



K-61V28IM1-EU K-61V28BM1-EU

Cooking

húTU @

NL Handleiding

NO Brukermanual

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 européens 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 skladnosti

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.

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

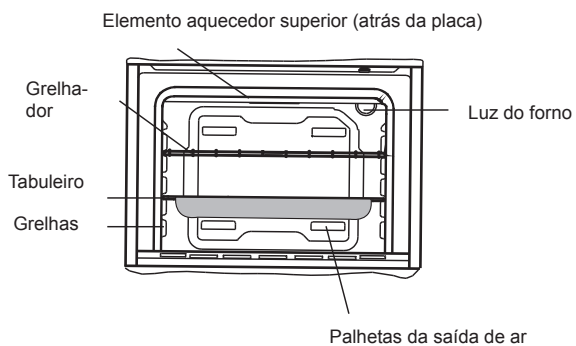
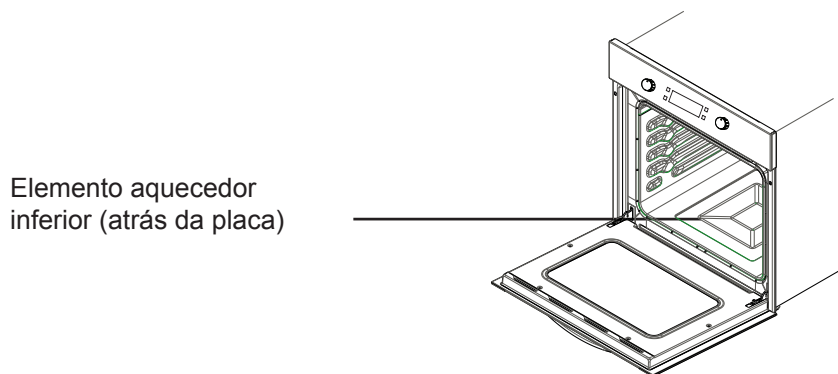
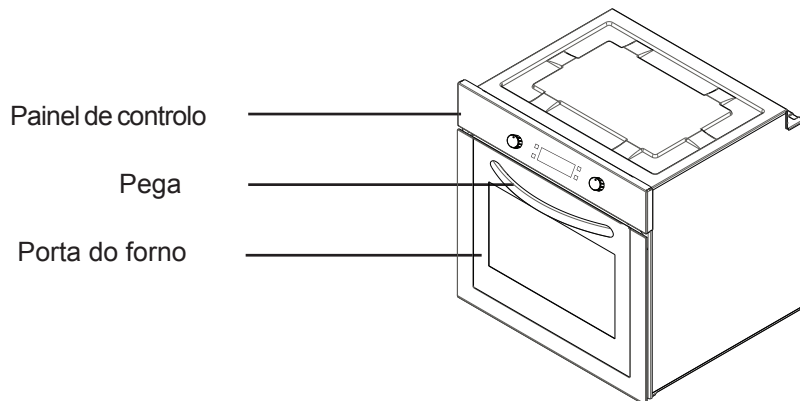
Preparação para instalar e usar

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 estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletro-

doméstico. 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 deve 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, desligue 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, agrafos, 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 (compartimento) 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 controle para limpar o painel de controle.

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

PREPARAÇÃO PARA INSTALAR E USAR

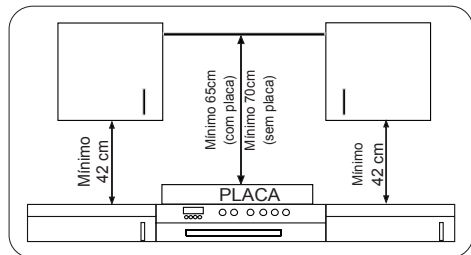
Produzido com peças e materiais da melhor qualidade, este moderno, funcional e prático forno irá de encontro às suas necessidades em todos os aspetos. Certifique-se de que lê o manual para obter resultados de sucesso e não experimentar nenhuns problemas no futuro. As informações apresentadas em baixo 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!

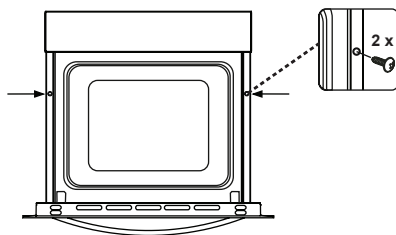
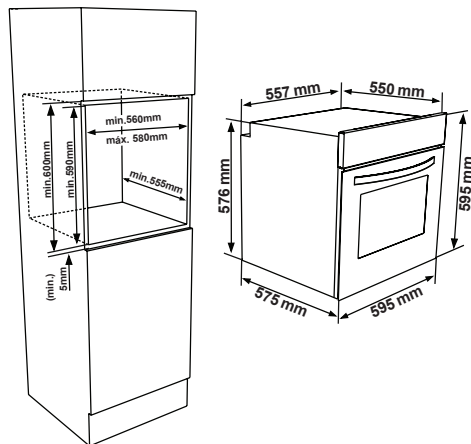
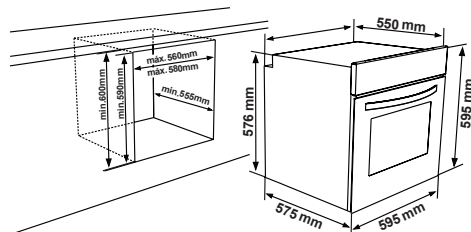
ESCOLHER UM LOCAL PARA O FORNO

- 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.

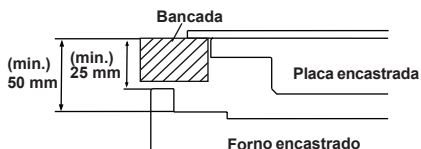
As alterações exigidas a compartimentos de parede e exaustores sobre o produto combinado encastrado, assim como as alturas mínimas da placa do forno são apresentadas na figura 1. Em conformidade, o exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm da placa do fogão. Se não houver exaustor, a altura não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

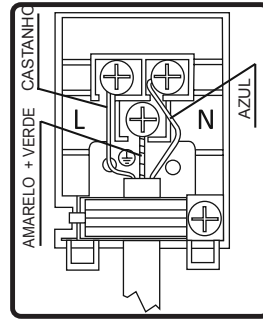
INSTALAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA DO FORNO ENCASTRADO

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!** A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica Autorizada. O eletrodoméstico foi
- projetado para se ligar a eletricidade de 220-240V~. Se a rede elétrica for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada. O eletrodoméstico foi projetado para ser usado com uma ficha para uma ligação fixa à rede elétrica. Se for necessário, instale um interruptor de polo duplo entre o produto e a rede elétrica, com um espaço mínimo de 3 mm entre os interruptores de arranque. (classificação 20A, tipo de função de atraso).



3.4. AVISOS E PRECAUÇÕES GERAIS

O seu eletrodoméstico foi produzido em conformidade com as instruções de segurança relevantes sobre eletrodomésticos elétricos. Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser realizados apenas por pessoal da assistência técnica autorizada, treinados pela empresa produtora. Os trabalhos de instalação e reparação executados sem ter em conta as normas podem ser perigosos.

A superfície exterior é aquecida enquanto o eletrodoméstico estiver em funcionamento. Os elementos de aquecimento da superfície interior do forno e o vapor que sai estão extremamente quentes. Estas secções continuarão a manter o calor durante um tempo, mesmo depois do eletrodoméstico ser desligado. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.

Para cozinhar no seu forno, os botões da função do forno e das definições de temperatura têm de ser ajustados e o temporizador do forno tem de ser programado. Caso contrário, o forno não funcionará.:

Não coloque nada na porta do forno quando esta estiver aberta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a porta.

Desligue o seu eletrodoméstico da tomada quando não estiver em uso.

Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o deixe sob o efeito do sol, chuva, neve, pó, etc.

Utilização do botão de controlo da função do forno

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 ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar.

Para usar a função de descongelar, coloque os alimentos congelados no forno, numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar, para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.



Função turbo

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento grelhador começará a funcionar.

A função turbo irá dispersar o calor uniformemente dentro do forno. Todos os alimentos em todas as grelhas serão cozinhados do mesmo modo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



Função de cozedura estática:

O termostato do forno e as luzes de avi-

so 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 ventoinha:

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

Esta função é muito boa para obter bons resultados a fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



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 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, superior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função é usada para grelhar mais depressa alimentos densos e para cobrir uma área maior. Tanto o elemento aquecedor superior, como o grelhador serão estimulados em conjunto 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.



Função de limpeza pirolítica

Esta função permite-lhe limpar profundamente a cavidade do forno.



AVISO:

• **Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, retire quaisquer excessos de derrames e certifique-se de que o forno está limpo.** Não deixe nada dentro da cavidade do forno (por ex., redes de arame, tabuleiros rasos, tabuleiros fundos, etc.), pois isso pode danificá-los gravemente.

• Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, retire as prateleiras de arame do forno e os suportes da prateleira (se disponíveis).

• Certifique-se de que a porta do forno está fechada antes de ativar a função de limpeza pirolítica.

• Quando a função pirolítica se iniciar, a porta do forno ficará trancada.

• Quando a função de limpeza pirolítica estiver ativa, não é recomendável usar uma placa, caso a haja por cima do forno. Isto pode provocar sobreaquecimento e danificar ambos os eletrodomésticos.

- Durante o ciclo de limpeza pirolítica, a porta do forno fica quente. As crianças devem manter-se longe até esta ter arrefecido.

- No fim do processo de limpeza pirolítica, o mostrador apresentará a hora atual.

Limpeza pirolítica

- A cavidade do forno está revestida com um esmalte especial que resiste a temperaturas elevadas.

- Durante a função de limpeza pirolítica, a temperatura dentro do forno pode chegar aos 475 °C para queimar resíduos de alimentos. Para sua segurança, durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno fica automaticamente bloqueada.

- Quando a função de limpeza terminar, a porta do forno permanecerá bloqueada até a cavidade do forno ter arrefecido.**

- A ventoinha de arrefecimento estará em funcionamento até o forno ter arrefecido. Depois de cozinhar, recomenda-se que se removam todos os resíduos de alimentos com uma esponja húmida.

- Após cada ciclo de limpeza pirolítica, recomenda-se que se passe o forno com uma esponja embebida em água morna.

- Durante a função pirolítica será libertado algum cheiro e fumo devido à destruição dos resíduos de alimentos. Isto é normal. Os fumos de limpeza do forno podem

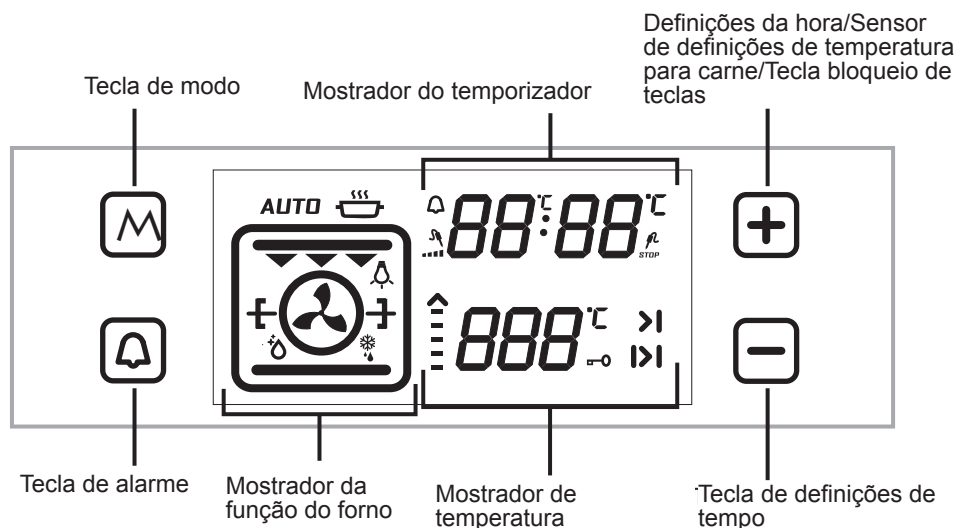
ser letais para pássaros e perturbar especialmente crianças e animais, pelo que todos devem ser levados para outra divisão até ter terminado. Durante a função pirolítica, a divisão onde o forno está instalado deve ser suficientemente ventilada e a porta da cozinha deve ser fechada para evitar que o cheiro e o fumo passem para as restantes divisões.

POUPANÇA DE ENERGIA

Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.

A porta do forno não deve ser aberta muitas vezes enquanto estiver a cozinhar.

4.2. COMO USAR A UNIDADE DE CONTROLE DE TOQUE VISIO



Acertar a hora:

Quando o forno encastrado é instalado pela primeira vez, tem de se acertar o relógio seguindo as instruções seguintes.

Quando o forno é instalado pela primeira vez, a indicação "0,00" começará a piscar no mostrador. Toque no sensor "M" ou nos sensores " - " e " + " para acertar o modo da hora. " : O símbolo " " começará a piscar no mostrador. Pode acertá-la com o sensor " - " e " + " sensor. Se o modo de cozinhar automático estiver desligado, toque nos sensores " - " e " + " em simultâneo para o modo da hora. Pode acertá-la com os sensores " - " e " + " .

Para poder usar a função do forno, tem de acertar a hora.

ACERTAR A HORA DO FORNO:

Acertar o temporizador de minuto:

Toque no sensor do alarme que apresenta o símbolo " " . A indicação " " irá piscar no mostrador. A indicação "0,00" aparecerá nos dígitos do relógio. Acerte o período de tempo desejado para o aviso usando o sensor do temporizador mais e menos, enquanto o símbolo estiver a piscar. Algum tempo após o fim dos ajustes, o símbolo ficará aceso continuamente. Quanto o símbolo ficar continuamente aceso, ouvir-se-á um sinal sonoro que indica que a hora foi acertada. Quando a hora for acertada, o temporizador emitirá um sinal sonoro e o símbolo começará a piscar no ecrã. Ao carregar em " - " ou " + " , o sinal sonoro parará e o símbolo desaparecerá do ecrã.

Acertar o tempo de duração da cozedura:

Esta função é usada para cozinhar dentro de um alcance de tempo desejado. Os alimentos a ser cozinhados são colocados no forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. A temperatura do forno é acertada para o grau desejado, dependendo do prato a ser cozinhado. Toque no sensor “M” até ver o símbolo de duração do tempo “|>” no mostrador do temporizador. A indicação **“AUTO”** aparecerá no mostrador. Acerte o período de cozedura para os alimentos que deseja cozinhar usando o sensor do temporizador mais e menos enquanto o temporizador estiver nesta posição. Algum tempo depois da função de acerto estar completa, a hora certa aparecerá no ecrã e o símbolo de duração do tempo ficará continuamente aceso no ecrã.

Quando terminar a duração definida, o temporizador parará e emitirá um sinal sonoro.. Para além disso, a indicação **“AUTO”** começará a piscar no ecrã. Ao tocar em qualquer sensor da unidade de controle, o sinal sonoro parará. A indicação **“AUTO”** continuará a piscar. Toque nos símbolos “-“ e “+“ ao mesmo tempo para terminar o modo **“AUTO”**.

Acertar o tempo de duração da cozedura:

Esta função é usada para cozinhar após um certo período de tempo, com uma determinada duração. Os alimentos a ser cozinhados são colocados no forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. A temperatura do forno é acertada para o grau desejado, dependendo do prato a ser cozinhado.

Toque no sensor “M” até ver o símbolo de duração do tempo “|>” no mostrador do temporizador. A indicação **“AUTO”** aparecerá no mostrador. Acerte o

tempo de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando o sensor do temporizador mais e menos enquanto o temporizador estiver nesta posição. Depois, toque no sensor “M” até ver o símbolo “|>”. A hora começará a piscar, com a adição do período de cozedura. Acerte o tempo de terminar usando o sensor do temporizador mais e menos enquanto o temporizador estiver nesta posição. Algum tempo depois da função de acerto estar completa, a hora certa aparecerá no ecrã e o símbolo “>|” ficará continuamente aceso no ecrã. O forno começará a trabalhar na hora calculada deduzindo o período de cozedura do ecrã e o símbolo “>|” ficará continuamente aceso no ecrã. O temporizador emitirá um aviso audível e a indicação **“AUTO”** começará a piscar no ecrã. O aviso audível parará quando tocar em qualquer botão do temporizador. A indicação **“AUTO”** continuará a piscar. Toque nos símbolos “-“ e “+“ ao mesmo tempo para terminar o modo **“AUTO”**.

Ajuste do som do temporizador digital

Toque no sensor “-“ até ouvir um som. O temporizador emitirá um sinal sonoro audível. Depois disso, de cada vez que carregar no sensor “-“, o temporizador emitirá três tipos diferentes de sinal sonoro. Não toque em mais nenhum sensor e o temporizador irá gravar o último tipo de sinal selecionado.

Função de bloqueio de teclas

A função de bloqueio de teclas é usada para evitar a ativação de qualquer função da unidade de controle por acidente. Toque no sensor “+“ até ver o símbolo do bloqueio de teclas no mostrador para ativar o bloqueio de teclas. Toque no sensor “+“ para desativar o bloqueio de teclas.

Enquanto o forno estiver a funcionar, se os controlos e botões de toque não forem carregados ou tocados durante 6 horas, o forno desligar-se-á.

LOIÇA	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			INFERIOR-SUPERIOR VENTONHA			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			
Almôndoegas 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 espeto de frango assado...

Acessórios

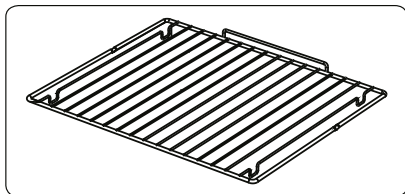
Este produto é fornecido com acessórios. Pode também usar acessórios que comprar noutras fontes, sendo que terão de ser resistentes ao calor e ao fogo. Pode também usar pratos de vidro, formas de bolos e tabuleiros de forno adequados para o uso em fornos. Quando usar outros acessórios, siga as instruções 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 funciona a gás sem a tampa de proteção do grelhador. Se o seu forno tiver um grelhador a gás, mas a proteção térmica do grelhador estiver em falta, ou se estiver danificada e não puder ser usada, peça uma peça sobresselente ao centro de assistência técnica mais próximo.

Acessórios do forno

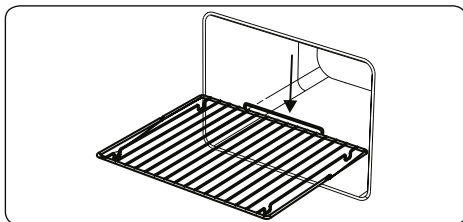
As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

Grelha de metal



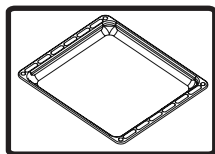
A grelha de metal é usada para grelhar ou colocar diferentes panelas.

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



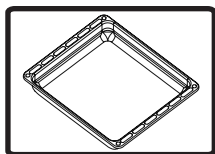
Tabuleiro raso

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.



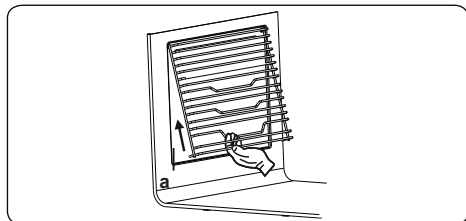
Tabuleiro fundo

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.



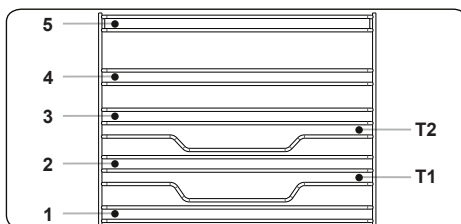
Retirar a grelha.

Puxe a grelha como indicado na imagem. Depois de a soltar dos encaixes, levante-a.



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.

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. Em produtos

com estruturas catalíticas esmaltadas, as paredes traseira e laterais da estrutura interior não necessitam de limpeza. 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 electricidade. 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 electricidade tem de ser controlada. 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 as partes superior do forno, tampas e pa-

nelas 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.

Beste klant,

Geachte klant, ons doel is u een kwalitatief hoogwaardig product te bieden dat uw verwachtingen overtreft. Uw apparaat is geproduceerd in moderne faciliteiten en is zorgvuldig getest op kwaliteit. Deze handleiding is opgesteld om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat, welke gefabriceerd is met behulp van de meest recente technieken met vertrouwen en maximale efficiëntie. Lees deze handleiding, die algemene informatie over veilige installatie, onderhoud en gebruik bevat, voor gebruik aandachtig door. Neem contact op met uw dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum voor installatie van uw product.

Inhoud

De presentatie en de afmeting van het product

Waarschuwingen

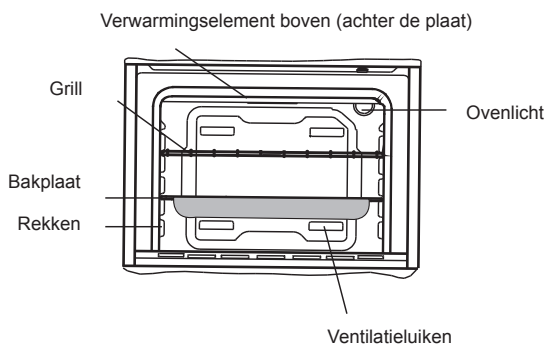
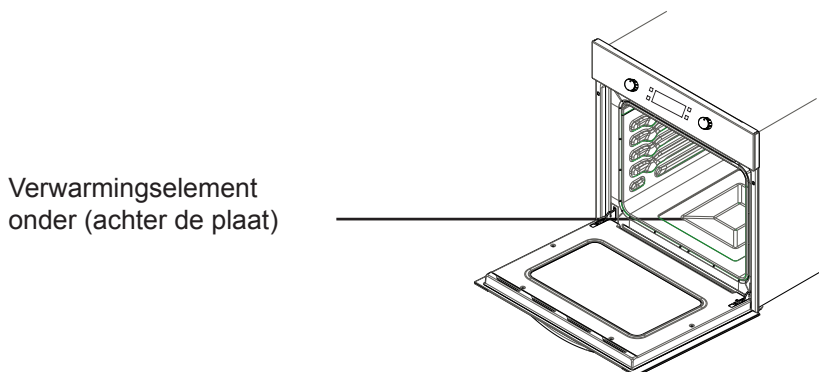
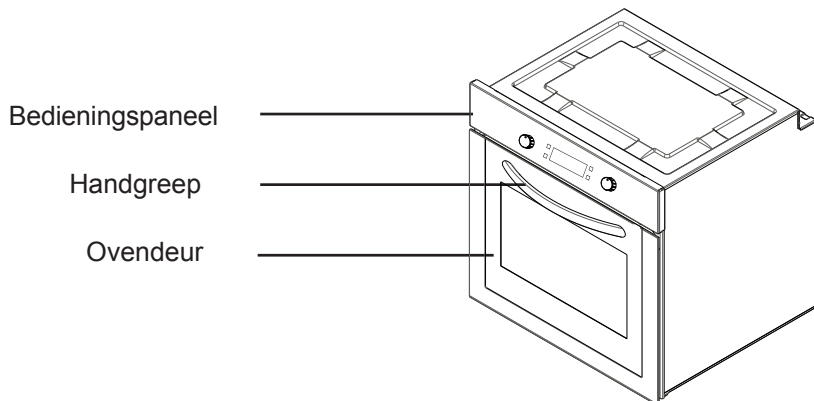
Vorbereiding voor installatie en gebruik

Gebruik van de oven

Reiniging en onderhoud van uw product

Service en Transport

PRESENTATIE EN AFMETING VAN HET PRODUCT



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U UW NIEUWE APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE PLAATS OM HEM OPNIEUW TE KUNNEN RAADPLEGEN, ALS DAT NODIG IS.

DEZE HANDLEIDING IS SAMENGESTELD VOOR MEER DAN 1 GELIJKSOORTIGE MODELLEN. HET IS DUS MOGELIJK DAT UW APPARAAT NIET ALLE FUNCTIES HEEFT, DIE IN DEZE HANDLEIDING STAAN VERMELD. BEKIJK AANDACHTIG DE UITDRUKKINGEN MET CIJFERS, TERWIJL U DEZE GEBRUIKSAANWIJZING DOORNEEMT.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te blijven, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kokoplatten bewaren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid

van een elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- Tijdens het gebruik kunnen handgrepen bij normaal gebruik heet worden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- **VOORZICHTIGHEID:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de oven of gril in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van

het gas en de gasdruk of elektrische spanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.

- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.
- Probeer het apparaat niet op te tillen of te verplaatsen door aan de deurgreep te trekken.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen, terwijl de oven openstaat, niet op de deur klimmen of erop zitten.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een erkende technicus. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, zorg ervoor dat het niet is beschadigd tijdens het transport.

In het geval van een defect; gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. Omdat de voor verpakking gebruikte materialen (nylon, nietmachines, piepschuim ... etc) schadelijke effecten kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.

- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw enz.
- De omringende materialen van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan.

Tijdens het gebruik

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt zal er een bepaalde geur ontstaan door de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Daarom adviseren wij u om voor het gebruik van uw oven deze eerst leeg gedurende 45 minuten op de maximale temperatuur aan te zetten. Zorg tegelijkertijd voor een goede ventilatie van de ruimte, waarin de oven staat.
- Tijdens het gebruik worden de buiten- en binnenoppervlaktes van de oven heet. Zorg ervoor dat u niet te dichtbij de oven staat als u de deur openmaakt, omdat er hete stoom uit de oven komt. Dit om het risico op brandwonden te vermijden.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het verwijderen en verplaatsen van voedsel in de oven.
- Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen bij extreme verhitting. Giet nooit water op de vlammen, die

worden veroorzaakt door olie. Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.

- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Bovendien adviseren wij u om de gasklep uit te draaien, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Pas op dat er geen hete vloeistof overstroomt.
- Wanneer de deur of lade van de oven openstaat, zet hier dan niets op. Uw apparaat kan hierdoor uit balans raken of de deur of lade kan breken.
- Leg geen zware dingen of brandbare of ontvlambare producten (nylon, plastic zak, papier, doek ... enz) in de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met plastic accessoires (bijv. handgrepen).
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.
- Tijdens het schoonmaken en onderhoud
- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE**

ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.

VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

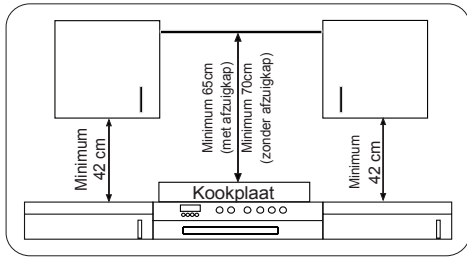
Deze moderne, functionele en praktische oven is vervaardigd met de beste kwaliteitsonderdelen en materialen en zal in alle opzichten aan uw behoeften tegemoet komen. Zorg ervoor dat u de handleiding aandachtig doorleest om de beste resultaten te krijgen en geen problemen in de toekomst te ervaren. De onderstaande informatie bevat regels, die noodzakelijk zijn voor juiste plaatsing en onderhoudswerkzaamheden. Deze dienen zorgvuldig te worden geraadpleegd, vooral door de technicus, die het apparaat zal plaatsen.

NEEM CONTACT OP MET EEN ERKENDE MONTEUR VOOR DE INSTALLATIE VAN UW OVEN!

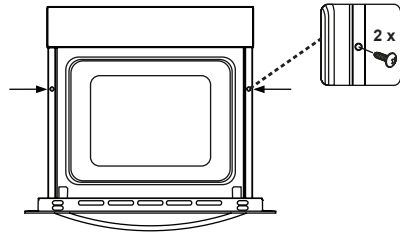
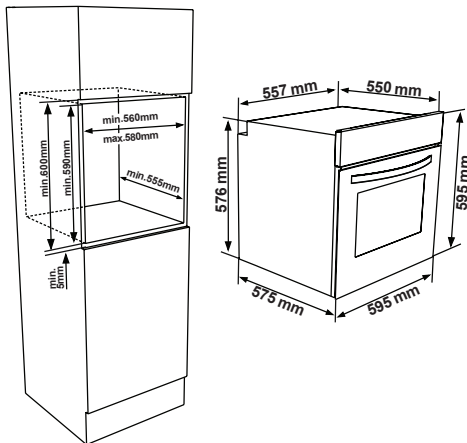
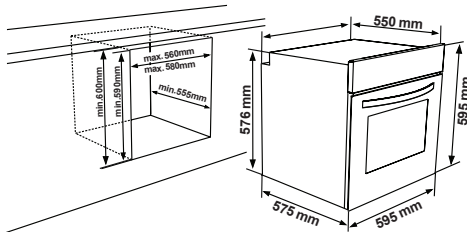
HET KIEZEN VAN EEN PLAATS VOOR DE OVEN

- Er zijn een aantal punten waarop u moet letten als u een plaats voor uw oven kiest. Zorg ervoor dat u rekening te houdt met onze aanbevelingen hieronder om eventuele problemen en gevaarlijke situaties, die later kunnen optreden, te voorkomen!
- Bij het kiezen van een plaats voor de oven, dient ervoor te worden gezorgd dat er zich geen brandbare of ontvlambare materialen, zoals gordijnen, olie, textiel etc., in de buurt bevinden, die gemakkelijk vlam kunnen vatten.
- Meubelstukken rond de oven dienen te zijn vervaardigd van materiaal, dat bestand is tegen een kamertemperatuur van meer dan 50 °C.

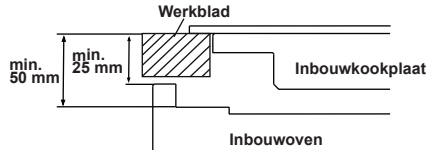
Vereiste aanpassingen van kasten en afzuigkappen boven het ingebouwd product en minimumhoogtes vanaf de ovenplaat zijn weergegeven in figuur 1. Dienovereenkomstig dient de afzuigkap minimaal 65 cm boven de kookplaat te zijn aangebracht. Als er geen afzuigkap is dan geldt een minimale hoogte van 70 cm.



INSTALLATIE VAN DE INBOUWOVEN



Plaats de oven in de kast door hem naar voren te duwen. Open de oven deur en plaats 2 schroeven in de gaten op de ovenframe. Als de frame van het product het houten oppervlak van de kast raakt, schroef deze schroeven dan vast.



Als de oven wordt geplaatst onder een kookplaat, dient de afstand tussen het werkblad en het bovenpaneel van de oven minimaal 50 mm en de afstand tussen het werkblad en de bovenkant van het bedieningspaneel minimaal 25 mm te bedragen.

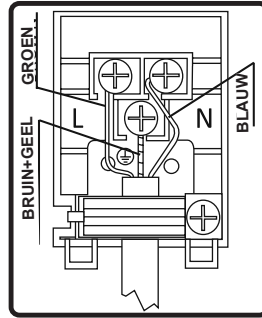
BEDRADING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN

De onderstaande instructies dienen volledig te worden opgevolgd tijdens de bedrading:

- De aardingskabel dient via de schroef met het min aardingsteken te worden verbonden. De voedingskabelverbinding dient te zijn zoals aangegeven in figuur 6. Als er geen geaard stopcontact aanwezig is, die voldoet aan de voorschriften van de installatie-omgeving, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- Het geaard stopcontact dient zich in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat te bevinden. Gebruik nooit een

verlengsnoer.

- De voedingskabel mag geen contact hebben met het hete oppervlak van het product.
- In geval van schade aan de voedingskabel dient u contact op te nemen met de erkende servicemonteur. De kabel dient dan te worden vervangen door de erkende servicemonteur.
- De bedrading van het apparaat dient te worden uitgevoerd door de erkende servicemonteur. Er dient een H05VV-F-type voedingskabel te worden gebruikt.
- Defecte bedrading kan het apparaat beschadigen. Een dergelijke schade valt niet onder de garantie.
- Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op 220-240V ~ indien de voeding anders is dan de bovenstaande waarde, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- **De fabrikant verklaart niet aansprakelijk te zijn voor elke vorm van schade en verlies als er niet wordt voldaan aan de veiligheidsnormen!**
- De bedrading van het apparaat dient te worden uitgevoerd door de erkende servicemonteur. Het apparaat is
- ontworpen voor aansluiting op 220-240V ~. Indien de voeding anders is dan de bovenstaande waarde, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur. Dit apparaat is ontworpen voor gebruik met een stekker of een directe aansluiting op een voeding. Het is noodzakelijk een tweepolige schakelaar te installeren tussen het product en de stroomvoorziening (voeding), met een minimale speling van 3 mm tussen de schakelcontacten. (nominaal 20 A en vertraagde werking).



3.4. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

Uw apparaat is vervaardigd conform de relevante veiligheidsinstructies voor elektrische apparaten. Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici die zijn getraind door de fabrikant. Installatie- en reparatiewerk dat wordt uitgevoerd zonder de regels in acht te nemen kan gevaarlijk zijn.

Tijdens het gebruik van uw apparaat worden de buitenoppervlakken heet. De elementen die het binnenoppervlak van de oven verwarmen en de stoom die uit de oven kan komen, zijn extreem heet. Deze delen van het apparaat blijven gedurende een bepaalde tijd heet, zelfs als het apparaat uitgeschakeld is. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen op afstand.

Om eten te bereiden in uw oven, dienen de ovenfunctie en temperatuurinstellingen aangepast te worden en de oventimer dient geprogrammeerd te worden. Anders functioneert de oven niet.

Plaats niets op de ovendeur als deze ge-

opend is. U kunt de balans van het apparaat verstoren of de deur kapot maken.

Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.

Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan de uitwerking van zon, regen, sneeuw, stof, etc.

De bedieningsknop van de oven gebruiken

Ovenfuncties

* De beschikbare functies van de oven zijn afhankelijk van het model van uw product.



Ovenlicht:

Het ovenlicht gaat in alle kookfuncties aan en blijft branden.



Ontdooifunctie:

De controlelampjes van de oven zullen aangaan; de ventilator gaat functioneren.

Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaats je het bevroren etenswaren in de oven op een bakplaat in de derde sleuf van onderen. Het wordt aanbevolen een lekbak onder de ontdooiende etenswaren te zetten, om het water van het smeltende ijs op te vangen. Met deze functie kunt u geen etenswaren koken of bakken; deze dient alleen om de etenswaren te ontdooien.



Turbofunctie

De thermostaat en de controlelampjes van de oven zullen aangaan; het ringvormige verwarmingselement en de ventilator gaan functioneren.

De turbofunctie verdeelt de hitte even-

redig in de oven. Alle etenswaren op alle rekken worden gelijkmatig gekookt. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Statische kookfunctie:

De thermostaat en de waarschuwingsschijfjes van de oven gaan branden; de verwarmingselementen bovenin en onderin gaan functioneren. De statische kookfunctie zorgt voor een gelijktijdige verwarming van het voedsel bovenin en onderin. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cakes, pastagerechten, lasagne en pizza. Wij adviseren u om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en alleen op één plaat te koken in deze functie.



Ventilatorfunctie:

De thermostaat en de waarschuwingsschijfjes van de oven gaan branden; de verwarmingselementen boven- en onderin, alsook de ventilator gaan functioneren.

Deze functie is uiterst geschikt voor het bakken van gebak. Het bakken wordt uitgevoerd door de verwarmingselementen bovenin en onderin de oven en de luchtcirculatie van de ventilator, hetgeen een licht grilleffect geeft aan de te bereiden etenswaren. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Grill-functie:

De thermostaat en de controlelampjes van de oven zullen aangaan; het grillverwarmingselement bovenin gaat functioneren. Deze functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Maak hiervoor gebruik van de bovenste bakplaten. Bestrijk het rooster licht met

olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een lekbak onder om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



Snellere grill-functie:

De thermostaat en de waarschuwingslichten van de oven gaan branden; de grill en de verwarmingselementen bovenin gaan functioneren. Deze functie wordt gebruikt om sneller te grillen en voor een groter voedseloppervlak, zoals bij het grillen van vlees. Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een lekbak onder om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



Dubbele grill- en ventilatiefunctie:

De thermostaat en controlelampjes van de oven zullen aangaan; de verwarmingselementen bovenin en onderin en de ventilator gaan functioneren.

Deze functie kan gebruikt worden om dikkere etenswaren sneller te grillen en voor een groter voedseloppervlak. Zowel de verwarmingselementen bovenin en de

grill ingeschakeld in combinatie met de ventilator voor een gelijkmatig resultaat.

Maak hierbij gebruik van de bovenste bakplaten van de oven. Bestrijk het rooster licht met olie zodat het voedsel niet kan blijven vastplakken en plaats het voedsel op het midden van het rooster. Plaats hier altijd een lekbak onder om eventuele druppels vet of olie op te kunnen vangen. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: Tijdens het grillen dient de ovendeur gesloten te zijn en de oventemperatuur dient te zijn ingesteld op 190 °C.



Pyrolysereiniging

Deze functie stelt u in staat de oven grondig te reinigen.



WAARSCHUWING:

- **Verwijder resten en zorg ervoor dat de ovenruimte leeg is alvorens u de pyrolysereiniging activeert.** Laat niets in de ovenruimte zitten (bijv. draadroosters, ondiepe tray, diepe tray etc.). Deze manier van reinigen kan deze onderdelen zwaar beschadigen.
- Verwijder de draadetages en trayondersteuning (indien aanwezig) alvorens u de pyrolysereiniging activeert.

- Zorg ervoor dat de ovendeur dicht is alvorens u de pyrolysereiniging activeert.

- De ovendeur wordt vergrendeld, zodra de pyrolysereiniging start.

- Als de pyrolysereiniging bezig is, wordt het afgeraden de inductieplaat te gebruiken als deze boven de oven geplaatst zit. Dit zou kunnen leiden tot oververhitting, wat schade kan veroorzaken aan beide apparaten.

- Gedurende de pyrolysereinigingscyclus wordt de ovendeur heet. Houd kinderen uit de buurt tot deze afgekoeld is.

- Aan het einde van de pyrolysereinigingscyclus verschijnt de tijd op het display.

Pyrolysereiniging

- De ovenruimte is gecoat met een speciale emailering die bestand is tegen hoge temperaturen.

- Tijdens de pyrolysereiniging kan de temperatuur binnenin de oven oplopen tot ongeveer 475 °C om etensresten te verbranden. Voor uw veiligheid wordt de ovendeur tijdens de pyrolysereiniging automatisch vergrendeld.

•Na voltooiing van de reiniging blijft de ovendeur vergrendeld totdat de ovenruimte is afgekoeld.

- De koelventilator blijft draaien tot de oven afgekoeld is. We raden u aan om, nadat u de oven hebt gebruikt, alle etensresten te verwijderen met een natte spons.

- We raden u aan de oven na de uitvoering van een pyrolysereinigingscyclus een af te vegen met een in warm water gedompelde spons.

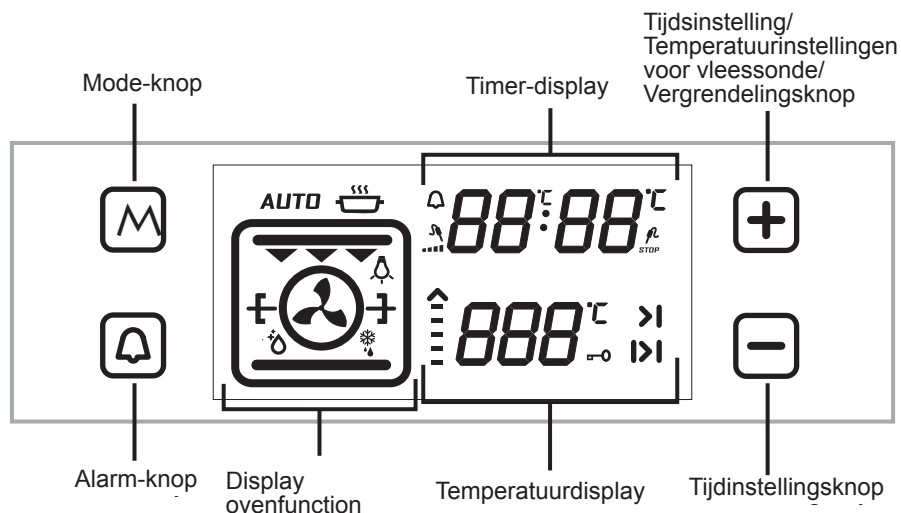
- Tijdens de pyrolysereiniging kan er sprake zijn van geur- en rookontwikkeling vanwege de vernietiging van etensresten: dit is normaal. De ovenreinigingsdampen kunnen vogels fataal worden en schadelijk zijn voor voornamelijk kinderen en huisdieren. Zorg dat zij zich in een andere ruimte bevinden totdat het reinigingsproces voltooid is. Tijdens de pyrolysereiniging moet de ruimte waarin de oven zich bevindt voldoende geventileerd worden. Sluit de keukendeur om te voorkomen dat de geur en dampen in andere ruimtes terechtkomen.

ENERGIEBESPARING

Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te reduceren.

De ovendeur mag niet te vaak geopend worden tijdens de kookperiode.

4,2. GEBRUIK VAN DE VISIO-TOUCHBEDIENING



De tijd aanpassen:

Als de inbouwoven geïnstalleerd wordt, dient de tijd aangepast te worden conform de onderstaande instructies.

Bij de installatie van de oven begint "0.00" te knipperen op het display. Raak de "M"-sensor of de "-"- en "+"-sensors aan om de tijd aan te passen. het ":"-symbool begint te knipperen op het display. U kunt dit aanpassen met de "-"- en "+"-sensor. Als de Auto kook-modus uitgeschakeld is, raakt u de "-"- en "+"-sensors gelijktijdig aan om de tijd aan te passen. U kunt dit aanpassen met de "-"- en "+"-sensor.

U moet de tijd aanpassen om de ovenfunctie te kunnen gebruiken.

DE KOOKPLAATTIJD AANPASSEN:

De kookwekker aanpassen:

Raak de alarmsensor aan die het "-"-symbool toont. "-" knippert op het display. "0.00" verschijnt bij de cijfers van de klok. Stel de gewenste tijdsperiode in voor de waarschuwing met behulp van de (+)- en (-)-toetsen terwijl het symbool knippert. Kort na de voltooiing van de aanpassing, is het "-"-symbool continu zichtbaar. Als het symbool continu zichtbaar is, is de tijdsaanpassing voor de hoorbare waarschuwing aangepast. Als de ingestelde tijd verstreken is, geeft de timer een hoorbare waarschuwing. Het "-"-symbool begint te knipperen op het display. Door op "-" of "+" te drukken, wordt de hoorbare waarschuwing gestopt en verschijnt het symbool op het display.

De kookduurtijd aanpassen:

Deze functie wordt gebruikt om te koken binnen de gewenste tijdspanne. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De oventemperatuur wordt ingesteld op de gewente temperatuur, die afhankelijk is van het gerecht dat bereid wordt. Raak de "M"-sensor aan tot het duurtijdsymbool ">|" op de timerdisplay verschijnt. "AUTO" verschijnt op het display. Pas de kookperiode met de (+)- en (-)-toetsen aan voor het gerecht dat u wenst te bereiden. De timer staat in deze positie. Kort nadat de aanpassing is voltooid, verschijnt de tijd weer op het scherm. Het duurtijdsymbool is continu zichtbaar op het scherm.

Bij voltooiing van een ingestelde tijdsduur stopt de timer de oven en geeft een hoorbare waarschuwing. Ook begint "AUTO" op het scherm te knipperen. Door eender welke sensor van de bedieningsunit aan te raken, wordt de hoorbare waarschuwing beëindigd. "AUTO" blijft knipperen. Raak de "-" en "+"-symbolen gelijktijdig aan om de "AUTO"-modus te beëindigen.

De kookeindtijd aanpassen:

Deze functie wordt gebruik om na verloop van een bepaalde tijd gedurende een bepaalde tijd te koken. De te bereiden etenswaren worden in de oven gezet. De oven wordt ingesteld op de gewenste kookfunctie. De oventemperatuur wordt ingesteld op de gewente temperatuur, die afhankelijk is van het gerecht dat bereid wordt.

Raak de "M"-sensor aan tot het duurtijdsymbool ">|" op de timerdisplay verschijnt. "AUTO" verschijnt op het display. Pas de kookperiode met de (+)- en (-)-toetsen aan voor het gerecht dat

u wenst te bereiden. De timer staat in deze positie. Raak vervolgens de "M"-sensor aan totdat het ">|" -symbool verschijnt. De tijd begint te knipperen, met toevoeging van de kookperiode. Pas de uitschakeltijd met de (+)- en (-)-toetsen aan voor het gerecht dat u wenst te bereiden. De timer staat in deze positie. Kort nadat de aanpassing is voltooid, verschijnt de tijd weer op het scherm. Het ">|" -symbool is continu zichtbaar op het scherm. De oven begint te functioneren op het tijdstip dat berekend wordt door de kookperiode af te trekken van de ingestelde uitschakeltijd en zal uitschakelen op de ingestelde uitschakeltijd. De timer geeft een hoorbare waarschuwing en "AUTO" begint te knipperen op het scherm. Door eender welke toets van de timer aan te raken, wordt de hoorbare waarschuwing beëindigd. "AUTO" blijft knipperen. Raak de "-" en "+"-symbolen gelijktijdig aan om de "AUTO"-modus te beëindigen.

Geluids aanpassing digitale timer:

Raak de "-"-sensor aan tot u een geluid hoort. De timer geeft een hoorbaar piepsignaal. Telkens als de "-"-sensor wordt aangeraakt, geeft de timer drie verschillende soorten piepsignalen. De timer slaat het laatst geselecteerde piepsignaal op, als u de sensor niet meer aanraakt.

Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie dient om te voorkomen dat u functies van de bedieningseenheid per ongeluk activeert. Raak de "+"-sensor aan tot u het vergrendelingsymbool op het display ziet, om de vergrendelingsfunctie te activeren. Raak de "+"-sensor nogmaals aan om de vergrendelingsfunctie te deactiveren.

Als bedieningsschakelaars en touch-toets niet ingedrukt worden gedurende 6 uur als de oven in gebruik is, schakelt de oven uit.

GERECHTEN	TURBO			ONDER-BOVEN			VENTILATOR ONDERIN-BOVENIN			GRILL		
	Thermostaatpos. (°C)	Plaatspositie	Kookperiode (min.)	Thermostaatpos. (°C)	Plaatspositie	Kookperiode (min.)	Thermostaatpos. (°C)	Plaatspositie	Kookperiode (min.)	Thermostaatpos. (min.)	Plaatspositie	Kookperiode (min.)
Gelaagd gebak	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Cake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Koekje	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Gegrilde gehaktballen										200	5	10-15
Vloeibaar voedsel	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kip				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Karbonade										200	4-5	15-25
Biefstuk										200	5	15-25

* Bereiden met spies voor gegrilde kip...

Accessoires

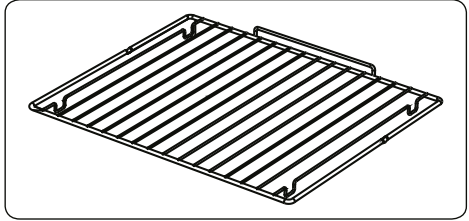
Het product wordt geleverd met toebehoren. U kunt ook gebruik maken van accessoires, die u elders koopt, maar deze dienen hitte- en brandbestendig te zijn. U kunt ook gebruik maken van glazen schalen, cake-mallen en ovenschalen, die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Volg de instructies van de fabrikant bij het gebruik van andere accessoires. Indien er kleine schalen worden gebruikt, plaats de schaal dan geheel in het midden op het rooster. Als het voedsel, dat dient te worden gekookt, niet geheel de bakplaat bedekt, als het voedsel uit de diepvries is gehaald of als de bakplaat wordt gebruikt voor het opvangen van vet of olie, dan zouden er vormveranderingen in de bakplaat kunnen ontstaan. Dit komt door de hoge temperaturen, die optreden tijdens het koken. De bakplaat zal zijn oude vorm terugkrijgen als deze na het koken is afgekoeld. Dit is een normale fysieke gebeurtenis, die optreedt tijdens de warmteoverdracht. Plaats geen hete glasplaten en -schalen vanuit de oven in een koude omgeving om het breken van de plaat of de schaal te voorkomen. Plaats ze ook niet op een koude en natte ondergrond. Zet ze op een droge theedoek en laat ze langzaam afkoelen. Bij gebruik van de grill in de oven adviseren we (indien van toepassing) om het rooster te gebruiken, dat bij het product is meegeleverd. Bij gebruik van het rooster adviseren we om een lekbak op een lager niveau te zetten om hiermee de olie of het vet op te vangen. U kunt water in de lekbak doen voor het gemakkelijk maken van de reiniging achteraf. Probeer nooit de gas aangedreven grill zonder de grill-beschermingschild te gebruiken, zoals aangegeven is in de desbetreffende clausules. Indien uw oven een gas aangedreven grill heeft, maar het grill-hitteschild ontbreekt of is

beschadigd en kan niet meer worden gebruikt, dan adviseren wij u om dit onderdeel te bestellen bij de dichtstbijzijnde servicecentrum.

Ovenaccessoires

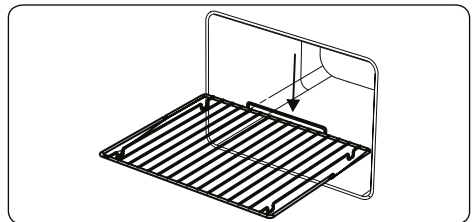
De accessoires voor uw oven zijn afhankelijk van het model van uw product.

Rooster



Het rooster wordt gebruikt om te grillen of om hier verschillende kookgerei op te plaatsen.

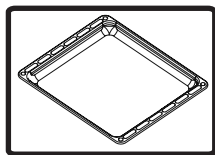
WAARSCHUWING- Plaats het rooster op de juiste manier in het rek van de oven en duw hem naar achteren.



Ondiepe bakplaat

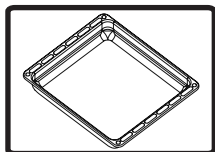
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt om gebak te bereiden, zoals vlaaien etc. Om deze op de juiste manier in de oven te plaatsen, zet u hem in een rek en

duwt u hem naar achteren.



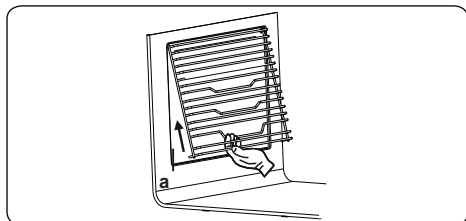
Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt om stoofpotten te bereiden. Om deze op de juiste manier in de oven te plaatsen, zet u hem in een rek en duwt u hem naar achteren.



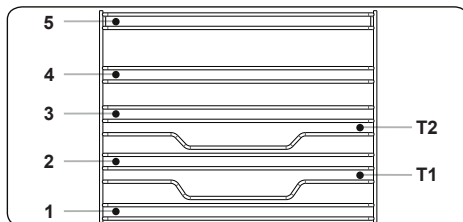
Het rooster afnemen

Trek aan het rooster zoals weergegeven in de afbeelding. Nadat u het rooster uit de clips heeft losgemaakt, tilt u het omhoog.



Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 5 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

REINIGING

Voordat u uw oven gaat schoonmaken dient u ervoor te zorgen dat alle bedieningsknoppen uit zijn en uw apparaat is afgekoeld. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Gebruik geen reinigingsmiddelen, die deeltjes bevatten die krassen kunnen veroorzaken op het geëmailleerde oppervlak en de geverfde delen van uw oven. Gebruik crème-achtige of vloeibare reinigingsmiddelen, die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende schoonmaakpoeders, ruwe staalwol of ander hard gereedschap omdat die de oppervlaktes kunnen beschadigen. Indien er overtollig vloeistof in uw oven morst en deze verbrandt, dan kan dit schade aan het geëmailleerd oppervlak veroorzaken. Verwijder dus onmiddellijk de gemorste vloeistoffen. Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van de oven.

Reiniging van de binnenkant van de oven

Zorg ervoor dat u de stekker uit het stopcontact trekt voordat u de oven gaat schoonmaken. U zult de beste resultaten krijgen wanneer u de binnenkant van de oven reinigt als die nog een beetje warm is. Maak uw oven na elk gebruik schoon met een zachte doek, bevochtigd met water en zeep. Veeg

hem daarna nogmaals schoon met een vochtige doek en droog hem na. Een complete reiniging met behulp van poederachtige schoonmaakmiddelen. Bij katalytische geëmailleerde frames is het niet nodig om de achter- en zijwanden schoon te maken. Wij adviseren u echter om, afhankelijk van het gebruik, deze na een bepaalde tijd te vervangen.

ONDERHOUD

Het vervangen van het ovenlicht

De vervanging van de ovenlamp dient te worden uitgevoerd door een erkende technicus. De eigenschappen van de lamp dienen te zijn: 230V, 25Watt, type E14 en T300. De oven dient te zijn afgekoeld en de stekker uit het stopcontact te zijn getrokken voordat u de lamp gaat vervangen.

De lamp is specifiek ontworpen voor huishoudelijke kookapparaten en niet geschikt voor het verlichten van een kamer.

SERVICE EN TRANSPORT

VEREISTE HANDELINGEN VOORDAT U DEZE SERVICE ONTVANGT

Als de oven niet functioneert:

De stekker van de oven kan niet in het stopcontact zitten of er is sprake van een stroomstoring. Bij modellen met een timer kan de tijd niet zijn ingesteld.

Als de oven niet warm wordt:

De warmte is misschien niet aangepast met de warmtebedieningsschakelaar van de oven.

Als de binnenverlichting het niet doet:

De elektriciteit dient te worden gecontroleerd. Er dient te worden gecontroleerd of de lampen het nog wel doen. Als ze defect zijn, kunt u ze volgens de gebruikershandleiding vervangen.

Koken (indien de verwarmingselementen bovenin en onderin niet op dezelfde manier verwarmen):

Controleer de bakplaatlocaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

Indien u een ander probleem heeft met uw product kunt u bellen met het erkende servicecentrum.

INFORMATIE MET BETREKKING TOT TRANSPORT

Als u vervoer nodig heeft:

Bewaar de originele verpakking van het product en vervoer het product hierin, als dit nodig is. Volg de transportaanwij-

zingen op de verpakking. Tape het kookgedeelte op de bovenste delen vast en alle losse onderdelen aan de kookpanelen.

Leg een papier tussen de bovenste klep en het kookpaneel, bedek de bovenste klep en tape deze vast aan de zijkanen van de oven.

Tape karton of papier vast op de binnenkant van het glas van de oven, zodat de bakplaten, rekken en de grill in uw oven geen schade kunnen veroorzaken tijdens het transport. Tape de kleppen van de oven vast aan de zijwanden.

Indien u de originele verpakking niet hebt bewaard:

Zorg ervoor dat de externe oppervlaktes (glas en geverfde oppervlaktes) zijn beschermd tegen mogelijke klappen.

Kjære kunde,

Vårt mål er å tilby deg høykvalitets produkter som overgår dine forventninger. Apparatet er produsert i moderne lokaler og kvaliteten på produktet er nøye testet med spesifikke tester. Denne håndboken er utarbeidet for å hjelpe deg å bruke apparatet, som har blitt produsert ved hjelp av den nyeste teknologien og maksimal effektivitet. Før du bruker apparatet, bør du lese nøye gjennom denne håndboken, som innbefatter grunnleggende informasjon om sikker installasjon, vedlikehold og bruk. Ta kontakt med ditt nærmeste autoriserte servicesenter for installasjon av produktet.

Innhold

Produktets utforming og størrelse

Advarsler

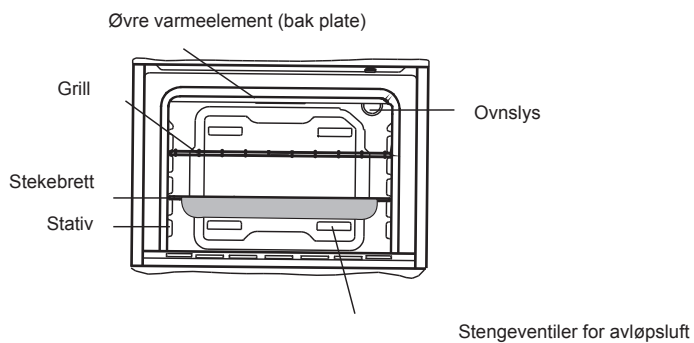
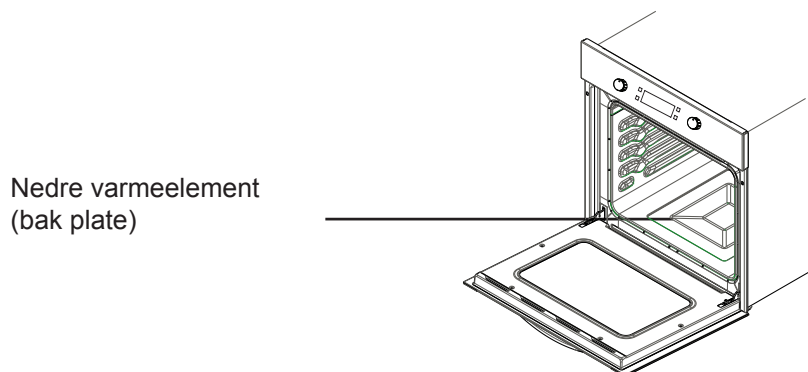
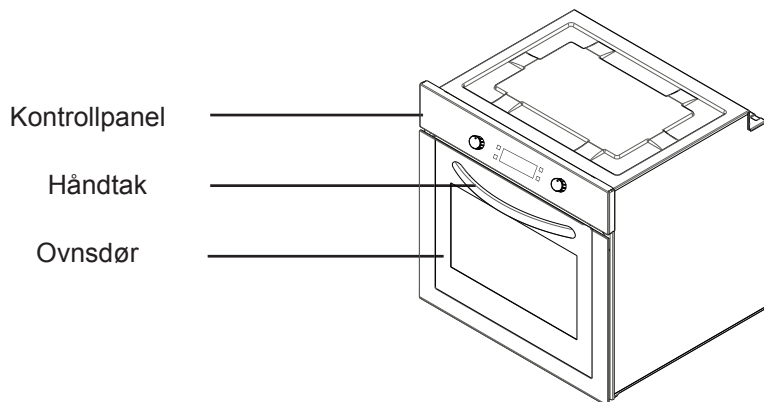
Forberedelse for installasjon og bruk

Bruke ovnen

Rengjøring og vedlikehold av produktet

Service og transport

PRODUKTETS UTFORMING OG STØRRELSE



SIKKERHETSADVARSLER

LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE OG I SIN HELHET FØR DU BRUKER APPARATET, OG OPPBEVAR DEM PÅ ET LETT TILGJENGELIG STED SOM ET REFERANSEPUNKT VED BEHOV.

DENNE BRUKERHÅNDBOKEN ER UTVIKLET FOR FLERE MODELLER. DITT APPARAT VIL KANSKJE IKKE HA ALLE FUNKSJONENE SOM ER BESKRIVET I HÅNDBOKEN. VÆR OPPMERKSOM PÅ UTTRYKK MED TILHØRENDE TALL NÅR DU LESER BRUKERHÅNDBOKEN.

Generelle sikkerhetsadvarsler

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.
- **ADVARSEL:** Dette apparatet og dets tilhørende deler blir varme under bruk. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar elementer på ovnens varmeelementer.
- **ADVARSEL:** Hvis det er sprekker i overflaten, må du skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Apparatet er ikke ment å brukes sammen med ekstern tidtaker eller eksterne fjernkontroller.
- Under bruk, blir appa-

ratet varmt. Det bør utvises forsiktighet for å unngå berøring av varmeelementer inne i ovnen.

- Under normal bruk, kan håndtak som holdes i en kort periode bli varme.
- Ikke bruk kraftige skuremidler eller skarpe metallskraper for å rengjøre glasset i ovnsdøren eller andre overflater, da slike gjenstander kan ripe opp, skade eller danne sprekker i overflaten.
- Ikke bruk damprensere for rengjøring av apparatet.
- **ADVARSEL:** Forsikre deg om at apparatet er helt avslått før du skifter ut lampen, for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli

varme under matlaging og grilling. Små barn bør holdes unna.

- Apparatet er produsert i samsvar med gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikeholds- og reparasjonsarbeid må utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon- og reparasjonsarbeid som er utført av uautorisert personell kan medføre fare for deg. Det er farlig å endre eller modifisere apparatets spesifikasjoner på noen måte.
- Før installasjon, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (type gass og gasstrykk eller strømspenning og -frekvens) er kompatible med apparatet. Apparatets krav til energispesifikasjoner er angitt på etiketten.
- **ADVARSEL:** Dette apparatet er konstruert utelukkende for innendørs husholdningsbruk og må ikke brukes til andre formål eller i andre omgivelser slik som bruk utenfor husholdningen eller i et kommersielle miljøer eller for romoppvarming.
- Ikke forsøk å løfte eller flytte maskinen ved å trekke i dørhåndtaket.
- Alle mulige sikkerhetstiltak er iverksatt for å sørge for din sikkerhet. Siden glasset kan knuse, bør du være forsiktig med å unngå å lage riper under rengjøring. Unngå å treffe eller banke på glasset med

gjenstander.

- Sørg for at strømledningen ikke blir klemt fast under installasjonen. Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Mens ovnsdøren er åpen, må du ikke la barn klatre eller sitte på døren.

Advarsler for installasjon

- Ikke bruk apparatet før det er fullstendig installert.
- Apparatet må installeres og gjøres klart for bruk av en autorisert tekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av feilplassering og montering av ukvalifiserte personer.
- Når du pakker ut maskinen, må du sørge for at den ikke er har blitt skadet under transport. I tilfelle av feil må du ikke bruke apparatet, og umiddelbart kontakte et kvalifisert serviceverksted. Fordi emballasjematerialene (nylon, stifter, polystyrenskum, o.l.) kan være skadelige for barn, bør de samles opp og fjernes umiddelbart.
- Beskytt apparatet mot atmosfæriske effekter. Ikke utsett det for værforhold som sol, regn, snø, osv.
- Materialene rundt apparatet (skapet) må være i stand til å tåle en temperatur på minst 100 °C.

Under første bruk

- Når du bruker ovnen for første gang, vil isolasjonsmaterialene

og varmeelementene gi fra seg en spesiell lukt. Av den grunn bør du bruke maskinen uten innhold i maks. 45 minutter før du bruker den til matlaging. Samtidig må du grundig lufte området hvor produktet er installert.

- Under bruk, blir både de interne og eksterne overflatene i ovnen varme. Ta ett skritt tilbake når du åpner ovnsdøren, for å unngå den varme dampen som kommer ut av ovnen. Det er fare for brannskader.
- Ikke legg lettantennelige eller brennbare materialer i eller i nærheten av apparatet mens det er i drift.
- Bruk alltid grytekluter for å ta ut og sette inn mat i ovnen.
- Ikke forlat ovnen mens du bruker den til å steke faste eller flytende oljer. De kan ta fyr når de utsettes for ekstrem varme. Aldri hell vann på flammer som er forårsaket av olje. Sett lokk på gryten eller stekepannen for å kvele flammene som oppstod fra olje, og slå ovnen av.
- Ta ut kontakten hvis du ikke skal bruke apparatet over lang tid. Hold hovedbryteren avslått. Hold også gassventilen avstengt når apparatet ikke er i bruk.
- Sørg for at apparatets brytere alltid står i posisjon "0" (stopp) når det ikke er i bruk.
- Brettene senkes når de tas ut. Sørg for at varm væske ikke renner over.

- Når ovnskuffen eller -døren er åpen, må det ikke legges ting på disse. Det kan gjøre at apparatet kommer i ubalanse eller ødelegge dekslet.
- Ikke sett tunge ting eller brennbare eller antennelige elementer (nylon, plastposer, papir, stoff, osv.) i skuffen. Dette omfatter gryter og panner med plast på (f.eks. håndtak).
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær fra apparatet eller håndtakene.
- Under rengjøring og vedlikehold
- Slå alltid av apparatet før vedlikeholdsarbeid som rengjøring utføres. Du kan utføre vedlikeholdsarbeidet etter at apparatet eller hovedbryteren har blitt slått av.
- Ikke fjern kontrollknettene for å rengjøre kontrollpanelet.
- **FOR Å HOLDE APPARATET TRYGT OG EFFEKTIVT, ANBEFALER VI AT DU ALLTID BRUKER ORIGINALE RESERVEDELER, OG AT DU KUN KONTAKTER AUTORISERT SERVICEPERSONELL VED EVENTUELLE REPARASJONSBEHOV.**

FORBEREDELSE FOR INSTALLASJON OG BRUK

Denne moderne, funksjonelle og praktiske ovnen er produsert med deler og materialer av høyeste kvalitet, og vil tilfredsstillende alle dine behov. Sørg for å lese manualen for å oppnå gode resultater, og unngå potensielle problemer

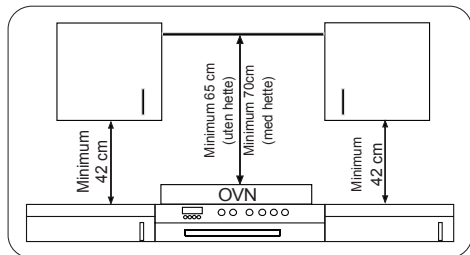
i fremtiden. Den oppgitte informasjon inneholder regler som er nødvendige for riktig plassering og service av ovnen. De bør alltid leses gjennom, spesielt av teknikere som skal plassere apparatet.

KONTAKT ET AUTORISERT SERVICESENTER FOR Å INSTALLERE OVNE DIN!

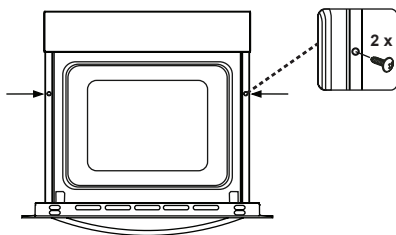
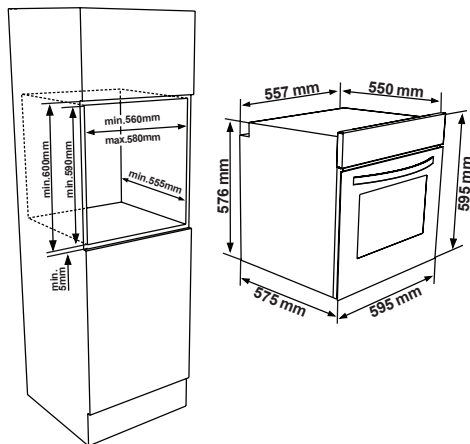
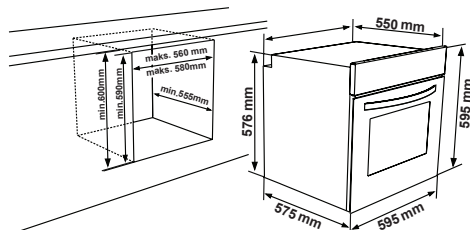
VALG AV Plassering AV Ovnen

- Det er flere punkter du må ta hensyn til når du velger en plassering for ovnen. Sørg for å ta hensyn til våre anbefalinger nedenfor for å unngå eventuelle problemer og farlige situasjoner som kan oppstå!
- Når du velger en plassering for ovnen, bør du forsikre deg om at det ikke er noen brannfarlige eller lettantennelige materialer i umiddelbar nærhet, som for eksempel gardiner, oljer, kluter, o.l. som raskt tar fyr.
- Møbler som står i nærheten av ovnen må være laget av materialer som tåler varme høyere enn 50 °C over romtemperaturen.

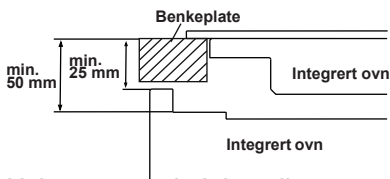
De nødvendige endringene av veggskap og avtrekksvifte over det integrerte kombinasjonsproduktet, samt minste tillatte høyde fra ovnspanelet, vises på figur 1. Følgelig bør det være en avstand på minst 65 cm mellom avtrekksviften over ovnen og ovnsplaten. Dersom det ikke ekisterer en avtrekksvifte, skal høyden ikke være mindre enn 70 cm.



INSTALLASJON AV INTEGRERT OVN



Sett ovnen inn i skapet ved å skyve den forover. Åpne ovnsdøren og sett inn 2 skruer i hullene på ovnsens ramme. Når produktets ramme berører skapets treverk, skrur du til skruene.



Hvis ovnen skal installeres under en kokeplate, må avstanden mellom benkeplaten og den øvre delen av ovnen være minst 50 mm, og avstanden mellom benkeplaten og toppen av kontrollpanelet må være minst 25 mm.

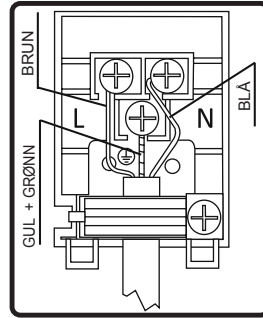
KABLING OG SIKKERHET FOR INTEGRERT OVN

Instruksjonene som er oppgitt nedenfor må følges for installasjon, uten unntak:

- Jordingskabelen må kobles via skruen med jordingsmerket. Tilkobling av tilførselskabelen må være som vist i figur 6. Hvis det ikke finnes en jordet stikkontakt som samsvarer med lokalt regelverk for området, må du ringe en autorisert servicerepresentant umiddelbart.
- Den jordete stikkontakten må være i umiddelbar nærhet av apparatet. Bruk aldri skjøteledning.
- Strømkabelen må ikke komme i berøring med produktets varme overflate.
- Ved eventuelle skader på kabelen,

må du kontakte et autorisert serviceverksted. Kabelen må erstattes av autorisert servicepersonell.

- Kabling av apparatet må utføres av autorisert servicepersonell. En forsyningskabel av typen H05VV-F skal brukes.
- Feil kabling kan skade apparatet. En slik skade vil ikke bli dekket av garantien.
- Apparatet er konstruert for tilkobling til strømforsyning ved 220–240V~. Hvis verdiene avviker fra det som er oppgitt ovenfor, må du umiddelbart kontakte autorisert servicepersonell.
- **Produsenten erklærer at det ikke har noe ansvar for noen form for skade eller tap som følge av unnlatelse av å overholde sikkerhetsnormer!**
- Kabling av apparatet må utføres av autorisert servicepersonell. Apparatet er
- konstruert for tilkobling til 220–240 V~ strømnnett. Hvis strømnettet er annerledes enn den oppgitte verdien, må du ringe til et godkjent serviceverksted umiddelbart. Apparatet er laget for bruk med fast tilkobling til strømnettet. Det må installeres en dobbeltpolet bryter mellom produktet og strømforsyningen (strømnettet), med en minsteavstand på 3 mm mellom bryterkontaktene. (20A nominell forsinkelsesfunksjon).



3.4. GENERELLE ADVARSLER OG FORHÅNDSREGLER

Apparatet er produsert i samsvar med de relevante sikkerhetsforskrifter knyttet til elektriske apparater. Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere som er opplært av det produserende selskapet. Installasjons- og reparasjonsarbeid som er utført i strid med reglene kan være farlig.

Ytterflatene blir varme når apparatet brukes. Elementene som varmer ovnens indre flater og dampen som disse gir fra seg, er svært varme. Disse delene av ovnen vil forbli varme i en viss tid, selv etter apparatet slås av. Aldri berøre de varme overflatene. Hold barn på sikker avstand.

For å lage mat i ovnen, må knappene for ovnsfunksjon og temperaturinnstilling justeres og tidtakeren programmeres. Eller vil ikke ovnen starte.

Mens ovnsdøren er åpen, må ingen gjenstander plasseres på den. Dette kan gjøre apparatet utstøtt eller ødelegge døren.

Koble apparatet fra stikkontakten når

det ikke er i bruk.

Beskytt apparatet mot atmosfæriske effekter. Ikke la apparatet påvirkes av sol, regn, snø, støv, osv.

Bruke ovnens betjeningsknapp for ovnsfunksjoner

Ovnsfunksjoner

* Ovnsfunksjonene kan variere avhengig av produktmodell.



Ovnslys:

Kun ovnslyset vil slås på og forblir påslått under hele prosessen og for alle ovnsfunksjoner.



Tinefunksjon:

Ovnens varsellamper vil slå seg på, og viften vil starte.

For å bruke tinefunksjonen, legger du den frosne maten inn i ovnen på en hylle plassert på tredje spor nedenfra. Det anbefales at du plasserer et Brett under maten som tines, for å fange opp vannet som akkumuleres fra den smeltende isen. Denne funksjonen vil ikke steke maten; den vil kun tine den.



Turbofunksjon

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og ring-varmeelementet og viften vil begynne å fungere.

Turbofunksjonen sprer varmen jevnt rundt i ovnen. All maten som befinner seg på hyllene vil stekes jevnt. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.



Statisk stekefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil bli slått på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å virke. Den statiske stekefunksjon avgir varme, noe som sikrer jevn steking av mat både nederst og øverst i ovnen. Dette er ideelt for å steke bakverk, kaker, bakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forhåndsvarme ovnen i 10 minutter, og det er best å bruke kun én hylle av gangen i denne funksjonen.



Viftefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene og viften vil begynne å fungere.

Denne funksjonen er best for å oppnå gode resultater når du steker bakverk. Det nedre og øvre varmeelement i ovnen står for steking, mens viften sørger for luftsirkulasjon for noe gir maten en noe grillet effekt. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.



Grillefunksjon:

Ovnens termostat og varsellamper vil slå seg på, og de nedre og øvre varmeelementene vil slå seg på. Funksjonen brukes for grilling og risting av mat. Bruker de øverste hyllene i ovnen. Børste vernegitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plasser matvarene på midten av vernegitteret. Plassér alltid et Brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter. Advarsel: Under

grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.



Hurtigrill-funksjon:

Ovnens termostat og varselamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene vil begynne å fungere. Funksjonen brukes for raskere grilling og for å steke et større område, som for grilling av kjøtt. Bruk de øverste hyllene i ovnen. Børste vernegitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plasser matvarene på midten av vernegitteret. Plassér alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter. Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C



Dobbel grill- og viftefunksjon:

Ovnens termostat og varselamper vil slås på, og de nedre og øvre varmeelementene og viften vil begynne å fungere.

Denne funksjonen brukes for å oppnå raskere grilling av tykkere matvarer og for å dekke en større overflate. Både de øvre varmeelementene og grillen vil bli aktivert i tillegg til viften, for å sikre jevn steking.

Bruk de øvre hyllene i ovnen. Børste vernegitteret forsiktig med olje for å forhindre at maten setter seg fast, og plasser matvarene på midten av vernegitteret. Plassér alltid et brett under gitteret for å fange opp oljedråper eller fett. Det anbefales at ovnen forvarmes i omkring 10 minutter.

Advarsel: Under grilling må ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen bør justeres til 190 °C.



Pyrolyse-rensfunksjon

Denne funksjonen lar deg rense ovnsrommet gjennomgående.



ADVARSEL:

• **Før du aktiverer pyrolyse-rensfunksjon, må du fjerne alt søl og forsikre deg om at ovnen er helt tom.** Ikke etterlat noe inne i ovnsrommet (for eksempel bakerist, bakebrett, langpanne og lignende), da dette kan bli ødelagt.

• Før du aktiverer pyrolyse-rensfunksjon, fjern ovnshyllene i stål og hyllestøttene (hvis mulig).

• Forsikre deg om at ovnsdøren er lukket før du aktiverer pyrolyse-rensfunksjon.

• Ovnsdøren vil låse seg automatisk i det pyrolyse-rensfunksjon starter.

• Når pyrolyse-rensfunksjon er i bruk, unngå å bruke koketoppene dersom de er montert over ovnen. Dette kan forårsake overheting og skader på begge apparatene.

• Ovnsdøren blir varm når pyrolyse-rensfunksjon er i bruk. Hold små barn på avstand inntil den er nedkjølt.

- Ved slutten av den pyrolytiske rensesprosessen viser displayet klokkeslett.

Pyrolytisk rens

- Ovnsrommet er emaljert med en varmebestandig spesialemalje.

- Temperaturen inne i ovnen kan komme opp i omtrent 475 °C og brenner bort gjenværende matrester. For din sikkerhets skyld går ovnsdøren automatisk i lås under rensesprosessen.

•Når rensprogrammet er ferdig forblir ovnsdøren låst inntil ovnsrommet er nedkjølt.

- Kjøleviften er i gang inntil ovnen er nedkjølt. Etter tilberedning av mat, fjern alle matrester med en våt svamp.

- Det anbefales å tørke av ovnen med en våt svamp dyppet i varmt vann hver gang du har gjennomført pyrolyse-rensesfunksjon.

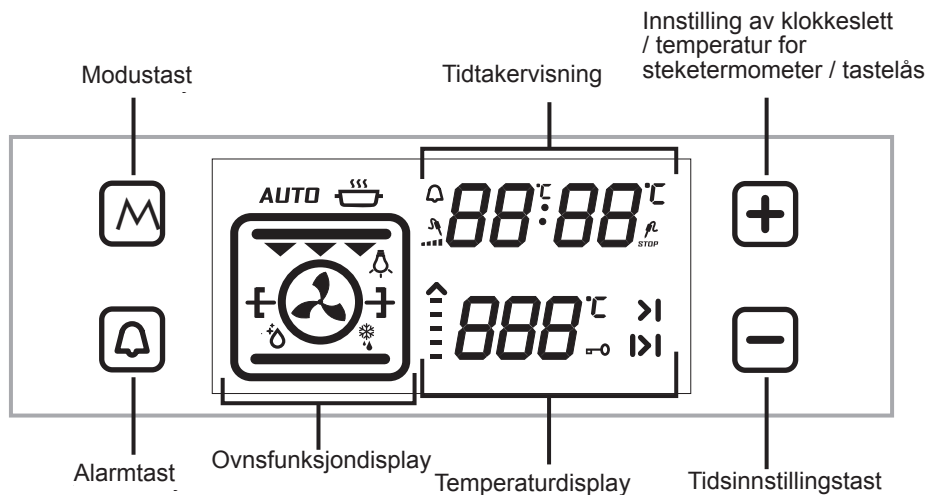
- Ved bruk av pyrolyse-rensesfunksjon vil noe lukt og os strømme ut som følge av destrueringen av matrester. Det er helt normalt. Os fra ovnsrensingen kan være dødelig for fugler og uroe særlig barn og kjæledyr, så disse bør oppholde seg i et annet rom inntil rensesprosessen er ferdig. Under den pyrolytiske rensesprosessen må rommet ovnen står i luftes godt, og kjøkkendøren være lukket for å unngå lukt og os i resten av huset.

ENERGISPARING

Begrens bruken av væske eller fett for å redusere steketiden.

Ovnsdøren bør ikke åpnes ofte under stekeperioden.

4.2. HVORDAN BRUKE VISIO BERØRINGSKONTROLL



Justere klokkeslettet:

Når den innebygde ovnen først installeres, må klokkeslettet innstilles i henhold til instruksjonene nedenfor.

Når ovnen først installeres, vil «0.00» begynne å blinke på displayet. Berør «M»-sensoren eller «-»- og «+»-sensorene for å justere klokkeslettmodus. «:»-symbolet vil begynne å blinke på displayet. Du kan justere klokkeslettet med «-»- og «+»-sensorene. Hvis automatisk stekemodus er av, berører du «-»- og «+»-sensorene samtidig for å stille inn klokkeslettet. Du kan justere dette med «-»- og «+»-sensorene.

Du må stille inn klokkeslettet for å kunne bruke ovnen.

JUSTERE STEKETID:

Justere minuttvarselet:

Berør alarmsensoren som viser symbolet " " " vil blinke på displayet. «0.00» vil nå vises på klokken. Juster ønsket tidsperiode for varselet ved hjelp av tidtakerens pluss- og minus-sensorer mens symbolet blinker. En stund etter fullført justering vil symbolet begynne å lyse kontinuerlig. Når symbolet begynner å lyse kontinuerlig, er innstillingen av varsel med lydsignal utført. Når den innstilte tiden er utløpt, gir tidtakeren fra seg et lydsignal, og -symbolet begynner å blinke på skjermen. Ved å trykke på (+) eller (-) vil lydsignalet opphøre og symbolet forsvinne fra skjermen.

Justere steketid:

Denne funksjonen brukes til å steke mat i en ønsket tidsperiode. Maten som skal tilberedes settes inn i ovnen. Ovnen justeres til ønsket stekefunksjon. Ovnens temperatur justeres til ønsket temperatur, avhengig av type mat som skal stekes. Berør «M»-sensoren til du ser Varighet-symbolet « |>| » på tidtakerdskjermen. «**AUTO**» vises på displayet. Juster avkjølingsperioden for maten du skal steke ved hjelp av tidtakerens pluss- og minus-sensorer mens tidtakeren er i denne stillingen. En stund etter at justeringen er fullført, vil nåværende klokkeslett vises på skjermen og Varighet-symbolet vil begynne å lyse stabilt på skjermen.

Ved slutten av den innstilte tidsperioden, vil tidtakeren slå av ovnen og gi fra seg et varselsignal. «**AUTO**» vil også begynne å blinke på skjermen. Berøring av en hvilken som helst sensor på styreenheten vil avslutte lydsignalet. «**AUTO**» vil begynne å blinke. Berør « - »- og « + »-symbolene samtidig for å fullføre «**AUTO**»-modus.

Justere sluttid for steking:

Denne funksjonen brukes for å steke mat etter et bestemt tidsforløp, i løpet av en bestemt tidsperiode. Maten som skal tilberedes settes inn i ovnen. Ovnen justeres til ønsket stekefunksjon. Ovnens temperatur justeres til ønsket temperatur, avhengig av type mat som skal stekes.

Berør «M»-sensoren til du ser Varighet-symbolet « |>| » på tidtakerdskjermen. «**AUTO**» vises på displayet. Juster stekeperioden for maten du ønsker å steke ved å bruke pluss- og minus-

sensorerne på tidtakeren mens den står i denne stillingen. Berør så «M»-sensoren til du ser symbolet « >| ». Klokkeslettet vil begynne å blinke i tillegg til stekeperioden. Juster sluttiden for maten ved hjelp av tidtakerens pluss- og minus-sensorer mens tidtakeren er i denne stillingen. En stund etter at justeringen er fullført, vil nåværende klokkeslett vises på skjermen og symbolet « >| » vil begynne å lyse stabilt på skjermen. Ovnen vil skru seg på ved tidspunktet som beregnes ved å trekke steketiden fra innstilt sluttid, og vil skru seg av igjen på innstilt sluttid. Tidtakeren vil gi fra seg et lydvarsel, og «**AUTO**» vil begynne å blinke på skjermen. Berøring av en hvilken som helst knapp på tidtakeren vil avslutte lydsignalet. «**AUTO**» vil begynne å blinke. Berør « - »- og « + »-symbolene samtidig for å fullføre «**AUTO**»-modus.

Justering av digital tidtaker med lyd:

Berør «-»-sensoren inntil den gir fra seg en lyd. Tidtakeren vil gi fra seg et hørbart pip. Hver gang «-»-sensoren berøres, vil tidtakeren heretter gi fra seg tre forskjellige typer signallyder. Ikke berør noen flere sensorer – tidtakeren vil lagre den sist valgte signaltypen.

Tastaturlås-funksjon

Tastelåsfunksjonen brukes til å forhindre utilsiktet bruk av funksjonene på styreenheten. For å aktivere tastelåsen trykker du på «+»-sensoren inntil du ser nøkkelsymbolet på displayet. Berør «+»-sensoren for å deaktivere tastelåsen.

Når ovnen er i bruk, vil den slås av dersom ingen brytere eller berøringsknapper trykkes på 6 timer.

SERVISE	TURBO			NEDRE-ØVRE			NEDRE-ØVRE VIFTE			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (°C)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)	Termostat- pos. (min)	Hylle- pos.	Stekeperi- ode (min)
Butterdeig	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Kjeks	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Stekte kjøttbøller										200	5	10-15
Flyende mat	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
Blandet mat										200	4-5	15-25
Biff										200	5	15-25

* Stek med grillspyd med kylling ..

Tilbehør

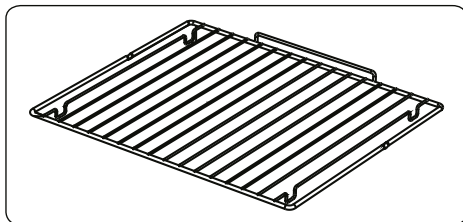
Produktet leveres med tilbehør. Du kan også bruke tilbehør fra andre kilder, så lenge de er varmebestandige og flammehemmende. Du kan også bruke glassformer, kakeformer og ovnsbrett som er egnet for bruk i stekeovn. Følg produsentens anvisninger når du bruker annet tilbehør. Ved bruk av små former/brett, settes disse på grillgitteret, på midten av gitteret. Hvis maten som skal stekes ikke dekker ovnsbrettet helt, hvis maten kommer rett fra fryseren eller hvis brettet skal brukes til å samle opp saft fra maten under grilling, kan det være brettet endrer fasong. Dette er grunnet de høye temperatuere som oppstår under steking. Brettet vil returnere til sin opprinnelige fasong når det er nedkjølt etter steking. Dette er en normal fysisk hendelse som oppstår under varmeoverføring. Ikke sett varme glassformer eller servise i kalde omgivelser direkte fra stekeovnen, da dette kan ødelegge formen/serviset. Ikke satt dem på kalde eller våte overflater. Sett formen/serviset på en tørr kjøkkenklut og la den avkjøles langsomt. Ved bruk av grillfunksjonen anbefaler vi (om mulig) at du bruker risten som ble levert med produktet. Ved bruk av grillrist: Sett et brett i en av de nederste hyllene for å muliggjøre oppsamling av olje. Vann kan tilsettes på brettet for å gjøre rengjøringen lettere. Som forklart i de relevante delene, må du aldri forsøke å bruke den gassdrevne grillen uten varmeskjold. Hvis ovnen har en gassdrevet grill, men grillens varmeskjold mangler, eller dersom det er skadet og ikke kan brukes,

ber du om en reservedel fra nærmeste servicesenter.

Ovnstilbehør

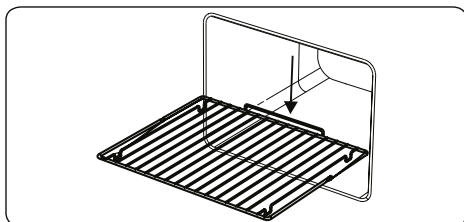
Tilbehøret for ovnen din kan variere avhengig av produktmodell.

Grillrist



Grillristen brukes til å grilling eller til å plassere diverse former/gryter på.

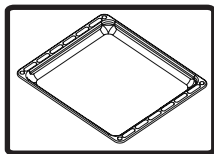
ADVARSEL - Sett risten skikkelig inn i valgt hylle i ovnsrommet, og skyv den inn så langt den kommer.



Lavt brett

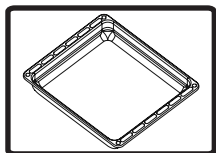
Det grunne brettet brukes til å bake kaker som tertebunner, osv. Velg en hylle og sett brettet skikkelig inn ved å skyve

det mot baksiden.



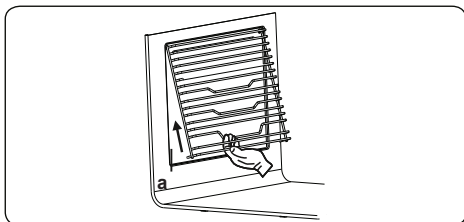
Dypt brett

Det dype brettet brukes til å steke gratenger og gryteretter. Velg en hylle og sett brettet skikkelig inn ved å skyve det helt inn.



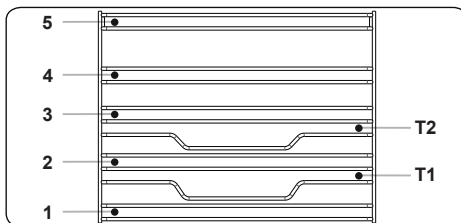
Fjerne risten

Dra risten slik det er vist på bildet. Etter å ha løst risten fra klemmene, løftes den opp.



EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekelet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 5.
- Teleskopskinner kan settes på nivåene T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinner.

****Tilbehør kan variere avhengig av modell.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV OVNE

RENGJØRING

Før du begynner å rengjøre ovnen, må du sørge for at alle kontrollknottene er avslått og at apparatet er avkjølt. Koble apparatet fra strømmettet.

Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder partikler som kan ripe opp emaljert og

malte komponenter i ovnen. Bruk krembaserte rensedmidler eller flytende rengjøringsmidler som ikke inneholder partikler. Ettersom etsende kremer, skurepulver, grov stålull og harde verk-tøy kan skade overflatene, bør disse ikke brukes. Overskytende væsker som renner over kan sette fyr på ovnen, og dermed føre til skader på emaljen. Rengjøre sølte væsker umiddelbart. Ikke bruk damprensere for rengjøring av ovnen.

Rengjøring av ovnens interiør

Sørg for å koble fra kjøleskapet før du begynner å rengjøre det. Du vil oppnå best resultat hvis du rengjør ovnsrommet mens ovnen er litt varm. Tørk ovnen med en myk klut fuktet med såpevann etter hver bruk. Tørk den på nytt, denne gangen med en fuktet klut, og tørk etterpå. Full rengjøring med tørre og pulveriserte rengjøringsmidler. Produkter med rammer av katalytisk emalje, trenger ikke rengjøring av bak- og sidevegger på

den indre rammen behøver ingen rengjøring. Derimot anbefales deg – avhengig av bruk – at du bytter dem ut etter en viss tid.

VEDLIKEHOLD

Erstatte ovnslyset

Utskiftning av ovnslampen må utføres av autorisert personell. Pæren må ha en yteevne på 230V, 25 watt, Type E14, T300. Før du skifter ut lampen, skal ovnen kobles fra og være helt avkjølt.

Lampens utforming er ment for bruk i kjøkkenapparater i husholdningen, og er ikke egnet for bruk til belysning i hjemmet.

SERVICE OG TRANSPORT

KRAV FØR DET PAKKES KLART TIL SERVICE

Dersom ovnen ikke starter :

Ovnen kan være frakoblet – det har vært et strømavbrudd. På modeller som er utstyrt med en tidtaker: Tiden ikke kan stilles inn.

Dersom ovnen ikke blir varm :

Varmen kan kanskje ikke justeres på ovnens varmekontrollbryter.

Dersom ovnslyset ikke tennes :

Sjekk strømtilførselen. Lampene må sjekkes for å kontrollere om de er defekte. Hvis de er defekte, kan du skifte dem ut i følge håndboken.

Steking (hvis nedre eller øvre del ikke steker jevnt):

Sjekk hyllenes plassering, stekeperiode og varmeinnstillinger i henhold til håndboken.

Dersom du fortsatt opplever problemer med produktet, kan du ringe til et «autorisert serviceverksted».

TRANSPORTRELATERT INFORMASJON

Hvis du trenger transport:

Oppbevar esken produktet ble levert i, og bruk denne esken når produktet må transporteres. Følg eskens anvisninger for transport. Tape fast ovnens øvre deler, hats and heads and saucepan carriers til stekepanelene.

Sett et papir mellom det øvre dekkelet

og ovnspanelet, dekk til det øvre dekkelet, og tape deretter fast til ovnens sideflater.

Tape papp eller papir til forsiden på ovnens utvendige glass slik at det beskytter glasset mot brettene og grillen under transport. Tape også ovnens deksler fast til sideveggene.

Dersom du ikke har ovnens originalemballasje :

Vær obs på ovnens utvendige overflater (glass- og malte overflater) for å unngå mulige støt/slag.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52302910

SHARP

Be Original.