDLGEHOLDELSE**

### **Udskiftning af ovnlyset**

Udskiftning a ovnlyset skal udføres af en autoriseret tekniker. Pærens nominelle angivelse skal være 230 V, 25 Watt, Type E14,T300. Før pæren skiftes, skal ovnens netledning være trukket ud af stikkontakten, og ovnen skal være afkølet.

Lampens design er specifikt til brug i husholdningsovne og er ikke egnet til rumoplysning.

## **SERVICE OG TRANSPORT**

### **KRAV FØR SERVICETILKALD**

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være koblet fra lysnettet. Der kan have været et strømafbud. Timeren kan være nulstillet på ovne med en sådan.

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varmelegemets kontrolknop.

Hvis den indvendige belysning ikke virker:

Strømtilførsel skal checkes. Det skal checkes, om lamperne er sprunget. Hvis de er sprunget, kan du udskifte dem ved at følge vejledningen.

Tilberedning (hvis det øverste og nederste varmelegeme ikke opvarmer jævnt):

Check placeringen af bagepladerne, tilberedningstiden og varmetrin i henhold til vejledningen.

Hvis du ser bort fra disse, har du så stadig problemer med ovnen, så skal du kontakte det autoriserede servicecenter.

### **OPLYSNINGER VEDRØRENDE TRANSPORT**

Hvis du har brug for at transportere ovnen: Opbevar ovnens originale emballage, og transporter ovnen i denne, hvis der er behov for at bære den. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape ovnens topbeskyttelse til ovnens topside.

Læg derefter papir mellem den øvre beskyttelse og ovnens kontrolpanel, tildæk den øverste beskyttelse og tape på siderne af ovnen.

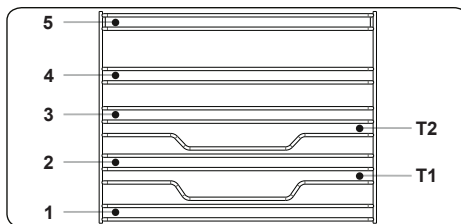
Tape pap eller papir på forsiden af det indvendige glas, da dette vil være egnet til at bagepladerne, trådristen og bradepanden ikke beskadiger ovnen under transport. Tape også ovnens beskyttelsesbeklædning til ovnsiderne.

Hvis du ikke har den originale emballage:

Tag mål for ovnens yvendige overflader (glas og lakerede overflader) mod eventuelle slag.

### EasyFix trådhylde

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
  - Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
  - Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
  - Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
  - Bakker og trådrister kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 5.
  - Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2, 3, 4, 5.
  - Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
  - Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
  - Trådristen skal anbringes i niveau 3.
  - Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.
- \*\*\*\*Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

Estimado cliente:

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su electrodoméstico se ha fabricado en instalaciones modernas y ha sido sometido, en particular, a pruebas de calidad. Este manual se ha preparado para ayudarle a utilizar su electrodoméstico, que se ha fabricado con la tecnología más reciente, con confianza y con la máxima eficiencia. Antes de usar el electrodoméstico, lea atentamente esta guía, que incluye información básica sobre la instalación, el mantenimiento y el uso del producto de forma segura. Póngase en contacto con el centro técnico autorizado más cercano para instalar su producto.



# Índice

Presentación y dimensiones del producto

Advertencias

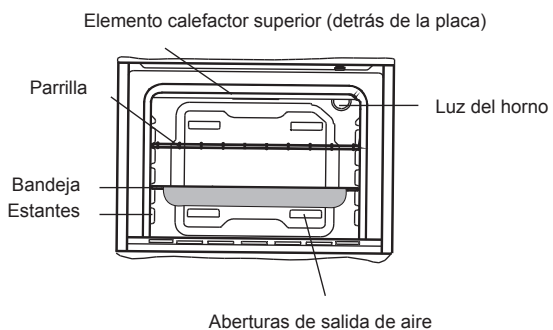
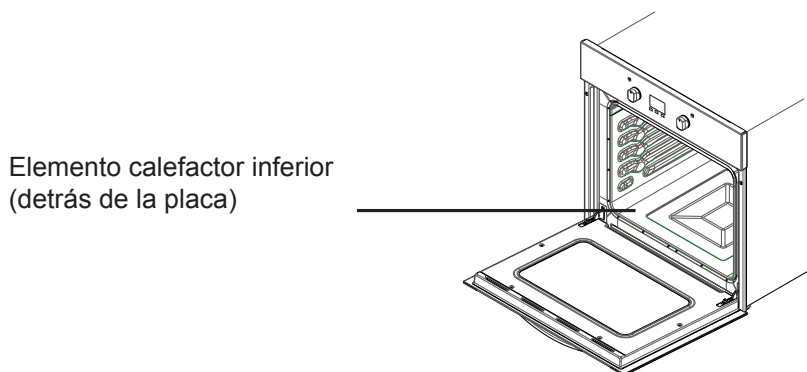
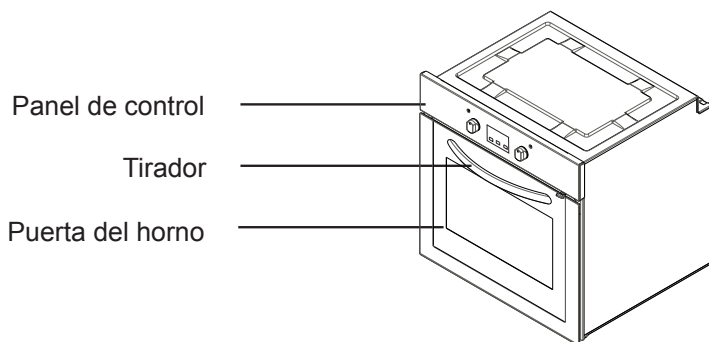
Preparación para la instalación y el uso

Uso del horno

Limpieza y mantenimiento del producto

Servicio técnico y transporte

## PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO



## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO. GUÁRDENLAS EN UN LUGAR ADECUADO PARA CONSULTARLAS EN CASO NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA PREPARADO PARA MÁS DE UN MODELO. ES POSIBLE QUE SU ELECTRODOMÉSTICO NO TENGA ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ESTE MANUAL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPRESIONES QUE CONTIENEN NÚMEROS MIENTRAS LEE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

### **Advertencias de seguridad generales**

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños

no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos encima de las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado

con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

- El electrodoméstico se calienta al utilizarlo. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.
- Mientras se usa el electrodoméstico, los tiradores que se sujetan normalmente durante poco tiempo se pueden calentar.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno u otras superficies, ya que pueden rayar la superficie y esto provocaría que el cristal se rompa o se dañe la superficie.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el

electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

- **PRECAUCIÓN:** Las piezas a las que se puede acceder pueden calentarse cuando se utilizan las funciones de cocción o parrilla. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- El electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con todos los estándares y normas locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ponerle en peligro. Es peligroso realizar cualquier alteración o modificación de las especificaciones del electrodoméstico.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los requisitos del electrodoméstico sean compatibles. Los requisitos de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico

se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos y se le debe dar exclusivamente un uso doméstico e interior. No se debe utilizar con ningún otro fin ni con ninguna otra aplicación como, por ejemplo, un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No intente levantar o mover el electrodoméstico agarrando el tirador de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiar el producto para evitar rayarlo. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no se quede atrapado durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Mientras la puerta del horno esté abierta, no permita que los niños se suban a ella o se sienten encima.

### **Advertencias relativas a la instalación**

- No utilice el electrodoméstico antes de instalarlo completamente.
- El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado, que debe ponerlo en marcha. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación y una instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el electrodoméstico, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use

el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Como los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños a los niños, dichos materiales se deben recoger y eliminar de inmediato.

- Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe exponerlo a dichos efectos, como el sol, la lluvia, la nieve, etc.
- Los materiales que rodean el electrodoméstico (encimera) deben ser resistentes a una temperatura mínima de 100 °C.

### **Durante el uso**

- La primera vez que ponga en marcha el horno, notará un cierto olor debido a los materiales de aislamiento y los elementos calefactores. Por este motivo, antes de usar el horno, póngalo en marcha vacío a la temperatura máxima durante 45 minutos. Además, tendrá que ventilar adecuadamente el lugar en el que haya instalado el horno.
- Mientras se usa el horno, sus superficies exteriores e interiores se calientan. Cuando abra la puerta del horno, apártese para evitar el vapor caliente que sale del horno; podría sufrir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles sobre el electrodoméstico o cerca del mismo mientras esté funcionando.
- Utilice siempre manoplas de horno para retirar y cambiar los alimentos en el horno.
- No deje la placa sin supervisión mientras esté cocinando con aceites sólidos o líquidos, ya que podrían arder debido a un calentamiento extremo. Nunca debe ec-

har agua a las llamas provocadas por aceites. Cubra la sartén o la freidora con su tapa para ahogar la llama que se haya producido en ese caso y apague la placa.

- Si no va a utilizar el electrodoméstico durante mucho tiempo, desenchúfelo. Mantenga desconectado el control principal. Además, cuando no vaya a utilizar el electrodoméstico, cierre la llave del gas.
- Asegúrese de que los botones de control del electrodoméstico siempre estén en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas hacia fuera; tenga cuidado para evitar derrames de líquidos calientes.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en el interior; podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la tapa.
- No coloque objetos pesados o inflamables (nylon, bolsas de plástico, papel, trapos, etc.) en el cajón. Esto incluye recipientes de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).
- No cuelgue toallas, trapos de cocina o prendas de ropa del electrodoméstico o de sus tiradores.
- Durante la limpieza y el mantenimiento
- Siempre debe apagar el electrodoméstico antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo desenchufando el electrodoméstico o apagando los interruptores principales.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- **PARA MANTENER LA EFICIENCIA Y LA SEGURIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO, LE RECOMENDAMOS QUE UTILICE**

**SIEMPRE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES Y QUE ACUDA EXCLUSIVAMENTE A NUESTROS AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS EN CASO NECESARIO.**

## **PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO**

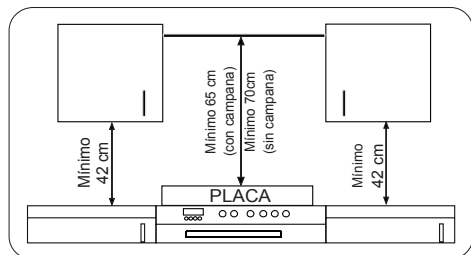
Este horno moderno, funcional y práctico, se ha fabricado con las piezas y los materiales de la mejor calidad, y satisfará todas sus necesidades. Asegúrese de leer el manual para conseguir unos resultados adecuados y no experimentar ningún problema en el futuro. La información que se indica a continuación contiene normas necesarias para colocar el electrodoméstico y realizar las tareas de servicio correctamente. Es imprescindible leer esta información, en particular por parte del técnico que vaya a colocar el electrodoméstico.

## **PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSTALAR EL HORNO.**

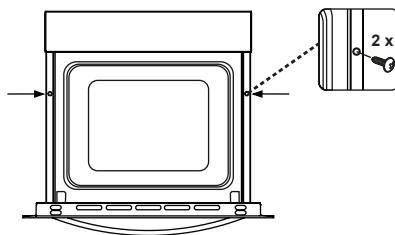
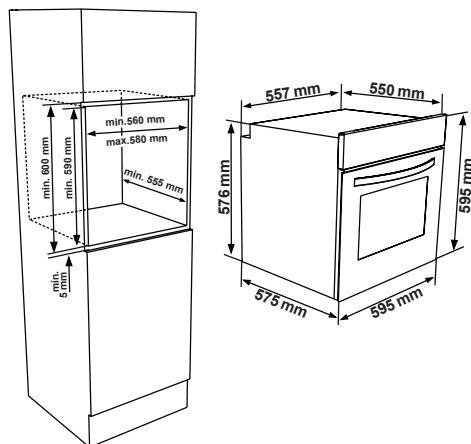
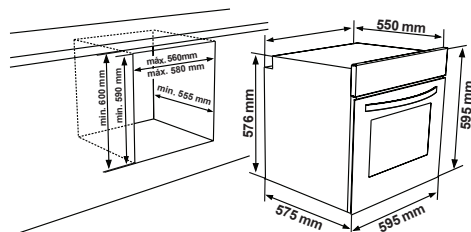
## **SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DEL HORNO**

- Hay varios aspectos a los que hay que prestar atención a la hora de seleccionar la ubicación del horno. Asegúrese de tener en cuenta las recomendaciones que indicamos a continuación para evitar problemas y situaciones peligrosas que pueden ocurrir posteriormente.
- A la hora de seleccionar la ubicación del horno, se debe prestar atención para asegurarse de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del horno, como cortinas, aceite, trapos, etc., que puedan arder rápidamente.
- El mobiliario que rodea al horno debe estar hecho de materiales resistentes a una temperatura superior a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

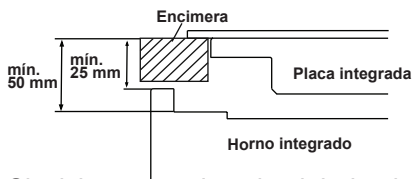
En la figura 1 se muestran los cambios necesarios en los armarios de pared y los extractores que se encuentran por encima del producto combinado integrado, así como las alturas mínimas del tablero del horno. Por consiguiente, el extractor debe encontrarse a una altura mínima de 65 cm de la tabla de la placa. Si no hay extractor, la altura no debe ser inferior a 70 cm.



## INSTALACIÓN DEL HORNO INTEGRADO



Introduzca el horno en el armario empujándolo. Abra la puerta del horno e introduzca dos tornillos en los orificios que se encuentran en la estructura del horno. Mientras la estructura del producto toque la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



Si el horno se instala debajo de una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50 mm como mínimo, y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25 mm como mínimo.

## CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO

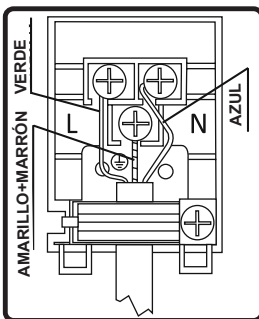
Durante el cableado se deben seguir rigurosamente las instrucciones que aparecen a continuación:

- El cable de toma a tierra debe conectarse mediante el tornillo que tiene la marca de toma a tierra. La conexión del cable eléctrico debe hacerse como se indica en la figura 6. Si no hay ninguna toma a tierra de conformidad con la normativa en el entorno de instalación, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.
- La toma a tierra debe estar cerca del electrodoméstico. No utilice nunca un

cable alargador.

- El cable eléctrico no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- En caso de que el cable eléctrico esté dañado, asegúrese de llamar al servicio técnico autorizado. El cable debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado.
- El cableado debe ser realizado por el servicio técnico autorizado. Se debe utilizar un cable eléctrico de tipo H05VV-F.
- Los cables defectuosos pueden provocar daños en el electrodoméstico. Esos daños no están cubiertos por la garantía.
- El electrodoméstico se ha diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente eléctrica es distinta a la indicada, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.

**- El fabricante declara que no asumirá ningún tipo de responsabilidad por daños y pérdidas derivados del incumplimiento de las normas de seguridad.**



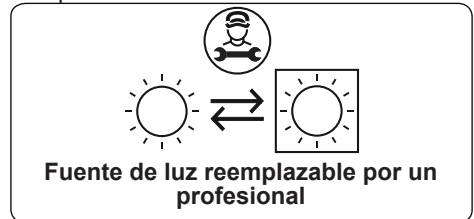
## MANTENIMIENTO

**! ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

### Cambio de la lámpara del horno

**! ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.

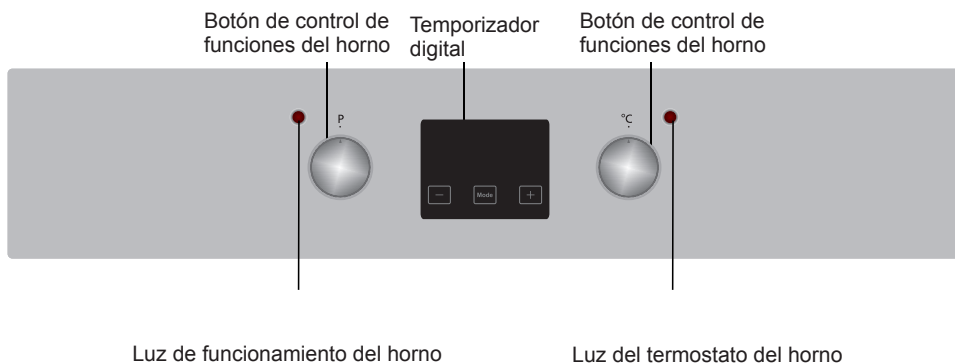


**!** La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.



# USO DEL HORNO

## Panel de control

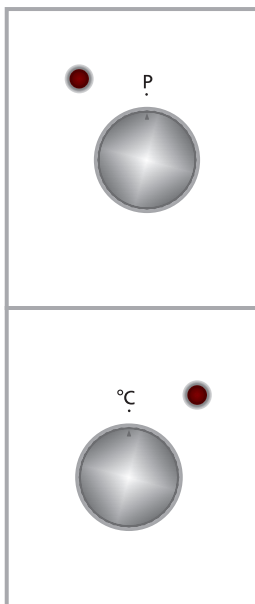


### Botón de control de funciones del horno

Para seleccionar la función de cocción que desee, gire el botón hasta el símbolo correspondiente. Las funciones del horno se explican en el apartado siguiente.

### Botón de control de funciones del horno

Para seleccionar la función de cocción que desee, gire el botón hasta el símbolo correspondiente. Las funciones del horno se explican en el apartado siguiente.



## Funciones del horno

\* Las funciones del horno pueden variar según el modelo del producto.



### Lámpara del horno:

La luz del horno se encenderá y permanecerá encendida durante toda la cocción.

### Función de descongelación:

Las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha.

Para utilizar la función de descongelación, tome los alimentos congelados y sitúelos en el horno, en una bandeja colocada en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda que coloque una bandeja del horno debajo de los alimentos que se vayan a descongelar, para recoger el agua acumulada debido al hielo que se derrite. Esta función no cocinará ni horneará los alimentos; solo servirá para descongelarlos.

### Función de ventilador:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior e inferior y el ventilador se pondrán en marcha.

Esta función es idónea para obtener resultados al hacer bollería. La cocción es realizada por los elementos calefactores inferior y superior del horno, y por el ventilador, que hace circular el aire, lo que aportará un ligero efecto de parrilla a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



### Función de cocción estática:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y superior se pondrán en marcha. La función de cocción estática emite calor, lo que garantiza que se cocine tanto la parte

inferior como la parte superior de los alimentos. Esto resulta ideal para hacer bollería, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y es mejor cocinar solo en una altura a la vez con esta función.



### Función de parrilla:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor de la parrilla se pondrá en marcha. Esta función se usa para asar y tostar alimentos; utilice las alturas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para impedir que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



### Función de parrilla rápida:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla se pondrán en marcha. Esta función se usa para asar con más rapidez y para abarcar una mayor superficie, por ejemplo, para asar carne; use las alturas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para impedir que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.

## Función doble de parrilla y ventilador:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha.

La función se utiliza para cocinar más rápidamente a la parrilla o alimentos más gruesos, así como para cubrir una superficie más grande. Tanto el elemento calefactor superior como la parrilla se pondrán en marcha, así como el ventilador, para garantizar una cocción uniforme.

Utilice las bandejas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para impedir que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.

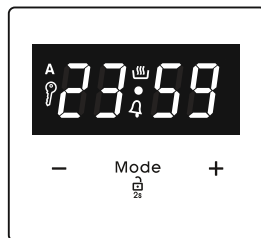


### La función de ventilador y del elemento calefactor inferior:

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor inferior y el ventilador se pondrán en marcha.

La función de ventilador y del elemento calefactor inferior es ideal para hornear alimento de manera uniforme y en poco tiempo. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

## Uso del temporizador digital táctil



| Descripción de la función |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| A                         | Cocción automática        |
|                           | Cocción manual            |
|                           | Bloqueo de teclas         |
|                           | Temporizador              |
| Mode                      | Modo                      |
| -                         | Disminuir el tiempo       |
| +                         | Aumentar el tiempo        |
| 23 59                     | Pantalla del temporizador |

## Ajuste de tiempo

El tiempo se debe ajustar antes de empezar a utilizar el horno. Después de conectar la alimentación, el símbolo "A" y "00:00" o "12:00" parpadearán en la pantalla.



1. Pulse "MODE" durante 2 segundos para desactivar el bloqueo de teclas y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear.



2. Ajuste el tiempo mientras el punto parpadea con las teclas “+” y “-”.



3. Tras unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá iluminado.

### Bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa automáticamente si el temporizador no se utiliza durante 7 segundos. El símbolo “**Q**” aparecerá y permanecerá iluminado. Para desbloquear los botones del temporizador, mantenga pulsado el botón “**MODE**” durante 2 segundos. De esta forma se podrá llevar a cabo la operación deseada.

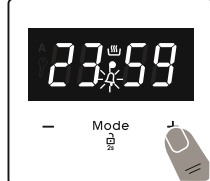
### Ajuste del tiempo de la señal acústica

El tiempo de la señal acústica se puede ajustar en cualquier momento entre las “00:00” y las “23:59” horas. El ajuste del tiempo de la señal acústica sirve únicamente para avisar. El horno

se activará con esta función.



1. Pulse “**MODE**”. El símbolo “**Q**” empezará a parpadear y se mostrará “000”.



2. Seleccione el periodo de tiempo deseado mediante las teclas “+” y “-” mientras “**Q**” esté parpadeando.



3. El símbolo “**Q**” se quedará iluminado, se guardará la hora y se ajustará el aviso.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica de aviso y el símbolo “**Q**” parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica de aviso. Pulse “**MODE**” durante 2 segundos, el símbolo “**Q**” desaparecerá y se mostrará el reloj.

### Ajuste semiautomático de tiempo (período de cocción)

Esta función le ayuda a cocinar durante un periodo de tiempo fijo. Se puede ajustar un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

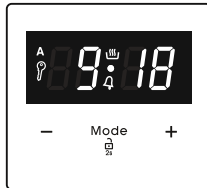
1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



2. Pulse “**MODE**” hasta que vea el símbolo “**dur**” en la pantalla. El símbolo “**A**” parpadeará.



3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas “+” y “-”.



4. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos “**A**”, y “**W**” se quedarán iluminados.

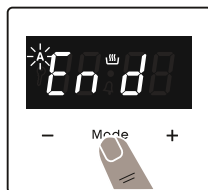
Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo “**A**” parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición “0” y pulse

cualquier tecla del temporizador para detener la señal acústica de aviso. Pulse **"MODE"** durante 2 segundos, el símbolo **"A"** desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

### Ajuste semiautomático de tiempo (tiempo de finalización)

Esta función enciende automáticamente el horno para que la cocción termine a una hora determinada. Puede fijar una hora de finalización de hasta 10 horas después de la hora actual. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

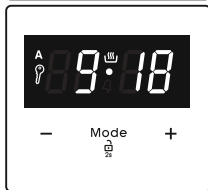
1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



2. Pulse **"MODE"** hasta que vea el símbolo **"end"** en la pantalla. **"A"** y la hora actual del día parpadearán.



3. Utilice los botones **"+"** y **"-"** para ajusta el tiempo de finalización deseado.



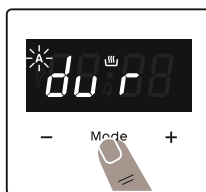
4. En la pantalla aparecerá de nuevo la hora actual, los símbolos **"A"** y **"☞"** permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se escuchará una señal acústica de aviso. El símbolo **"A"** parpadeará. Gire ambos botones de control a la posición **"0"** y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido. Pulse **"MODE"** durante 2 segundos, el símbolo **"A"** desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

### automática

Esta función se utiliza para iniciar la cocción tras un determinado periodo de tiempo y durante una determinada duración. Se puede fijar una hora de hasta 23 horas y 59 minutos después de la hora actual del día. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno.

1. Seleccione la función de cocción deseada y la temperatura mediante los botones de control.



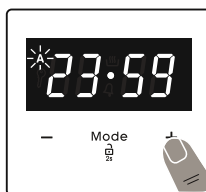
2. Pulse **"MODE"** hasta que vea el símbolo **"dur"** en la pantalla. El símbolo **"A"** parpadeará.



3. Seleccione el periodo de tiempo de cocción deseado mediante las teclas **"+"** y **"-"**.



4. Pulse **"MODE"** hasta que vea el símbolo **"End"** en la pantalla. La hora y los símbolos **"A"** parpadearán.



5. Seleccione el tiempo de finalización deseado mediante las teclas **"+"** y **"-"**. El símbolo **"A"** parpadeará. **"☞"** desaparecerá. Añada el periodo de cocción a la hora actual del día. Puede fijar un tiempo de hasta 23 horas y 59 minutos después de esta.

### Programación totalmente



6. Aparecerá de nuevo la hora actual en la pantalla, y los símbolos "A", permanecerán iluminados.

Se calculará el tiempo de funcionamiento y el símbolo "☰" volverá a aparecer en la pantalla de forma automática para que la cocción termine a la hora de finalización establecida. Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una señal acústica de aviso y los símbolos "A" parpadearán. Gire ambos botones de control a la posición "0" y pulse cualquier tecla para detener el sonido. El símbolo desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual. Pulse "MODE" durante 2 segundos, el símbolo "A" desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

### Ajuste de sonido

Para ajustar el volumen del sonido de la señal acústica de aviso, mientras se muestra la hora actual del día, pulse las teclas "+" y "-" y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear. Pulse "MODE" para mostrar el sonido de la señal actual. Después de esto, cada vez que pulse el botón "-", se escuchará una señal de sonido diferente. Existen tres tipos diferentes de sonidos de señal. Seleccione el sonido deseado y no pulse ningún otro botón. Después de un corto periodo de tiempo, el sonido seleccionado se guardará.

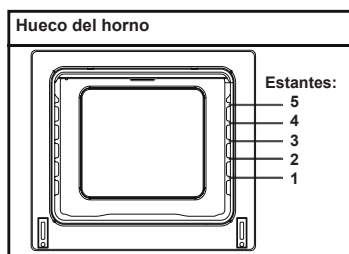
| PLATOS                   | TURBO                |            |                          | INFERIOR-SUPERIOR    |            |                          | VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR |            |                          | PARRILLA              |            |                          |
|--------------------------|----------------------|------------|--------------------------|----------------------|------------|--------------------------|------------------------------|------------|--------------------------|-----------------------|------------|--------------------------|
|                          | Pos. termostato (°C) | Pos. nivel | Periodo de cocción (min) | Pos. termostato (°C) | Pos. nivel | Periodo de cocción (min) | Pos. termostato (°C)         | Pos. nivel | Periodo de cocción (min) | Pos. termostato (min) | Pos. nivel | Periodo de cocción (min) |
| Bollería a capas         | 170-190              | 2-3-4      | 35-45                    | 170-190              | 2-3-4      | 35-45                    | 170-190                      | 2-3-4      | 25-35                    |                       |            |                          |
| Pasteles                 | 150-170              | 2-3-4      | 30-40                    | 170-190              | 2-3-4      | 30-40                    | 150-170                      | 2-3-4      | 25-35                    |                       |            |                          |
| Galletas                 | 150-170              | 2-3-4      | 25-35                    | 170-190              | 2-3-4      | 30-40                    | 150-170                      | 2-3-4      | 25-35                    |                       |            |                          |
| Albóndigas a la parrilla |                      |            |                          |                      |            |                          |                              |            |                          | 200                   | 5          | 10-15                    |
| Alimentos acuosos        | 175-200              | 2          | 40-50                    | 175-200              | 2          | 40-50                    | 175-200                      | 2          | 40-50                    |                       |            |                          |
| Pollo                    |                      |            |                          | 200                  | 1-2        | 45-60                    | 200                          | 1-2        | 45-60                    | 200                   | *          | 50-60                    |
| Costillas                |                      |            |                          |                      |            |                          |                              |            |                          | 200                   | 4-5        | 15-25                    |
| Carne de vacuno          |                      |            |                          |                      |            |                          |                              |            |                          | 200                   | 5          | 15-25                    |

\* Cocinar con la varilla para pollo asado...

## Accesorios

El producto se suministra con accesorios. También puede usar los accesorios que adquiera de otros comerciantes, pero deben ser resistentes al calor y a las llamas. Asimismo, puede usar vajilla de cristal, moldes de pastel y bandejas para horno que sean apropiados para usarlos en un horno. Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice otros accesorios. En caso de utilizar piezas de vajilla pequeñas, coloque la vajilla en la parrilla, de forma que quede completamente en la parte central. Si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja completamente, si se han sacado los alimentos del congelador o si la bandeja se va a usar para recoger el jugo de los alimentos que se desprende durante el asado, se pueden observar cambios de forma en la bandeja. Esto se debe a las altas temperaturas que se pueden generar durante la cocción. La bandeja recuperará su forma original cuando se enfríe después de cocinar. Se trata de un hecho físico normal que se produce durante la transferencia de calor. No coloque bandejas de vidrio y platos calientes en un lugar frío inmediatamente después de sacarlos del horno para evitar que se rompan. No coloque estos objetos sobre superficies frías y húmedas; colóquelos sobre un trapo de cocina seco y deje que se enfríen lentamente. Cuando use la parrilla en el horno, le recomendamos (si procede) que use la parrilla suministrada con el producto. Cuando use la parrilla, coloque una bandeja en uno de los niveles inferiores para poder recoger el aceite. Puede añadir agua a la bandeja para

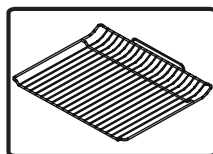
facilitar la limpieza. Tal como se explica en los apartados correspondientes, no debe intentar usar el quemador de parrilla que funciona con gas sin la tapa de protección de la parrilla. Si el horno cuenta con un quemador de parrilla que funciona con gas, pero no tiene la protección de calor de la parrilla, o está dañada y no se puede usar, solicite una pieza de recambio al centro de servicio técnico más cercano.



## Accesorios del horno

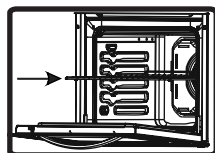
Los accesorios del horno pueden variar según el modelo del producto.

## Parrilla



La parrilla se utiliza para asar o colocar distintas piezas de vajilla.

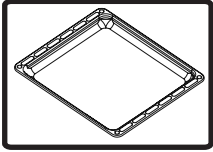
**ADVERTENCIA:** Coloque correctamente la parrilla en el nivel correspondiente del hueco del horno y empújela hacia atrás.





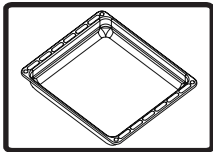
### **Bandeja de poca profundidad**

La bandeja de poca profundidad se utiliza para hacer dulces, como flanes, etc. Para colocar la bandeja correctamente en el hueco del horno, colóquela en cualquier nivel y empújela hacia atrás.



### **Bandeja profunda**

La bandeja profunda se utiliza para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el hueco del horno, colóquela en cualquier nivel y empújela hacia atrás.



## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO**

### **LIMPIEZA**

Antes de empezar a limpiar el horno, asegúrese de que todos los botones de control estén desactivados y que el electrodoméstico esté frío. Desenchufe el electrodoméstico.

No utilice materiales de limpieza que contengan partículas que puedan rayar las piezas

esmaltadas y pintadas del horno. Utilice productos de limpieza en crema o líquidos que no contengan partículas. Como pueden dañar las superficies, no utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, estropajos o herramientas rígidas. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemen, el esmalte puede resultar dañado. Limpie de inmediato los líquidos derramados. No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno.

### **Limpieza del interior del horno**

Asegúrese de desenchufar el horno antes de empezar a limpiarlo. Conseguirá los mejores resultados si limpia el interior del horno cuando está algo caliente. Cada vez que use el horno, frótelo con un trapo suave y humedecido con agua y jabón. A continuación, vuelva a frotarlo con un trapo humedecido y séquelo. Límpielo completamente con productos de limpieza secos y en polvo. En lo que

respecta a las estructuras catalíticas de esmalte del producto, no es necesario limpiar las paredes trasera y laterales de la estructura interior. Sin embargo, dependiendo del uso, se recomienda cambiarlas después de un tiempo.

## **MANTENIMIENTO**

### **Cambio de la luz del horno**

El cambio de la bombilla del horno debe ser realizado por un técnico autorizado. La bombilla debe ser de 230 V, 25 vatios, tipo E14, T300. Antes de cambiar la bombilla, el horno debe estar desencufado y frío.

El diseño de la bombilla es específico para usarla en electrodomésticos para cocinar. No es adecuada para iluminar habitaciones de una vivienda.

## **SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE**

### **PASOS A SEGUIR ANTES DE AVISAR AL SERVICIO TÉCNICO**

Si el horno no funciona:

es posible que el horno esté desencufado o que haya habido un corte eléctrico. En los modelos que tienen temporizador, es posible que no se pueda ajustar el tiempo.

Si el horno no se calienta:

es posible que no se haya ajustado la temperatura con el interruptor de control de calor del horno.

Si la luz interior no se enciende:

debe comprobar la electricidad. Debe comprobar si las bombillas presentan defectos. En caso afirmativo, puede cambiarlas de acuerdo con las instrucciones de la guía.

Cocción (si la parte inferior o superior no funciona con la misma intensidad):

compruebe la posición de las bandejas, el tiempo de cocción y los ajustes de calor, de conformidad con el manual.

Si tiene cualquier otro problema con el producto, llame al “Servicio autorizado”.

### **INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE**

Si necesita transportar el producto:

conservar la caja original del producto y métele en ella cuando necesite transportarlo. En ese caso, siga las instrucciones de transporte. Sujete las piezas

superiores y las tapas de las ollas y sartenes a los paneles de cocción.

Coloque papel entre el protector superior y el panel de cocción, cubra el protector superior y, a continuación, sujételos a las superficies laterales del horno.

Coloque cartón o papel en el protector delantero del cristal interior del horno, para que las bandejas y la parrilla no dañen el protector del horno durante el transporte. Sujete también los protectores del horno a las paredes laterales.

Si no tiene la caja original:

adopte medidas para que las superficies externas (superficies de cristal y pintadas) del horno no se rompan.

Caro Cliente,

O nosso objetivo é oferecer-lhe produtos de alta qualidade e que superem as suas expectativas. O seu eletrodoméstico é produzido em unidades modernas e a sua qualidade é minuciosamente testada. Este manual foi preparado para o ajudar a usar o seu eletrodoméstico, produzido usando as mais recentes tecnologias com confiança e o máximo de eficácia. Antes de usar o eletrodoméstico, leia com cuidado este guia, que inclui informações básicas para uma instalação, manutenção e uso seguros. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto.

## **Conteúdos**

Apresentação e tamanho do produto

Avisos

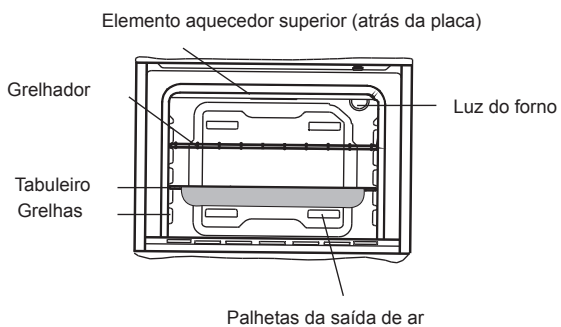
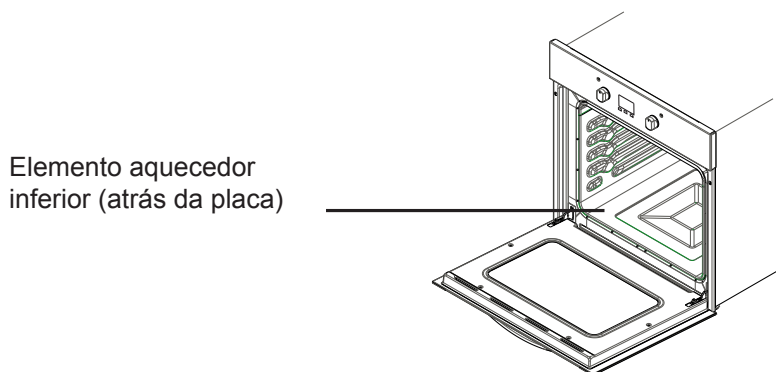
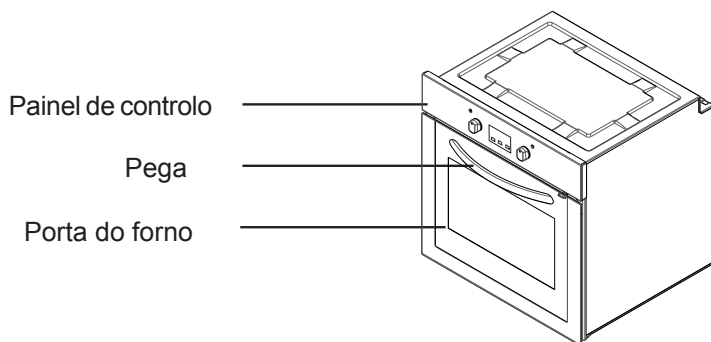
Preparação para instalar e usar

Utilização do forno

Limpeza e manutenção do seu produto

Assistência técnica e transporte

## APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



## **AVISOS DE SEGURANÇA**

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO E NO TOTAL ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO, E MANTENHA-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA CONSULTAR QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL FOI PREPARADO EM COMUM PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU ELETRODOMÉSTICO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM IMAGENS ENQUANTO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO

### **Avisos gerais de segurança**

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e es-

tejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico.

A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- **AVISO:** Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desli-

que o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.

- O eletrodoméstico não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante a utilização, os manípulos segurados durante períodos curtos podem ficar quentes.
- Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies, pois podem riscar a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
- **AVISO:** Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. As crianças pequenas devem ser mantidas longe.
- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por



técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.

- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.
- **CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou aquecimento de divisão.
- Não tente levantar ou mover o eletrodoméstico puxando a pega da porta.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Quando a porta do forno estiver aberta, não deixe que crianças subam para cima dela ou se sentem nela.

#### **Avisos de instalação**

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.

- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando desempacotar o eletrodoméstico, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Como os materiais usados para embalagem (nylon, grafos, esferovite, etc.) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que envolvem o eletrodoméstico (compartmento) devem ser capazes de resistir a uma temperatura min. 100°C.

#### **Durante a utilização**

- Quando usar o forno pela primeira vez este emanará um certo cheiro dos materiais de isolamento e do elemento aquecedor. Por este motivo, antes de usar o forno, coloque-o em funcionamento vazio com a temperatura máxima durante 45 minutos. Ao mesmo tempo será necessário ventilar devidamente o ambiente em que o produto está instalado.
- Durante a utilização, as superfícies exterior e interior do forno ficam quentes. Quando abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do forno. Pode haver risco de queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis

ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.

- Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Se não usar o eletrodoméstico durante um período prolongado, desligue-o da corrente. Mantenha o controle principal desligado. Quando não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.
- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar líquido quente.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta, não deixe nada sobre esta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a cobertura.
- Não coloque coisas pesadas, nem bens inflamáveis (nylon, sacos de plástico, papel, tecido,...etc.) na gaveta. Isto inclui painéis com acessórios de plástico (por ex., pegas).
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.
- Durante a limpeza e manutenção
- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de desligar a tomada principal.
- Não remova os manípulos de cont-

role para limpar o painel de controle.

- **PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**

### **PREPARAÇÃO PARA INSTALAR E USAR**

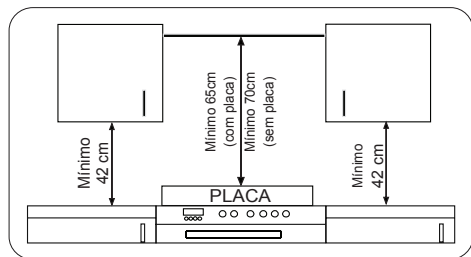
Produzido com peças e materiais da melhor qualidade, este moderno, funcional e prático forno irá de encontro às suas necessidades em todos os aspectos. Certifique-se de que lê o manual para obter resultados de sucesso e não experimentar nenhuns problemas no futuro. As informações apresentadas em baixo contêm regras necessárias para o correto posicionamento e operações de manutenção. Devem ser lidas sem falta, especialmente pelo técnico que instalar o eletrodoméstico.

### **CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FORNO!**

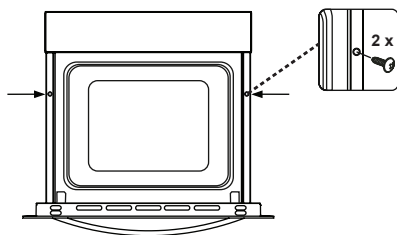
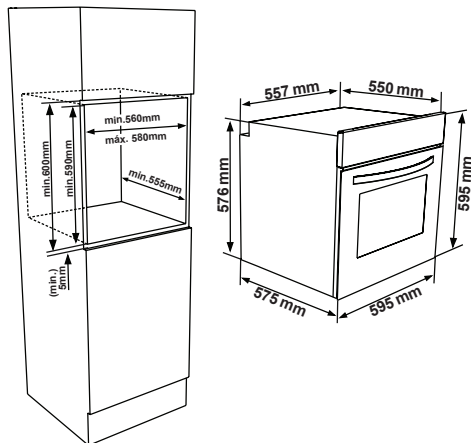
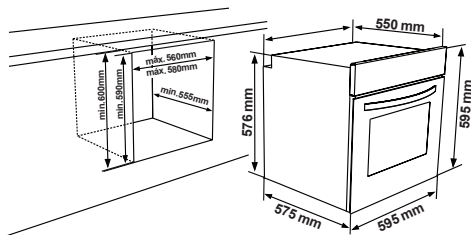
### **ESCOLHER UM LOCAL PARA O FORNO**

- Existem diversos pontos a ter em conta quando escolher um local para o seu forno. Certifique-se de que tem em conta as nossas recomendações em baixo, de modo a evitar quaisquer problemas e situações perigosas que possam ocorrer no futuro!
- Quando escolher um local para o forno, deve ter atenção a que não estejam materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, tais como cortinas, óleo, panos, etc., que podem pegar fogo rapidamente.
- A mobília à volta do forno deve ser feita de materiais resistentes a calor com mais 50°C do que a temperatura da divisão.

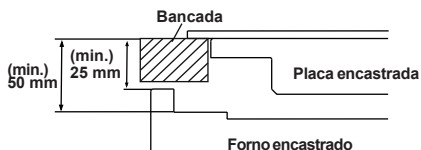
As alterações exigidas a compartimentos de parede e exaustores sobre o produto combinado encastrado, assim como as alturas mínimas da placa do forno são apresentadas na figura 1. Em conformidade, o exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm da placa de fogão. Se não houver exaustor, a altura não deve ser menor do que 70 cm.



## INSTALAÇÃO DO FORNO ENCASTRADO



Insira o forno dentro do compartimento empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos furos situados na armação do forno. Enquanto a armação do produto estiver tocar na superfície de madeira do compartimento, aperte os parafusos.



Se o forno for instalado sobre uma placa de fogão, a distância entre a bancada e o painel superior do forno deve ser de, no mínimo, 50 mm e a distância entre a bancada e o cimo do painel de controle deve ser de, no mínimo, 25 mm.

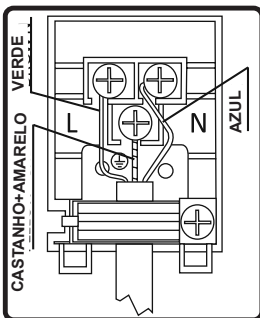
## INSTALAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA DO FORNO ENCASTRADO

As instruções em baixo devem ser seguidas sem falta durante a instalação elétrica:

- O cabo de ligação à terra deve ser ligado através do parafuso com a marca de ligação à terra. A ligação do cabo de alimentação deve ser como apresentado na figura 6. Se não houver conformidade da saída de ligação à terra com os regulamentos do ambiente de instalação, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- A saída de ligação à terra deve estar

próxima do eletrodoméstico. Nunca use uma extensão.

- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com a superfície quente do produto.
- Em caso de quaisquer danos do cabo de alimentação, certifique-se de que contacta a Assistência Técnica Autorizada. O cabo deve ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada.
- A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica Autorizada. Deve ser usado um cabo de alimentação de tipo H05VV-F.
- Uma instalação defeituosa pode danificar o eletrodoméstico. Tais danos não serão cobertos pela garantia.
- O eletrodoméstico foi projetado para se ligar a 220-240V~. Se a eletricidade for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- **A empresa produtora declara que não suportará qualquer responsabilidade por quaisquer danos e perdas que resultem do não cumprimento das normas de segurança!**



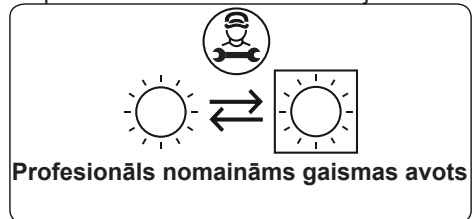
#### UZTURĒŠANA

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Šīs ierīces apkopi drīkst veikt tikai pilnvarots apkalpes dienesta darbinieks vai kvalificēts tehnikais darbinieks.

#### Krāsns spuldzes maiņa

**⚠ BRĪDINĀJUMS.** Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.

- Neņemiet stikla lēcas, pēc tam izņemiet spuldzi.
- Ievietojiet jauno spuldzi (noturīgu pret 300 °C temperatūru), lai nomainītu izņemto spuldzi (230 V, 15–25 vati, E14 veids).
- Uzlieciet stikla lēcu, un krāsns ir gatavs izmantošanai.
- Produkts satur G energoefektivitātes klases gaismas avotu.
- Gaismas avotu nevar aizstāt galalietotājs. Nepieciešams pēc pārdošanas serviss.
- Komplektā iekļautais gaismas avots nav paredzēts lietošanai citos lietojumos.

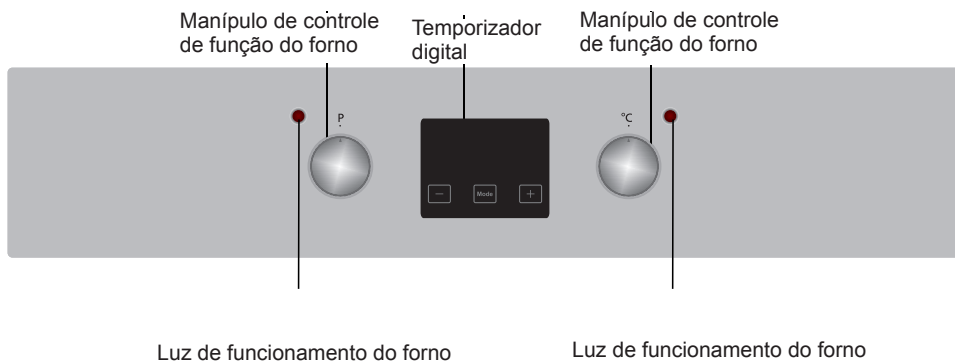


**Profesionāls nomaiņams gaismas avots**

**⚠** Lāmpas konstrukcija ir īpaši paredzēta lietošanai mājāsaimniecības ēdienu gatavošanas ierīcēs. Tā nav paredzēta mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

# UTILIZAÇÃO DO FORNO

## Painel de controlo

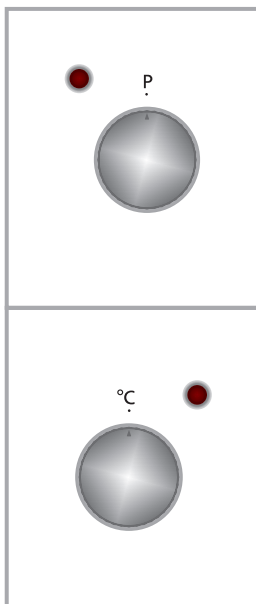


### Manípulo de controlo de função do forno

Para seleccionar a função de cozedura desejada, gire o manípulo para o símbolo relacionado; os detalhes das funções do forno encontram-se explicados na secção seguinte.

### Manípulo de controlo de função do forno

Para seleccionar a função de cozedura desejada, gire o manípulo para o símbolo relacionado; os detalhes das funções do forno encontram-se explicados na secção seguinte.



## Funções do forno

\* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



### Lâmpada do forno:

Ligará apenas a lâmpada do forno e esta ficará ligada durante toda a função de cozedura.

### Função de descongelar:

As luzes de aviso do forno serão ligadas, a ventoinha entrará em funcionamento.

Para usar a função de descongelar, retire os seus alimentos congelados e coloque-os no forno, numa prateleira colocada na terceira calha a contar de baixo. É recomendável colocar um tabuleiro do forno por baixo dos alimentos a descongelar, para recolher a água acumulada devido ao gelo derretido. Esta função não irá cozinhar ou assar os alimentos, apenas ajudará a descongelá-los

### Função de ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar inferior e superior começarão a funcionar.

Esta função é muito boa para obter bons resultados com bolos. A cozedura é feita pelos elementos aquecedores inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que provoca a circulação do ar, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



### Função de cozedura estática:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos inferiores e superiores. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



### Função de grelhar:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento grelhador começará a funcionar. Esta função é usada para grelhar e torrar alimentos, use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



### Função de grelhar rápido:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar inferior e superior começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa e cobrir uma superfície maior, como para grelhar carnes; use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro

por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.

## Função de grelhador duplo e ventoinha:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar e superior e a ventoinha começarão a funcionar.

Esta função é usada para grelhar mais depressa alimentos espessos e para cobrir uma superfície maior. Tanto os elementos aquecedores superiores como o grelhador serão energizados em simultâneo com a ventoinha, para garantir uma cozedura uniforme.

Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.

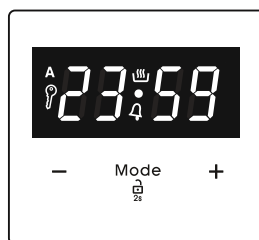


## A função de ventoinha e de aquecimento inferior:

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos, uniformemente em pouco tempo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Utilização do temporizador tátil digital



| Descrição das funções |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| A                     | Cozedura automática       |
|                       | Cozedura manual           |
|                       | Bloqueio de teclas        |
|                       | Contador de minutos       |
| Mode                  | Função de modo            |
| -                     | Diminuir temporizador     |
| +                     | Aumentar temporizador     |
| 23 59                 | Mostrador do temporizador |

## Ajuste do temporizador

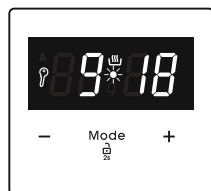
Tem de se definir o tempo antes de se começar a utilizar o forno. Após se ligar o forno, o símbolo **A** e "00:00" ou "12:00" piscarão no mostrador.



1. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos para desativar o bloqueio de teclas. O ponto que se encontra no meio do mostrador começará a piscar.




2. Acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar com as teclas “+” e “-”.



3. Após alguns segundos, o ponto deixará de piscar e ficará continuamente aceso.


### Bloqueio de teclas

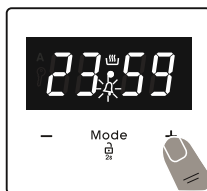
O bloqueio de teclas ativa-se automaticamente quando o temporizador não é utilizado durante 7 segundos. O símbolo “” aparecerá e ficará continuamente aceso. Para desbloquear as teclas do temporizador, mantenha o botão “MODE” premido durante 2 segundos. Posto isto, é possível realizar a operação desejada.


### Ajuste do tempo do aviso sonoro

O tempo do aviso sonoro pode ser definido para qualquer hora entre “00:00” e “23:59”. O tempo do aviso sonoro é apenas para fins de aviso. O forno não será ativado através desta função.






1. Prima o botão “MODE”. O símbolo “” começará a piscar e aparecerá “000”.



2. Selecione o período de tempo desejado com as teclas “+” e “-” enquanto “” estiver a piscar.



3. O símbolo “” ficará continuamente aceso, o tempo será guardado e o aviso ficará definido.


Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo “” piscará no mostrador. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos. O símbolo “” desaparecerá e o relógio aparecerá.

### Ajuste de tempo semiautomático (período de cozedura)

Esta função ajuda a cozinhar durante um período de tempo fixo. É possível definir um intervalo de tempo entre 0 e 10 horas. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.



2. Prima o botão “MODE” até ver o símbolo “dur” no mostrador. O símbolo “” piscará.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado com as teclas “+” e “-”.





4. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “A” e “☰” ficarão continuamente acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e será emitido u aviso sonoro. O símbolo “A” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “0” e prima qualquer uma das teclas do temporizador para parar o sinal de aviso. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos. O símbolo “A” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

### Ajuste de tempo semiautomático (tempo de fim)

Esta função faz com que o forno comece a funcionar automaticamente para que a cozedura acabe passado um determinado tempo definido. Pode definir um tempo de fim até 10 horas após a hora atual do dia. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

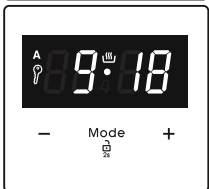
1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.



2. Prima o botão “MODE” até ver o símbolo “end” no mostrador. O símbolo “A” e a hora atual do dia piscarão.



3. Utilize os botões “+” e “-” para definir o tempo de fi desejado.



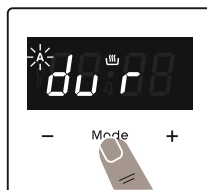
4. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “A” e “☰” ficarão continuamente acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e será emitido u aviso sonoro. O símbolo “A” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “0” e prima qualquer uma das teclas do temporizador para parar o som. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos. O símbolo “A” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

### Programação totalmente automática

Esta função é utilizada para começar a cozinhar após um certo período e durante um determinado tempo. É possível definir um tempo até 23 horas e 59 minutos após a hora atual do dia. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.



2. Prima o botão “MODE” até ver o símbolo “dur” no mostrador. O símbolo “A” piscará.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado com as teclas “+” e “-”.



4. Prima o botão “MODE” até ver o símbolo “end” no mostrador. O tempo e o símbolo “A” piscarão.



5. Selecione o tempo de fim desejado com as teclas “+” e “-”. O símbolo “☀” desaparecerá. Adicione o período de cozedura à hora atual do dia. Pode definir um tempo até 23 horas e 59 minutos após esta hora.

botão. Após um breve período, o som selecionado será guardado.



6. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “A” ficarão continuamente acesos.

O tempo de funcionamento será calculado e o forno começará a funcionar automaticamente. O símbolo “☀” voltará a aparecer no mostrador para que a cozedura termine quando o tempo de fim for alcançado. Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á, será emitido um aviso sonoro e o símbolo “A” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “0” e prima qualquer uma das teclas para parar o som. O símbolo desaparecerá e o temporizador regressará à função manual. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos. O símbolo “A” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

### Ajuste do som

Para ajustar o volume do aviso sonoro, prima as teclas “+” e “-” enquanto a hora atual do dia estiver a ser apresentada. O ponto que se encontra no meio do mostrador começará a piscar. Prima o botão “MODE” para que o som do sinal atual seja emitido. Depois disto, sempre que se premir o botão “-”, será emitido um sinal diferente. Há três tipos diferentes de sons de sinal. Selecione o som desejado e não prima mais nenhum

| LOIÇA                | TURBO                   |                |                           | INFERIOR-SUPERIOR       |                |                           | VENTOINHA INFERIOR-SUPERIOR |                |                           | GRELHADOR                |                |                           |
|----------------------|-------------------------|----------------|---------------------------|-------------------------|----------------|---------------------------|-----------------------------|----------------|---------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------|
|                      | Pos. do termostato (°C) | Pos. da grelha | Período de cozedura (min) | Pos. do termostato (°C) | Pos. da grelha | Período de cozedura (min) | Pos. do termostato (°C)     | Pos. da grelha | Período de cozedura (min) | Pos. do termostato (min) | Pos. da grelha | Período de cozedura (min) |
| Massa em camadas     | 170-190                 | 2-3-4          | 35-45                     | 170-190                 | 2-3-4          | 35-45                     | 170-190                     | 2-3-4          | 25-35                     |                          |                |                           |
| Bolo                 | 150-170                 | 2-3-4          | 30-40                     | 170-190                 | 2-3-4          | 30-40                     | 150-170                     | 2-3-4          | 25-35                     |                          |                |                           |
| Bolachas             | 150-170                 | 2-3-4          | 25-35                     | 170-190                 | 2-3-4          | 30-40                     | 150-170                     | 2-3-4          | 25-35                     |                          |                |                           |
| Almôndegas grelhadas |                         |                |                           |                         |                |                           |                             |                |                           | 200                      | 5              | 10-15                     |
| Comida aguada        | 175-200                 | 2              | 40-50                     | 175-200                 | 2              | 40-50                     | 175-200                     | 2              | 40-50                     |                          |                |                           |
| Frango               |                         |                |                           | 200                     | 2-3-4          | 45-60                     | 200                         | 2-3-4          | 45-60                     | 200                      | *              | 50-60                     |
| Costeletas           |                         |                |                           |                         |                |                           |                             |                |                           | 200                      | 4-5            | 15-25                     |
| Bifes                |                         |                |                           |                         |                |                           |                             |                |                           | 200                      | 5              | 15-25                     |

\* Cozinhar com um espeto para frango assado...

## Acessórios

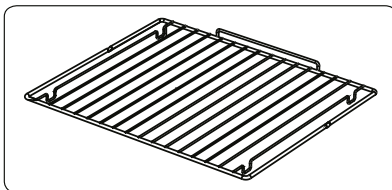
Este produto é fornecido com acessórios. Pode também usar acessórios que comprar noutras fontes, sendo que terão de ser resistentes ao calor e ao fogo. Pode também usar pratos de vidro, formas de bolos e tabuleiros de forno adequados para o uso em fornos. Quando usar outros acessórios, siga as instruções do produtor. No caso de usar loiça pequena, coloque-a na grelha de metal, deixando-a totalmente no meio da grelha. Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem totalmente o tabuleiro do forno, se os alimentos forem tirados do congelador, ou se o tabuleiro estiver a ser usado para recolher molho que saia dos alimentos que estão a ser grelhados, podem-se observar alterações da forma no tabuleiro. Isto deve-se às temperaturas elevadas que ocorrem durante a cozedura. O tabuleiro voltará à sua forma anterior quando arrefecer depois de cozinhar. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor. Não coloque tabuleiros e loiça de vidro quentes num ambiente frio logo após saírem do forno, para evitar partir o tabuleiro ou a loiça. Não coloque em superfícies frias e molhadas. Coloque sobre um pano de cozinha seco e deixe arrefecer lentamente. Quando usar o grelhador do forno, recomendamos que (onde for adequado) use a grelha fornecida com o produto. Quando usar a grelha de metal, coloque um tabuleiro numa das prateleiras por baixo para recolher o óleo. Pode acrescentar-se água ao tabuleiro para ajudar a limpar. Como explicado nas cláusulas correspondentes, nunca tente usar o bico do grelhador que funci-

ona a gás sem a tampa de proteção do grelhador. Se o seu forno tiver um bico do grelhador que funcione a gás, mas não tem proteção térmica do grelhador, ou se estiver danificada e não puder ser usada, peça uma peça sobresselente ao centro de assistência técnica mais próximo.

## Acessórios do forno

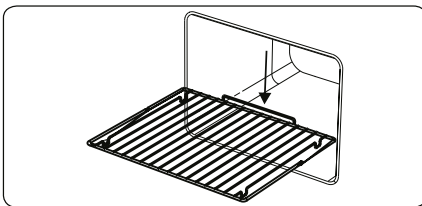
As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

### Grelha de metal



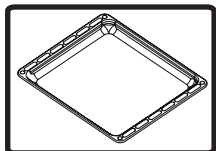
A grelha de metal é usada para grelhar ou colocar diferentes painéis.

**AVISO-** Encaixe a grelha corretamente em qualquer encaixe correspondente da cavidade aberta e empurre-a para trás



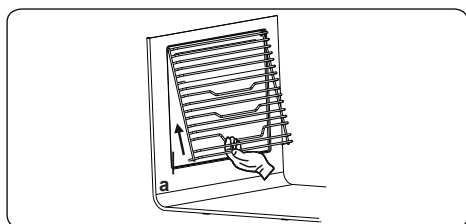
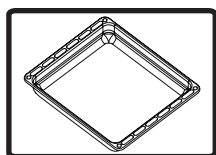
### **Tabuleiro raso**

O tabuleiro raso é usado para assar doces, como pudins, etc. Para colocar o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.



### **Tabuleiro fundo**

O tabuleiro fundo é usado para cozinhar assados. Para colocar o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.



## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO SEU FORNO**

### **CLEANING**

Antes de começar a limpar o seu forno, certifique-se de que todos os botões de controle estão desligados e de que o seu eletrodoméstico está arrefecido. Desligue o eletrodoméstico da tomada.

Não use materiais de limpeza que contenham partículas que possam riscar o esmaltado e as partes pintadas do seu forno. Use agentes de limpeza em creme ou líquidos, que não contenham partículas. Não use cremes corrosivos, pós de limpeza abrasivos, palha de aço áspera, nem ferramentas duras, pois pode danificar a superfície. No caso do excesso de líquido derramado no forno se queimar, isso pode danificar o esmaltado. Limpe imediatamente os líquidos derramados. Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

### **Limpeza do interior do forno**

Certifique-se de que desliga o forno da tomada antes de começar a limpá-lo. Obterá melhores resultados se limpar o interior do forno enquanto este estiver levemente aquecido. Limpe o seu forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Em seguida, volte a limpá-lo, mas com um pano molhado e seque-o. Uma limpeza completa usando agentes de limpeza secos e em pó. Num produto

com armação de esmalte catalítica, as paredes traseira e laterais da armação interior não necessitam de ser limpas. No entanto, dependendo da utilização, recomenda-se que as substitua ao fim de um certo período de tempo.

## **MANUTENÇÃO**

### **Substituição da luz do forno**

A mudança da lâmpada do forno tem de ser feita por um técnico autorizado. A classificação da lâmpada deve ser de 230V, 25 Watt, Tipo E14, T300. Antes de mudar a lâmpada, o forno deve estar desligado da tomada e deve estar frio.

O design da lâmpada é específico para a utilização em eletrodomésticos de cozinha domésticos e não é adequado para iluminação de divisões domésticas.

## **ASSISTÊNCIA TÉCNICA E TRANSPORTE**

### **EXIGÊNCIAS ANTES DE CONTACTAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Se o forno não funcionar:

O forno pode estar desligado da tomada, pode ter havido um corte de eletricidade. Nos modelos com temporizador, a hora pode não estar acertada.

Se o forno não aquecer:

O calor pode não ter sido ajustado com o botão de controle de calor do forno.

Se a lâmpada interior não se acende:

A eletricidade tem de ser verificada. Tem de se controlar se há algum defeito nas lâmpadas. Se houver um defeito, pode mudá-las como indicado no guia.

Cozedura (se a parte inferior-superior não cozinham de forma uniforme):

Controle a localização das prateleiras, o período de cozedura e os valores de calor segundo o manual.

Se, sem contar com estes, continuar a ter um problema com o produto, contacte a Assistência Técnica Autorizada.

### **INFORMAÇÃO SOBRE O TRANSPORTE**

Se necessitar de transporte:

Mantenha a embalagem original do produto e transporte-o na sua embalagem original, se for necessário transportá-lo. Siga os sinais de transporte em questão. Sele com fita adesiva.

va as partes superior do forno, tampas e painelas transportadoras aos painéis de cozedura.

Coloque papel entre a cobertura superior e o painel de cozedura, tape a cobertura superior e em seguida prenda com fita adesiva às superfícies laterais do forno.

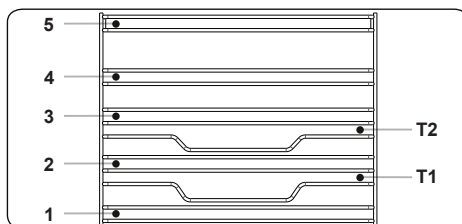
Prenda com fita adesiva cartão ou papel à parte da frente do vidro interior do forno, pois isso será adequado aos tabuleiros, para que a grelha de metal e os tabuleiros do forno não danifiquem a cobertura deste durante o transporte. Sele também com fita adesiva as coberturas do forno às paredes laterais.

Se não tiver a embalagem original:

Tome medidas para que as superfícies exteriores (superfícies de vidro e pintadas) do forno não sofram golpes.

### Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 5.
- As calhas telescópicas podem ser posicionadas nos níveis T1, T2, 3, 4, 5.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

\*\*\*\*Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.



# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52374735

**SHARP**

Be Original.