



# KA-70T50BHH-EU

Cooking

AL Manual i Përdorimit

BG АИнструкции за Употреба

DE FBedienungsanleitung

ES Manual de uso

FR Guide D'utilisatio

IT Istruzioni per l'uso

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 européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

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

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

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

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

#### **NL-Conformiteitsverklaring**

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

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

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

#### **GR-Δήλωση συμμόρφωσης**

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

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

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

#### **CZ-Prohlášení o shodě**

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

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

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

#### **EE-Vastavusdeklaratsioon**

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

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

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

#### **FI-Yhteensopivuuslauseke**

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

## **HR**-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi 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.

## **Përmbajtja**

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

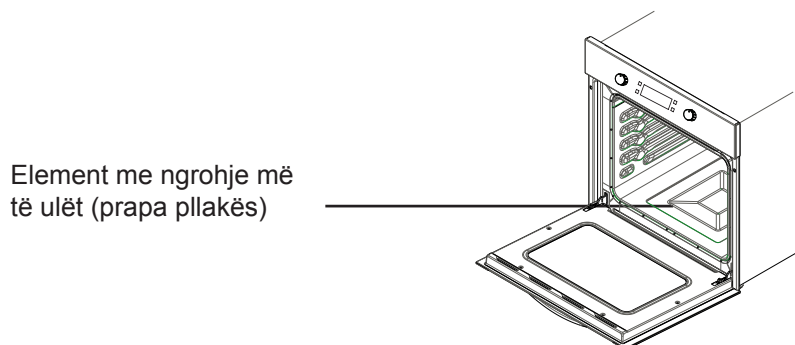
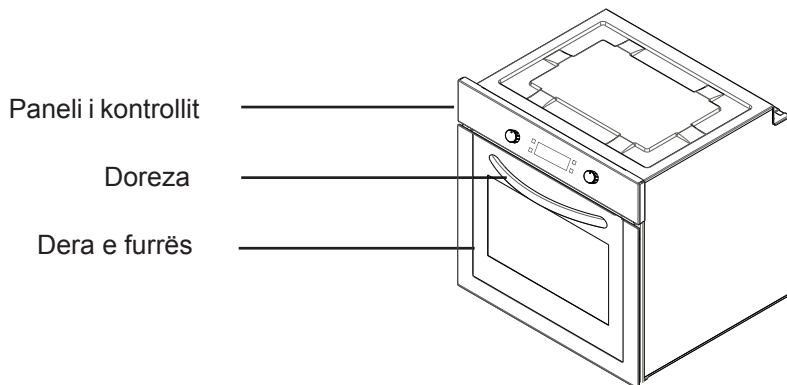
Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

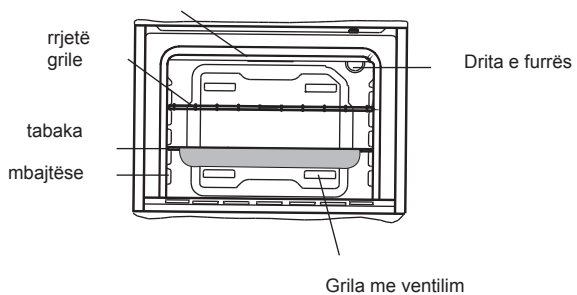
Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

## PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



Element me ngrohje më të lartë (prapa pllakës)



## **PARALAJMËRIMET E SIGURISË**

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

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

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

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

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

- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikenit pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të ja-

shtme apo me anë të një sistemi të veçantë -telekomandë.

- Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes për të shmangur preken e elementëve të nxehtë brenda furrës.
- Gjatë përdorimit, dozazat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
- Mos përdorni pastrues gjërryes ose skrapër të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
- KUJDES: Sigurohuni që pajisja është e fikur para se të zëvendësoni llambën për të

shmangur mundësinë e goditjes elektrike.

- VINI RE: Pjesët e aksesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vatrat për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikimet e pajisjes në çdo lloj mënyre.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- VINI RE: Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.

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

### **Paralajmërimet mbi instalimin**

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët,

ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.

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

### **Gjatë përdorimit**

- Kur ju do përdorni furrën tuaj për herë të parë një erë e pakëndshme do të burojë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohës. Për këtë arsye, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të duhet të ajrosni ambientin në të cilin produkti është i instaluar.
- Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jashtme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehtë që del nga furra. Kjo mund të përbëjë rrezik për djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Gjithmonë përdorni doreza furre për të hequr dhe zëvendësuar ushqimin në furrë.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatuar me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkakuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të



mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.

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

**RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.**

## **PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM**

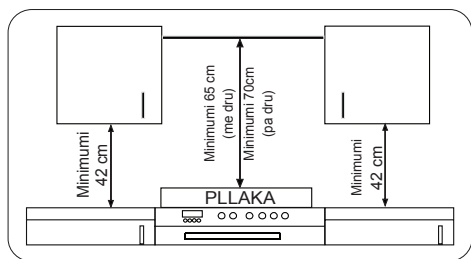
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më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

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

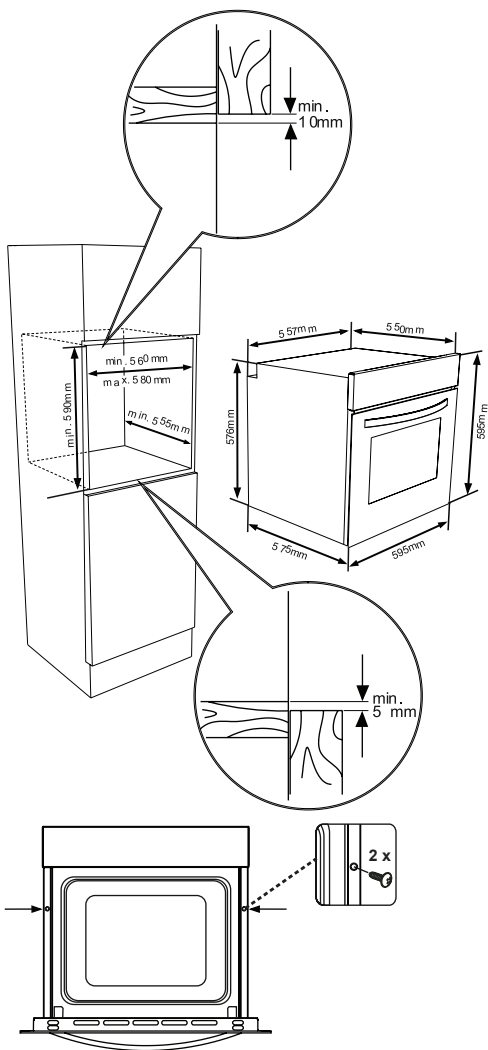
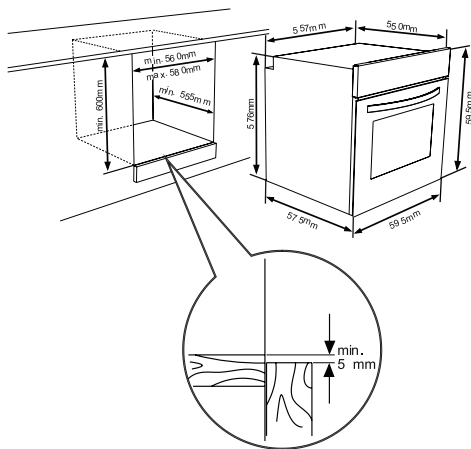
## **ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN**

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

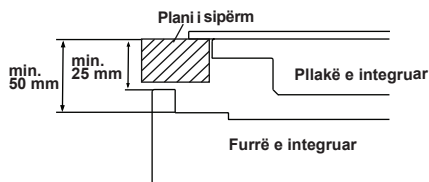
Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator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



## INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



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



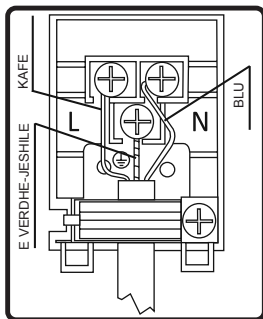
Nëse furra instalohet nën një pllakë, distanca mes platformës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes platformës së punës dhe paneli kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

## **INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR**

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

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

- Kabloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kabllor furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisën e autorizuar. Kabloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kablo furnizimi e llojit H05VV-F.
- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.
- Pajisja është projektuar për t'u lidhur me 220-240V ~ nëse energjia elektrike është ndryshe nga vlera e dhënë më lart, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- **Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezultojn nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë!**
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Pajisja është
- dizenuar për tu lidhur me rrymë 220-240V~. Nëse rrjeti i energjisë elektrike është i ndryshëm nga vlera e dhënë, kontaktoni menjëherë servisën e autorizuar . Pajisja është projektuar për përdorim me prizë për lidhje të fiksuara në korrent. Është e nevojshme që të instaloni një çelës siguresë midis produktit dhe furnizimit me energji elektrike (rrjeti), me një ndërprerës minimal prej 3 mm midis çelsave të kontaktit. (20A vlerësuar, lloji i funksionit me vonesë).



### **3.4. PARALAJMËRIM I PËRGJITHSHËM DHE MASAT PARAPRAKE**

Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me udhëzimet përkatëse të sigurisë në lidhje me pajisje elektrike. Mirëmbajtja dhe punët riparuese duhet të kryhen vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar të trajnuar nga firma prodhuese. Instalimi dhe puna riparuese, të kryera pa respektuar rregullat mund të jenë të rrezikshme.

Sipërfaqet e jashtme ngrohen, ndërkohë që pajisja juaj është duke funksionuar. Elementët që ngrohin sipërfaqen e brendshme të furrës dhe nxjerrin avullin jashtë janë jashtëzakonisht të nxehta. Këto seksione do të vazhdojnë të ruajnë nxehtësinë e tyre për një kohë të caktuar, edhe nëse pajisja është fikur. Asnjëherë mos prekni sipërfaqet e nxehta. Mbani fëmijët larg.

Në mënyrë që të gatvani në furrën Tuaj, butonat e funksionimit të furrës dhe rregjistrimit të temperaturës duhet të rregullohen dhe edhe kohëmatësi i furrës, duhet të programohet. Përndryshe furra nuk funksionon.

Ndërsa dera e furrës është e hapur, mos vendosni ndonjë gjë në të. Ju mund të prishni ekuilibrin e pajisjes ose të thyeni derën.

Stakoni pajisjen Tuaj kur ajo nuk është në përdorim.

Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e lini atë nën efektet e diellit, shiut, borës, pluhurit etj.

## **Përdorimi i butonit të kontrollit të funksionimit të furrës**

### **Funksionet e Furrës**

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



#### **Llamba e furrës:**

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



#### **Funksioni i shkrirjes:**

Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të veprojë.

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



#### **Funksioni Turbo**

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë.

Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë ngrohjen në furrë. Të gjitha ushqimet në të gjitha raftet do të gatuhet në mënyrë të barabartë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.



#### **Funksioni i gatimit statik:**

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



#### **Funksioni i ventilatorit:**

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

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



### **Funksioni pica:**

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

Funksioni i ventilatorit dhe i ngrohjes së ulët është ideale për ushqim të pjekur, të tilla si pica, në mënyrë të barabartë në një kohë të shkurtër. Ndërsa ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e brumit të gatimit.

### **RUAJTJA E ENERGJISË**

Minimizoni sasinë e lëngshme ose yndyrën për të reduktuar kohët e gatimit.

Dera e furrës nuk duhet të hapet shpesh gjatë periudhës së gatimit.



### **Funksioni i skarës dhe Rrotullimit të pulës**

Ky funksion përdoret për të pjekur në skarë dhe rrotulluar pulën, për ushqimin e gatuar në hell. Për të mundësuar rrotullimin, përdorni “hellin rrotullues”. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë, gjithashtu edhe skarën në raftin në nivelin më të lartë. Ju mund të filloni të piqni në skarë pasi të keni vendosur tepsinë e furrës në sirtarin e 3të. Tepsia e vendosur në raftin e 3të do të sigurojë mbledhjen e vajit që pikon nga ushqimi. Ndizni çelësin për nxehjen e furrës pasi të tregojë shenjën e këtij funksioni. Vendosni ushqimin brenda në furrë pasi ta keni ngrohur paraprakisht për 5 minuta. Në fund të gatimit, si edhe në të gjitha proceset e tjera të gatimit, fikni furrën dhe ulni çelësin e nxehjes. Fshini programin e orës së furrës dhe nxirri ushqimin e gatuar nga furra dhe lëreni në një vend të sigurtë. Mos u afroni shumë afër sobës derisa ajo të ftohet dhe mbani larg fëmijëve.



## **Vatra e sipërme, Funkzioni i pjekjes së pulës në skarë**

Ky funksion përdoret për pula që piqen shpejt dhe në skarë, ushqim të gatuar në hell. Për të realizuar pjekjen , përdorni “hellin për pjekje”. Për të pjekur në skarë, vendosni ushqimin në skarë, gjithashtu edhe skarën në raftin në nivelin më të lartë. Ju mund të filloni të piqni në skarë pasi të keni vendosur tepsinë e furrës në sirtarin e 3të. Tepsia është vendosur në raftin e 3-të dhe siguron mbledhjen e vajit që pikon nga ushqimi. Ndizni çelësin për nxehjen e furrës pasi të tregojë shenjën e këtij funksioni. Vendosni ushqimin brenda në furrë pasi ta keni ngrohur paraprakisht për 5 minuta. Në fund të procesit të gatimit, si edhe në të gjitha proceset e tjera të gatimit; fikni furrën dhe ulni çelësin e nxehjes. Fshini programin e orës së furrës dhe nxirrni ushqimin e gatuar nga furra dhe lëreni në një vend të sigurtë. Mos u afroni afër furrës derisa ajo të ftohet dhe mbani larg fëmijët.



## **Skara, Pjekja e pulës dhe Funkzioni i ventilimit**

Në këtë funksion, skara dhe vatra e sipërme dhe ventilatori sigurojnë një pjekje perfekte, bashkëveprojnë dhe gatuhet mirë. Gjithashtu përdoret për skarë, për pjekje të pulës dhe ushqim të gatuar në hell. Për të realizuar pjekjen: përdorni “hellin për pjekje”. Për skarën, vendosni ushqimin në skarë, gjithashtu skarën në raftin në nivelin më të lartë. Ju mund të filloni të piqni në skarë pasi të keni vendosur tepsinë e furrës në sirtarin e 3të. Tepsia është vendosur në raftin e 3-të dhe siguron mbledhjen e vajit që pikon nga ushqimi. Ndizni çelësin për nxehjen e furrës pasi të tregojë shenjën e këtij funksioni. Vendosni ushqimin brenda në furrë pasi ta keni ngrohur paraprakisht për 5 minuta. Në fund të procesit të gatimit, si edhe në të gjitha proceset e tjera të gatimit; fikni furrën dhe ulni çelësin e nxehjes. Fshini programin e orës së furrës dhe nxirrni ushqimin e gatuar nga furra dhe lëreni në një vend të sigurtë. Mos u afroni afër furrës derisa ajo të ftohet dhe mbani larg fëmijët.



## **VapClean**

Regjistroni funksionin e furrës në funksionin statik 90 °C për të aktivizuar funksionin VapClean. Derdhni 200-250ml ujë në tabakanë që gjendet në bazamentin e furrës. Ndizni furrën dhe VapClean do të ketë nevojë të paktën për 20 minuta për të përgatitur sobën për pastrim të lehtë.

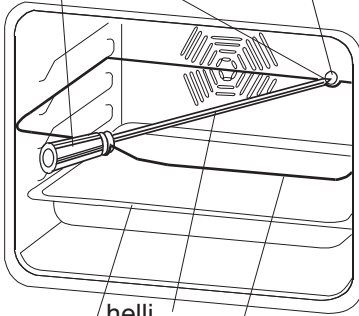
## Pjekja në hell

## kapaku i zgavrës ku futet helli

zgavra ku futet helli

dorezat e hellit

lloji i hellit



helli

tepsia në raftin e parë

rrjeta e hellit në raftin e tretë



Përdorni aksesorët e pjekjes në hell

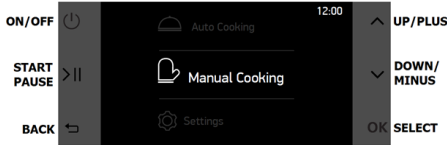
Kaloni hellin në pulë dhe fiksoni kapset; fusni majën e hellit në zgavrën në panelin e pasmë të zgavrës dhe sigurohu që futet tërësisht në kornizë dhe përshtatet në kapakun e motorrit. Për të bërë këtë, si fillim duhet të ktheni kapakun anash, i cili është përballë zgavrës ku futet helli, siç tregohet në figurë. Pas kësaj, fusni hellin në rrjetën e hellit e cila duhet të vendoset në raftin e tretë. Hiqni dorezat e hellit, nëse është instaluar dhe mbyllni derën e furrës. Dorezat duhet të jenë ngjitur vetëm për zhvendosjen e ushqimit pas pjekjes në skarë.

Sigurohu që furra nuk është duke punuar ndërkohë që performoni me këto procese.



## 4.1 Njësi Kontrolli njëngjyrëshe

Njësia e Kontrollit njëngjyrëshe përbëhet nga një ekran LCD një ngjyrësh 4.3” dhe nga 6 butona të ndryshëm me prekje. Funkzioni i butonave me prekje i njësisë së kontrollit njëngjyrëshe është përshkruar më poshtë.



Njësia e kontrollit njëngjyrëshe është dizajnuar mbi parimet që edhe përdoruesit amator të jenë në gjendje të përdorin receta profesionale me lehtësi me funksionet e gatimit automatik, gjithashtu i lejon shtëpiakeve të përdorin recetat e krijuara nga vetë ato të kombinuara me funksionet e gatimit manual.

Menutë e njësisë së kontrollit njëngjyrësh të tilla si manuali i gatimit, regjistrimet e gatimit automatik janë të përshkruara më poshtë.

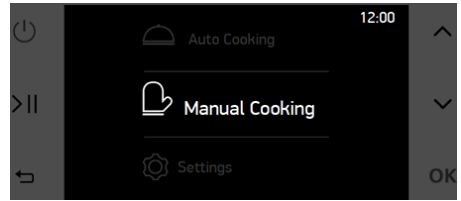
### Manuali Gatimi:

Çdo regjistrim gatimi mund të vendoset nga përdoruesi në manualin e gatimit. 7 funksione të ndryshme gatimi, temperatura, funksion boost, kohëzgjatja e gatimit dhe fundi i gatimit mund të selektohen. Me fleksibilitetin e gatimit manual çdo gatim mund të realizohet nga përdoruesit duke respektuar edhe secili shijen e tij.

Për të realizuar gatimin në menunë e manualit të gatimit, duhen ndjekur hapat e listuara më poshtë.

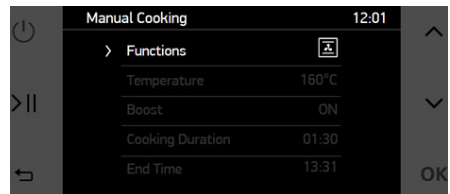
- Përdorni butonat LART & POSHTË për të naviguar në menu.
- Shtypni butonin OK kur është

selektuar “Gatimi manual”.

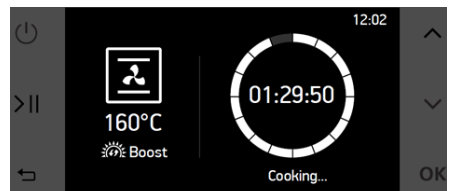


Në menunë e gatimit manual, funksionet e gatimit, temperatura, funksioni boost, kohëzgjatja e gatimit dhe koha e mbarimit të gatimit mund të regjistrohen nga përdoruesi final. Për të ndryshuar specifikimet, navigoni me butonat LART & POSHTË dhe selektoni specifikimin me butonin OK. Pasi keni shtypur, specifikimi i selektuar pulson. Ndërkohë që pulson, butonat LART & POSHTË përdoren për të ndryshuar vlerat e specifikimit. Ju mund të finalizoni selektimin duke shtypur butonin OK.

SHËNIM: Nëse kohëzgjatja e gatimit është regjistruar 00:00, gatimi vazhdon derisa përdoruesi e ndalon atë manualisht.



Për të filluar gatimin shtypni butonin START/PAUZË dhe ekrani i gatimit do shfaqet si në vijim.



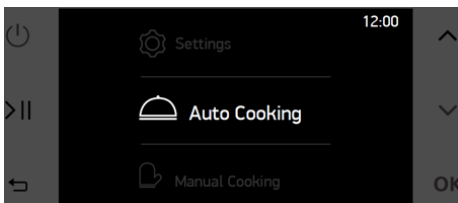
Në ekranin e gatimit;

- Butoni START/PAUZË mund të përdoret për pauzë ose për të ristartuar gatimin,
- Temperatura mund të ndryshohet duke shtypur butonin LART & POSHTË,
- Ndërkohë që ndonjë funksion gatimi është aktivizuar, butoni MBRAPA është shtypur për të naviguar midis funksionit të furrës, temperaturës dhe kohës së gatimit. Ndërkohë që ndonjë specifikim është duke pulsuar, vlera mund të ndryshohet duke shtypur butonat LART & POSHTË.
- Për të ndaluar gatimin dhe për të kthyer në menunë kryesore, shtypni butonin START/PAUZË, dhe më pas shtypni butonin MBRAPA.

### Gatimi Auto:

Recetat e paracaktuara, të cilat janë përgatitur nga kuzhinierë profesional mund të përdoren nga përdoruesi final me menunë e gatimit automatik. Në menunë e gatimit automatik, vetëm emri i ushqimit mund të selektohet nga përdoruesi, çdo regjistrim gatimi si funksionet e gatimit, kohëzgjatja, temperatura regjistrohen automatikisht nga njësisë e kontrollit njëngjyrëshe. Për të realizuar gatimin me menunë e gatimit auto, hapat e përmendur më poshtë duhen ndjekur.

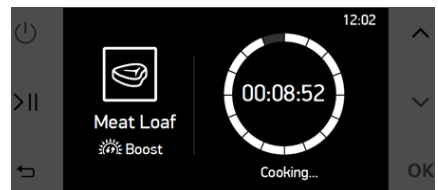
- Përdorni butonat LART & POSHTË për të naviguar në menu.
- Shtypni butonin OK, kur është selektuar "Gatimi Manual".



Në menunë e gatimit automatik, kategoria, emri dhe pesha e recetës selektohet nga përdoruesi final. Gjithashtu koha e mbarimit të gatimit mund të ndryshohet nga përdoruesi final. Për të ndryshuar specifikimet, navigoni me butonat LART & POSHTË dhe selektoni specifikimin me butonin OK. Pasi keni shtypur, specifikimi i selektuar pulsos. Ndërkohë që pulsos, butonat LART & POSHTË përdoren për të ndryshuar vlerat e specifikimit. Ju mund të finalizoni selektimin duke shtypur butonin OK.



SHËNIM: Për të arritur performancë gatimi maksimale, tabakaja duhet të vendoset në raftin e paraqitur në ekran. Për të filluar gatimin shtypni butonin START/PAUZË dhe ekranin e gatimit do shfaqet si në vijim.



Në ekranin e gatimit;

- Butoni START/PAUZË mund të përdoret për pauzë ose për të ristartuar gatimin,
- Për të ndaluar gatimin dhe për të kthyer në menunë kryesore, shtypni butonin START/PAUZË, dhe më pas shtypni butonin MBRAPA.

## Regjistrime:

Në menunë e regjistrimeve, koha, gjerësia e ekranit, sinjali akustik dhe opsionet e gjuhës mund të regjistrohen vetë. Gjithashtu versioni i programit do të shfaqet në ekran si informacion.

Për të ndryshuar specifikimet, navigoni me butonat LART & POSHTË dhe selektoni specifikimin me butonin OK. Pasi keni shtypur, specifikimi i selektuar pulson. Ndërkohë që pulson, butonat LART & POSHTË përdoren për të ndryshuar vlerat e specifikimit. Ju mund të finalizoni selektimin duke shtypur butonin OK.



ENËT	TURBO			I ULËT-I LARTË			VENTILATOR I ULËT-I LARTE			SKARA		
	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i raftit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shtresa	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kek	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biskota	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Qofte skare										200	7	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pulë				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Bërxollë										200	6-7	15-25
Biftek										200	6-7	15-25
* Gatim rosto pule në hell												

## Aksesorë

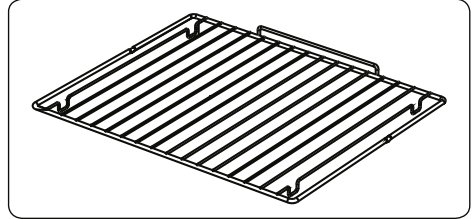
Produkti është furnizuar me aksesorë. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesorët që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakëve. Ju gjithashtu mund të përdorni pjata qelqi, forma torte dhe tabaka furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni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

më të afërt.

## Aksesorët e furrës

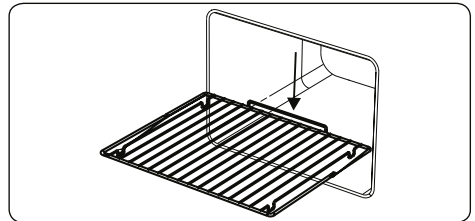
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

## Rrjetë teli



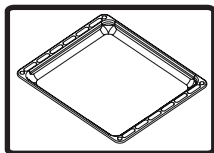
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

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



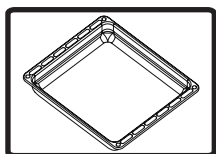
## Tabakaja e cekët

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



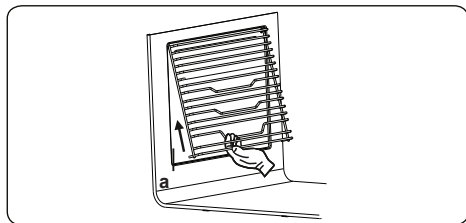
### Tabakaja e thellë

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



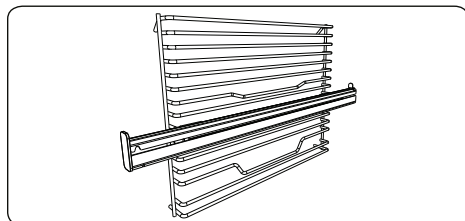
### Heqja e rafteve rrjetë

Tërhiqni raftin rrjetë siç tregohet në figurë. Pasi ta keni liruar nga kapset, ngrijeni lart.



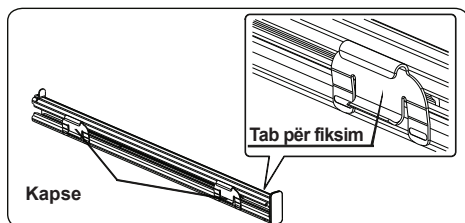
### Skarë teli me binarë të plotë teleskopik EasyFix

Binaret gjysmë teleskopike shtrihen plotësisht, për të lejuar qasje të lehtë në ushqimin tuaj.

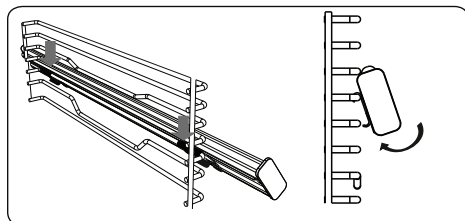


### Binaret teleskopikë

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



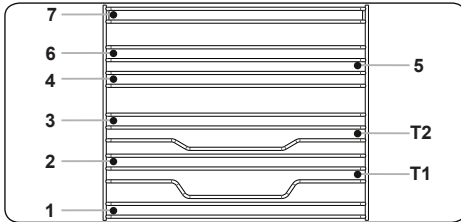
- Pozicionimi i binarëve teleskopik në raftin e telit sigurohet me skadat e fiksimit në kapset.
- Hiqni rrëshqitësen anësore. Shihni seksionin "Heqja e skarave të telit".



- Në secilin binar teleskopike ka kapset të vendosura lart dhe poshtë që ju lejon të ripoziciononi binarët.
- Varni kapset kryesore të binarëve teleskopike në telin referencë të nivelit të raftit dhe njëkohësisht shtypni kapset në fund, derisa të dëgjoni qartë kërcitjen e kapes në tela fiksues të nivelit të raftit.
- Për të hequr, mbajeni sipërfaqen e përparme të binarit dhe përsëritni udhëzimet e mëparshme në të kundërt.

## Skarë teli EasyFix

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



- Vendosni aksesorin në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesorëve.
- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rretjat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 7.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
- Kthesa e rretjës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rretjës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

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

## PASTRIMI DHE MIRËM-BAJTJA E FURRËS TUAJ

### PASTRIMI

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

Mos përdorni materiale që përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe pjesët e lyera të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përmbajnë grimca. Duke qenë se ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kausitik, pluhura pastrimi gërryes, lesh teli ose mjete të rënda. Në rast se lëngje të tepërta derdhen mbi furrën tuaj, ato mund të shkaktojnë një dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e furrës.

### Pastrimi i brendësisë së furrës

Sigurohuni që të hiqni nga priza furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës ndërsa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë leckë të butë me ujë sapun pas çdo përdorimi. Pastaj fshijeni përsëri, këtë herë me një leckë të njomë, dhe thajeni. Një pastrim i plotë duke përdorur pastrues të tipit të thatë dhe pluhur. Për produktet me kornizë të emaluar katalitikem muret e pasme dhe anësore të

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

## **MIRËMBAJTJA**

### **Zëvendësimi i dritës së furrës**

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

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



## **SHËRBIMI DHE TRANSPORTI**

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

Nëse furra nuk funksionon:

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

Nëse furra nuk nxehet:

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

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

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

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

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

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

### **INFORMACION LIDHUR ME TRANSPORTIN**

Nëse keni nevojë për ndonjë transport:

Ruani kutinë origjinale të produktit dhe transportojeni atë me kutinë origjinale kur duhet të transportohet. Ndiqni shenjat e transportit në kuti. Vendosni shiri-

ta mbi sobën në pjesët e sipërme, mbulojeni dhe transportoni më vete panelin e gatimit.

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

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

Në qoftë se nuk e ka kutinë origjinale:

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

## **Съдържание**

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

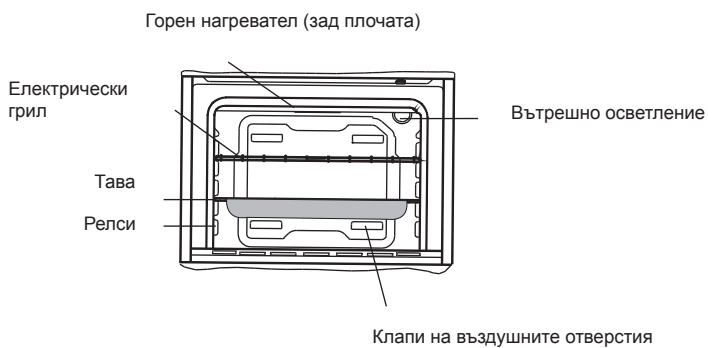
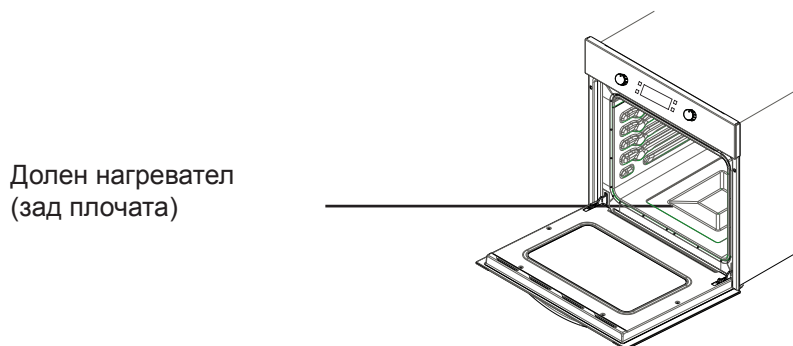
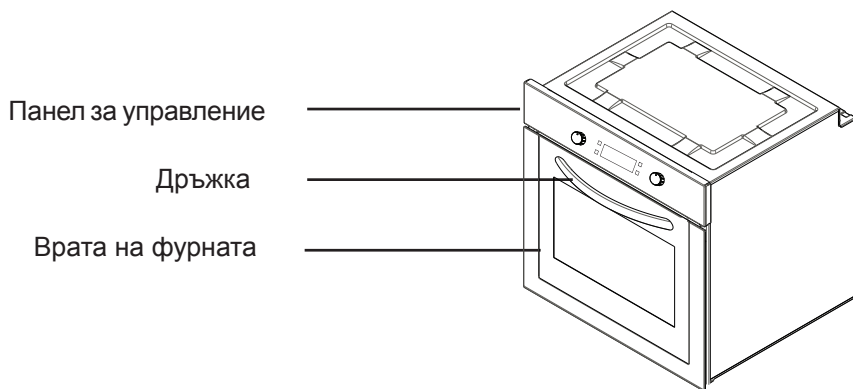
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

## ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

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

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

### **Общи предупреждения за безопасност**

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

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

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

нете опасността от късо съединение.

- Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
- Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещат.
- При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препарати или остри метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.
- **ВНИМАНИЕ:** С цел избягване възможността от токов удар,

преди да пристъпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.
- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
- Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съвместими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.
- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за

комерсиални нужди или за отопление на помещения).

- Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спуква. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклеен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволявайте на децата да се катерят по вратата на фурната или да седат върху нея, докато е отворена.

#### **Предупреждения при монтаж**

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

ди това трябва да бъдат отстранявани незабавно.

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

#### **По време на употреба**

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

ването в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.

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

## **ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА**

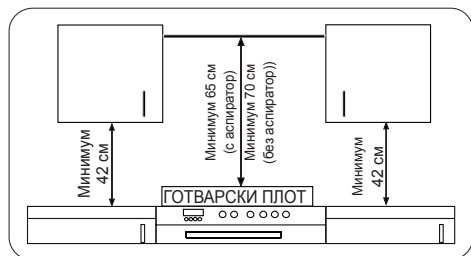
Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информацията относно правилното позициониране и работа с уреда.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

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

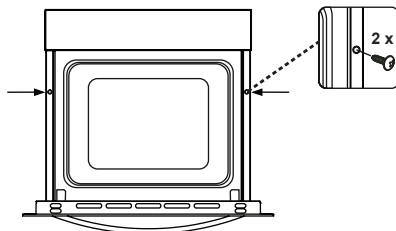
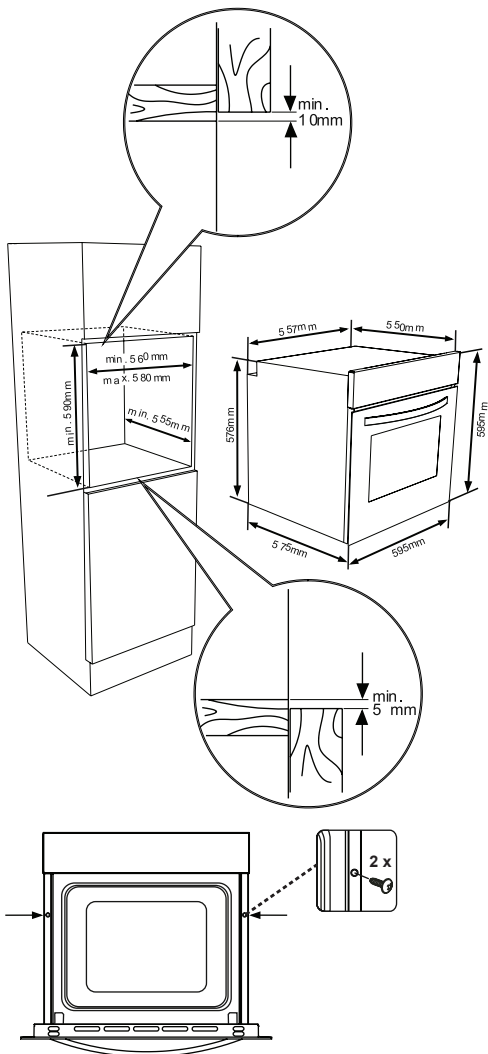
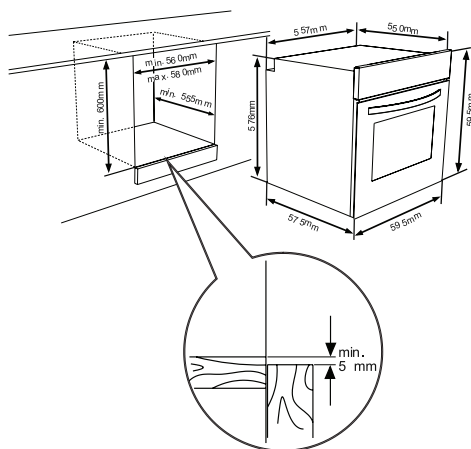
### **ИЗБОР НА МЯСТО**

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

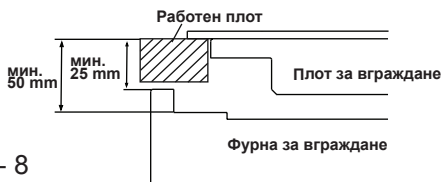
Необходимите промени в стенните шкафови и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изобразението 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко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



## МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА



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





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

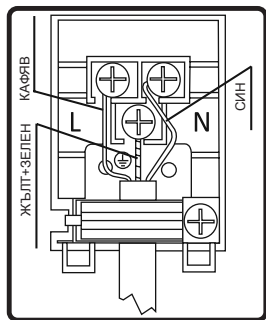
## **ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

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

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

Никога не използвайте удължител.

- Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещяващите се повърхности на уреда.
- При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип H05VV-F.
- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от такъв тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- **Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност!**
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Уредът е
- проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител. Уредът може да бъде свързан към електрическата мрежа посредством щепсел или фиксирано свързване. Необходимо е да монтирате двуполусен превключвател между продукта и електрическата мрежа с минимално разстояние между контактите от 3 мм (с номинална сила 20А и забавено функциониране).



### **3.4. ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

Този уред е произведен в съответствие с всички указания за безопасност, отнасящи се за електрически устройства. Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници, обучени от производителя. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да доведат до опасност.

Външните повърхности на уреда се нагряват по време на работа. Елементите, нагряващи вътрешността на фурната и парата вътре в нея са изключително горещи. Те запазват топлината си за известно време, дори и след като уредът бъде изключен. Никога не докосвайте нагорещените повърхности. Децата трябва да бъдат държани далеч.

Преди да започнете готвене е необходимо да зададете програма чрез контролните регулатори за избор на функция и температурна настройка. Докато не изпълните това, фурната няма да функционира.

Не поставяйте нищо върху отворена-

та врата. По този начин бихте могли да нарушите баланса на фурната или да счупите вратата.

Изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не работите с него.

Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не излагайте уреда на слънце, дъжд, сняг, прах и т.н.

## Употреба на контролния регулатор за функциите на фурната

### Функции на фурната

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



#### Вътрешно осветление:

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



#### Функция размразяване:

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

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



#### Функция Турбо

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидните нагреватели и вентилаторът се включват.

Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната. По този начин храната върху всички стелаж се изпича еднакво добре. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.



#### Статично готвене:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното печене от долната и горната страна, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



#### Функция вентилатор:

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

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



#### ♦ VapClean

За използване на функцията Почистване с пара, задайте статична работа на фурната при 90 °C. Налейте 200-250 мл вода в тавата, разположена на дъното на фурната. След като включите фурната, е необходимо да изчакате приблизително 20 минути, докато функцията Почистване с пара я подготви за лесно почистване.



### Функция Пица:

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

С помощта на вентилатора и функцията за нагряване отдолу могат да се приготвят храни като пица, равномерно и за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревател осигурява доброто изпичане на тестото.

### ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.

По време на готвене вратата на фурната не трябва да бъде отваряна прекалено често.



### Функция Грил и въртене на пиле

Използва се за въртене на пиле или друга храна, поставена върху шиш, докато се пече на грил. Ако желаете шишът да се върти, използвайте “въртящ се шиш”. За печене на грил поставете храната върху него, а самия грил - на най-високия стелаж. Преди да стартирате грила, поставете тавата върху третия стелаж. Това ще помогне за събиране на капещата от храната мазнина. Включете превключвателя за топлинна настройка на фурната. Той показва активността на функцията. Поставете храната във фурната, след като предварително сте я затоплили за 5 минути. След приключване на готвенето, изключете превключвателя на фурната и този за топлинна настройка. Отменете програмата за зададено времетраене и извадете храната от фурната. Не докосвайте фурната преди да е изстинала и пазете децата далеч от нея.



### **Функция Горен нагревател, грил и печено пиле**

Използва се за бързо печене с помощта на грил и горен нагревател, като пилето или приготвяната храна се поставя на шиш. За печене използвайте “шиш за печене”. За печене на грил поставете храната върху него, а самия грил - на най-високия стелаж. Преди да стартирате грила, поставете тавата върху третия стелаж. Това ще помогне за събиране на капещата от храната мазнина. Включете превключвателя за топлинна настройка на фурната. Той показва активността на функцията. Поставете храната във фурната, след като предварително сте я затоплили за 5 минути. След приключване на готвенето, изключете превключвателя на фурната и този за топлинна настройка. Отменете програмата за зададено времетраене и извадете храната от фурната. Не докосвайте фурната преди да е изстинала и пазете децата далеч от нея.



### **Функция Грил, печене на пиле и вентилатор**

Служи за идеално изпичане чрез едновременното използване на грила, горния нагревател и вентилатора. Освен това, може да се използва за приготвяне на грил или печене на пиле или друга храна върху шиш. За печене използвайте “шиш за печене”. За печене на грил поставете храната върху него, а самия грил - на най-високия стелаж. Преди да стартирате грила, поставете тавата върху третия стелаж. Това ще помогне за събиране на капещата от храната мазнина. Включете превключвателя за топлинна настройка на фурната. Той показва активността на функцията. Поставете храната във фурната, след като предварително сте я затоплили за 5 минути. След приключване на готвенето, изключете превключвателя на фурната и този за топлинна настройка. Отменете програмата за зададено времетраене и извадете храната от фурната. Не докосвайте фурната преди да е изстинала и пазете децата далеч от нея.

## Ротисерия



капак пред отвора за поставяне на шиш

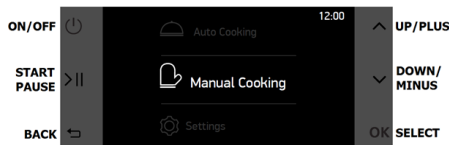
Употреба на принадлежностите за ротисерия

Прекарайте шиша през пилето, заключете скобите, поставете върха на шиша в отвора, разположен в задния панел от вътрешната част на фурната, като се уверите, че е легнал плътно в двигателния вал. Преди да направите това, е необходимо да свалите предпазния капак, намиращ се пред отвора за поставяне на шиша, както е показано на изображението. След това поставете шиша в решетката и я вмъкнете в третия стелаж. Свалете дръжката от шиша, ако е поставена и затворете вратата на фурната. Дръжката трябва да бъде поставяна единствено с цел изваждане на храната след готвене на грил.

Уверете се, че фурната не е включена, докато изпълнявате тези действия.

## 4.1 Монохромнен модул за управление

Монохромният модул за управление се състои от 4.3-инчов монохромнен LCD дисплей и 6 сензорни бутона. Техните функции са описани по-долу.



Монохромният модул за управление е създаден за подпомагане на потребители без специални умения при приготвяне на професионални рецепти с помощта на функции за автоматично готвене, позволявайки на потребителите прилагане на техни собствени рецепти чрез функциите за комбинирано ръчно готвене.

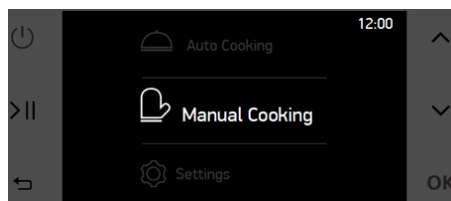
Менютата на монохромния модул за управление, като ръчно готвене, автоматично готвене, любими, почистване и настройки са описани по-долу.

### Ръчно готвене:

Всяка една от настройките за готвене може да бъде зададена от потребителя в режим ръчно готвене. Могат да бъдат избирани 7 различни готварски функции, температура, топлинно усилване, времетраене на готвенето и време за приключване на готвенето. С възможностите, които ръчното готвене предоставя, потребителите могат да пригответ храната според собствения си вкус.

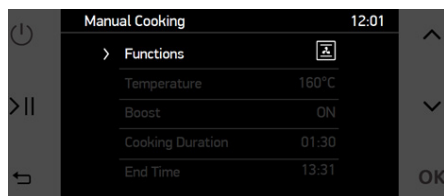
При готвене в ръчен режим е необходимо да следвате стъпките, посочени по-долу:

- Използвайте бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ за управление на основното меню.
- След избиране на “Ръчно готвене”, натиснете ОК.



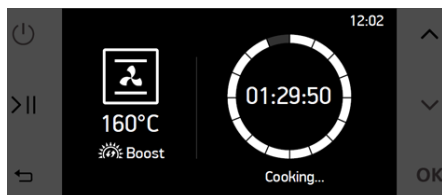
При ръчно готвене потребителят може да задава функции за готвене, температура, топлинно усилване, времетраене на готвенето и време за приключване на готвенето. За промяна на някоя от настройките използвайте бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ, след което потвърдете избора си с бутон ОК. След натискане на ОК, избраната настройка започва да премигва. По време на премигването можете да промените нейната стойност с помощта на бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ. Изборът Ви може да бъде завършен с помощта на бутон ОК.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако времетраенето бъде зададено на 00:00, готвенето ще продължи, докато не бъде прекратено ръчно от потребителя.



За стартиране на готвене натиснете бутон СТАРТ/ПАУЗА, след което ек-

ранът за готвене ще се визуализира, както е показано по-долу.



В екран за готвене:

- Бутон СТАРТ/ПАУЗА може да бъде използван за поставяне в пауза и рестартиране.
- Температурната настройка може да бъде променяна с помощта на бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ.
- При активирана произволна функция за готвене, с бутон НАЗАД можете да преминавате в различните функции на фурната, температурна настройка и времетраене на готвенето. Докато функцията премигва, можете да променяте нейната стойност с помощта на бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ.
- За преустановяване на готвенето и връщане към основното меню натиснете бутон СТАРТ/ПАУЗА START/PAUSE, а след това бутон НАЗАД.

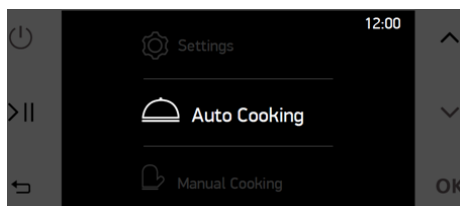
### **Автоматично готвене:**

С помощта на функциите от менюто за автоматично готвене крайният потребител може да използва предварително зададени рецепти, приготвени от професионални готвачи. В менюто за автоматично готвене единствено наименованието на ястието се избира от потребителя. Всички настройки за готвене, като функциите готвене, времетраене и

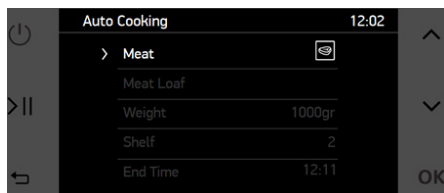
температура се задават автоматично от монохромния модул за управление.

При готвене в автоматичен режим е необходимо да следвате стъпките, посочени по-долу:

- Използвайте бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ за управление на основното меню.
- След избиране на “Автоматично готвене”, натиснете ОК.



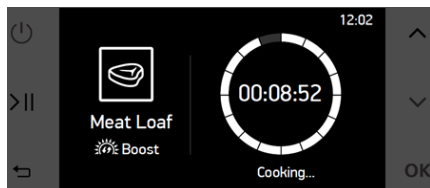
При автоматично готвене категорията, името и теглото на рецептата се избират от крайния потребител. Освен това, времето за приключване на готвенето също може да бъде променяно от крайния потребител. За промяна на някоя от настройките използвайте бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ, след което потвърдете избора си с бутон ОК. След натискане на ОК, избраната настройка започва да премигва. По време на премигването можете да променяте нейната стойност с помощта на бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ. Изборът Ви може да бъде завършен с помощта на бутон ОК.





**ЗАБЕЛЕЖКА:** За да постигнете най-добри резултати от готвенето, тавата трябва да бъде поставена върху показания стелаж.

За стартиране на готвене натиснете бутон СТАРТ/ПАУЗА, след което екранът за готвене ще се визуализира, както е показано по-долу.



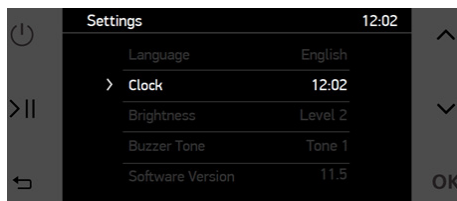
В екран за готвене:

- Бутон СТАРТ/ПАУЗА може да бъде използван за поставяне в пауза и рестартиране.
- За преустановяване на готвенето и връщане към основното меню натиснете бутон СТАРТ/ПАУЗА START/PAUSE, а след това бутон НАЗАД.

### Настройки:

От меню настройки могат да бъдат задавани точен час, яркост на дисплея, звуков сигнал и езикови настройки. Версията на софтуера се показва само информативно. За промяна на някои от настройките използвайте бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ, след което потвърдете избора си с бутон ОК. След натискане на ОК, избраната настройка започва да премигва. По време на премигването можете да промените нейната стойност с помощта на бутоните НАГОРЕ & НАДОЛУ. Изборът Ви

може да бъде завършен с помощта на бутон ОК.



ЯСТΙΑ	ТУРБО		ДОЛЕН-ГОРЕН			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ	
	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на решетката
Сладкиши на пластове	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35	
Кекс	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35	
Курабийки	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35	
Кюфчета на грил									200	7
Воднисти храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	
Пиле				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	*
Котлети									200	6-7
Бифтек									200	6-7

\* Използвайте шишчета...

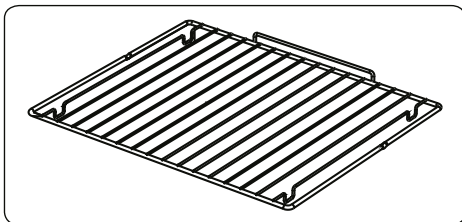
## Акcesoари

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

## Акcesoари на фурната

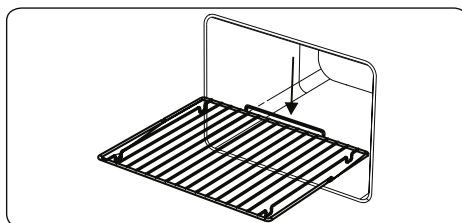
Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

### Решетка



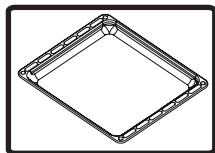
Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

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



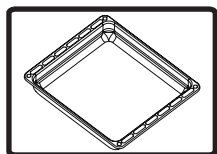
### Плитка тава

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



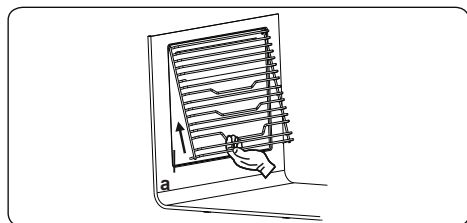
### Дълбока тава

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



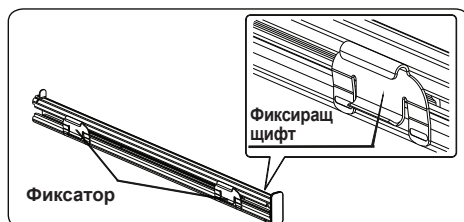
### Изваждане на решетъчния стелаж

Издърпайте го, както е показано на изображението. След като бъде освободен от скобите, го повдигнете.

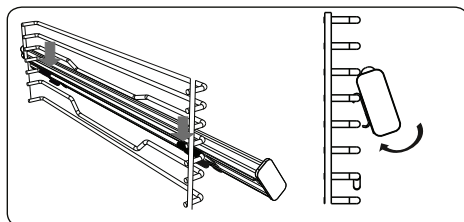


### Телескопични релси

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



- Захващането на телескопичните релси за металната решетка се изпълнява от фиксиращите щифтове на фиксаторите.
- Свалете страничния плъзгач. Вж. раздел "Изваждане на решетъчния стелаж".

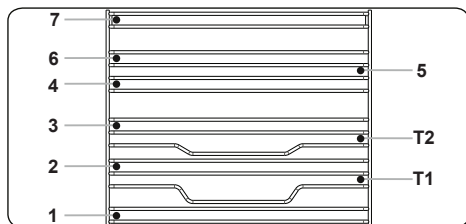


- Всяка от телескопичните релси разполага с горен и долен фиксатор, които дават възможност за промяна на тяхното разположение.
- Закачете горните крепежни елементи на телескопичната релса за страничния жлеб на съответното ниво и едновременно натиснете долните крепежни елементи, докато щракнат.
- За да я свалите, хванете предната страна на релсата и изпълнете

описаните по-горе указания в обратен ред.

## Метална решетка EasyFix

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



- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 7.
- Телескопичната релса може да бъде поставяна на нива T1, T2.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Нива 2 и 4 се препоръчват при готвене на две нива.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

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

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА

### ПОЧИСТВАНЕ

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

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

### Почистване на вътрешността на фурната.

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

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

## **ПОДДРЪЖКА**

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

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

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

## **ОБСЛУЖВНЕ И ТРАНС- ПОРТИРАНЕ**

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

Фурната не функционира:

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

Фурната не се нагрива:

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

Вътрешното осветление не работи:

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

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

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

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

### **ТРАНСПОРТИРАНЕ**

При необходимост от транспортиране:

Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го транспортирайте в нея. Спазвайте

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

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

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

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

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

# **Inhalt**

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

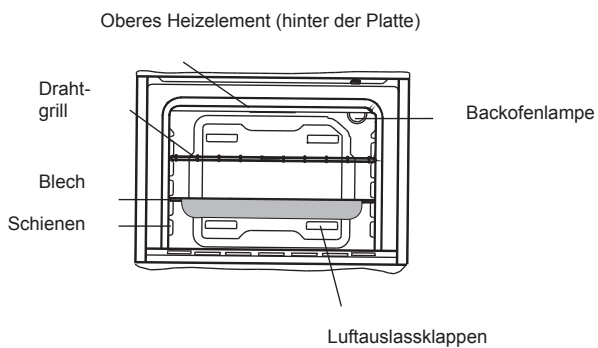
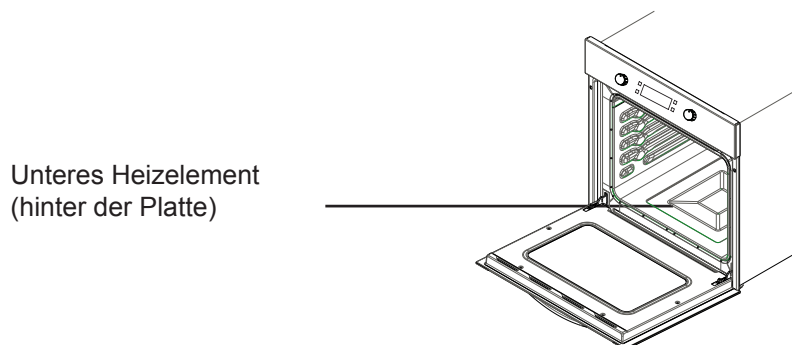
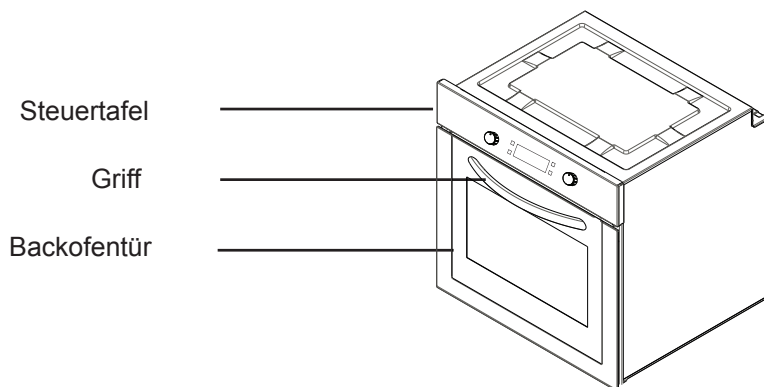
Den Backofen verwenden

Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport



## VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

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

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

für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.

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

darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

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

Raumheizung, verwendet werden.

- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.
- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingequetscht wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

### **Einbauhinweise**

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

welteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

### **Während der Verwendung**

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

ter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

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

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

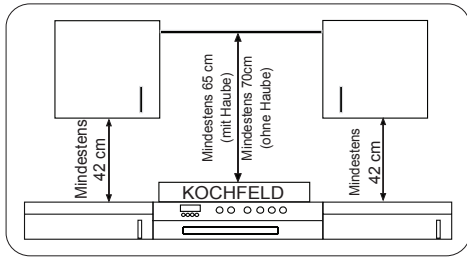
Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu erleben. Die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

## **SETZEN SIE SICH MIT DEM ZUGELASSENEN KUNDENDIENST FÜR DEN EINBAU IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!**

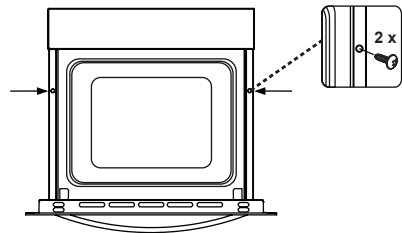
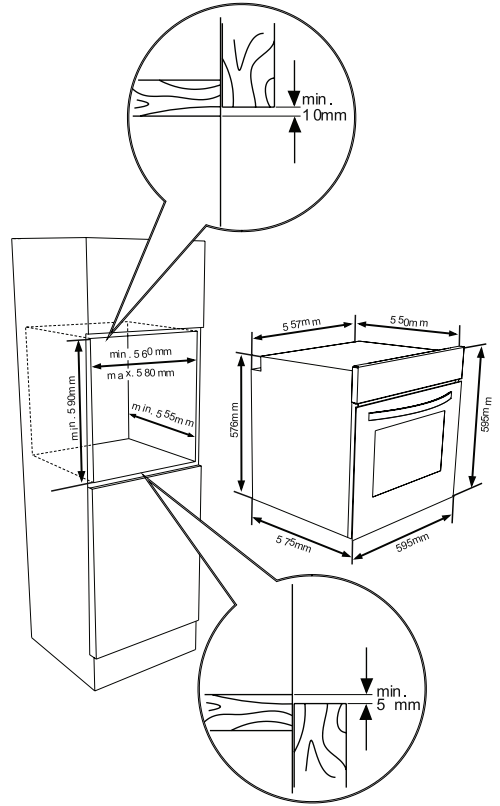
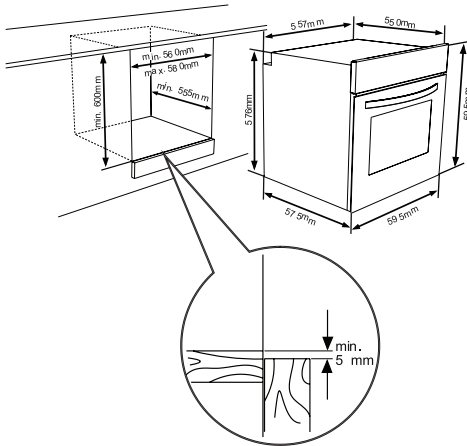
## **EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN**

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

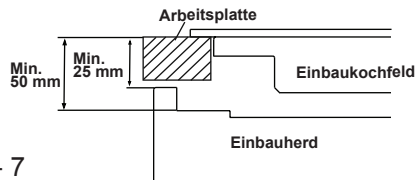
An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator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



## EINBAU DES BACKOFENS



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

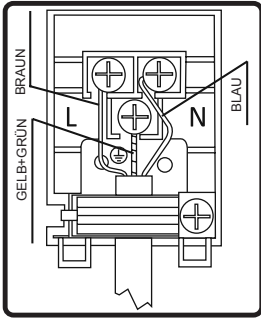


Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, dann muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuertafel mindestens 25 mm betragen.

## **STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS**

Während des Stromanschlusses müssen die nachfolgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

- Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Wenn es in der Aufstellunggebung keine geerdete Steckdose gibt, rufen Sie sofort den autorisierten Kundendienst an.
- Die geerdete Steckdose muss sich in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.
- Das Stromversorgungskabel darf nicht die heißen Oberfläche des Produkts berühren.
- Im Fall eines beschädigten Stromversorgungskabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Es muss ein H05VV-F Kabel verwendet werden.
- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Ein derartiger Schaden ist nicht von der Garantie gedeckt.
- Das Gerät ist dafür konstruiert, um mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem vorgenannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!**
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Die Apparatur ist zum Anschluss
- An eine elektrische Spannung von 220-240V~ entwickelt. Wenn das Stromnetz eine andere Spannung als angegeben ausgibt, rufen Sie bitte direkt den autorisierten Kundendienst an. Das Gerät ist für die Verwendung mit Stecker oder fester Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Ein zweipoliger Umschalter zwischen Gerät und Stromversorgung (Netz) mit einem Abstand von 3 mm zwischen den Schaltkontakten ist notwendig. (Wert von 20A, Typ mit Verzögerungsfunktion)



Geräts beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.

Ziehen Sie den Gerätestecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Sonne, Regen, Schnee, Staub, usw. aus.

### **3.4. ALLGEMEINE WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

Ihr Gerät ist in Übereinstimmung mit den einschlägigen Sicherheitsvorschriften in Bezug auf Elektrogeräte produziert. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller geschulte autorisierte Servicetechniker durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die ohne Einhaltung der Regeln durchgeführt werden, können gefährlich sein.

Während das Gerät in Betrieb ist, erhitzen sich die Außenflächen. Die Heizelemente zum Erhitzen der inneren Backofenfläche und der Dampfausgang werden extrem heiß. Diese Elemente sind auch nach dem Ausschalten des Geräts noch für eine gewisse Zeit sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Halten Sie Kinder fern.

Um den Backofen zu benutzen, müssen die Schalter für Ofenfunktion und Temperatureinstellungen eingestellt sowie der Ofentimer programmiert werden. Ansonsten funktioniert der Backofen nicht.

Platzieren Sie nichts auf der geöffneten Herdtür. Sie könnten die Balance des



## Benutzung der Steuertaste für Ofenfunktionen

### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens kön-nen je nach Modell Ihres Produkts un-terschiedlich sein.



#### Backofenlampe:

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



#### Auftau-Funktion:

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

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



#### Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf und der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Nahrung auf allen Schienen wird gleichmäßig gebacken. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



#### Ober- und Unterhitze-Funktion:

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



#### Umluft-Funktion:

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

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



### **Pizzafunktion:**

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

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Essen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit. Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen der Teigeinlage.

### **ENERGIESPAREN**

Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Backzeiten zu verringern.

Die Backofentür sollte während des Backens nicht geöffnet werden.



### **Grill- und Hähnchen-Drehspieß-Funktion**

Diese Funktion wird zum Grillen und zum Wenden von Hähnchen und anderer Speisen auf einem Spieß verwendet. Um den Spieß zu drehen, benutzen Sie „Spieß drehen“. Zum Grillen platzieren Sie die Speisen auf den Grill und den Grill auf die höchste Stufe. Sie können mit dem Grillen beginnen, nachdem das Backblech in die dritte Schiene geschoben wurde. Das Blech auf der dritten Schiene fängt das Öl auf, das von der Speise herunter tropft. Drehen Sie den Hitzeregulator des Ofens, bis er diese Funktion anzeigt. Stellen Sie die Speise in den Ofen, nachdem dieser für 5 Minuten vorgeheizt wurde. Sowohl nach dem Kochen als auch bei allen anderen Kochprozessen schalten Sie den Ofen und den Hitzeregulator aus. Brechen Sie das Timer-Programm des Ofens ab und nehmen Sie die gekochte Speise aus dem Ofen und stellen Sie sie an einen sicheren Platz. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Ofen, bis dieser abgekühlt ist und halten Sie Kinder von ihm fern.



## Oberes Heizelement-, Grill- und Brathähnchen-Funktion

Diese Funktion wird verwendet, um schnell zu grillen und Hähnchen oder andere Speisen auf einem Spieß zu braten. Zum Braten verwenden Sie „Spießrösten“. Zum Grillen stellen Sie die Speise auf den Grill und den Grill auf die höchste Stufe. Sie können mit dem Grillen beginnen, nachdem das Backblech in die dritte Schiene geschoben wurde. Das Blech auf der dritten Schiene fängt das Öl auf, das von der Speise herunter tropft. Drehen Sie den Hitzeregulator des Ofen, bis er diese Funktion anzeigt. Stellen Sie das Essen in den Ofen, nachdem dieser für 5 Minuten vorgeheizt wurde. Sowohl nach dem Kochvorgang als auch bei allen anderen Kochprozessen schalten Sie den Ofen und den Hitzeregulator aus. Brechen Sie das Timer-Programm des Ofens ab und nehmen Sie die gekochte Speise aus dem Ofen und stellen Sie sie an einen sicheren Platz. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Ofen, bis dieser abgekühlt ist und halten Sie Kinder von ihm fern.



## Grill-, Brathähnchen- und Ventilator-Funktion

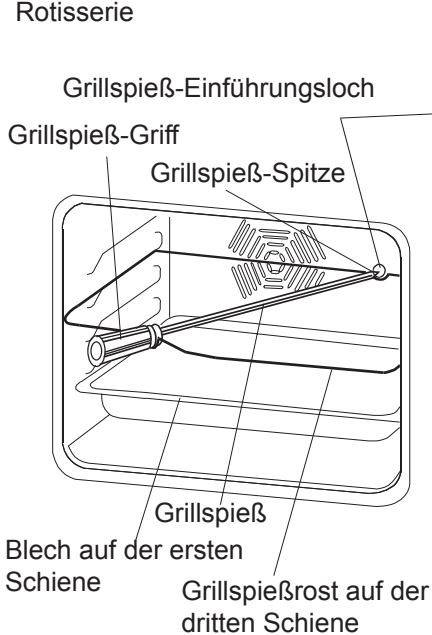
Bei dieser Funktion arbeiten der Grill, die Oberheizung und der Ventilator zusammen und sorgen so für ein perfektes Braten und Kochen. Dies wird ebenfalls verwendet, um zu grillen und Hähnchen oder Speisen auf einem Spieß zu braten. Zum Braten verwenden Sie „Spießrösten“. Zum Grillen stellen Sie die Speise auf den Grill und den Grill auf die höchste Stufe. Sie können mit dem Grillen beginnen, nachdem das Backblech in die dritte Schiene geschoben wurde. Das Blech auf der dritten Schiene fängt das Öl auf, das von der Speise herunter tropft. Drehen Sie den Hitzeregulator des Ofen, bis er diese Funktion anzeigt. Stellen Sie das Essen in den Ofen, nachdem dieser für 5 Minuten vorgeheizt wurde. Sowohl nach dem Kochvorgang als auch bei allen anderen Kochprozessen schalten Sie den Ofen und den Hitzeregulator aus. Brechen Sie das Timer-Programm des Ofens ab und nehmen Sie die gekochte Speise aus dem Ofen und stellen Sie sie an einen sicheren Platz. Vermeiden Sie Kontakt mit dem Ofen, bis dieser abgekühlt ist und halten Sie Kinder von ihm fern.



## VapClean

Stellen Sie die Ofenfunktion auf die statische Funktion auf 90°C, um die VapClean-Funktion zu aktivieren. Gießen Sie 200-250 ml Wasser auf das Blech auf dem Boden des Ofens. Schalten Sie den Ofen ein und VapClean braucht ca. 20 Minuten, um die einfache Ofenreinigung vorzubereiten.

## Rotisserie



## Grillspieß-Einführungsloch-Deckel

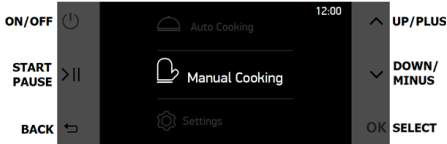
### Verwendung des Rotisserie-Zubehörs

Stecken Sie den Bratspieß durch das Hähnchen und befestigen Sie die Klammern, dann führen Sie die Spitze des Bratspießes in das Loch auf der Hinterseite der Backrohrs ein und vergewissern sich, dass er komplett auf dem Rahmen und in die Motorwelle passt. Um dies zu tun, müssen Sie zuerst den Deckel zur Seite drehen, der sich vor dem Spieß Einführungsloch, wie in der Abbildung dargestellt, befindet. Danach befestigen Sie den Spieß am Spießrost, den Sie in die dritte Schiene schieben. Entfernen Sie die Griffe vom Spieß, wenn er angebracht wird und schließen Sie die Ofentür. Der Griff muss nur angebracht werden, um die Speise nach dem Grillen aus dem Ofen zu holen.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen nicht in Betrieb ist, während diese Aufgaben ausgeführt werden.

## 4.1 Einfarbige Bedieneinheit

Die einfarbige Bedieneinheit besteht aus einem einfarbigen 4,3“ LCD-Display und sechs verschiedenen Touch-Tasten. Die Funktionen dieser Tasten werden weiter unten beschrieben.



Die einfarbige Bedieneinheit ist so entworfen worden, dass Hobbyköche einfach Profi-Rezepte mit der Auto-cook-Funktion umsetzen und dass Hausfrauen ihre eigenen Rezepte mit einer Kombination aus manuellem Kochen und Autocook-Funktion verwirklichen können.

Die Menüs der Bedieneinheit, wie manuelles Kochen, Autocook und Einstellungen sind wie folgt gestaltet:

### Manuelles Kochen:

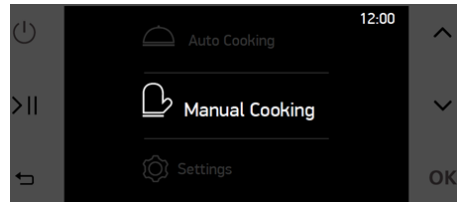
Jede Kocheinstellung kann durch den Anwender während des manuellen Kochens ausgewählt werden. 7 unterschiedliche Kochfunktionen, die Temperatur, die Boost-Funktion, die Kochzeit und das Ende der Kochzeit können ausgewählt werden. Mit der Flexibilität des manuellen Kochens kann jeder Benutzer jedes Gericht nach seinem eigenen Geschmack zubereiten.

Um mit dem Menü für manuelles Kochen zu kochen, befolgen Sie die folgenden Schritte.

- Benutzen Sie die HOCH & RUN-

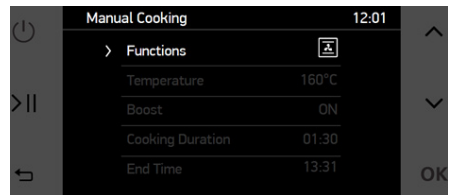
TER-Tasten zur Navigation im Hauptmenü

- Berühren Sie die OK-Taste, wenn „Manuelles Kochen“ ausgewählt ist



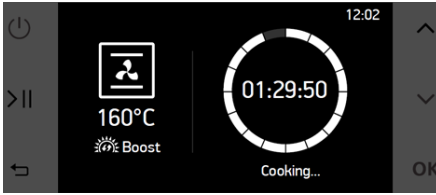
Im Menü „Manuelles Kochen“ kann der Benutzer die Kochfunktionen, die Temperatur, die Boost-Funktion, Kochzeit und Kochendzeit einstellen. Um die Einstellungen zu verändern, verwenden Sie die HOCH & RUNTER-Tasten und wählen Sie die Einstellung, die Sie ändern möchten, mit OK aus. Nachdem man eine Einstellung durch Berühren ausgewählt hat, blinkt diese. Während die Einstellung blinkt, lässt sich mit den HOCH & RUNTER-Tasten der Wert der Einstellung verändern. Durch Berühren der OK-Taste können Sie die Einstellung bestätigen.

HINWEIS: Wenn als Kochzeit 00:00 eingestellt wurde, wird das Kochen erst beendet, wenn der Anwender dies manuell durchführt.



Um mit dem Kochen zu beginnen, berühren Sie die START/PAUSE-Taste und das Kochdisplay wird folgender-

maßen aussehen.



Auf dem Kochdisplay:

- Die START/PAUSE-Taste kann dazu benutzt werden, das Kochen zu pausieren oder fortzusetzen,
- Die Temperatur kann durch Berühren der HOCH & RUNTER-Tasten verändert werden,
- Während eine Kochfunktion aktiviert ist, kann man die ZURÜCK-TASTE berühren, um zwischen Ofenfunktion, Temperatur und Kochzeit zu navigieren. Während die Einstellung blinkt, lässt sich mit den HOCH & RUNTER-Tasten der Wert der Einstellung verändern.
- Um das Kochen abzubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren, müssen Sie die START/PAUSE-TASTE und dann die ZURÜCK-Taste berühren.

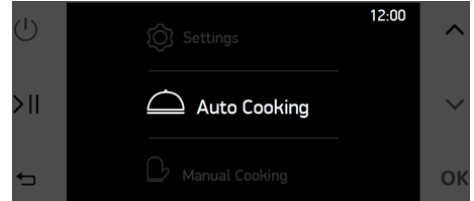
### Automatisches Kochen:

Von Profi-Köchen entwickelte Rezepte können vom Endverbraucher mit dem Autocook-Menü zubereitet werden. In diesem Menü wählt der Benutzer nur den Namen des Gerichts aus, alle anderen Einstellungen, wie Kochfunktion, Kochzeit und Temperatur werden von der Bedieneinheit automatisch vorgenommen.

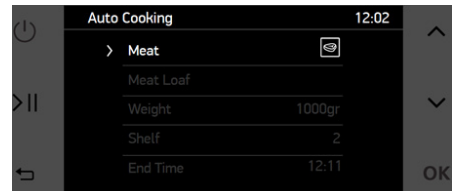
Um mit dem Menü für automatisches

Kochen zu kochen, befolgen Sie die folgenden Schritte.

- Benutzen Sie die HOCH & RUNTER-Tasten zur Navigation im Hauptmenü
- Berühren Sie die OK-Taste, wenn „Autocook“ ausgewählt ist.

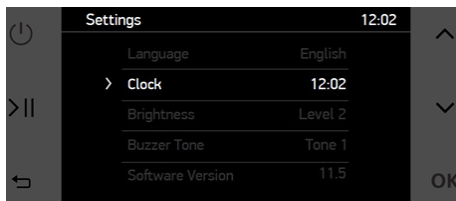
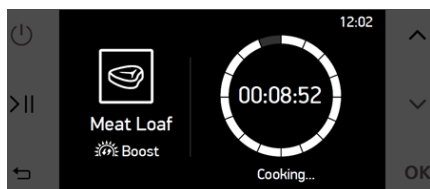


Im Autocook-Menü wählt der Endverbraucher Name und Gewicht des Rezepts aus. Er kann auch die Kochzeit verändern. Um die Einstellungen zu verändern, verwenden Sie die HOCH & RUNTER-Tasten und wählen Sie die Einstellung, die Sie ändern möchten, mit OK aus. Nachdem man eine Einstellung durch Berühren ausgewählt hat, blinkt diese. Während die Einstellung blinkt, lässt sich mit den HOCH & RUNTER-Tasten der Wert der Einstellung verändern. Durch Berühren der OK-Taste können Sie die Einstellung bestätigen.



**HINWEIS:** Um die beste Kochleistung zu erzielen, sollte das Blech auf der dargestellten Schiene platziert werden.

Um mit dem Kochen zu beginnen, berühren Sie die START/PAUSE-Taste und das Kochdisplay wird folgendermaßen aussehen.



Auf dem Kochdisplay:

- Die START/PAUSE-Taste kann dazu benutzt werden, das Kochen zu pausieren oder fortzusetzen,
- Um das Kochen abzubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren, müssen Sie die START/PAUSE-TASTE und dann die ZURÜCK-Taste berühren.

### **Einstellungen:**

Im Menü „Einstellungen“ lassen sich Display-Helligkeit, Signalton und Sprachoptionen einstellen. Zu Informationszwecken wird auch die Softwareversion angezeigt. Um die Einstellungen zu verändern, verwenden Sie die HOCH & RUNTER-Tasten und wählen Sie die Einstellung, die Sie ändern möchten, mit OK aus. Nachdem man eine Einstellung durch Berühren ausgewählt hat, blinkt diese. Während die Einstellung blinkt, lässt sich mit den HOCH & RUNTER-Tasten der Wert der Einstellung verändern. Durch Berühren der OK-Taste können Sie die Einstellung bestätigen.

GERICHTE	TURBO			OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kuchen	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Gebäck	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillfleisch										200	7	10-15
Wässrige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Geflügel				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Braten										200	6-7	15-25
Steak, Lende										200	6-7	15-25

\* Backen mit Brathuhn-Spieß...



## Zubehör

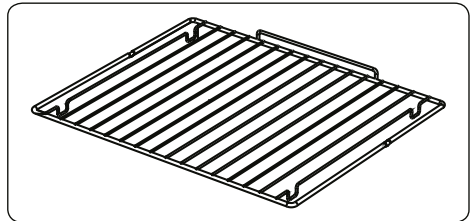
Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung im Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens heruntertropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt, nachdem es wieder abgekühlt ist, in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitze-austauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glastablets und Glasgeschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerbrechen der Tablets oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir Ihnen (wenn geeignet), den mitgelieferten Rost zu verwenden. Wenn Sie ein Drahtgitter verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eines der unteren Regale, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne Grillschutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grillbren-

ner besitzt, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, beschädigt ist oder nicht verwendet werden kann, dann bestellen Sie beim nächsten Kundendienstzentrum einen Ersatz.

## Backofenzubehör

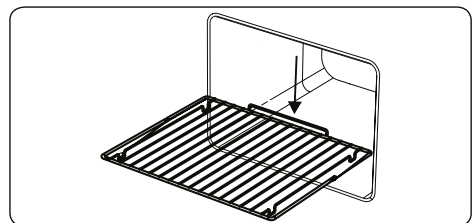
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

## Drahtgitter



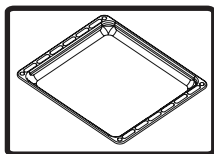
Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

**ACHTUNG-** Schieben Sie den Rost richtig in die entsprechende Schiene in der Bratröhre ein und schieben ihn nach hinten.



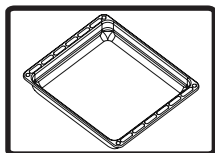
## Flaches Blech

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



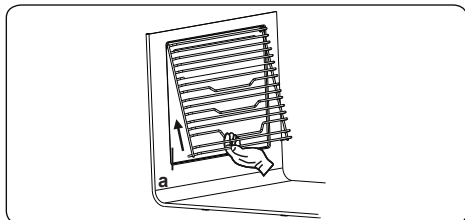
## Tiefes Blech

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



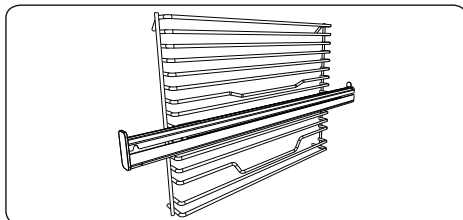
## Entfernung des Gitterrosts

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



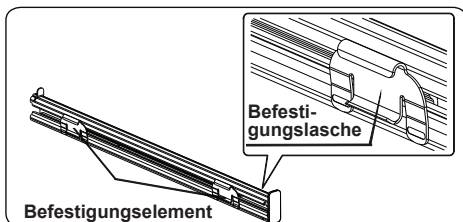
## Gittereinsatz mit voll ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die Teleskopschiene lässt sich vollkommen ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

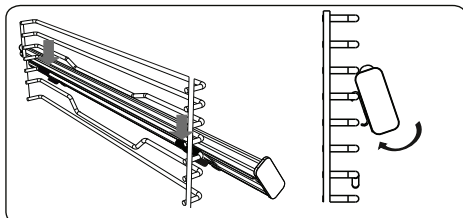


## Teleskopschienen

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



- Die Positionierung der Teleskopschienen auf dem Gittereinsatz wird mit den Befestigungslaschen an den Verbindungselementen gesichert.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



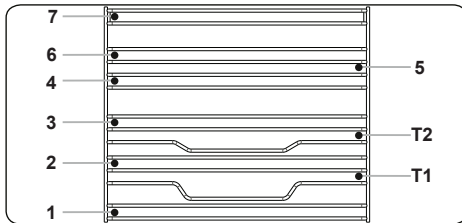
- An jeder Teleskopschiene sind oben und unten Befestigungselemente angebracht, mit denen Sie die Schienen neu positionieren können.
- Hängen Sie die oberen

Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.

- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und befolgen die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

### Der EasyFix-Gittereinsatz

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



- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

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

- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.

# **REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS**

## **REINIGUNG**

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

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

### **Reinigen des Ofeninnenraums**

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser getauchtes, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken.

Eine vollständige Reinigung mit Trockenpulverreinigern. Für ein Produkt mit emaillierten katalytischen Platten, benötigen die Rückseite, die Seitenwände und der innere Rahmen keine Reinigung. Allerdings sollten Sie abhängig von der Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

## **WARTUNG**

### **Ersatz der Backofenlampe**

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

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

# **REPARATUR UND TRANSPORT**

## **PRÜFUNGEN VOR DEM BEAUFTRAGEN EINER REPARATUR**

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

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

Wenn der Backofen nicht heizt:

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

Wenn die Innenlampe nicht leuchtet:

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

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

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

Wenn Sie immer noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den „Zugelassenen Kundendienst“.

## **INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT**

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackungskarton des Backofens auf und transportieren Sieden Ofen darin, wenn

es erforderlich ist. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie die Bestandteile des Kochfeldes auf den Kochplatten mittels Klebeband.

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

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

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

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

# Índice

Presentación y dimensiones del producto

Advertencias

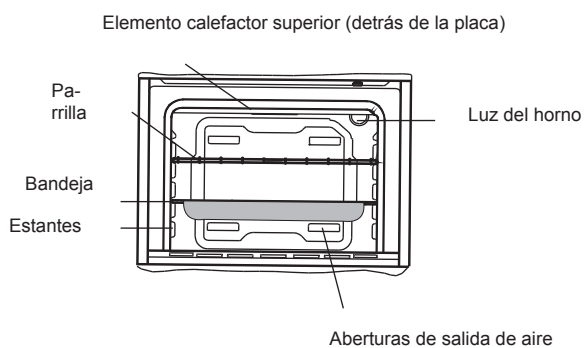
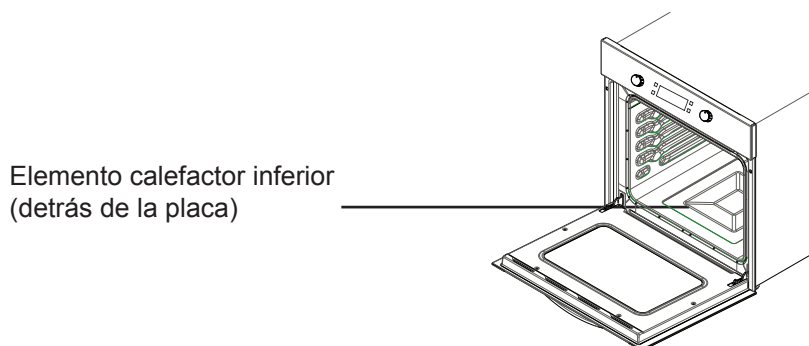
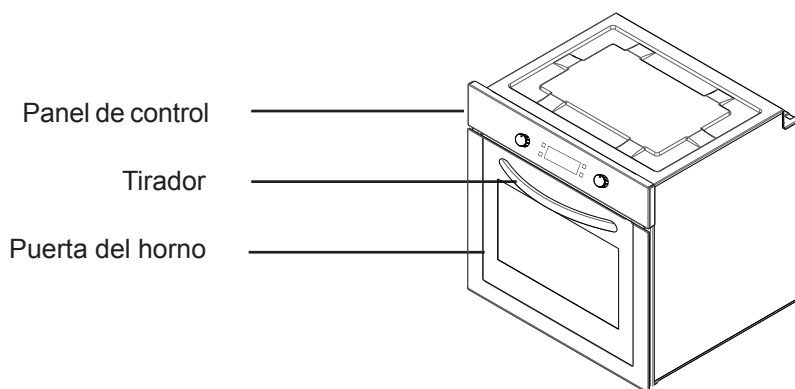
Preparación para la instalación y el uso

Uso del horno

Limpieza y mantenimiento del producto

Servicio técnico y transporte

## PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO



## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

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

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

### **Advertencias de seguridad generales**

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos encima de las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado con un temporizador



externo o un sistema de mando a distancia independiente.

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

gado antes de cambiar la bombilla para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

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

con ninguna otra aplicación como, por ejemplo, un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

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

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

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

grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños a los niños, dichos materiales se deben recoger y eliminar de inmediato.

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

### **Durante el uso**

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

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

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

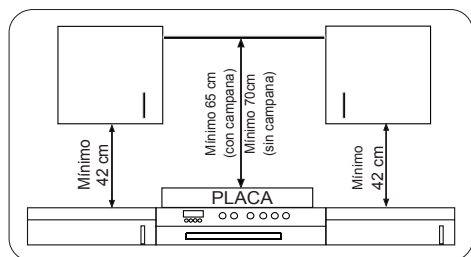
Este horno moderno, funcional y práctico, se ha fabricado con las piezas y los materiales de la mejor calidad, y satisfará todas sus necesidades. Asegúrese de leer el manual para conseguir unos resultados adecuados y no experimentar ningún problema en el futuro. La información que se indica a continuación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

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

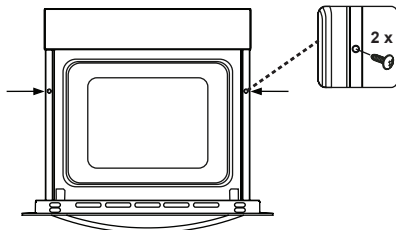
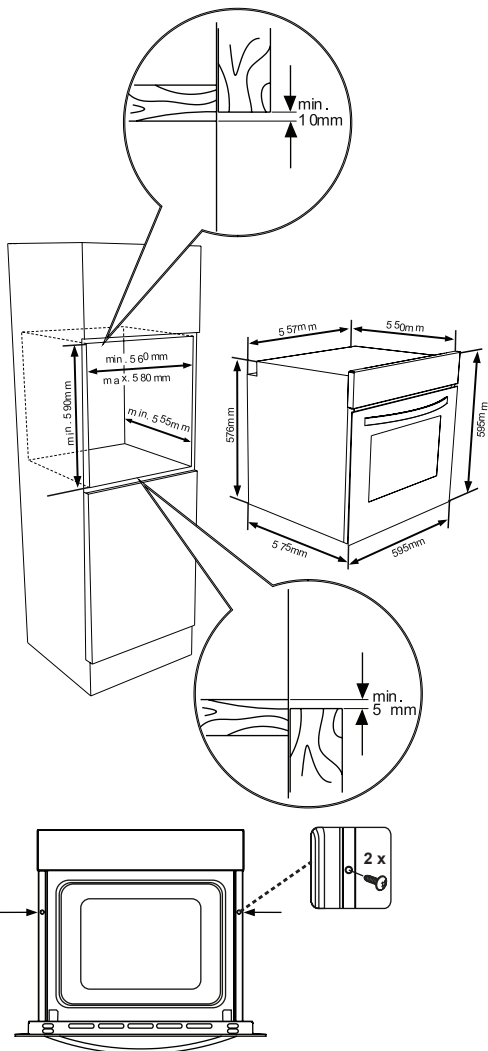
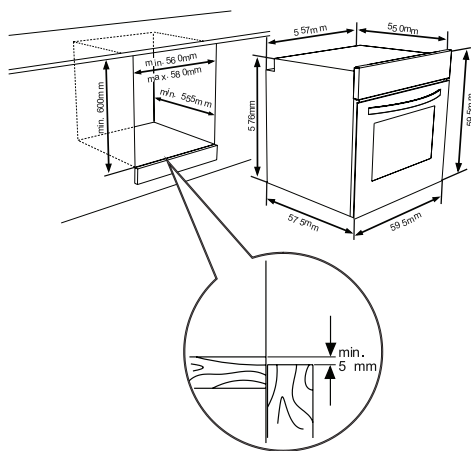
## **SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DEL HORNO**

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

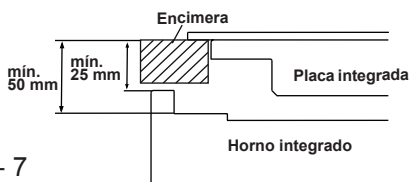
En la figura 1 se muestran los cambios necesarios en los armarios de pared y los extractores que se encuentran por encima del producto combinado integrado, así como las alturas mínimas del tablero del horno. Por consiguiente, el extractor debe encontrarse a una altura mínima de 65 cm de la tabla de la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



## INSTALACIÓN DEL HORNO INTEGRADO



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



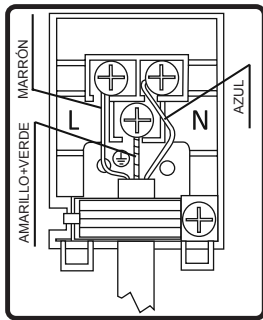
Si el horno se instala debajo de una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50 mm como mínimo, y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25 mm como mínimo.

## **CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO**

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

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

- La toma a tierra debe estar cerca del electrodoméstico. No utilice nunca un cable alargador.
- El cable eléctrico no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- En caso de que el cable eléctrico esté dañado, asegúrese de llamar al servicio técnico autorizado. El cable debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado.
- El cableado debe ser realizado por el servicio técnico autorizado. Se debe utilizar un cable eléctrico de tipo H05VV-F.
- Los cables defectuosos pueden provocar daños en el electrodoméstico. Esos daños no están cubiertos por la garantía.
- El electrodoméstico se ha diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente eléctrica es distinta a la indicada, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.
- **El fabricante declara que no asumirá ningún tipo de responsabilidad por daños y pérdidas derivados del incumplimiento de las normas de seguridad.**
- El cableado debe ser realizado por el servicio técnico autorizado. El electrodoméstico se ha
- diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente eléctrica es distinta a la indicada, llame de inmediato al servicio técnico autorizado. El electrodoméstico se ha diseñado para usarlo con un enchufe o con una conexión fija a la corriente. Debe instalar un interruptor bipolar entre el producto y la corriente eléctrica (red), con una separación mínima de 3 mm entre los contactos del interruptor. (Tensión nominal de 20 A, tipo de funcionamiento retardado).



### 3.4. ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES GENERALES

Su electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con las instrucciones de seguridad relevantes para los dispositivos eléctricos. Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados que hayan recibido formación de la empresa fabricante. Los trabajos de instalación y reparación que se lleven a cabo sin respetar las normas pueden resultar peligrosos.

La superficie exterior se calienta cuando el electrodoméstico está en marcha. Los elementos que calientan la superficie interior del horno y el vapor que sale están extremadamente calientes. Estas partes seguirán conservando su calor aunque se apague el electrodoméstico. Nunca debe tocar las superficies calientes. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico.

Para cocinar en el horno debe ajustar los botones de ajuste de funciones del horno y de temperatura, y tiene que programar el temporizador del horno. De lo contrario, el horno no funcionará.

No coloque nada en la puerta del horno

si está abierta; podría alterar el equilibrio del electrodoméstico o romper la puerta.

Desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en marcha.

Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe dejarlo expuesto al sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.



### **Lámpara del horno:**

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



### **Función de descongelación:**

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

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



### **Función turbo**

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

La función turbo dispersa el calor en el horno de manera uniforme. Todos los alimentos colocados en todas las bandejas se cocinarán de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



### **Función de cocción estática:**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y superior se pondrán en marcha. La función de cocción estática emite calor, lo que garantiza que se cocine tanto la parte inferior como la parte superior de los alimentos. Esto resulta ideal para hacer bollería, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y es mejor cocinar solo en una altura a la vez con esta función.



### **Función de ventilador:**

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

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



### **Función de pizza:**

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

La función de ventilador y del elemento calefactor inferior es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza que la masa se cocine.

### **AHORRO DE ENERGÍA**

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

La puerta del horno no se debe abrir con frecuencia durante la cocción.



### **Función de parrilla y giro de pollo**

Esta función se utiliza para asar o girar un pollo, y cocinar alimentos en un pincho. Para la función de giro, utilice el “pincho de girar”. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla a la altura más alta. Puede empezar a asar tras colocar la bandeja del horno en la tercera altura. La bandeja situada en la tercera altura recogerá todos los jugos que suelten los alimentos. Gire el control de ajuste de calor del horno hasta que muestre el símbolo de esta función. Introduzca los alimentos en el horno tras precalentarlo durante 5 minutos. Tras cocinar los alimentos, como en el resto de procesos de cocción, apague el control del horno y el de la temperatura. Cancele el programa de tiempo del horno, retire la comida cocinada y colóquela en un lugar seguro. No se acerque al horno hasta que se haya enfriado y mantenga a los niños alejados.





### **Función de fogón superior, parrilla y asado de pollo**

Esta función se utiliza para cocinar a la parrilla rápidamente o asar pollos o alimentos ensartados en un pincho. Para la función de asado, utilice la “pincho de asar”. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla a la altura más alta. Puede empezar a asar tras colocar la bandeja del horno en la tercera altura. La bandeja situada en la tercera altura recogerá todos los jugos que suelten los alimentos. Gire el control de ajuste de calor del horno hasta que muestre el símbolo de esta función. Introduzca los alimentos en el horno tras precalentarlo durante 5 minutos. Tras cocinar los alimentos, como en el resto de procesos de cocinado, apague el control del horno y el de la temperatura. Cancele el programa de tiempo del horno, retire la comida cocinada y colóquela en un lugar seguro. No se acerque al horno hasta que se haya enfriado y mantenga a los niños alejados.



### **Función de parrilla, asado y ventilador**

En esta función, la parrilla, el calentador superior y el ventilador garantizan asados perfectos, de manera conjunta. Esta función también se utiliza para cocinar a la parrilla rápidamente o asar pollos o alimentos ensartados en un pincho. Para la función de parrilla, utilice la “pincho de asar”. Para asar, coloque los alimentos en la parrilla y la parrilla en la altura más alta. Puede empezar a asar tras colocar la bandeja del horno en la tercera altura. La bandeja situada en la tercera altura recogerá todos los jugos que suelten los alimentos. Gire el control de ajuste de calor del horno hasta que muestre el símbolo de esta función. Introduzca los alimentos en el horno tras precalentarlo durante 5 minutos. Tras cocinar los alimentos, como en el resto de procesos de cocinado, apague el control del horno y el de la temperatura. Cancele el programa de tiempo del horno, retire la comida cocinada y colóquela en un lugar seguro. No se acerque al horno hasta que se haya enfriado y mantenga a los niños alejados.



### **VapClean**

Fije la función del horno en estática a 90 ° C para utilizar la función VapClean. Vierta de 200 a 250 ml de agua en la bandeja situada en la base del horno. Encienda el horno. Vapclean tardará aproximadamente 20 minutos en prepararlo para su limpieza.

## Asados



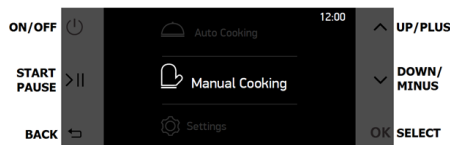
### Uso de los accesorios para asado

Ensarte el pincho en el pollo y bloquee las horquillas. Inserte la punta del pincho en el orificio situado en el panel posterior de la cavidad y asegúrese de que se apoya completamente en la estructura y encaja en el eje del motor. Para ello, primero debe girar hacia un lado la tapa situada delante del orificio de inserción del pincho, como se ilustra en la figura. Tras ello, ajuste el pincho en la rejilla, que deberá colocar en la tercera altura. Retire el mango del pincho, si está montado, y cierre la puerta del horno. El mango solo debe utilizarse para retirar los alimentos tras el asado.

Asegúrese de que el horno no está en funcionamiento mientras realiza estas operaciones

## 4.1 Unidad de control monocroma

La unidad de control monocroma consta de una pantalla monocroma de 4,3 pulg. y 6 botones táctiles diferentes. La función de los botones táctiles de la unidad de control monocroma se describe debajo.



La unidad de control monocroma se ha diseñado para permitir que los usuarios no profesionales puedan preparar recetas avanzadas de manera sencilla con funciones de cocción automáticas. Además, permite a las amas de casa preparar sus propias recetas con funciones de cocción manuales combinadas.

Los menús de la unidad de control monocroma, como cocción manual, cocción automática, y los ajustes se describen debajo.

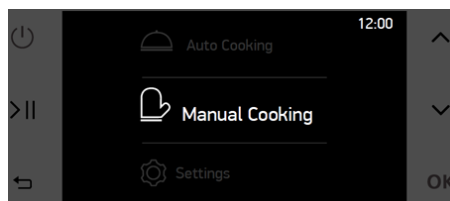
### Cocción manual:

Todos los ajustes de cocción se pueden ajustar en el modo de cocción manual. Es posible seleccionar siete funciones de cocción diferentes, temperatura, aceleración, duración de la cocción y hora de finalización de la cocción. La flexibilidad de la función de cocción manual permite preparar cualquier alimento con un toque personal.

Para preparar alimentos en un menú de cocción manual, se deben seguir

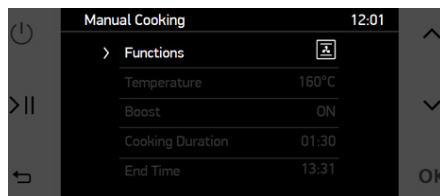
los pasos que se enumeran a continuación:

- Utilice los botones ARRIBA y ABAJO para desplazarse por el menú principal.
- Toque el botón OK cuando se seleccione "Cocción manual".



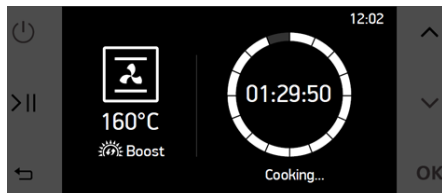
En el menú de cocción manual, el usuario puede seleccionar las funciones de cocción manual, temperatura, aceleración, duración de la cocción y hora de finalización de la cocción. Para cambiar cualquier especificación, desplácese con los botones ARRIBA y ABAJO y seleccione la deseada con el botón OK. Tras tocar la especificación deseada, esta parpadeará. Mientras parpadea, puede cambiar sus valores utilizando los botones ARRIBA y ABAJO. Puede finalizar la selección tocando el botón OK.

NOTA: Si la duración se establece en 00:00, la cocción continuará hasta que el usuario la detenga manualmente.



Para empezar el proceso de cocción, toque el botón ARRIBA y ABAJO.

Aparecerá la pantalla de cocción ilustrada debajo.



En la pantalla de cocción,

- se puede utilizar el botón EMPEZAR/PONER EN PAUSA para poner en pausa o reiniciar la cocción.
- La temperatura se puede cambiar tocando los botones ARRIBA y ABAJO.
- Con cualquier función de cocción activada, puede tocar el botón ATRÁS para desplazarse entre las funciones del horno, la temperatura y el tiempo de cocción. Puede cambiar el valor de cualquier especificación tocando los botones ARRIBA y ABAJO mientras parpadea.
- Para detener el proceso de cocción y volver al menú principal, toque el botón COMENZAR/PONER EN PAUSA y, a continuación, toque el botón ATRÁS.

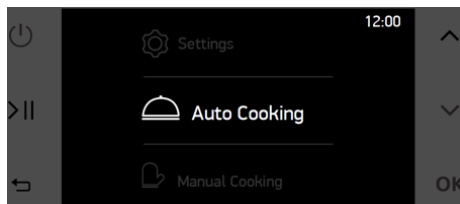
### Cocción automática:

El menú de cocción automática permite preparar recetas predeterminadas preparadas por cocineros profesionales. En el menú de cocción automática, el usuario solo tiene que seleccionar el nombre de la comida y la unidad de control monocroma aplicará automáticamente la función de cocción, duración y temperatura ajustadas.

Para preparar alimentos con el menú de cocción automática, se deben

seguir los pasos que se enumeran a continuación:

- Utilice los botones ARRIBA y ABAJO para desplazarse por el menú principal.
- Toque el botón OK cuando se seleccione "Cocción automática".

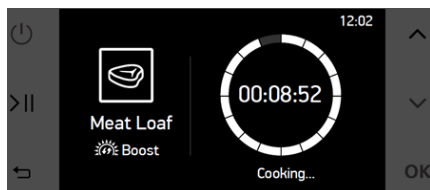


En el menú de cocción automática, el usuario selecciona la categoría, el nombre y el peso de la receta. El usuario también puede cambiar el tiempo final de cocción. Para cambiar cualquier especificación, desplácese con los botones ARRIBA y ABAJO y seleccione la deseada con el botón OK. Tras tocar la especificación deseada, esta parpadeará. Mientras parpadea, puede cambiar sus valores utilizando los botones ARRIBA y ABAJO. Puede finalizar la selección tocando el botón OK.



NOTA: Para conseguir los mejores resultados de cocción, la bandeja debe situarse en la altura de visualización. Para empezar el proceso de cocción, toque el botón ARRIBA y ABAJO.

Aparecerá la pantalla de cocción ilustrada debajo.



En la pantalla de cocción,

- se puede utilizar el botón EMPEZAR/PONER EN PAUSA para poner en pausa o reiniciar la cocción.
- Para detener el proceso de cocción y volver al menú principal, toque el botón COMENZAR/PONER EN PAUSA y, a continuación, toque el botón ATRÁS.

### Ajustes:

El menú de ajustes permite establecer la hora, el brillo de la pantalla, el tono de la señal acústica y las opciones de idioma. También se muestra la versión del software para información. Para cambiar cualquier especificación, desplácese con los botones ARRIBA y ABAJO y seleccione la deseada con el botón OK. Tras tocar la especificación deseada, esta parpadeará. Mientras parpadea, puede cambiar sus valores utilizando los botones ARRIBA y ABAJO. Puede finalizar la selección tocando el botón OK.



PLATOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			PARRILLA		
	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (min)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)
Bollería a capes	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Pasteles	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Galletas	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Albóndigas a la parrilla										200	7	10-15
Alimentos acuosos	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Costillas										200	6-7	15-25
Carne de vacuno										200	7	15-25

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

## Accesorios

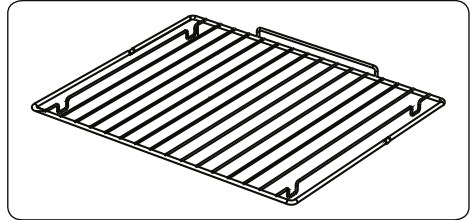
El producto se suministra con accesorios. También puede usar los accesorios que adquiera de otros comerciantes, pero deben ser resistentes al calor y a las llamas. Asimismo, puede usar vajilla de cristal, moldes de pastel y bandejas para horno que sean apropiados para usarlos en un horno. Siga las instrucciones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

cite una pieza de recambio al centro de servicio técnico más cercano.

## Accesorios del horno

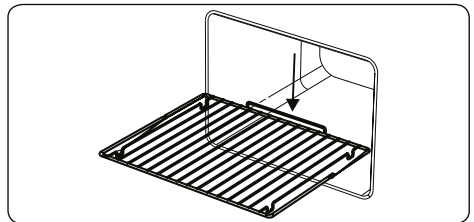
Los accesorios del horno pueden variar según el modelo del producto.

### Parrilla



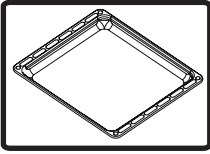
La parrilla se utiliza para asar o colocar distintas piezas de vajilla.

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



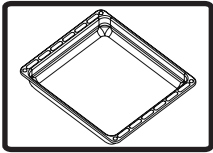
### Bandeja de poca profundidad

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



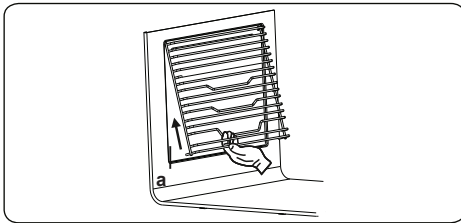
### Bandeja profunda

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



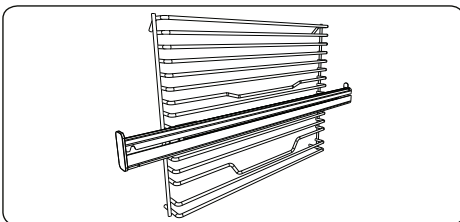
### Extracción de la bandeja de parrilla

Tire de la bandeja de parrilla como se indica en la imagen. Después de soltar las pinzas, levántela.



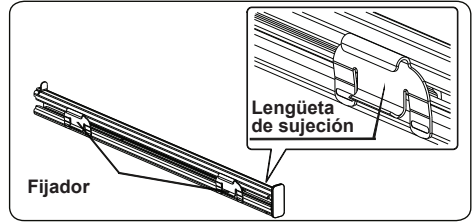
### Rejilla con guía telescópica de extensión completa Easyfix

La guía telescópica se extiende completamente para permitir un acceso sencillo a los alimentos.

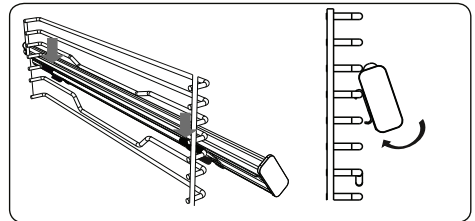


### Guías telescópicas

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Las guías telescópicas se fijan a la rejilla con las lengüetas de sujeción de los fijadores.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».

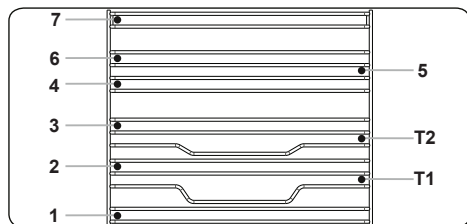


- A cada lado de la guía telescópica hay fijadores superiores e inferiores para reubicar las guías.
- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y siga las



## La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

\*\*\*\*Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

## LIMPIEZA

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

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

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

Asegúrese de desenchufar el horno antes de empezar a limpiarlo. Conseguirá los mejores resultados si limpia el interior del horno cuando está algo caliente. Cada vez que use el horno, frótelo con un trapo suave y humedecido con agua y jabón. A continuación, vuelva a frotarlo con un trapo humedecido y séquelo. Límpielo completamente con productos de limpieza secos y en polvo. En lo que respecta a las estructuras catalíticas de esmalte del producto, no es necesario

limpiar las paredes trasera y laterales de la estructura interior. Sin embargo, dependiendo del uso, se recomienda cambiarlas después de un tiempo.

## MANTENIMIENTO

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

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

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

## **SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE**

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

Si el horno no funciona:

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

Si el horno no se calienta:

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

Si la luz interior no se enciende:

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

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

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

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

### **INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE**

Si necesita transportar el producto:

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

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

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

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

Si no tiene la caja original:

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

## **Contenu**

Présentation et taille du produit

Avertissements

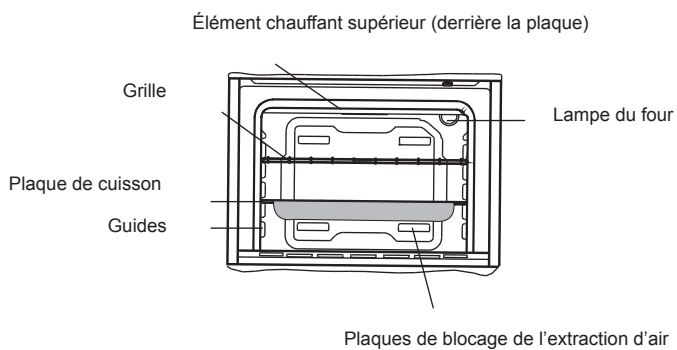
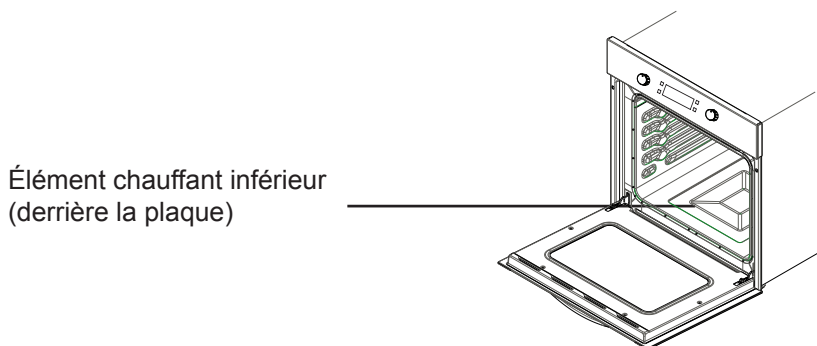
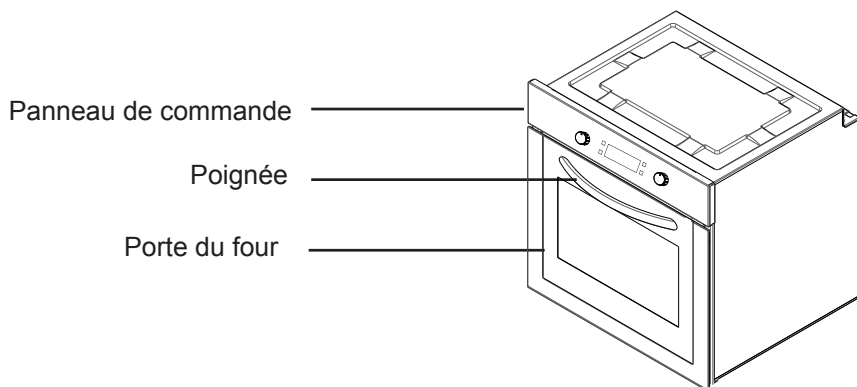
Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

Nettoyage et entretien de votre produit

Service et transport

## PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

### **Avertissements généraux de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté

et comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- **AVERTISSEMENT :** Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque

de choc électrique.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
- N'utilisez pas de net-

toyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- **ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.
- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION :** Cet appareil est uni-

quement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur la poignée de porte.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper ou s'asseoir sur la porte.

### **Avvertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...)

pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.

- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.

### **Durant l'utilisation**

- Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.
- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut vous brûler.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt.



- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Faites attention à ne pas renverser du liquide chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne laissez rien dessus. Ceci pourrait déséquilibrer votre appareil ou endommager la porte.
- Ne placez pas d'objets lourds ou inflammables (nylon, sac plastique, papier, tissu, etc...) dans le four. Ceci inclut les articles de cuisine comprenant des pièces en plastique (par ex. poignées).
- N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.
- Durant le nettoyage et l'entretien
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- **POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

## **PRÉPARATION DE L'INSTALLATION ET DE L'UTILISATION**

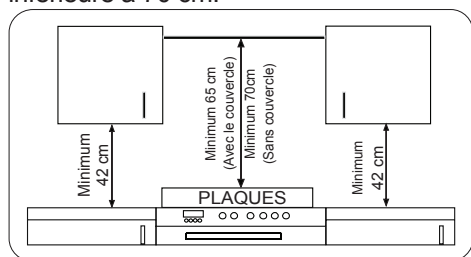
Fabriqué avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise en place et les opérations de service. Elles doivent impérativement être lues, particulièrement par le technicien positionnant l'appareil.

## **CONTACTEZ UN CENTRE DE SERVICE AUTORISÉ POUR L'INSTALLATION DE VOTRE FOUR !**

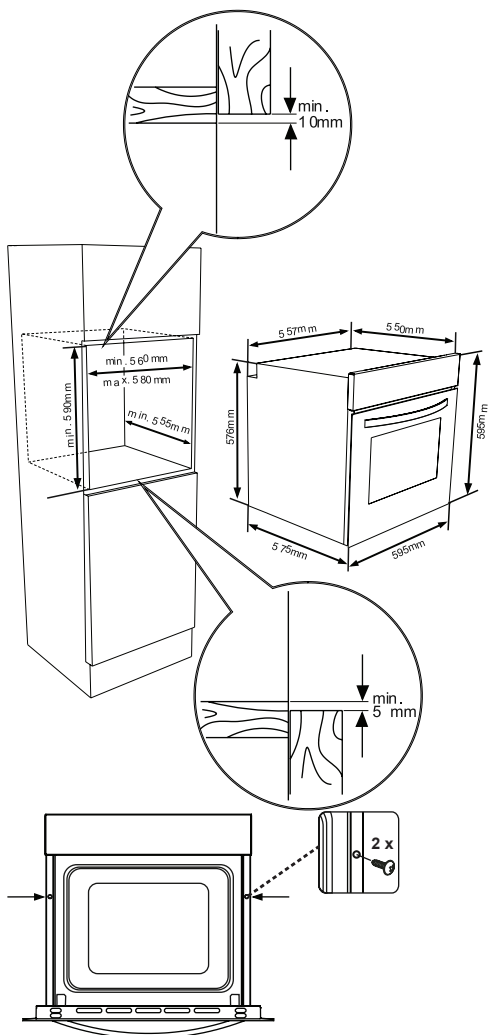
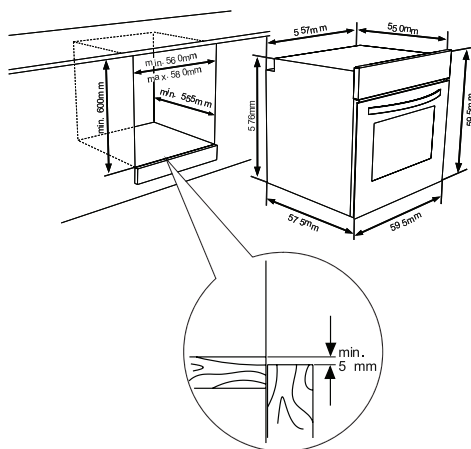
## **CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR**

- Vous devez faire attention à plusieurs points durant la mise en place de votre four. Assurez-vous de prendre nos considérations ci-dessous en compte afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse pouvant se développer ultérieurement.
- Pendant la mise en place du four, faites attention à ce que des matériaux inflammables ou combustibles, tels que des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc..., ne soient pas à proximité de l'appareil, ceux-ci pouvant rapidement prendre feu.
- Les meubles entourant l'appareil doivent utiliser des matériaux résistants à des températures 50 °C supérieures à la température ambiante.

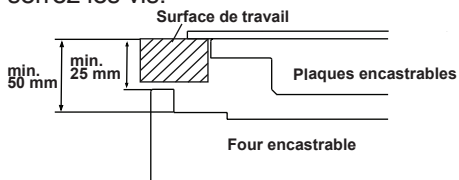
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun ventilateur d'extraction n'est installé, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70 cm.



## INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



Insérez le four dans son emplacement en le poussant. Ouvrez la porte du four et insérez deux vis dans les trous situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la surface en bois du compartiment, serrez les vis.

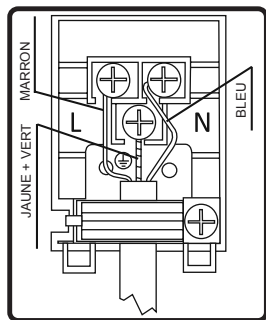


Si le four est installé sous une plaque de cuisson, la distance entre la surface de travail et le panneau supérieur du four doit être au moins 50 mm et la distance entre la surface de travail et la surface supérieure du panneau de contrôle doit être au moins 25 mm.

## **RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE**

Les instructions fournies ci-dessous doivent être suivies impérativement durant le raccordement :

- Le câble de mise à la terre doit être connecté via la vis dotée de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la Figure 6. S'il n'y a pas de prise de terre conforme à la réglementation en vigueur dans l'environnement d'installation, appelez immédiatement le Service Agréé
- La prise de mise à la terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais de cordon d'extension.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être effectué par le centre de service autorisé.
- Le câblage de l'appareil doit être effectué par le centre de service auto-riqué. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.
- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez immédiatement le centre de service autorisé.
- **Le Fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité !**
- Le câblage de l'appareil doit être effectué par le centre de service autorisé.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé avec une prise murale ou pour être raccordé directement à l'alimentation électrique. Il est nécessaire d'installer un interrupteur bipolaire entre le produit et l'alimentation électrique, avec une séparation d'au moins 3 mm entre les contacts d'interrupteur. (courant nominal 20 A , type à fonctionnement retardé)



Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne le laissez pas exposé au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

### **3.4. PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**

Votre appareil est conçu pour se conformer aux instructions de sécurité appropriées s'appliquant aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de service autorisés et formés par le fabricant. Les travaux d'installation et de réparation ne respectant pas ces règles peuvent être dangereux.

Les surfaces extérieures chauffent durant le fonctionnement de votre appareil. Les éléments chauffant la surface intérieure du four et la sortie de vapeur sont extrêmement chauds. Ces sections continueront de stocker de la chaleur pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Gardez les enfants éloignés.

Afin d'utiliser votre four, les réglages de fonction de four et de température doivent être ajustés et la minuterie de four doit être programmée. Le four ne fonctionnera pas autrement.

Lorsque la porte du four est ouverte, n'y placez aucun objet. Ceci pourrait perturber l'équilibre de l'appareil ou endommager la porte.

## Utilisation du bouton de fonction du four

### Fonctions du four

\* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre pro-duit.



#### Lampe du four :

Uniquement la lampe du four s'allume-ra et restera allumée durant toutes les fonctions de cuisson.



#### Fonction décongélation :

Les voyants d'avertissement du four s'allumeront, le ventilateur commencera à tourner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, placez vos aliments congelés dans le four sur une grille placée dans le troisième emplacement depuis le bas. Il est recommandé de placer une plaque de cuisson sous les aliments à décongeler, afin de récupérer l'eau accumulée durant la fonte de la glace. Cette fonction ne cuira pas vos aliments, elle ne sert qu'à les décongeler.



#### Fonction Turbo

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément chauffant circulaire et le ventilateur se mettront en route.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



#### Fonction convection naturelle:

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments supérieurs et inférieurs se mettront en route. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson homogène entre le bas et le haut des aliments. Elle est parfaite pour la cuisson des pâtisseries, des gâteaux, des gratins de pâtes, des lasagnes et des pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de ne cuire qu'avec une seule grille avec cette fonction.



#### Fonction chaleur brassée :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



## **Fonction pizza :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, les éléments chauffants circulaire et inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps. L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.

## **Économies d'énergie**

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

La porte du four ne doit pas être trop souvent ouverte durant la cuisson.



## **Fonction gril et rôtisserie**

Cette fonction est utilisée pour griller et faire tourner un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour faire tourner, utiliser le tournebroche. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur les supports les plus hauts. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3ème supports. Le plateau placé sur les 3ème supports permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour

sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons du four et de température. Annulez le programme du four, prenez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et gardez les enfants éloignés.



## Fonction double gril et rôtisserie

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement et rôtir un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour rôtir, utiliser la broche de rôtisserie. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur les supports les plus hauts. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3ème supports. Le plateau placé sur les 3ème supports permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons de four et de température. Annulez le programme du four, prenez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et gardez les enfants éloignés.



## Fonction gril, rôtisserie et ventilation

Dans cette fonction, le gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur permettent de rôtir parfaitement vos aliments. Elle permet aussi de griller rapidement et de rôtir un poulet ou des aliments cuits sur une broche. Pour rôtir, utiliser le tournebroche. Pour griller, placez les aliments sur la grille et la grille sur les supports les plus hauts. Vous pouvez commencer la cuisson gril après avoir placé un plateau sur les 3ème supports. Le plateau placé sur les 3ème supports permet de collecter les huiles s'écoulant des aliments. Utilisez le bouton de fonction du four pour sélectionner le symbole de cette fonction. Placez vos aliments dans le four après l'avoir préchauffé pendant 5 minutes. À la fin de la cuisson, comme pour tous les processus de cuisson, éteignez les boutons du four et de température. Annulez le programme du four, prenez les aliments cuits du four et placez-les dans un endroit sûr. Ne vous approchez pas du four avant qu'il ne refroidisse et gardez les enfants éloignés.



## VapClean

Placez votre four en fonction statique à 90°C pour utiliser la fonction VapClean. Renversez 200 à 250 mL d'eau dans le plateau placé au fond du four. Démarrez le four. La fonction VapClean mettra environ 20 minutes à nettoyer votre four, en toute facilité.

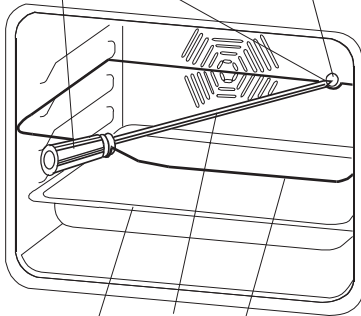
## Rôtisserie

Couvercle du trou d'insertion du tournebroche

Trou d'insertion du tournebroche

Poignée du tournebroche

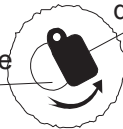
Pointe du tournebroche



Tournebroche

Plateau sur les 1er supports

Support de broche sur les 3ème supports



Utilisation des accessoires de rôtisserie

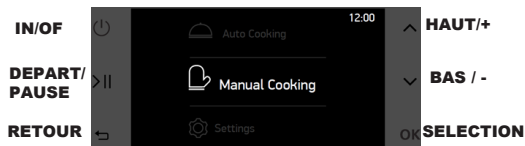
Transpercez le poulet avec le tournebroche et verrouillez-le. Insérez le bout du tournebroche dans le trou situé sur le côté de la cavité et assurez-vous qu'il soit correctement placé sur le support et dans l'arbre du moteur. Pour cela, vous devez dans un premier temps enlever le couvercle protégeant le trou d'insertion du tournebroche, tel qu'indiqué sur la figure. Après cela, placez le tournebroche sur le support du tournebroche que vous avez placé sur les 3ème supports du four. Retirez la poignée du tournebroche, le cas échéant, et fermez la porte du four. La poignée doit être attachée uniquement pour enlever les aliments après la cuisson.

Assurez-vous que le four est éteint durant ces opérations.



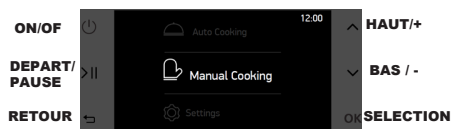
## 4.1 Unité de contrôle noir et blanc

L'unité de contrôle consiste en un écran LCD 4.3" noir et blanc et 6 touches tactiles différentes. Les fonctions des touches tactiles de l'unité de contrôle sont décrites ci-dessous.



L'unité de contrôle est conçue afin de permettre aux utilisateurs amateurs de facilement cuisiner des recettes professionnelles avec des fonctions de cuisson automatique, tout en permettant aux consommateurs d'utiliser leurs propres recettes avec des fonctions de cuisson manuelle combinée.

Les menus de l'unité de contrôle tels que de cuisson manuelle, de cuisson automatique et de réglages sont décrits ci-dessous.

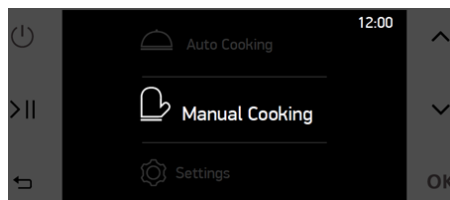


### Cuisson manuelle :

Chaque paramètre de cuisson peut être réglé par l'utilisateur en cuisson manuelle. 7 différentes fonctions de cuisson, la température, la fonction boost, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être sélectionnées. Avec la flexibilité de la cuisson manuelle, l'utilisateur peut effectuer toute cuisson selon ses propres goûts. Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson manuelle, les

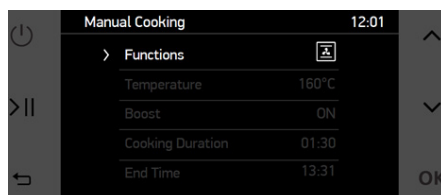
étapes listées ci-dessous doivent être effectuées.

- Utilisez les touches HAUT et BAS pour naviguer dans le menu principal.
- Tapez la touche OK lorsque "Manual Cooking" (Cuisson manuelle) est sélectionné.



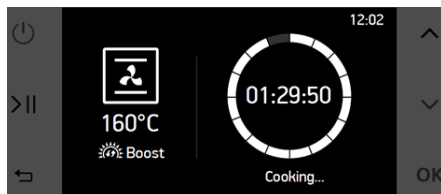
Dans le menu de cuisson manuelle, les fonctions de cuisson, la température, la fonction boost, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson peuvent être réglées par l'utilisateur. Pour changer un paramètre, naviguez avec les touches HAUT et BAS et sélectionnez le paramètre avec la touche OK. Une fois la touche OK sélectionnée, le paramètre sélectionné clignote. Lorsqu'elles clignent, les touches HAUT et BAS sont utilisées pour changer la valeur du paramètre. Vous pouvez finaliser la sélection en pressant la touche OK.

REMARQUE : Si la durée de cuisson est réglée sur 00:00 la cuisson continue jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.



Pour commencer la cuisson, pressez

la touche DEPART/PAUSE et l'écran de cuisson apparaîtra comme ci-dessous.



Sur l'écran d'information;

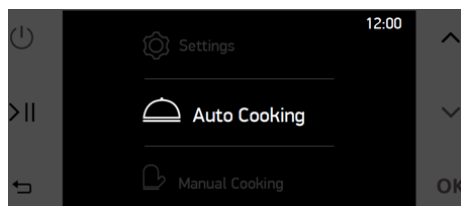
- La touche DEPART/PAUSE peut être utilisée pour mettre en pause ou redémarrer la cuisson.
- La température peut être modifiée avec les touches HAUT et BAS.
- Lorsqu'une fonction de cuisson est activée, la touche RETOUR permet de naviguer entre la fonction du four, la température et la durée de cuisson. Lorsqu'un paramètre clignote, sa valeur peut être modifiée en pressant les touches HAUT et BAS.
- Pour stopper la cuisson et revenir au menu principal, pressez la touche DEPART/PAUSE puis pressez la touche RETOUR.

### Cuisson automatique :

Des recettes pré-programmées préparées par des chefs professionnels peuvent être utilisées par l'utilisateur avec le menu de cuisson auto. Dans le menu de cuisson auto, seul le nom du plat est sélectionné par l'utilisateur, tous les paramètres de cuisson comme la fonction, durée et température de cuisson sont réglés automatiquement par l'unité de contrôle.

Pour effectuer une cuisson via le menu de cuisson automatique, les étapes listées ci-dessous doivent être effectuées.

- Utilisez les touches HAUT et BAS pour naviguer dans le menu principal.
- Tapez la touche OK lorsque "Auto Cooking" (Cuisson auto) est sélectionné.

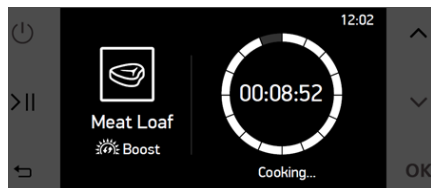
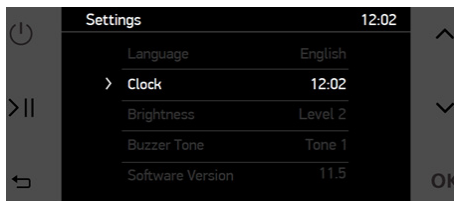


Dans le menu de cuisson auto, la catégorie, le nom et le poids de la recette sont sélectionnés par l'utilisateur. L'heure de fin de cuisson peut aussi être modifiée par l'utilisateur. Pour changer un paramètre, naviguez avec les touches HAUT et BAS et sélectionnez le paramètre avec la touche OK. Une fois la touche OK sélectionnée, le paramètre sélectionné clignote. Lorsqu'elles clignent, les touches HAUT et BAS sont utilisées pour changer la valeur du paramètre. Vous pouvez finaliser la sélection en pressant la touche OK.



REMARQUE : Pour obtenir des performances de cuisson optimales, un plateau doit être placé sur les supports indiqués.

Pour commencer la cuisson, pressez la touche DEPART/PAUSE et l'écran de cuisson apparaîtra comme ci-dessous.



Sur l'écran d'information;

- La touche DEPART/PAUSE peut être utilisée pour mettre en pause ou redémarrer la cuisson.
- Pour stopper la cuisson et revenir au menu principal, pressez la touche DEPART/PAUSE puis pressez la touche RETOUR.

### Réglages :

Dans le menu des réglages, l'heure, la luminosité de l'écran, la tonalité de buzzer et les options de langage peuvent être réglées. La version du logiciel est aussi affichée à titre d'information. Pour changer un paramètre, naviguez avec les touches HAUT et BAS et sélectionnez le paramètre avec la touche OK. Une fois la touche OK sélectionnée, le paramètre sélectionné clignote. Lorsqu'elles clignent, les touches HAUT et BAS sont utilisées pour changer la valeur du paramètre. Vous pouvez finaliser la sélection en pressant la touche OK.

PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL		
	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (min)	Position de grille	Période de cuisson (min)
Pâtisserie en couches	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40	170 - 190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Boulettes de viande grillées										200	7	10-15
Aliments aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Poulet				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Côtelettes										200	6-7	15-25
Steak de bœuf										200	7	15-25

\* Cuire avec des brochettes de poulet grillé...

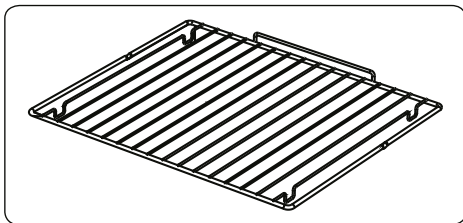
## Accessoires

Le produit est fourni avec des accessoires. Vous pouvez aussi utiliser des accessoires obtenus à partir d'autres sources, ceux-ci devant résister à la chaleur et aux flammes. Vous pouvez utiliser des plats en verre, des plats en silicone et des plaques de cuisson appropriés dans le four. Suivez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des accessoires tiers. Lorsque de petits plats sont utilisés, placez le plat sur la grille, celui étant entièrement sur la partie centrale de la grille. Si les aliments que vous souhaitez cuisiner ne couvrent pas complètement le plateau du four, si les aliments sont surgelés ou si le plateau est utilisé pour collecter les jus des aliments pendant la cuisson, une déformation du plateau peut être observée. Ceci est dû aux hautes températures se développant durant la cuisson. Le plateau reprendra sa forme normale en refroidissant après la cuisson. Ceci est un phénomène physique normal se développant durant le transfert de chaleur. Ne déplacez pas de plats en verre chauds directement du four vers un environnement froid pour éviter de les endommager. Ne les placez pas sur des surfaces froides et humides. Placez-les sur un chiffon sec et laissez-les refroidir lentement. Lorsque vous utilisez le four en fonction gril, nous recommandons (le cas échéant) d'utiliser la grille fournie avec le produit. Lorsque vous utilisez la grille, placez une plaque sur l'une des positions inférieures afin de collecter les graisses. De l'eau peut être ajoutée au plateau pour faciliter le nettoyage.

## Accessoires du four

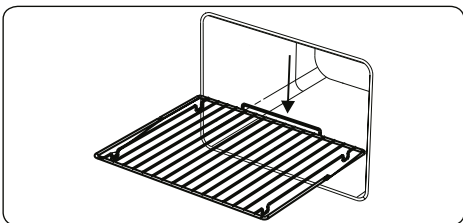
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

### Grille



La grille est utilisée pour griller ou pour placer des plats dans le four.

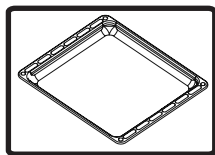
**AVERTISSEMENT-** placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.



### Plaque de cuisson peu profonde

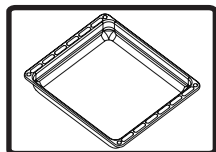
La plaque de cuisson peu profonde est utilisée pour la cuisson des boulangeries telles que flans, etc... Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides

et poussez-la vers l'arrière.



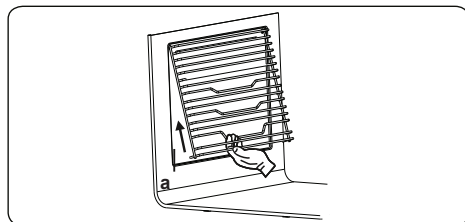
### Plaque de cuisson profonde

La plaque de cuisson profonde est utilisée pour cuire les ragoûts. Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la dans n'importe quelles guides et poussez-la vers l'arrière.



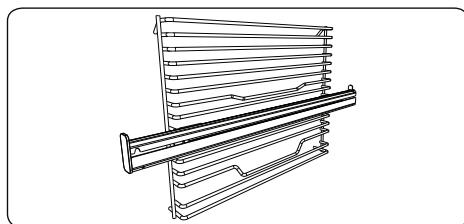
### Retrait des grilles latérales de support

Tirez sur la grille latérale de support tel qu'indiqué dans l'illustration. Une fois enlevée de ses attaches, tirez-la vers le haut.



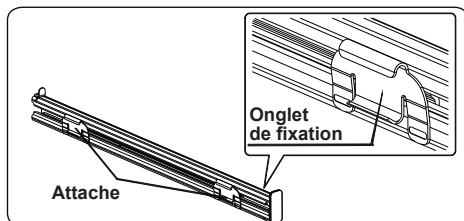
### Grille métallique avec rails télescopiques d'extension complète

Le rail télescopique s'étend entièrement pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

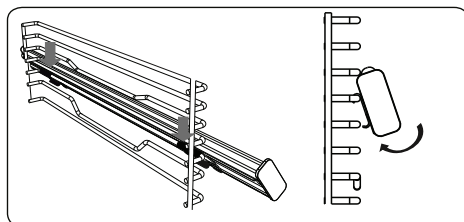


### Rails télescopiques

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Le positionnement des rails télescopiques sur la grille métallique est sécurisé avec les languettes de fixation sur les attaches.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches supérieures et inférieures qui vous permettent de repositionner les rails.
- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et suivez les instructions précédentes dans le sens inverse.

# **NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR**

## **NETTOYAGE**

Avant de commencer le nettoyage de votre four, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont désactivés et que votre appareil est froid. Débranchez l'appareil.

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées et peintes de votre four. Utilisez des nettoyants crémeux ou liquides, ne contenant pas de particules. Celles-ci pouvant endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes corrosives, de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'outils durs. Si un excès de liquide s'étant écoulé dans votre four commencent à brûler, il peut endommager l'émail. Nettoyez immédiatement tout écoulement de liquide. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ce four.

### **Nettoyage de l'intérieur du four.**

Assurez-vous de débrancher le four avant de commencer son nettoyage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous nettoyez l'intérieur du four lorsque le four est légèrement chaud. Nettoyez votre four avec un chiffon et de l'eau savonneuse après chaque utilisation. Nettoyez-le à nouveau, cette fois avec un chiffon humide, et séchez-le. Un nettoyage complet utilisant des produits de nettoyage de type sec et poudre. Pour

les produits équipés de cadres catalytiques en émail, les parois avant et arrière du cadre intérieur n'ont pas besoin d'être nettoyées. Cependant, suivant l'utilisation, il est recommandé de les remplacer après une certaine période de temps.

## **ENTRETIEN**

### **Remplacement de la lampe du four**

Le changement de la lampe du four doit être effectué par un technicien autorisé. La lampe doit être de type E13, T300, 230V, 25W. Avant de changer la lampe, le four doit être débranché et doit être froid.

Le design de la lampe est spécifique aux appareils domestiques de cuisson, elle n'est pas adaptée aux applications d'éclairage des pièces.

## SERVICE ET TRANSPORT

### EXIGENCES AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché, il y a eu une panne de courant.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur peut être ajustée avec l'interrupteur de contrôle du chauffage du four.

Si la lampe d'intérieur ne s'allume pas :

L'alimentation électrique doit être vérifiée. Vérifiez si la lampe est défectueuse. Le cas échéant, remplacez-la en respectant le guide suivant.

Cuisson (si les parties inférieure et supérieure ne cuisent pas de manière homogène) :

Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les valeurs de chaleur dans le manuel.

Si ces instructions ne permettent pas de résoudre un problème avec votre produit, veuillez appeler le centre de service autorisé.

### INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dans son emballage

original si nécessaire. Suivez les instructions de transport sur l'emballage. Scotchez les pièces supérieures, couvercles et porte-casserolles du four sur les panneaux de cuisson.

Placez un papier entre le panneau supérieur et le panneau de cuisson, couvrez le couvercle supérieur puis scotchez aux surfaces latérales du four.

Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

Mesurez les surfaces externes (surfaces vitrées et peintes) du four contre les chocs possibles.

HOTLINE CONSOMMATEUR

Tarifification banalisée

**0 809 10 15 15**

**Service gratuit  
+ prix appel**

Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 18h30  
Et le samedi de 9h00 à 17h30



## **Contenuti**

Presentazione e dimensioni del prodotto

Avvertenze

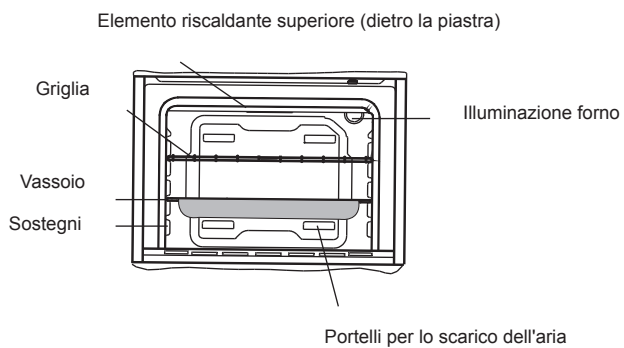
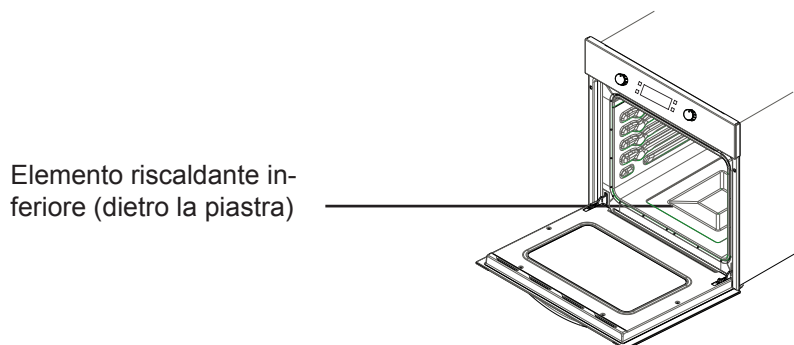
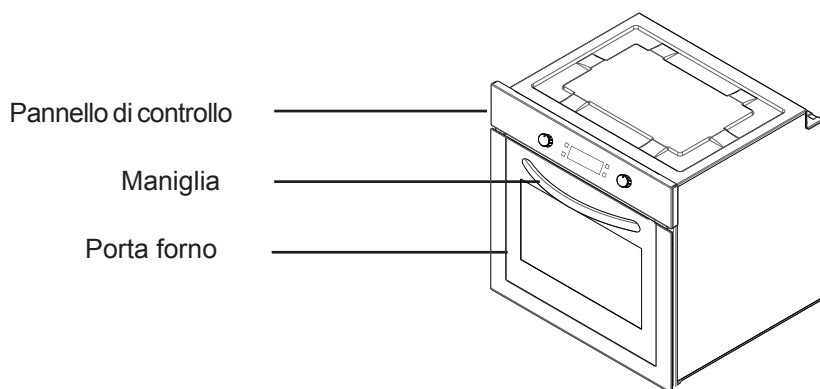
Preparazione per l'installazione e l'uso

Uso del forno

Pulizia e manutenzione del prodotto

Assistenza e trasporto

## PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO



## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ILLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro

dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.
- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchia-

tura per evitare eventuali scosse elettriche.

- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incandescente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.
- Durante l'uso, le maniglie tenute per brevi periodi nel normale uso possono diventare incandescenti.
- Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla

superficie.

- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.
- **AVVERTENZE:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada per evitare eventuali scosse elettriche.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso della griglia. Tenere lontani i bambini.
- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.

- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.
- Non provare a sollevare o spostare l'apparecchiatura tirando la maniglia dello sportello.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Assicurarvi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
- Quando lo sportello del forno è aperto, non permettere ai bambini di salire o sedere sopra di esso.

### **avvertenze sull'installazione**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) po-

trebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.

- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
- I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.

### **Durante l'uso**

- Quando il forno viene azionato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi di riscaldamento emetteranno odore. Per questa ragione, prima di usare il forno, azionare alla massima temperatura per 45 minuti. Nello stesso tempo è necessario ventilare adeguatamente l'ambiente in cui il prodotto è installato.
- Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, allontanarsi per evitare la corrente di aria incandescente dal forno. Potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.
- Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'inter-

ruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.
- Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.
- Durante la pulizia e la manutenzione
- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- **PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.**

## **PREPARAZIONE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO**

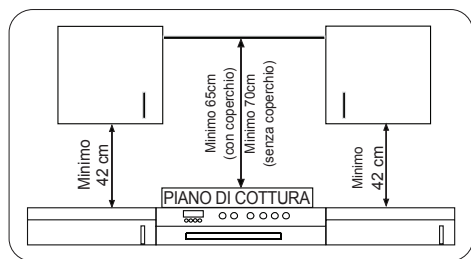
Prodotto con le parti e i materiali della migliore qualità, questo forno moderno, funzionale e pratico soddisferà tutti i tuoi bisogni. Assicurarsi di leggere il manuale per ottenere risultati ottimali ed evitare eventuali problemi in futuro. Le informazioni seguenti contengono regole necessarie alle corrette operazioni di posizionamento e manutenzione. Dovrebbero essere lette soprattutto dai tecnici che posizionano l'apparecchiatura.

## **CONTATTA IL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO PER L'INSTALLAZIONE DEL TUO FORNO!**

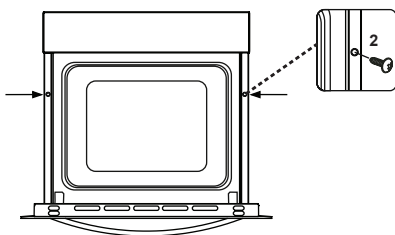
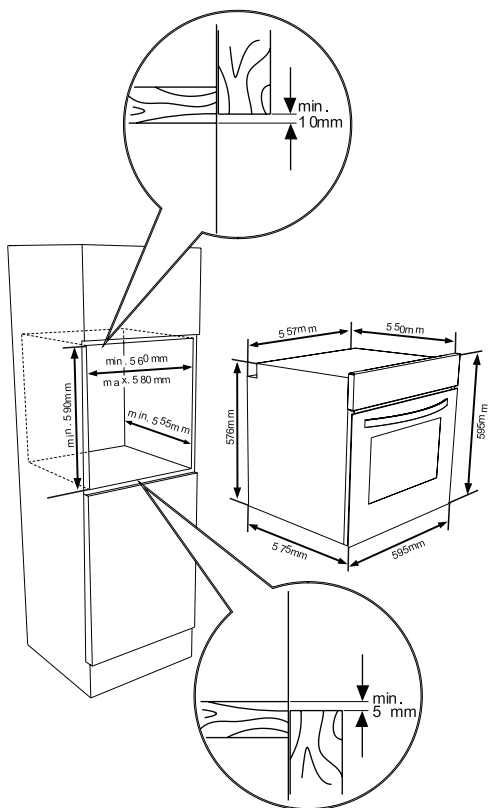
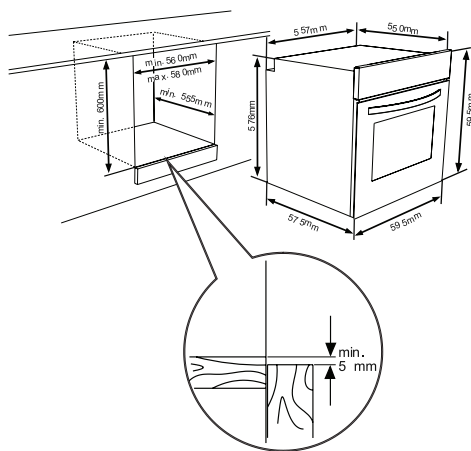
## **SCEGLIERE UNA POSIZIONE PER IL FORNO**

- Esistono diversi elementi a cui fare attenzione quando si sceglie un posto per il proprio forno. Assicurarsi di considerare le nostre raccomandazioni seguenti per evitare eventuali problemi e situazioni pericolose che potrebbero verificarsi in seguito!
- Quando si sceglie un posto per il forno, fare attenzione a che non siano presenti materiali infiammabili o combustibili nelle vicinanze, come tende, olio, panni, ecc., che potrebbero rapidamente incendiarsi.
- I mobili intorno al forno devono essere realizzati in materiali resistenti a più di 50°C.

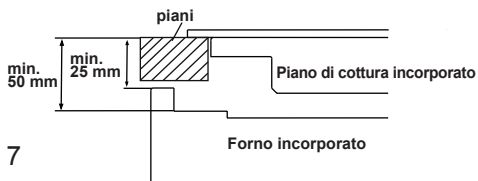
Le modifiche richieste dal cabinato su parete e dal tubo di aspirazione sopra il prodotto combinato incorporato e le altezze minime della tavola per il forno sono indicate nella figura 1. Di conseguenza, il tubo di aspirazione deve essere a un'altezza minima di 65 cm dalla tavola. Se non è presente un tubo di aspirazione, l'altezza non deve essere inferiore a 70 cm.



## ISTRUZIONI DEL FORNO INCORPORATO



Inserire il forno nella cabina spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire due viti nei fori ubicati sopra il telaio del forno. Quando il telaio del prodotto tocca la superficie in legno del cabinato, serrare le viti.



Se il forno è installato sotto un piano di cottura, la distanza tra il piano e il pannello superiore del forno deve essere almeno di 50 mm e la distanza tra il piano e la parte superiore del pannello di controllo deve essere almeno di 25 mm.

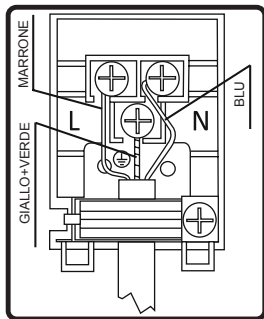
## **SICUREZZA E CABLAGGIO DEL FORNO INCORPORATO**

Le istruzioni seguenti devono essere osservate durante il cablaggio:

- il cavo di messa a terra deve essere connesso tramite la vite con il segno di messa a terra. La connessione del cavo di alimentazione deve essere come indicato nella figura 6. Se non sono presenti prese per la messa a terra conformi ai regolamenti nell'ambiente dell'installazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.
- La presa della messa a terra deve essere vicina all'apparecchiatura. Non usare in nessun caso una prolunga.

- Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con la superficie incandescente del prodotto.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato. Il cavo deve essere sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. Usare un cavo di alimentazione modello H05VV-F.
- Un cablaggio non correttamente eseguito potrebbe danneggiare l'apparecchiatura. Tali danni non saranno coperti dalla garanzia.
- L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V. Se l'elettricità è diversa dal valore indicato, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.
- **L'azienda produttrice dichiara di non assumersi responsabilità in caso di danni o perdite causate dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza!**
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. L'apparecchiatura è
- progettata per connettersi a un'alimentazione da 220-240V~ . Se la presa elettrica è diversa da quanto indicato, contattare immediatamente l'assistenza autorizzata. L'apparecchiatura è progettata per l'uso con una spina per la connessione fissa alla presa elettrica. È necessario installare un interruttore bipolare tra il prodotto e la presa elettrica con un intervallo minimo di 3 mm tra i contatti dell'interruttore. (classificazione 20A, tipo a funzionamento ritardato).





### **3,4. AVVERTIMENTI E PRECAUZIONI GENERALI**

L'apparecchiatura è progettata in conformità con le istruzioni di sicurezza rilevanti relative alle apparecchiature elettriche. La manutenzione e le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da tecnici di supporto autorizzati addestrati dall'azienda della manutenzione. L'installazione e le riparazioni possono essere pericolose se effettuate senza osservare le regole.

Le superfici esterne sono bollenti quando l'apparecchiatura è in funzione. Gli elementi riscaldanti, la superficie interna del forno e il vapore in uscita sono molto caldi. Queste sezioni continueranno a conservare il calore per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura.. Non toccare le superfici bollenti. Tenere i bambini a distanza.

Per poter cucinare usando il forno, i pulsanti della funzione forno e delle impostazioni della temperatura devono

essere regolati e il timer del forno deve essere programmato. In caso contrario il forno non funzionerà.

Quando lo sportello del forno è aperto non collocare oggetti sopra di esso-. Il bilanciamento dell'apparecchio potrebbe essere disturbato o lo sportello potrebbe rompersi.

Staccare l'apparecchiatura quando non viene usata.

Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non lasciarla sotto l'effetto di sole, pioggia, neve, polvere, ecc.

## Uso del pulsante di controllo delle funzioni del forno.

### Funzioni forno

\* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello.



#### **Illuminazione forno:**

Si illumina solo la luce del forno e resta accesa durante la cottura.



#### **Funzione Defrost:**

Le spie di avviso del forno si accendono, la ventola inizia a funzionare.

Per usare la funzione di sbrinamento, prendere gli alimenti congelati e collocarli nel forno su uno scaffale posto nel terzo alloggiamento partendo dalla parte inferiore. Si raccomanda di collocare un vassoio da forno sotto gli alimenti da sbrinare, per raccogliere l'acqua accumulata a causa del ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non cuocerà né preparerà al forno il tuo cibo, serve solo a sbrinarlo.



#### **Funzione turbo**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare.

La funzione turbo disperde in modo uniforme il calore nel forno. Tutti gli alimenti sullo scaffale saranno cotti in modo uniforme. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



#### **Funzione di cottura statica:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, gli elementi riscaldanti inferiore e superiore iniziano a funzionare. La funzione di cottura statica emette calore, assicurando anche la cottura degli alimenti superiori e inferiori. È l'ideale per cucinare dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Si raccomanda di preriscaldare il forno per 10 minuti e di cuocere usando una sola mensola alla volta con questa funzione.



#### **Funzione ventola:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

Questa funzione è ottima per ottenere risultati nella cottura di dolci. La cottura viene effettuata dall'elemento riscaldante inferiore e superiore all'interno del forno e dalla ventola che fornisce la circolazione dell'aria, dando un leggero effetto griglia al cibo. Si raccomanda di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



### **Funzione pizza:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'anello e gli elementi riscaldanti superiore e inferiore vengono azionati.

La ventola e la funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo. Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

### **RISPARMIO ENERGETICO**

Minimizza la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.

Lo sportello del forno non deve essere aperto durante la cottura.



### **Funzione rotazione griglia e pollo**

Questa funzione è usata per grigliare e far girare il pollo e gli alimenti cotti su uno spiedo. Per la rotazione, usare "spiedi rotanti". Per grigliare, collocare gli alimenti sulla griglia, anche quella sul livello superiore. È possibile iniziare a grigliare dopo aver collocato il vassoio del forno sul terzo scaffale. Il vassoio viene collocato sul terzo scaffale per assicurare la raccolta di olio dagli alimenti. Attivare l'interruttore per il riscaldamento del forno che visualizzerà il segnale di questa funzione. Collocare gli alimenti nel forno dopo averli preriscaldati per 5 minuti. Al termina della cottura, come in tutte le altre operazioni di cottura, disattivare l'interruttore del forno e l'interruttore di impostazione del calore. Annullare il programma a tempo del forno e rimuovere gli alimenti cotti dal forno collocandoli in un luogo sicuro. Non avvicinarsi al forno fino a che non si è raffreddato e tenere i bambini lontani.



## **Funzione riscaldatore superiore, griglia e pollo arrosto**

Questa funzione è usata per grigliare e far girare il pollo e gli alimenti cotti su uno spiedo. Per la rotazione, usare "spiedi arrostiti". Per grigliare, collocare gli alimenti sulla griglia, anche quella sul livello superiore. È possibile iniziare a grigliare dopo aver collocato il vassoio del forno sul terzo scaffale. Il vassoio viene collocato sul terzo scaffale per assicurare la raccolta di olio dagli alimenti. Attivare l'interruttore per il riscaldamento del forno che visualizzerà il segnale di questa funzione. Collocare gli alimenti nel forno dopo averli preriscaldati per 5 minuti. Al termina della cottura, come in tutte le altre operazioni di cottura, disattivare l'interruttore del forno e l'interruttore di impostazione del calore. Annullare il programma a tempo del forno e rimuovere gli alimenti cotti dal forno collocandoli in un luogo sicuro. Non avvicinarsi al forno fino a che non si è raffreddato e tenere i bambini lontani.



## **Funzione griglia, pollo arrosto e ventola**

Con questa funzione, la griglia e il riscaldatore superiore e la ventola garantiscono un arrosto perfetto, operando e cuocendo insieme. Questa funzione è usata per grigliare e far girare il pollo e gli alimenti cotti su uno spiedo. Per la rotazione, usare "spiedi arrostiti". Per grigliare, collocare gli alimenti sulla griglia, anche quella sul livello superiore. È possibile iniziare a grigliare dopo aver collocato il vassoio del forno sul terzo scaffale. Il vassoio viene collocato sul terzo scaffale per assicurare la raccolta di olio dagli alimenti. Attivare l'interruttore per il riscaldamento del forno che visualizzerà il segnale di questa funzione. Collocare gli alimenti nel forno dopo averli preriscaldati per 5 minuti. Al termina della cottura, come in tutte le altre operazioni di cottura, disattivare l'interruttore del forno e l'interruttore di impostazione del calore. Annullare il programma a tempo del forno e rimuovere gli alimenti cotti dal forno collocandoli in un luogo sicuro. Non avvicinarsi al forno fino a che non si è raffreddato e tenere i bambini lontani.



## **VapClean**

Imposta la funzione del tuo forno sulla funzione statica a 90 °C per azionare la funzione VapClean. Versa 200-250ml di acqua nel vassoio indicato sulla base del forno. Avvia il forno, quindi VapClean richiederà circa 20minuti per preparare il forno per la pulizia.

## Girarrosto



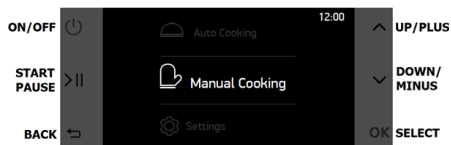
### Uso degli accessori per girarrosto

Passare lo spiedo attraverso il pollo e bloccare i morsetti, inserire la punta dello spiedo nel foro presente sul pannello posteriore della cavità e assicurarsi che poggi completamente sul telaio ed entri correttamente nell'albero del motore. Per fare ciò, per prima cosa ruotare il coperchio sul lato, che si trova di fronte al foro di inserimento dello spiedo, come indicato nella figura. Dopo di ciò, inserire lo spiedo nella griglia dello spiedo da collocare sul terzo scaffale. Rimuovere la maniglia dallo spiedo, se è stata installata, quindi chiudere lo sportello del forno. La maniglia deve essere collegata solo per rimuovere gli alimenti dopo la cottura.

Assicurarsi che il forno non sia in funzione durante l'esecuzione di queste operazioni.

## 4.1 Unità di controllo monocroma

L'unità di controllo monocroma consiste di uno schermo LCD monocromo da 4,3" e da sei diversi tasti tattili. Il funzionamento dei tasti tattili dell'unità di controllo monocroma è descritto di seguito.



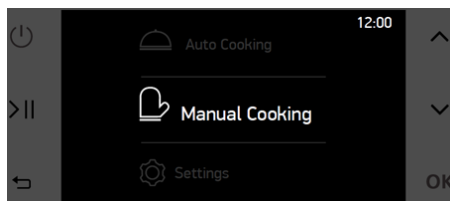
L'unità di controllo monocroma è progettata sul principio di rendere gli utenti alle prime armi in grado di realizzare ricette professionali con facilità usando le funzioni di cottura automatica, consentendo alle casalinghe di realizzare le proprie ricette usando funzioni di cottura manuali combinate. I menu dell'unità di controllo monocroma come cottura manuale, cottura automatica, pulizia preferiti e impostazioni sono descritti di seguito.

### Cottura manuale:

tutte le impostazioni di cottura possono essere configurate dall'utente usando la cottura manuale. 7 diverse funzioni di cottura, temperatura, funzione boost, durata della cottura e orario di completamento cottura possono essere selezionate. Con la flessibilità della cottura manuale, tutte le ricette possono essere realizzate dagli utenti in base ai propri gusti.

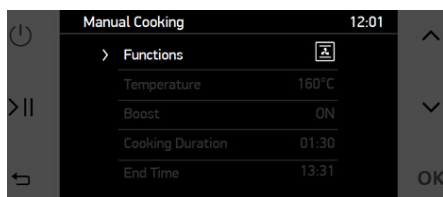
Per effettuare la cottura nel menu di cottura manuale, osservare i passaggi elencati di seguito:

- Usare i tasti SU e GIU per navigare nel menu principale.
- Toccare il tasto OK quando "Cottura manuale" viene selezionato.

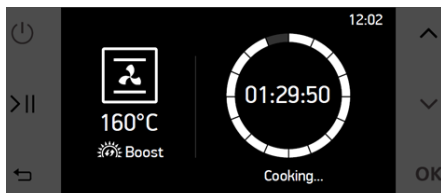


Nel menu di cottura manuale, l'utente può impostare le diverse funzioni di cottura, temperatura, funzione boost, durata della cottura e orario di completamento cottura. Per modificare le specifiche, navigare con i tasti SU e GIU e selezionare le specifiche con il tasto OK. Dopo avere premuto i tasti, la specifica selezionata lampeggia. Quando lampeggiano, i tasti SU e GIU vengono usati per modificare il valore della specifica. È possibile finalizzare la selezione premendo il tasto OK.

NOTA: Se la durata della cottura è impostata su 00:00, la cottura continua fino a che l'utente non la arresta manualmente.



per iniziare la cottura premere il tasto INIZIO/PAUSA, la schermata della cottura ha il seguente aspetto.



Sulla schermata di cottura;

- usare il tasto INIZIO/PAUSA per avviare o fare ripartire la cottura,
- È possibile modificare la temperatura premendo i tasti SU e GIU,
- Quando una delle funzioni di cottura è attivata, premere il tasto INDIETRO per navigare tra le funzioni forno, temperatura e tempo di cottura. Quando una delle specifiche lampeggia, il suo valore può essere modificato premendo i tasti SU e GIU.
- Per arrestare la cottura e tornare al menu principale, premere il tasto INIZIO/PAUSA, quindi premere il tasto INDIETRO.

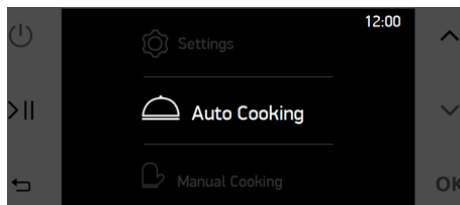
### Cottura automatica:

Le ricette predefinite preparate da cuochi professionisti possono essere usate dall'utente finale usando il menu di cottura automatica. Nel menu di cottura automatica, solo il nome del piatto è selezionato dall'utente, mentre le impostazioni di cottura come funzione di cottura, durata, temperatura sono impostate automaticamente dall'unità di controllo monocroma.

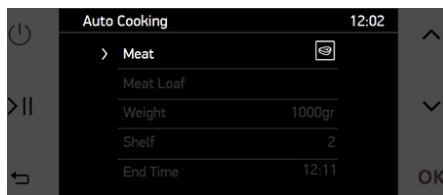
Per effettuare la cottura nel menu di cottura manuale, osservare i passaggi elencati di seguito:

- Usare i tasti SU e GIU per navigare nel menu principale.
- Toccare il tasto OK quando "Cottura

automatica" viene selezionata.

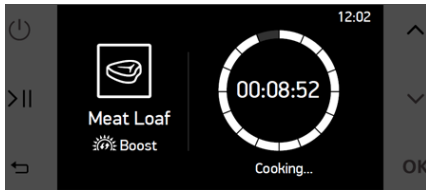


Nel menu di cottura automatica, l'utente selezionare categoria, nome e peso della ricetta. Inoltre il tempo di cottura finale può essere modificato dall'utente finale. Per modificare le specifiche, navigare con i tasti SU e GIU e selezionare le specifiche con il tasto OK. Dopo avere premuto i tasti, la specifica selezionata lampeggia. Quando lampeggiano, i tasti SU e GIU vengono usati per modificare il valore della specifica. È possibile finalizzare la selezione premendo il tasto OK.



NOTA: Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, il vassoio deve essere collocato sullo scaffale indicato.

per iniziare la cottura premere il tasto INIZIO/PAUSA, la schermata della cottura ha il seguente aspetto.



Sulla schermata di cottura;

- usare il tasto INIZIO/PAUSA per avviare o fare ripartire la cottura,
- Per arrestare la cottura e tornare al menu principale, premere il tasto INIZIO/PAUSA, quindi premere il tasto INDIETRO.

## Impostazioni

Nel menu delle impostazioni, è possibile impostare data, ora, luminosità dello schermo, tono del segnale, opzioni per la lingua. Inoltre la versione del software viene visualizzata tra le informazioni. Per modificare le specifiche, navigare con i tasti SU e GIU e selezionare le specifiche con il tasto OK. Dopo avere premuto i tasti, la specifica selezionata lampeggia. Quando lampeggiano, i tasti SU e GIU vengono usati per modificare il valore della specifica. È possibile finalizzare la selezione premendo il tasto OK.





PIATTI	TURBO			INFERIORE-SUPERIORE			VENTOLA INFERIORE-SUPERIORE			GRIGLIA		
	Pos. termostato (°C)	Pos. so- stegni	Periodo di cottura (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. soste- gni	Periodo di cottura (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. soste- gni	Periodo di cottura (min)	Pos. termostato (min)	Pos. soste- gni	Periodo di cottura (min)
Dolce a strati	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Torta	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Biscotti	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Polpette alla griglia										200	7	10-15
Alimenti umidi	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pollo				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Braciola										200	6-7	15-25
Bistecca										200	7	15-25

\* Cucinare con spiedo per pollo arrosto...

## Accessori

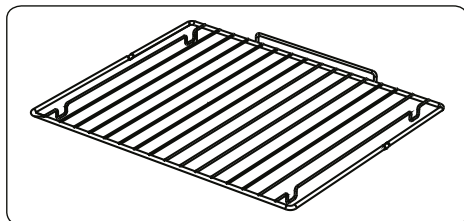
Il prodotto è dotato di accessori. È anche possibile usare accessori acquistati da altre fonti, ma devono essere resistenti al calore e alle fiamme. È anche possibile usare piatti di vetro, stampi per torte e vassoi da forni adeguati per l'uso in forno.. Seguire le istruzioni del produttore quando si usano altri accessori. Nel caso di uso di piatti di piccole dimensioni, collocare il piatto nella griglia, così che si troverà completamente sulla parte centrale della griglia. Se gli alimenti da cuocere non coprono completamente il vassoio del forno, se gli alimenti sono presi dal congelatore o il vassoio è usato per la raccolta dei liquidi degli alimenti che scorrono durante la grigliatura, le modifiche della forma possono essere osservate nel vassoio. Ciò è dovuto alle alte temperatura che si verificano durante la cottura. Il vassoio ritorna alla sua vecchia forma quando si raffredda dopo la cottura. Si tratta di un normale evento fisico che si verifica durante il trasferimento del calore. Non collocare vassoi e piatti in vetro caldi in ambienti freddi subito dopo averli tolti dal forno per evitare di romperli. Non collocare su superfici fredde e umide. Collocare su un panno da cucina asciutto e attendere che si asciughi. Quando si usa la griglia del forno; raccomandiamo (quando appropriato) di usare la griglia fornita con il prodotto. Quando si usa la griglia; collocare un vassoio su una delle mensole per consentire la raccolta dell'olio. È possibile aggiungere acqua al vassoio per la pulizia. Come spiegato nei paragrafi corrispondenti, non tentare in alcun caso di usare la piastra a gas della griglia senza il coperchio di protezione. Se il proprio forno a gas dispone di una piastra a gas con griglia, ma il coperchio per il calore è assente, o se è danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal

centro di assistenza più vicino.

## Accessori forno

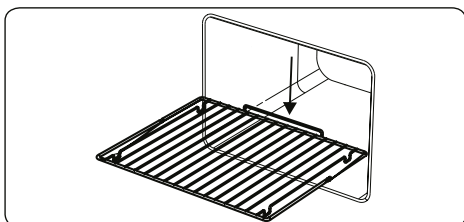
Gli accessori per il proprio forno potrebbero essere differenti a seconda del modello.

## Griglia



La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.

**AVVISO-** Collocare correttamente la griglia in uno dei supporti nella cavità del forno e spingerla verso dietro.

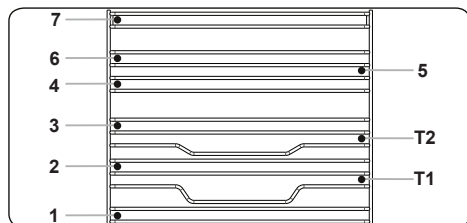


## Vassoio

Il vassoio è usato per cuocere dolci come sformati, ecc. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerlo verso dietro.

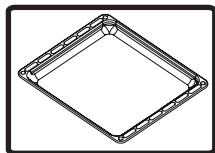
## Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



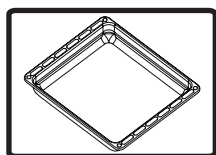
- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

\*\*\*\*Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.



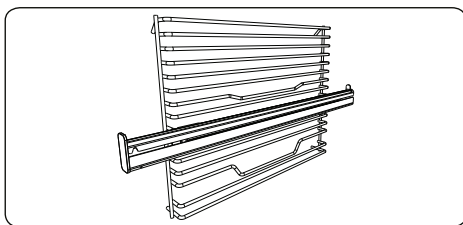
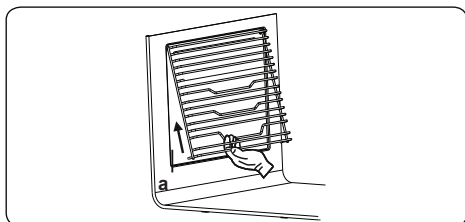
### Vassoio profondo

Il vassoio profondo è usato per cuocere stufati. Per collocare correttamente il vassoio nella cavità, posizionarlo su uno dei sostegni e spingerla verso dietro.



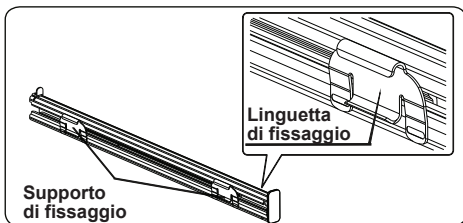
### Rimozione dei supporti della griglia

Estrarre la griglia come indicato. Dopo averla rilasciata dai fermi, sollevarla.

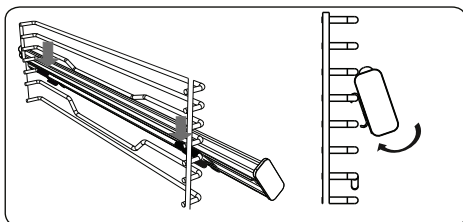


### Guide telescopiche

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Il posizionamento delle guide telescopiche sulla griglia è bloccato con le linguette di fissaggio sui supporti di fissaggio.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."



- Su ogni guida telescopica c'è un supporto di fissaggio superiore e inferiore che permette di riposizionare le guide.
- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso

## **PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO**

### **PULIZIA**

Prima di iniziare a pulire il forno, assicurarsi che i pulsanti di controllo siano disattivati e l'apparecchiatura sia fredda. Scollegare l'apparecchiatura.

Non usare materiali pulenti contenenti particelle che potrebbero graffiare le parti verniciate e smaltate del forno. Usare detergenti a crema o liquidi che non contengono particelle. Non usare creme caustiche, polveri abrasive, lana di ferro o strumenti rigidi perché potrebbero danneggiare le superfici. Nel caso in cui del liquido in eccesso venga versato sul forno e si incendi, potrebbe danneggiare lo smalto. Pulire immediatamente i liquidi versati. Non usare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

### **Pulizia l'interno del forno**

Assicurarsi di staccare il forno prima di iniziare la pulizia. I migliori risultati si ottengono pulendo l'interno del forno mentre è ancora tiepido. Spazzolare il forno con un panno morbido e bagnato con acqua saponata dopo ogni uso. Quindi spazzolare nuovamente, questa volta con un panno bagnato, e quindi asciugare. Una pulizia completa usando detergenti in polvere e a secco. Per prodotti dotati di telai smaltati catalitici, le pareti posteriore e laterale del telaio

interno non devono essere puliti. A ogni modo; a seconda dell'uso, si raccomanda di sostituirli dopo un certo periodo di tempo.

### **MANUTENZIONE**

#### **Sostituzione della lampadina del forno**

La sostituzione della lampadina del forno deve essere eseguita dal un tecnico autorizzato. La classificazione della lampadina deve essere di 230V, 25 watt, modello E14, T300, prima di modificare la lampadina il forno deve essere staccato e deve essere freddo.

Il design della lampadina è specifico per l'uso con apparecchiatura domestiche per la cucina e non è adatto all'illuminazione della casa.

## **ASSISTENZA E TRASPORTO**

### **REQUISITI PRIMA DEL TRASPORTO**

Se il forno non funziona:

Il forno potrebbe essere staccato, si è verificato un black-out. Sui modelli dotati di timer, l'orario potrebbe non essere regolato.

Se il forno non riscalda:

Il calore potrebbe non essere regolato con l'interruttore di controllo del riscaldatore.

Se la lampadina interna non si accende: controllare l'elettricità. Bisogna controllare se le lampadine sono difettose. Se sono difettose, sostituirle seguendo la guida.

Cucina (se la parte inferiore-superiore non cuoce in modo uniforme):

Controllare la posizione della mensola, il periodo di cottura e i valori di riscaldamento secondo il manuale.

Con l'eccezione di ciò, in caso di problemi con il prodotto, contattare il "servizio di assistenza autorizzato".

### **INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO**

Se è necessario il trasporto:

conservare il contenitore originale del prodotto e trasportarlo usando il contenitore originale se è necessario trasportarlo. Seguire i contrassegni di trasporto sul contenitore. Collocare con del nastro il fornello sulle parti superiori,

il coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

Collocare un foglio di carta tra il coperchio superiore e il pannello da cucina, coprire il coperchio superiore, quindi collocare del nastro sulle superfici laterali del forno.

Collocare del cartone o carte con del nastro sul coperchio anteriore del vetro interno del forno adattandolo ai vassoi, affinché la griglia e ai vassoi nel forno non danneggino il coperchio del forno durante il trasporto. Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

Prendere le misure delle superfici esterne (vetro e superfici verniciate) del forno.

## **Innhold**

Produktets utforming og størrelse

Advarsler

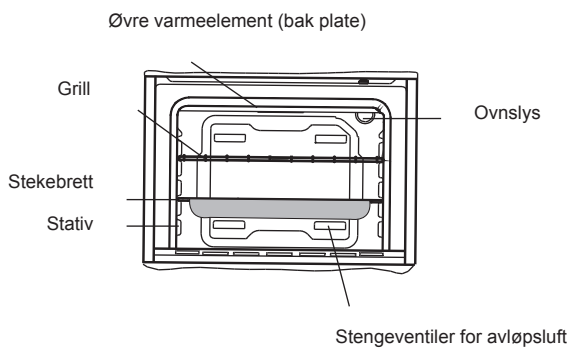
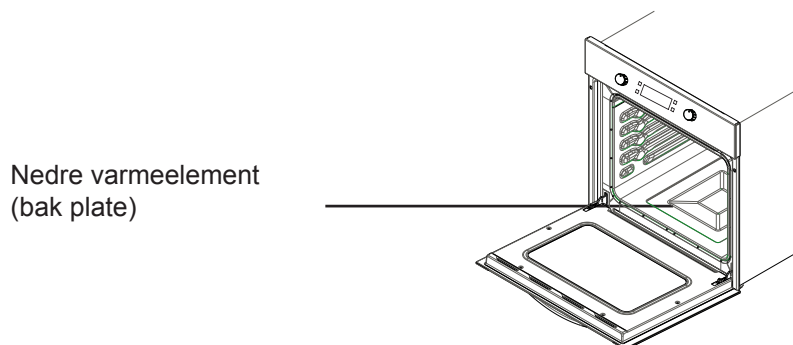
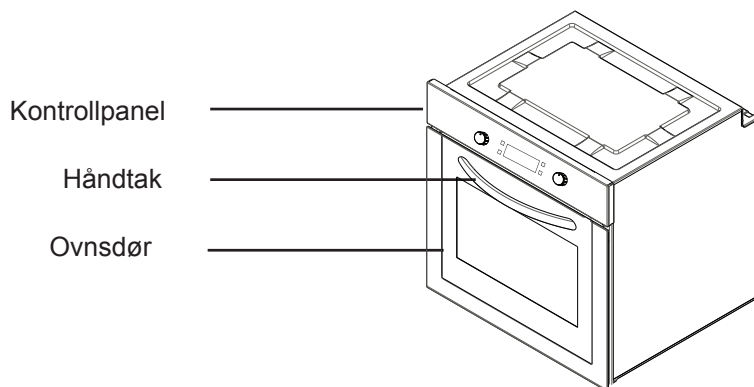
Forberedelse for installasjon og bruk

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 ovns 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 dekselet.
- Ikke sett tunge ting eller brennbare eller antenkelige 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 kontrollknottene 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**

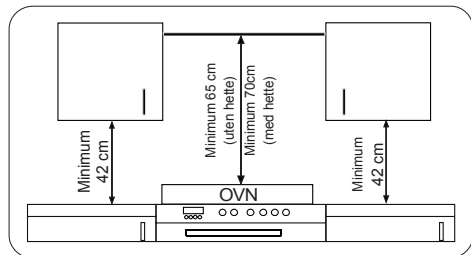
Denne moderne, funksjonelle og praktiske ovnen er produsert med deler og materialer av høyeste kvalitet, og vil tilfredsstille alle dine behov. Sørg for å lese manualen for å oppnå gode resultater, og unngå potensielle problemer i fremtiden. Den oppgitte informasjon inneholder regler som er nødvendige 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!**

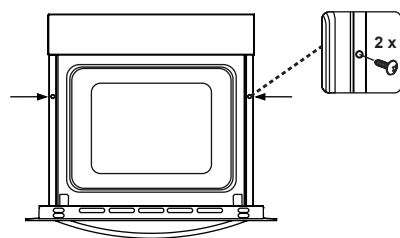
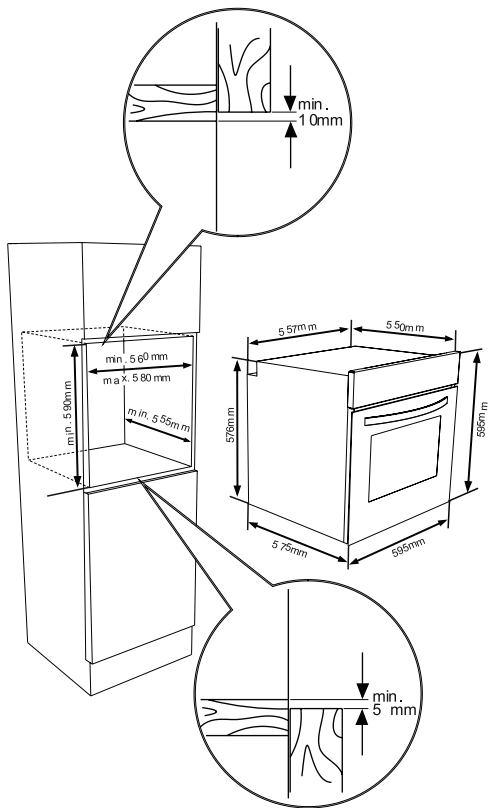
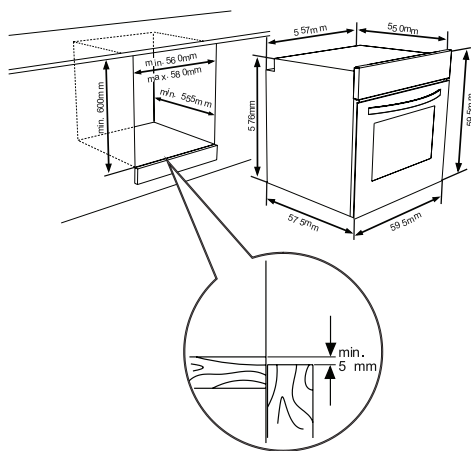
## **VALG AV Plassering AV OVNE**

- 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.

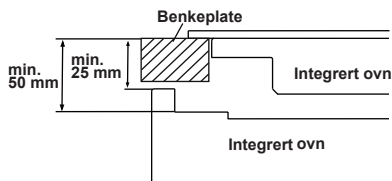
De nødvendige endringene av vegg-skap og avtrekksvifte over det integrerte kombinasjonsproduktet, samt minste til-latte høyde fra ovnspanelet, vises på fi-gur 1. Følgelig bør det være en avstand på minst 65 cm mellom avtrekksviften over ovnen og ovnsplaten. Dersom det ikke ekisterer en avtrekksvifte, 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, skruer du til skruene.



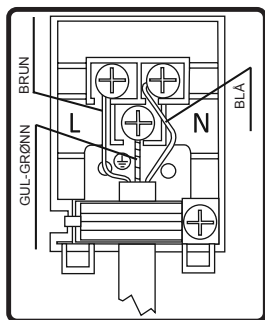
Hvis ovnen skal installeres under en kokeplate, må avstanden mellom benkeplaten og den øvre delen av ovnen være minst 50 mm, og avstanden mellom benkeplaten og toppen av kontrollpanelet må være minst 25 mm.

## **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 følger 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).



Beskytt apparatet mot atmosfæriske ef-fekter. Ikke la apparatet påvirkes av sol, regn, snø, støv, osv.

### 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.

## Bruke ovnens betjeningsknapp for ovnsfunksjoner

### Ovnsfunksjoner

\* Ovnsfunksjonene kan variere avhen-gig av produktmodell.



#### Ovnslys:

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



#### Tinefunksjon:

Ovnsens 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

Ovnsens 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:

Ovnsens 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:

Ovnsens 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.





### **Pizza-funksjon:**

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

Viften og nedre varmefunksjon er ideelle for jevn og rask steking matvarer som for eksempel pizza. Mens viften sprer varmen jevnt rundt i ovnen, sikrer det nedre varmeelementet at deigen gjennomstekes.

### **ENERGISPARING**

Begrens bruken av væske eller fett for å redusere steketiden.

Ovnsdøren bør ikke åpnes ofte under stekeperioden.



### **Funksjon for grill og kyllingdreining**

Denne funksjonen brukes til å grille og dreie kylling eller stekt mat på stekespidd. For å bruke dreining, bruker du «dreiestekespiddet». For å grille, plasserer du maten på grillen, og så plasserer du grillen på hyllen på øverste nivå. Du kan starte grillingen etter du har plassert ovnbrettet på den tredje hyllen. Brettet som plasseres på den tredje hyllen sikrer oppsamling av olje som drypper av maten. Vri ovns innstillingsbryter for varme til den viser symbolet for denne funksjonen. Plasser maten i ovnen etter 5 minutters forvarme. Ved slutten av matlagingen, som med alle andre matlagingsprosesser, slår du av ovnbryteren og ovns innstillingsbryter for varme. Avbryt ovns tidsprogram og ta den ferdige maten ut av ovnen og legg den et sikkert sted. Ikke kom for nært ovnen før den har blitt nedkjølt og hold barn unna.



### **Øvre varmeelement, grill og stekt kylling-funksjon**

Denne funksjonen brukes til å grille raskt og steke kylling eller stekt mat på stekespidd. For å bruke steking, bruker du «stekespiddet». For å grille, plasserer du maten på grillen, og så plasserer du grillen på hyllen på øverste nivå. Du kan starte grillingen etter du har plassert ovnbrettet på den tredje hyllen. Brettet som plasseres på den tredje hyllen sikrer oppsamling av

olje som drypper av maten. Vri ovnsens innstillingsbryter for varme til den viser symbolet for denne funksjonen. Plasser maten i ovnen etter 5 minutters forvarme. Ved slutten av matlagingen, som med alle andre matlagingsprosesser, slår du av ovnbryteren og ovnsens innstillingsbryter for varme. Avbryt ovnsens tidsprogram og ta den ferdige maten ut av ovnen og legg den et sikkert sted. Ikke kom for nært ovnen før den har blitt nedkjølt og hold barn unna.



## VapClean

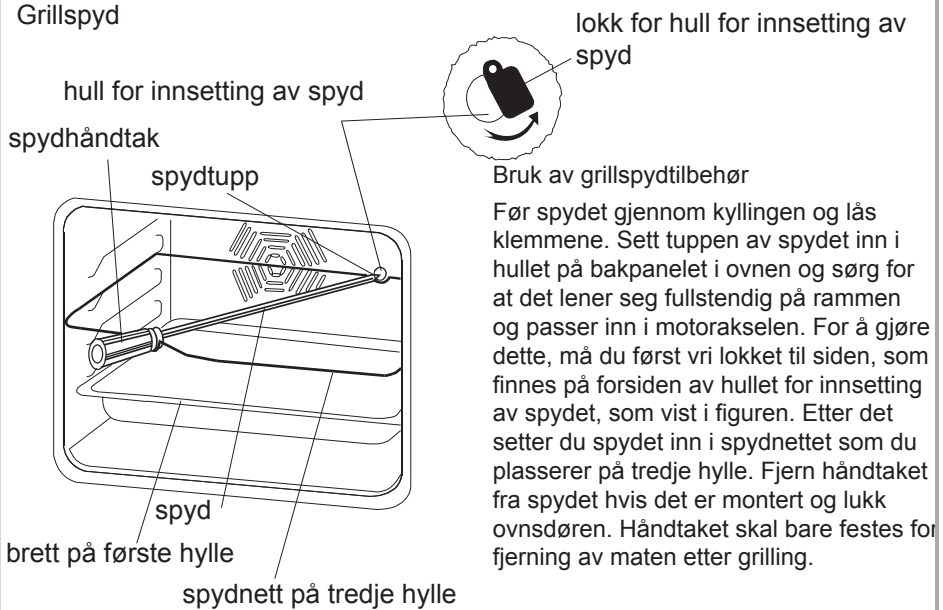
Still inn ovnsfunksjonen til statisk funksjon ved 90 °C for å bruke VapClean-funksjonen. Hell 200–250 ml vann på brettet nederst i ovnen. Start ovnen. Det vil ta Vapclean ca. 20 minutter å gjøre ovnen klar for enkel rengjøring.



## Grill, kyllingsteking og vifte-funksjon

I denne funksjonen sikrer grillen, det øvre varmeelementet og viften perfekt steking ved å operere sammen og steke. Den brukes også til å grille, steke kylling og steke mat på stekespidd. For å bruke steking, bruker du «stekespiddet». For å grille, plasserer du maten på grillen, og så plasserer du grillen på hyllen på øverste nivå. Du kan starte grillingen etter du har plassert ovnbrettet på den tredje hyllen. Brettet som plasseres på den tredje hyllen sikrer oppsamling av olje som drypper av maten. Vri ovnsens innstillingsbryter for varme til den viser symbolet for denne funksjonen. Plasser maten i ovnen etter 5 minutters forvarme. Ved slutten av matlagingen, som med alle andre matlagingsprosesser, slår du av ovnbryteren og ovnsens innstillingsbryter for varme. Avbryt ovnsens tidsprogram og ta den ferdige maten ut av ovnen og legg den et sikkert sted. Ikke kom for nært ovnen før den har blitt nedkjølt og hold barn unna.

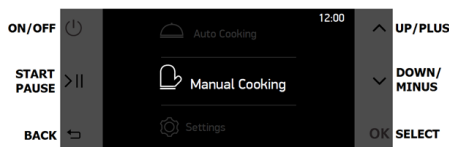
## Grillspyd



Sørg for at ovnen ikke er i bruk når du utfører disse operasjonene.

## 4.1 Monokrom kontrollenhet

Monokrom kontrollenhet består av en 4.3" monokrom LCD-skjerm og 6 ulike berøringsknapper. Funksjonen til berøringsknappene på den monokrome kontrollenheten er beskrevet nedenfor.



Den monokrome kontrollenheten er utformet etter prinsippet om at amatørbrukere enkelt skal kunne gjennomføre profesjonelle oppskrifter med automatiske stekefunksjoner, som også lar husmødre og -fedre tilberede sine egne oppskrifter ved hjelp av kombinasjoner av manuelle stekefunksjoner.

Menyene på den monokrome kontrollenheten, som manuell tilberedning, automatisk steking og andre innstillinger, er beskrevet nedenfor.

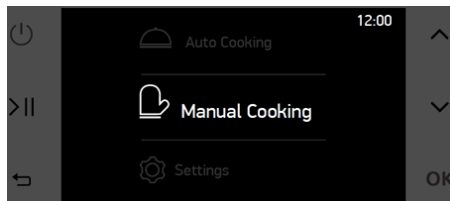
### Manuell matlaging:

Hver innstilling for matlaging kan angis av brukeren i manuell matlaging. 7 forskjellige funksjoner for matlaging, temperatur, boost-funksjon, stekevarighet og sluttid for steking kan velges. Med fleksibiliteten den manuelle tilberedningen gir, kan brukere lage mat helt etter egen smak.

Følg trinnene nedenfor for å lage mat i menyen for manuell matlaging.

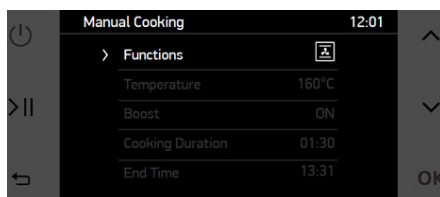
- Bruk UP- og DOWN-knappene for å navigere gjennom hovedmenyen.

- Trykk OK-knappen når «Manual Cooking» er valgt.

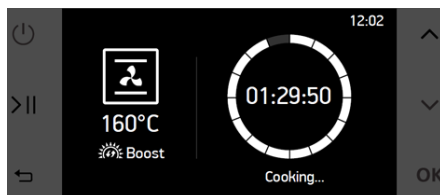


I manuell steking-menyen, kan stekefunksjoner, temperatur, boost-funksjon, steketid og stekeslutt angis av sluttbrukeren. Hvis du vil endre en angitt verdi, navigerer du med UP- og DOWN-knappene og velger verdien med OK-knappen. Etter du trykker på knappen vil valgt verdi blinke. Når den blinker, kan UP- og DOWN-knappene brukes til å endre verdien for funksjonen. Du kan fullføre valget ved å trykke på OK-knappen.

NOTE: Hvis stekevarighet angis til 00:00, fortsetter steking til brukeren stopper manuelt.



For å begynne steking, trykk på START/PAUSE-knappen, slik at stekeskjermen vises som under.



På stekeskjermen:

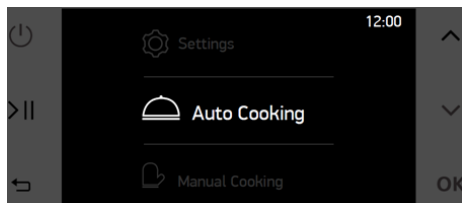
- START/PAUSE-knappen kan brukes til å sette stekingen på pause eller starte den på nytt,
- Temperaturen kan endres ved å trykke på UP- og DOWN-knappene,
- Mens en stekefunksjon er aktivert, kan BACK-knappen trykkes for å navigere mellom stekefunksjon, temperatur og steketid. Når en verdi blinker, kan verdien endres ved å trykke UP- og DOWN-knappene.
- For å stoppe stekingen og gå tilbake til hovedmenyen, trykk på START/PAUSE-knappen, og trykk så BACK-knappen.

### Automatisk matlaging:

Forhåndsbestemte oppskrifter som er utarbeidet av profesjonelle kokker kan brukes av sluttbrukeren ved hjelp av autosteking-menyen. I autosteking-menyen kan kun navnet på retten velges av brukeren, og alle stekeinnstillinger, varighet og temperatur angis automatisk på den monokrome kontrollenheten.

Følg trinnene nedenfor for å lage mat i menyen for automatisk matlaging.

- Bruk UP- og DOWN-knappene for å navigere gjennom hovedmenyen.
- Trykk OK-knappen når «Auto Cooking» er valgt.

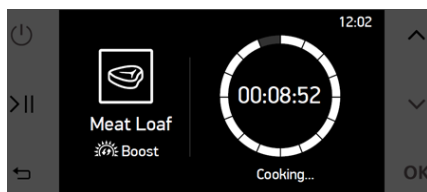


I autosteking-menyen kan kategori, navn og vekt på retten velges av sluttbruker. Sluttid for steking kan også endres av brukeren. Hvis du vil endre en angitt verdi, navigerer du med UP- og DOWN-knappene og velger verdien med OK-knappen. Etter du trykker på knappen vil valgt verdi blinke. Når den blinker, kan UP- og DOWN-knappene brukes til å endre verdien for funksjonen. Du kan fullføre valget ved å trykke på OK-knappen.



NOTE: For å oppnå best mulig stekeresultater, bør brettet plasseres på vist hylle.

For å begynne stekingen, trykk på START/PAUSE-knappen, slik at stekeskjermen vises som under.



På stekeskjermen:

- START/PAUSE-knappen kan brukes til å sette stekingen på pause eller starte den på nytt,
- For å stoppe stekingen og gå tilbake til hovedmenyen, trykk på START/PAUSE-knappen, og trykk så BACK-knappen.

## Innstillinger:

På Innstillinger-menyen kan tid, lysstyrke, alarmtone og språk stilles inn. Programvareversjon vises også. Hvis du vil endre en angitt verdi, navigerer du med UP- og DOWN-knappene og velger verdien med OK-knappen. Etter du trykker på knappen vil valgt verdi blinke. Når den blinker, kan UP- og DOWN-knappene brukes til å endre verdien for funksjonen. Du kan fullføre valget ved å trykke på OK-knappen.



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 kjøttboller										200	7	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	6-7	15-25
Biff										200	7	15-25

\* Stek med grillspyd med kylling ..

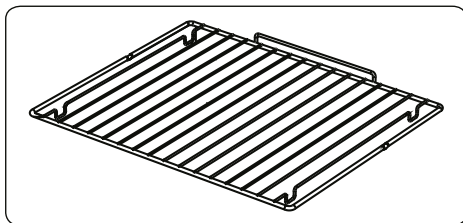
## Tilbehør

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 varmeskjoldet mangler, eller hvis den er skadet og kan ikke brukes, må du be om en reservedel fra nærmeste servicesenter.

## Ovnstilbehør

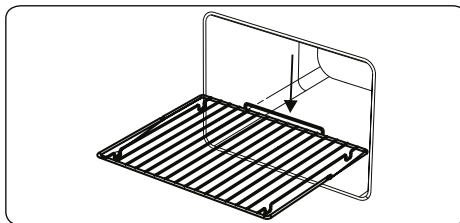
Tilbehøret for ovnen din kan variere avhengig av produktmodell.

## Grillrist



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

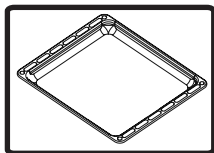
**ADVARSEL** - Sett risten skikkelig inn i valgt hylle i ovnsrommet, og skyv den inn så langt den kommer.



## Lavt brett

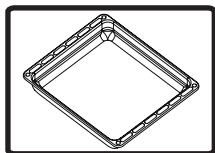
Det grunne brettet brukes til å bake kaker som tertebunner, osv. Velg en hylle og sett brettet skikkelig inn ved å skyve det helt inn.





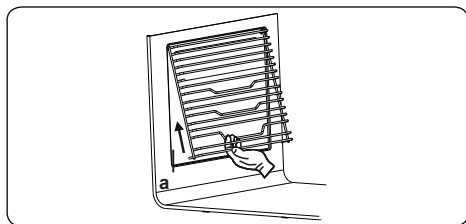
## Dypt brett

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



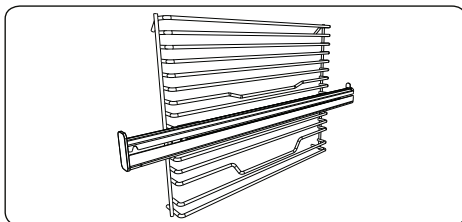
## Fjerne risten

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



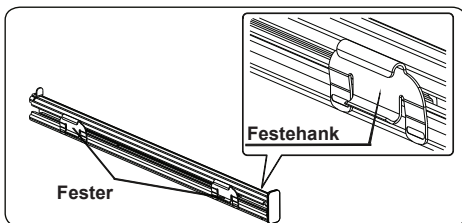
## Rist med EasyFix teleskopisk skinne med full utvidelse

Teleskopskinnen utvider seg helt for å gi deg enkel tilgang til maten din.

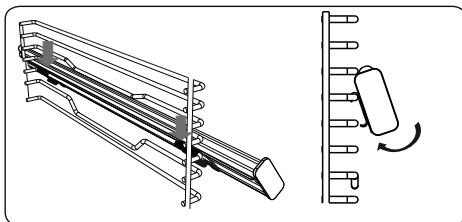


## Teleskopskinner

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



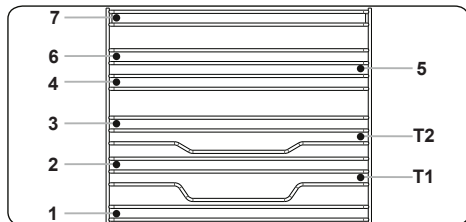
- Posisjonen til teleskopskinnene på risten er sikret med festehankene på festene.
- Fjern sidesporet. Se avsnittet «Fjerne rishyllen».



- På hver av teleskopskinnene finner du fester på toppen og bunnen som lar deg flytte på skinnene.
- Heng festene til teleskopskinnene på referansestrengen til sideristnivået, og trykk samtidig på festene på bunnen til du kan høre at festene trykkes inn i festestrengen til sideristnivået.
- For å flytte den må du holde overflaten foran på skinnen, og følge de ovennevnte instruksjonene i revers.

## 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 viftedekselet 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 7.
- Teleskopskinner kan settes på nivå T1, T2.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Nivå 2 og nivå 4 anbefales for matlaging på to nivå.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinnene.

\*\*\*\*Tilbehør kan variere avhengig av modell.

# RENGJØRING OG VEDLI- KEHOLD AV OVNEN

## VEDLIKEHOLD

### 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 emaljerte og malte deler av ovnen. Bruk krembaserte rensedmidler eller flytende rengjøringsmidler som ikke inneholder partikler. Ettersom etsende kremer, skurepulver, grov stålull og harde verktøy 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 ovenns 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.

### 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.

Hvis ovnslampen 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, hetter og hoder og kasserollestativ 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](http://sharphomeappliances.com)

52294195

**SHARP**

Be Original.