



KA-70T50BHH-EU

Cooking

- EN User Manual
- CZ HNĀĭvod k Obsluze
- DK Handleiding
- EE Kasutusjuhend
- FI Käyttöohje
- GR Οδηγίες Χρήσης
- NL Handleiding

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 Réglementations 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-Vyhlásenie 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 skladnosti

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.

MK-Декларација за усогласеност

Izjavуvаme deka нашite proizvodi ги исполнуvаат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побаруvањата 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 pateikiamą 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.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

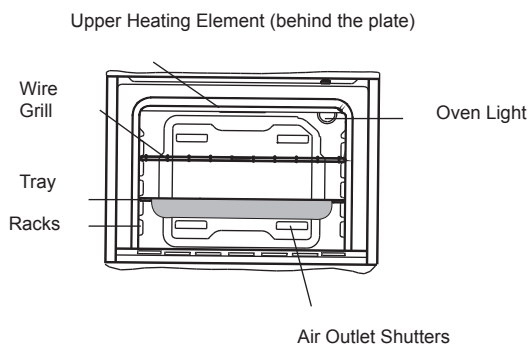
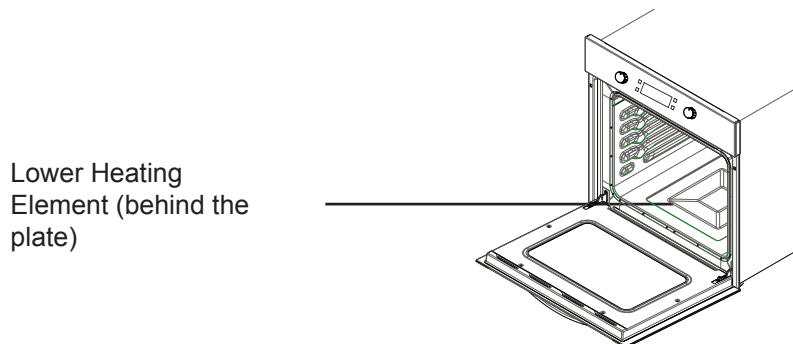
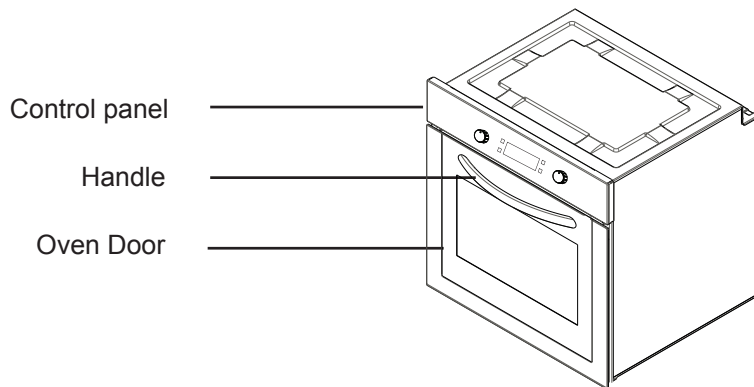
Preparation for installation and use

Using the oven

Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children

shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or se-

parate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to

avoid the possibility of electric shock.

- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the app-

liance by pulling the door handle.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against

atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the

main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
-
- **TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

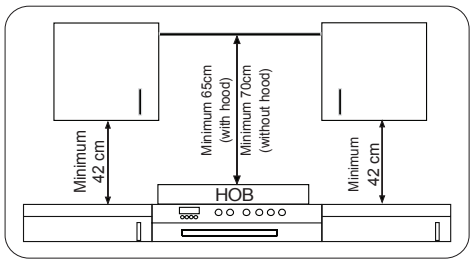
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

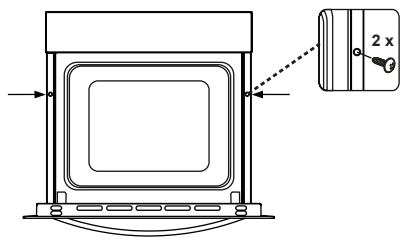
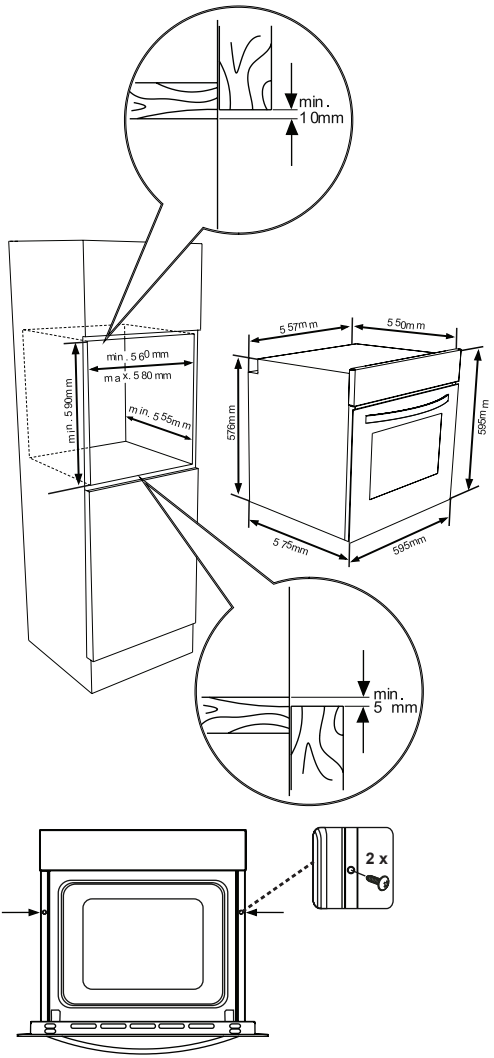
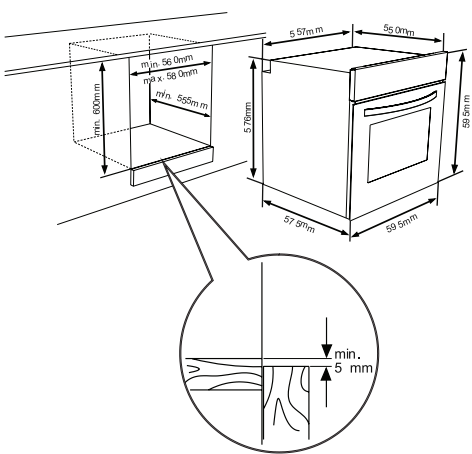
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

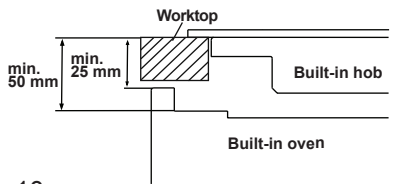
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the oven board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

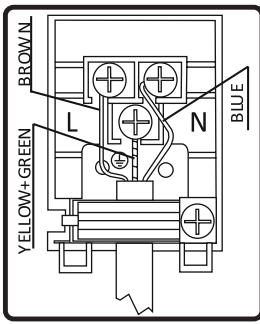
WIRING AND SAFETY OF BUILT-IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact

the product's hot surface.

- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is
- designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



Unplug your appliance when it is not in use.

Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians trained by the manufacturer firm. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.

The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.

In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.

While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.

Using the oven function control button

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking function.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Pizza Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.



Grill and chicken Turning Function

This function is used to grill and to turn chicken, cooked food on a skewer. To make turning, use the "turning skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure the collection of oils that drop from food. Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes. At the end of cooking, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it will cool and keep children away.



Upper heater, Grill and Roast Chicken Function

This function is used to grill rapidly and to roast chicken, cooked food on a skewer. To make roasting, use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food. Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes. At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.



Grill, Chicken Roasting and Fan Function

In this function, grill and upper heater and the fan that ensures to roast perfectly, operate together and cook. It is also used to grill, to roast chicken and cooked food on a skewer. To make roasting; use the "roasting skewer". To grill, place the food onto the grill, also the grill onto the shelf at the toppest level. You can start to grill after placing the oven tray onto the 3rd Shelf. The tray that is placed onto the 3rd Shelf will ensure collection of oils that drop from food. Turn your oven's heat set up switch as it will show the sign of this function. Place your food into the oven after pre heating of 5 minutes. At the end of cooking process, as in all other cooking processes; turn off the oven's switch and heat set up switch. Cancel the oven's time program and take the cooked food from oven and leave onto a safe place. Do not come close to the oven until it cools and keep children away.



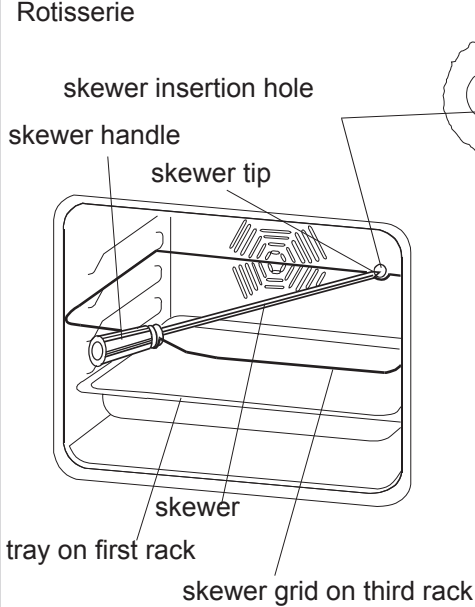
VapClean

Set your oven function to static function at 90 °C to operate VapClean function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 20 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

ENERGY SAVING

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times. Oven door should not be opened often during cooking period

Rotisserie



skewer insertion hole lid

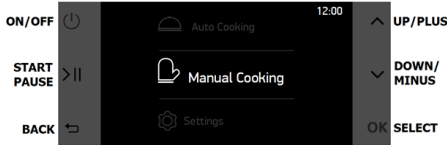
Use of rotisserie accessories

Pass the skewer through the chicken and lock the clamps, insert the tip of the skewer into the hole found at the rear panel of cavity and make sure that it completely leans on the frame and fits in motor shaft. To do this, first you have to turn the lid to the side, which is found in front of the skewer insertion hole, as shown in the figure. After that, fit the skewer fit the skewer onto the skewer grid which you will place on the third rack. Remove the handle from skewer, if it is installed and close the oven door. The handle must be attached only for removing the food after grilling.

Make sure that the oven is not operating while performing these operations.

4.1 Monochrome Control Unit

Monochrome control unit consist of a 4.3" monochrome LCD screen and 6 different touch buttons. Function of the touch buttons of monochrome control unit's are described at below.



Monochrome control unit is designed on principles such as making amateur users to be able to implement professional recipes easily with auto cooking functions, also allowing housewives to implement their own inspired recipes with combined manual cooking functions.

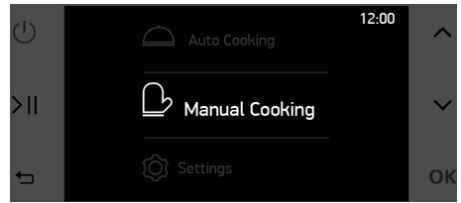
Monochrome control unit's menus such as manual cooking, auto cooking and settings are described as below.

Manual Cooking:

Every cooking setting can be set by user in the manual cooking. 7 different cooking functions, temperature, boost function, cooking duration and cooking end time can be selected. With the flexibility of manual cooking any cooking can be performed by users with respect their own taste.

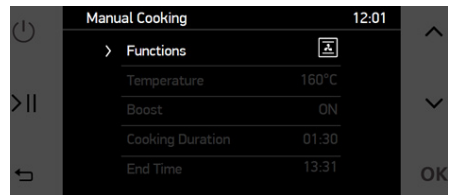
To perform cooking in the manual cooking menu, below listed steps should be followed.

- Use UP & DOWN buttons to navigate in main menu.
- Tap OK button to when "Manual Cooking" is selected.

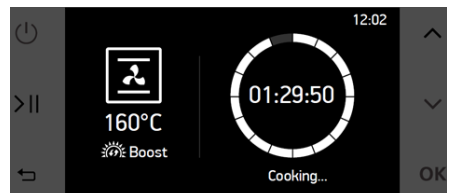


In the manual cooking menu, cooking functions, temperature, boost function, cooking duration and cooking end time can be set by end user. To change any specification, navigate with UP & DOWN buttons and select the specification with OK button. After tapping, selected specification blinks. While blinking, UP & DOWN buttons are used to change the value of the specification. You can finalize the selection by tapping OK button.

NOTE: If cooking duration is set as 00:00, cooking continues until user stops manually.



To start cooking tap the START/PAUSE button and cooking screen will appear as below.



On the cooking screen;

- START/PAUSE button can be used to pause or restart the cooking,

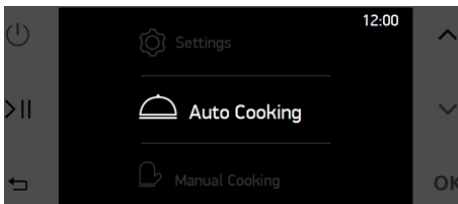
- Temperature can be changed by tapping UP & DOWN buttons,
- While any cooking function is activated, BACK button is tapped to navigate between oven function, temperature and cooking time. When any specification is blinking, value of it can be changed by tapping UP & DOWN buttons.
- To stop cooking and go back to main menu, tap START/PAUSE button, then tap to BACK button.

Auto Cooking:

Pre determined recipes which are prepared by professional cooks can be used by end user with auto cooking menu. In auto cooking menu, only name of the meal is selected by user, every cooking settings like cooking function, duration, temperature is set by monochrome control unit automatically.

To perform cooking with auto cooking menu, below mentioned steps should be followed.

- Use UP & DOWN buttons to navigate in main menu.
- Tap OK button to when “Auto Cooking” is selected.



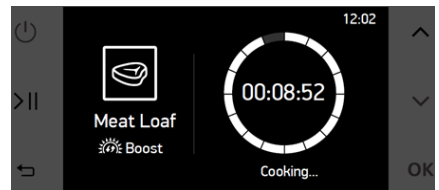
In the auto cooking menu, category,

name and weight of the recipe is selected by end user. Also cooking end time can be changed by end user. To change any specification, navigate with UP & DOWN buttons and select the specification with OK button. After tapping, selected specification blinks. While blinking, UP & DOWN buttons are used to change the value of the specification. You can finalize the selection by tapping OK button.



NOTE: To achieve best cooking performance, tray should be placed on the displayed shelf.

To start cooking, tap the START/PAUSE button and the cooking screen will appear as below.



On the cooking screen;

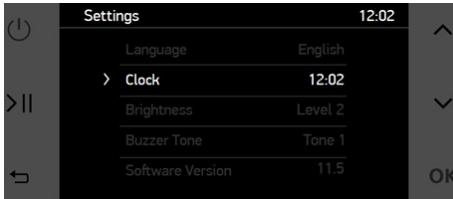
- START/PAUSE button can be used to pause or restart the cooking,
- To stop cooking and go back to the main menu, tap START/PAUSE button, then tap to BACK button.

Settings:

On the settings menu, time, screen brightness, buzzer tone and language options can be set. Also software version is displayed as information.

To change any specification, navigate with UP & DOWN buttons and select the specification with OK button. After tapping, selected specification blinks.

While blinking, UP & DOWN buttons are used to change the value of the specification. You can finalize the selection by tapping OK button.



DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Cake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grilled meatballs										200	7	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Chop										200	6-7	15-25
Beefstake										200	6-7	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

* Cook with roast chicken skewer...

Accessories

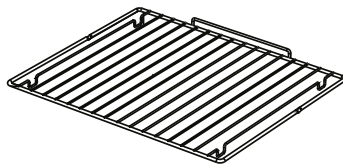
The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds and oven trays that are appropriate for use in oven. Follow manufacturer's instructions when using other accessories. In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for the collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend (where appropriate) you use the grid that was supplied with the product. When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to enable oil to be collected. Water may be added to the tray to assist cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da

maged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.

Oven Accessories

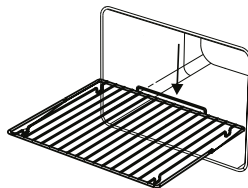
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



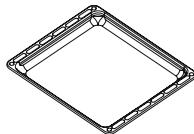
Wire grid is used to grill or to place different cookwares on.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



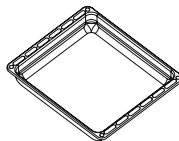
Shallow Tray

Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



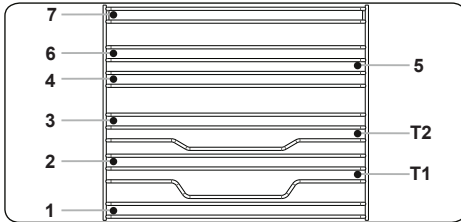
Deep Tray

Deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.

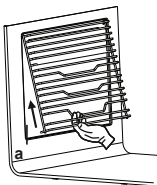


- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

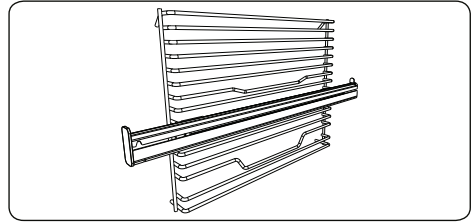
Removal of wire shelf

Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



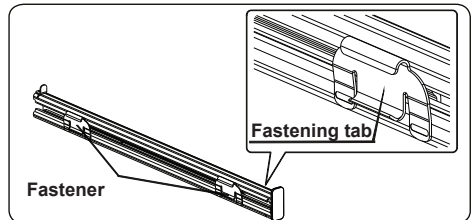
Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

The telescopic rail extends out fully to allow easy access to your food.

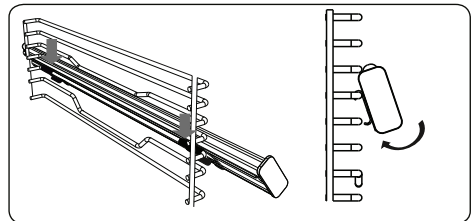


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Positioning of the telescopic rails on the wire rack is secured with the fastening tabs on the fasteners.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to reposition the rails.
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and follow the previous instructions in reverse.

CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilled liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of

the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan

carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

Obsah

Prezentace a velikost produktu

Varování

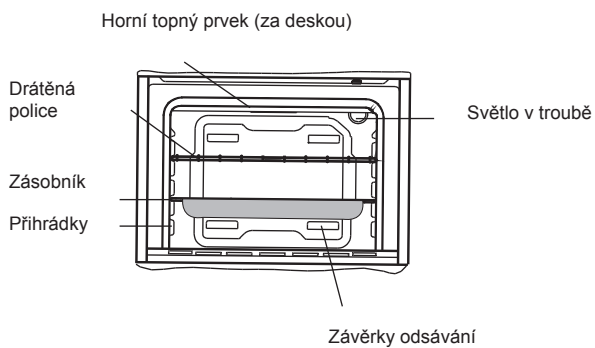
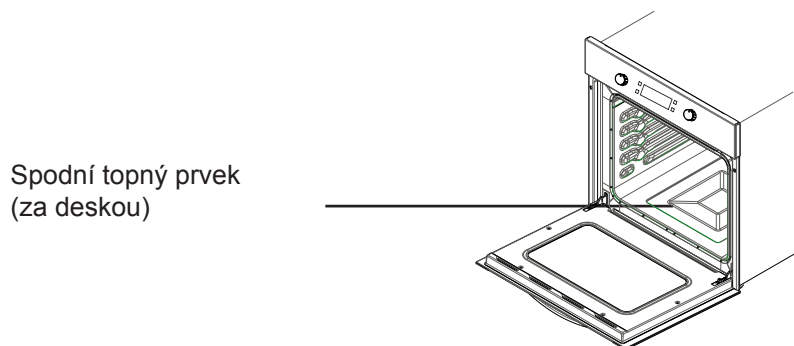
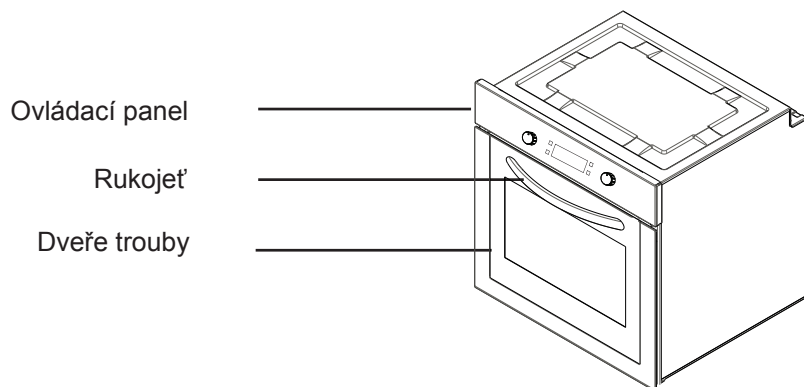
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

Obecná bezpečnostní upozornění

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

nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

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

spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.

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

se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.

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

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

Upozornění k instalaci

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

Během použití

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izo-

lačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechte ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.

- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevírání dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte plotýnku.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbít kryt.

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

PŘÍPRAVA NA INSTALACI A POUŽITÍ

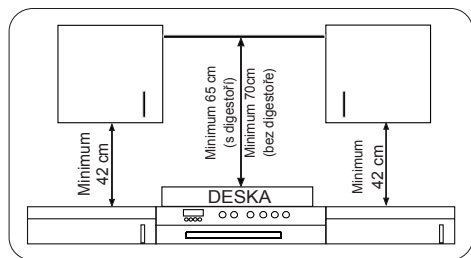
Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné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

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

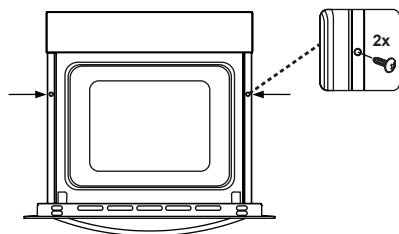
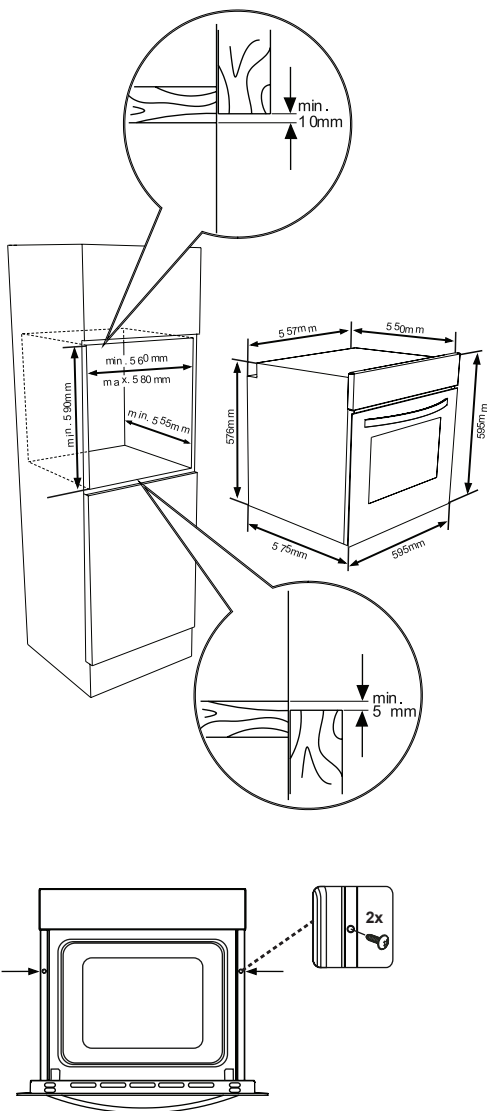
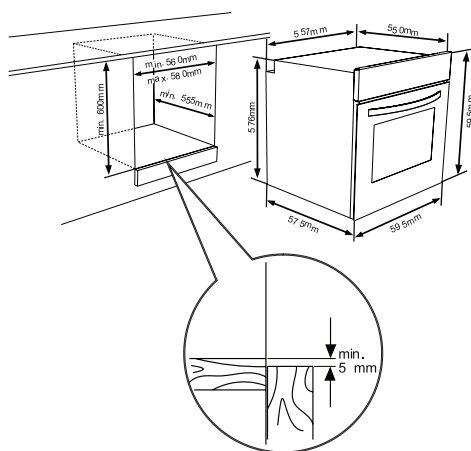
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

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

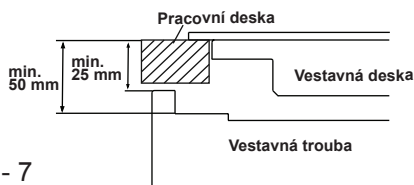
Provedte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



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



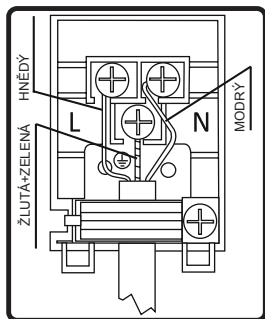
Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

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

- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k zapojení do sítě 220-240V~. Má-li elektrina ze sítě jinou než uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením zástrčky do napájení. Je nezbytné, abyste mezi produkt a přívod napájení (sít') nainstalovali dvoupólový spínač tak, aby mezi kontakty byla minimální mezera 3 mm. (20A, typ s funkcí prodlevy).



bení slunce, deště, sněhu, prachu, atd.

3.4. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Váš spotřebič je vyrobený v souladu s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů. Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu vyškolení výrobcem. Instalace a opravy provedené bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.

Vnější povrch se během provozu spotřebiče zahřeje. Prvky, vyhřívající vnitřní povrch trouby a výstup páry, jsou extrémně horké. Tyto části budou udržovat teplo i chvíli poté, co spotřebič vypnete. Horkých povrchů se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah.

Abyste mohli ve své troubě, je třeba naprogramovat funkci trouby a nastavení teplotě, stejně tak i časovač v troubě. V opačném případě nebude trouba fungovat.

Jsou-li dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Můžete narušit rovnováhu spotřebiče nebo dveře rozlomit.

Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nenechávejte ho vystavený půso-

Použití ovládacího tlačítka funkce trouby

Funkce trouby

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



Světlo v troubě

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



Funkce rozmrazování:

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

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



Funkce Turbo

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se kruhový topný prvek a ventilátor.

Díky této funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně. Potraviny na všech roštech se uvaří rovnoměrně. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut.



Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní top-

né prvky. Statická funkce vaření vyznačuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagni a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehtřivat po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné polici.



Funkce Ventilátor:

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

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



Funkce Pizza:

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrnému pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.

ÚSPORA ENERGIE

Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkráťte tak dobu vaření.

Během vaření by se dveře trouby neměly často otevírat.



Funkce grilování a otáčení kuřete

Tato funkce se používá ke grilování a otáčení kuřete a jiného jídla na rožni. Pro otáčení použijte "otáčející se rožeň". Chcete-li grilovat, dejte jídlo na gril a gril na nejvyšší poličku. Grilování můžete spustit poté, co do 3. poličky dáte plech. Plech, který se dává do 3. poličky, má zachytávat tuk, který odkapává z jídla. Otočte spínačem nastavení ohřevu trouby, který zobrazí značku této funkce. Troubu předehřívejte 5 minut, poté do ní vložte jídlo.

Na konci vaření, stejně jako v ostatních případech, vypněte spínač trouby a spínač nastavení ohřevu. Zrušte časový program trouby, uvařené jídlo z trouby vyjměte a nechte ho na bezpečném místě. Dokud trouba nevychladne, nepřibližujte se k ní a děti udrzte v dostatečné vzdálenosti.



Horní topný prvek, funkce grilování a opékání kuřete

Tato funkce se používá k rychlému grilování a opékání kuřete, jídla vařeného na rožni. Pro opékání použijte "opékací rožeň". Chcete-li grilovat, dejte jídlo na gril a gril na nejvyšší poličku. Grilování můžete spustit poté, co do 3. poličky dáte plech. Plech, který se dává do 3. poličky, má zachytávat tuk, který odkapává z jídla. Otočte spínačem nastavení ohřevu trouby, který zobrazí značku této funkce. Troubu předehřívejte 5 minut, poté do ní vložte jídlo. Na konci vaření, stejně jako v ostatních případech, vypněte spínač trouby a spínač nastavení ohřevu. Zrušte časový program trouby, uvařené jídlo z trouby vyjměte a nechte ho na bezpečném místě. Dokud trouba nevychladne, nepřibližujte se k ní a děti udrzte v dostatečné vzdálenosti.



Grilování, opékání kuřete a funkce ventilátoru

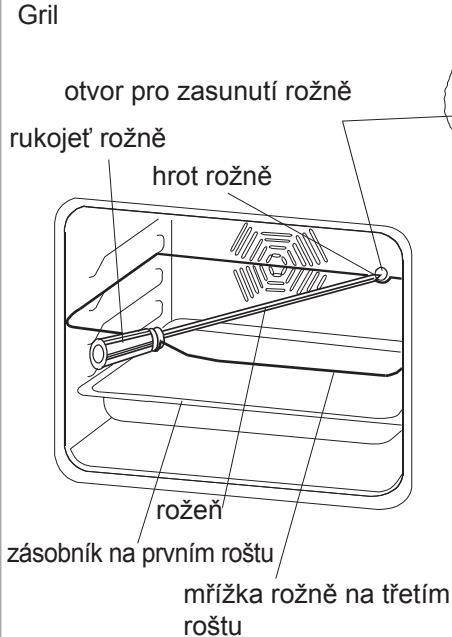
V tomto případě se najednou spustí gril a horní topný prvek a ventilátor, čímž se zajistí dokonalé opečení. Rovněž se používá ke grilování a opékání kuřete a jídla vařeného na rožni. Pro opékání použijte "opékací rožeň". Chcete-li grilovat, dejte jídlo na gril a gril na nejvyšší poličku. Grilování můžete spustit poté, co do 3. poličky dáte plech. Plech, který se dává do 3. poličky, má zachytávat tuk, který odkapává z jídla. Otočte spínačem nastavení ohřevu trouby, který zobrazí značku této funkce. Troubu předeheřívajte 5 minut, poté do ní vložte jídlo. Na konci vaření, stejně jako v ostatních případech, vypněte spínač trouby a spínač nastavení ohřevu. Zrušte časový program trouby, uvařené jídlo z trouby vyjměte a nechte ho na bezpečném místě. Dokud trouba nevychladne, nepřibližujte se k ní a děti udržte v dostatečné vzdálenosti.



♦ VapClean

Pro spuštění funkce VapClean nastavte funkci své trouby na statickou funkci při teplotě 90 °C. Do zásobníku, který se nachází ve spodní části trouby nalijte 200-250 ml vody. Spusťte troubu, VapClean bude příprava vaší trouby pro snadné čištění trvat zhruba 20 minut.

Gril



víko otvoru pro zasunutí rožně

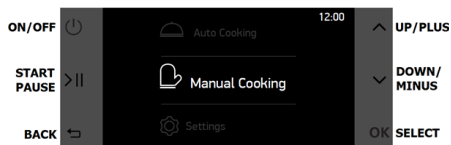
Použití příslušenství ke grilu

Protáhněte rožeň kuřetem, uzavřete svorky, hrot rožně zasuňte do otvoru v zadní části trouby a ujistěte se, že dokonale spočívá na motoru a je v hřídeli motoru. Abyste to mohli udělat, otočte víko, které se nachází před otvorem pro zasunutí rožně, do strany, tak jak je znázorněno na obrázku. Potom upevněte rožeň do mřížky, kterou umístíte na třetí rošt. Z rožně sejměte rukojeť a zavřete dveře trouby. Rukojeť musí být nasazena pouze při vyjímání jídla po grilování.

Zatímco provádíte tyto úkony, zkontrolujte, zda není trouba spuštěná.

4.1 Monochromatická řídicí jednotka

Monochromatickou řídicí jednotku tvoří monochromatická LCD obrazovka s úhlopříčkou 4,3" a 6 různými dotykovými tlačítky. Funkce dotykových tlačítek monochromatické řídicí jednotky jsou popsány níže.



Monochromatická řídicí jednotka je navržena tak, aby umožnila i amatérským uživatelům snadnou implementaci profesionálních receptů díky funkcím automatického vaření a ženy v domácnosti tak mohou použít své vlastní recepty v kombinaci s manuálními funkcemi vaření.

Menu monochromatické řídicí jednotky, například manuální vaření, automatické vaření a nastavení, se zobrazují tak, jak je popsáno níže.

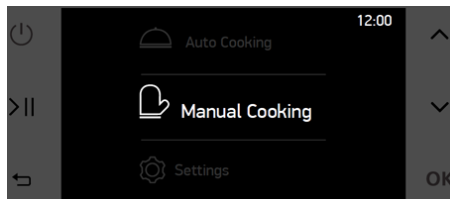
Manuální vaření:

Každé nastavení vaření může uživatel nastavit v manuálním vaření. Vybrat lze 7 různých funkcí vaření, teplotu, funkci posílení, délku trvání vaření a čas ukončení vaření. Díky flexibilitě manuálního vaření mohou uživatelé vařit přesně dle své vlastní chuti.

Při vaření s využitím manuálního vaření je třeba dodržet níže uvedené kroky.

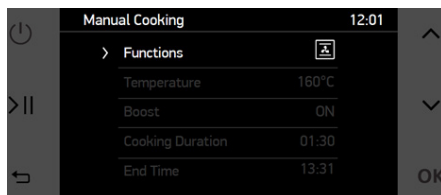
- K procházení hlavním menu použijte tlačítka NAHORU a DOLŮ.

- Po výběru možnosti "Manuální vaření" klepněte na tlačítko OK.

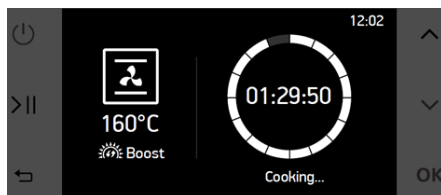


V menu manuálního vaření může koncový uživatel vybrat funkce vaření, délku trvání a čas ukončení vaření. Chcete-li změnit některé specifikace, možnostmi procházejte pomocí tlačítek NAHORU a DOLŮ a výběr potvrďte tlačítkem OK. Po klepnutí se vybraná specifikace rozbliká. Během blikání se ke změně hodnoty specifikace použijí tlačítka NAHORU a DOLŮ. Výběr můžete dokončit klepnutím na tlačítko OK.

POZNÁMKA: Je-li délka trvání vaření nastavena na 00:00, vaření pokračuje dokud ho uživatel nezastaví manuálně.



Chcete-li spustit vaření, klepněte na tlačítko START/PAUZA a zobrazí se níže uvedená obrazovka vaření.



Na obrazovce vaření lze tlačítko

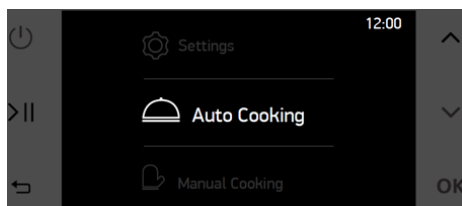
- START/PAUZA použit k pozastavení nebo restartu vaření.
- Teplotu lze změnit klepnutím na tlačítko NAHORU nebo DOLŮ.
- Je-li aktivována některá z funkcí vaření, klepnutí na tlačítko ZPĚT vás provede funkcemi trouby, nastavením teploty a délky vaření. Jestliže některá ze specifikací bliká, hodnotu lze změnit pomocí tlačítek NAHORU a DOLŮ.
- Chcete-li vaření zastavit a vrátit se zpět do hlavního menu, klepněte na tlačítko START/PAUZA, potom klepněte na tlačítko ZPĚT.

Automatické vaření:

Předem připravené recepty, připravené profesionálními šéfkuchaři, může koncový uživatel použít v rámci funkce automatického vaření. V menu automatického vaření uživatel vybere pouze název jídla, každé další nastavení vaření, jako je funkce vaření, délka vaření, teplota, nastaví monochromatická řídicí jednotka automaticky.

Chcete-li vařit s menu automatického vaření, je třeba dodržet níže uvedené kroky.

- K procházení hlavním menu použijete tlačítka NAHORU a DOLŮ.
- Po výběru možnosti "Automatické vaření" klepněte na tlačítko OK.

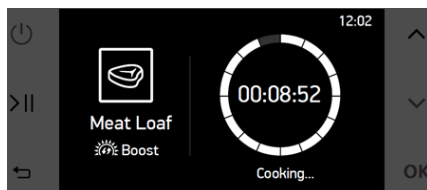


V menu automatického vaření koncový uživatel vybere kategorii, název receptu a hmotnost. Koncový uživatel může změnit čas ukončení vaření. Chcete-li změnit některé specifikace, možnostmi procházejte pomocí tlačítek NAHORU a DOLŮ a výběr potvrďte tlačítkem OK. Po klepnutí se vybraná specifikace rozblíká. Během blikání se ke změně hodnoty specifikace použijí tlačítka NAHORU a DOLŮ. Výběr můžete dokončit klepnutím na tlačítko OK.



POZNÁMKA: Abyste dosáhli co nejlepšího výkonu, do označené části je třeba umístit plech.

Chcete-li spustit vaření, klepněte na tlačítko START/PAUZA a zobrazí se níže uvedená obrazovka vaření.



Na obrazovce vaření lze tlačítko

- START/PAUZA použit k pozastavení nebo restartu vaření.
- Chcete-li vaření zastavit a vrátit se zpět do hlavního menu, klepněte na tlačítko START/PAUZA, potom klepněte na tlačítko ZPĚT.

Nastavení:

V nastavení lze provést nastavení menu, času, jasu obrazovky, zvukového signálu a jazyka. Jako informace se zobrazí také verze softwaru. Chcete-li změnit některé specifikace, možnostmi procházejte pomocí tlačítek NAHORU a DOLŮ a výběr potvrďte tlačítkem OK. Po klepnutí se vybraná specifikace rozbliká. Během blikání se ke změně hodnoty specifikace použijí tlačítka NAHORU a DOLŮ. Výběr můžete dokončit klepnutím na tlačítko OK.



POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Koláč	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Čajové pečivo	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Masové kuličky										200	7	10-15
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kuře				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sekaná										200	6-7	15-25
Hovězí steak										200	6-7	15-25

* Vařte s grilovací jehlou...

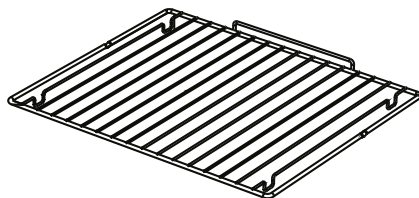
Příslušenství

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

Příslušenství

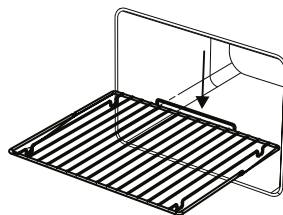
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



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

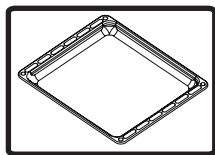
VAROVÁNÍ - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



Mělký pekáč

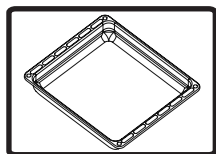
Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.

a zcela dozadu.



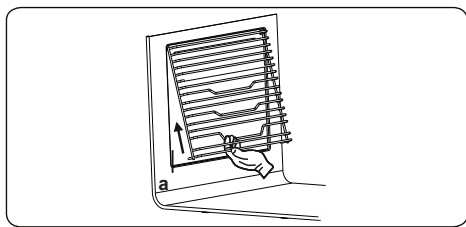
Hluboký plech

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



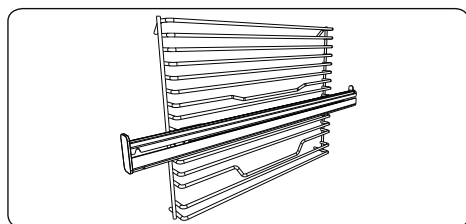
Vyjmutí drátěného roštu

Za drátěný rošt zatáhněte jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění ho zdvihněte.



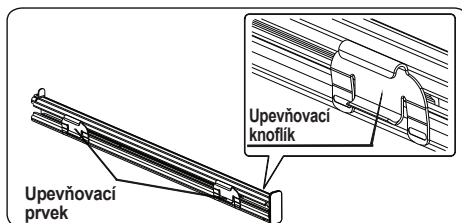
Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejničí EasyFix

Teleskopické kolejničky lze zcela vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.

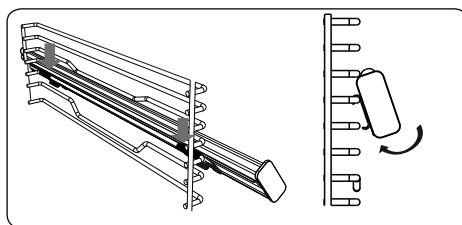


Teleskopické kolejničky

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



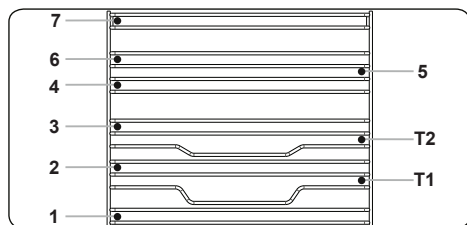
- Usazení teleskopických kolejniček je zajištěno upevňovacími knoflíky na upevňovacím prvku.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



- Na každé teleskopické kolejničce je horní a dolní upevňovací prvek umožňující změnu pozice kolejničky.
- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejničky na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zacvaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejničku odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

Drátěný rošt EasyFix

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



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejnice lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejnicemi.
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejnic.

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované

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

Čištění vnitřní části trouby

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

zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

ÚDRŽBA

Výměna světla v troubě

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

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

SERVIS A PŘEPRAVA

CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

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

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

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

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

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

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

INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

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

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

Indhold

Præsentation og størrelse af produktet

Advarsler

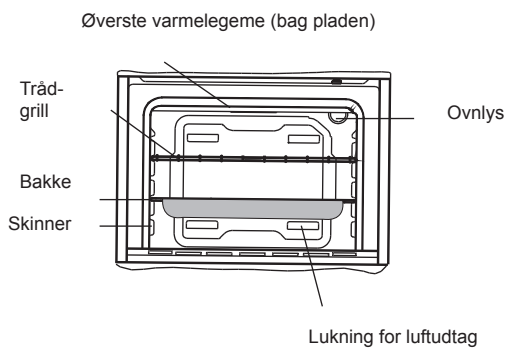
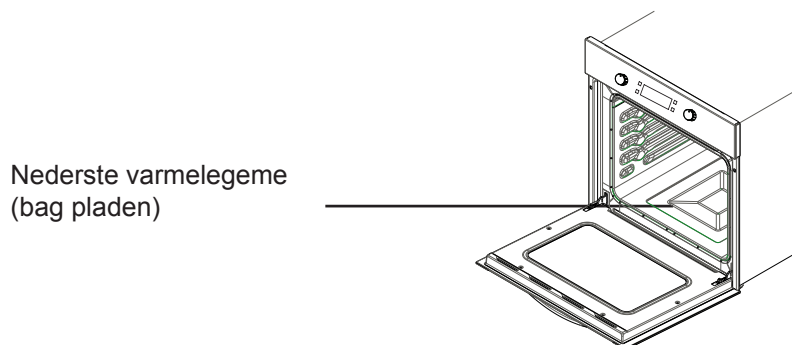
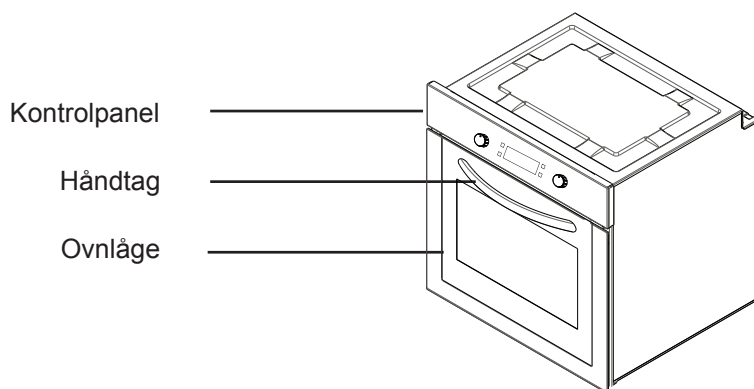
Forberedelse til installation og brug

Brug af ovnen

Rengøring og vedligeholdelse af dit produkt

Service og transport

PRÆSENTATION OG STØRRELSE AF PRODUKTET



SIKKERHEDSADVARSLER

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

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

Generelle Sikkerhedsadvarsler

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

Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.

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

varmt under brug.
Forsigtighed bør udvises for ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

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

varme under madlavning eller grilning.
Små børn skal holdes væk.

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

under rengøring ikke at komme til at ridse glasset, da glasset kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.

- Sørg for, at netledningen ikke er kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.
- Når ovnlågen står åben, må børn ikke kravle eller sidde på den.

Installationsadvarsler

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

kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100°C.

Under brugen

- Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra isoleringsmaterialet og varmeelementerne. Før du bruger ovnen, bør du derfor tænde den på højeste temperatur i 45 minutter. Samtidigt skal du sørge for kraftig udluftning omkring stedet, hvor ovnen er installeret.
- Under brug bliver de indre og ydre overflader varme. Træd et skridt tilbage, når du åbner ovnlågen, for at undgå den varme damp, der kommer fra ovnen. Der kan være risiko for forbrændinger.
- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjenings-

knapper står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.

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

FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG

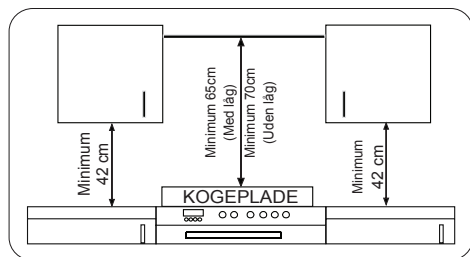
Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor, indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

KONTAKT DET AUTORISEREDE SERVICECENTER OM INSTALLATION AF DIN OVN.

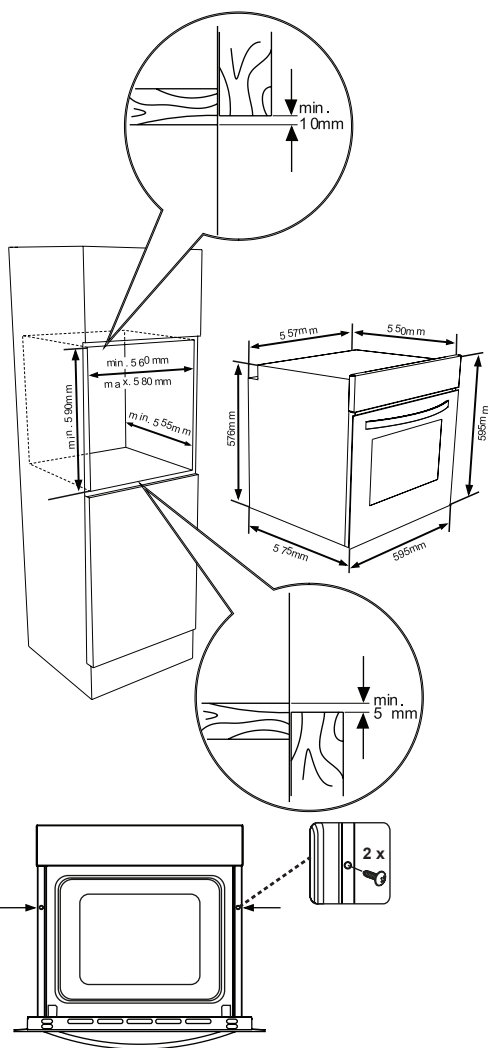
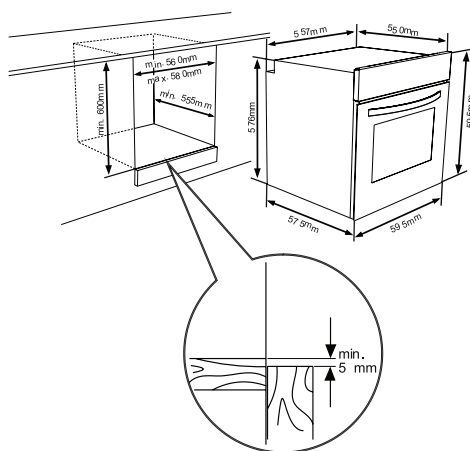
VÆLG STEDET, HVOR OVNE SKAL STÅ

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

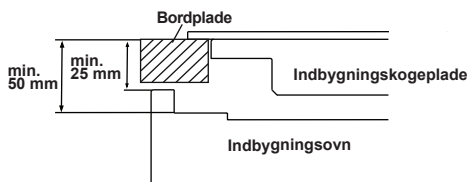
Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovnen, så vel som mindstefstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst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



INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNEN



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



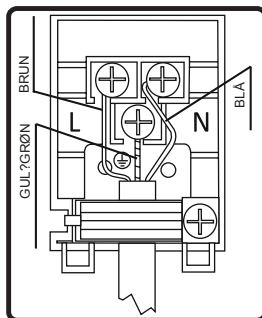
Hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal afstanden mellem bordplade og toppanelet på ovnen være mindst 50 mm, og afstanden mellem bordpladen og toppen af betjeningspanelet skal minimum være 25 mm.

OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

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

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

- Hvis netledningen er beskadiget, så sørg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udskiftes af en autoriseret servicetekniker.
- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. H05VV-F type forsyningsledning skal anvendes.
- Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.
- Ovn er designet til tilslutning til 220-240V~ elektricitet. Hvis dette er forskelligt fra ovennævnte værdi, skal det autoriserede servicecenter kontaktes omgående.
- **Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerhedsmæssige normer.**
- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. Apparatet er
- designet for tilslutning til 220-240 V~ elektricitet. Hvis strømmen er anderledes end den angivne værdi, skal du tilkalde det autoriserede servicecenter øjeblikkeligt. Apparatet er udviklet til brug med stik til fast tilslutning til lysnettet. Det er nødvendigt, at du installerer en dobbeltpolet kontakt mellem produkt og elforsyningen (lysnettet) med en min. afstand på 3 mm mellem kontakterne. (20A nominelt, forsinket funktionstype).



3.4. GENERELLE ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER

Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsforskrifter vedrørende elektriske apparater. Vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere, der er uddannet hos producenten. Installation og reparationer, der udføres uden at overholde reglerne kan være farlige.

De udvendige overflader opvarmes, når apparatet bruges. Elementerne, der opvarmer den indvendige overflade i ovndøren, og damp er meget varme. Disse sektioner vil fortsat bevare deres varme et stykke tid, selv om apparatet er slukket. Rør aldrig de varme overflader. Hold børn på afstand.

For at kunne tilberede mad i ovnen skal ovnfunktion og temperatur indstilles, og ovntimeren skal programmeres. Ellers, hvis ovnen ikke fungerer

Når ovnlågen står åben, må der ikke stilles noget på den. Det kan forstyrre apparatets ligevægt eller brække lågen af.

Fjern apparatets stik fra stikkontakten, når det ikke er i brug.

Beskyt apparatet mod atmosfæriske påvirkninger. Efterlad det ikke under påvirkning fra sol, regn, sne, støv etc.

Brug af ovnens funktionsknop.

Ovnfunktioner

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



Ovnlys

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



Optøningsfunktion:

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

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



Turbo-funktion

Ovnens termostat og advarselsslamper tændes, og ring-varmelegemet og ventilatoren vil sætte i gang.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen. Alle fødevarer på alle plader vil blive tilberedt jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Statisk tilberedningsfunktion

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



Ventilatorfunktion:

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

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



Pizzafunktion:

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

Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af brøddej.

ENERGIBESPARELSE

Minimerer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.

Ovnlågen bør ikke åbnes under tilberedningen.



Grill og rotationsfunktion

Denne funktion anvendes til at grille og dreje kylling eller færdig mad på et grillspyd. Du skal bruge "roter grillspyd" for at starte rotationen. Når du griller: Placer madvarerne på grillen, også grillen i den øverste rille. Du kan begynde at grille efter placering af ovnbakken i den tredje rille. Bakken, som er placeret i den tredje rille, sikrer opsamling af olie, der drypper fra madvarerne. Drej ovnens varmeindstillingskontakt, da den vil vise tegnet for denne funktion.

Anbring madvarerne i ovnen efter 5 minutters forvarmning. Når tilberedningen er slut skal du, ligesom ved alle andre tilberedningsprocesser, slukke ovnen og varmeindstillingskontakten. Annuller ovnens tidsprogram og tag den tilberedte mad ud af ovnen og stil den på et sikkert sted. Kom ikke for tæt på ovnen, mens den er varm, og hold børn borte.



Øverste varmelegeme, grill og stegt kylling funktion

Denne funktion anvendes til at grille hurtigt og til at stege kylling, eller tilberedt mad på et grillspyd. Du skal bruge "roter grillspyd" for at starte stegningen. Når du griller: Placer madvarerne på grillen, også grillen i den øverste rille. Du kan begynde at grille efter placering af ovnbakken i den tredje rille. Bakken, som er placeret i den tredje rille, sikrer opsamling af olie, der drypper fra madvarerne. Drej ovnens varmeindstillingskontakt, da den vil vise tegnet for denne funktion. Anbring madvarerne i ovnen efter 5 minutters forvarmning. Når tilberedningen er slut skal du, ligesom ved alle andre tilberedningsprocesser, slukke ovnen og varmeindstillingskontakten. Annuller ovnens tidsprogram og tag den tilberedte mad ud af ovnen og stil den på et sikkert sted. Kom ikke for tæt på ovnen, mens den er varm, og hold børn borte.



Grill, kyllingestegning og ventilatorfunktion

Funktionen grill og øverste varmelegeme og ventilator sikrer perfekt stegning. Brug dem sammen. Den bruges også til at grille, til at stege kylling og tilberedt mad på et grillspyd. Du skal bruge "roter grillspyd" for at starte stegningen. Når du griller: Placer madvarerne på grillen, også grillen i den øverste rille. Du kan begynde at grille efter placering af ovnbakken i den tredje rille. Bakken, som er placeret i den tredje rille, sikrer opsamling af olie, der drypper fra madvarerne. Drej ovnsens varmeindstillingskontakt, da den vil vise tegnet for denne funktion. Anbring madvarerne i ovnen efter 5 minutters forvarmning. Når tilberedningen er slut skal du, ligesom ved alle andre tilberedningsprocesser, slukke ovnen og varmeindstillingskontakten. Annuller ovnsens tidsprogram og tag den tilberedte mad ud af ovnen og stil den på et sikkert sted. Kom ikke for tæt på ovnen, mens den er varm, og hold børn borte.



VapClean

Indstil ovnen til statisk funktion ved 90 ° C for at betjene VapClean-funktionen. Hæld 200-250 ml vand i den bakke, der står på ovnsens bund. Tænd ovnen, så vil VapClean bruge ca. 20 minutter for at forberede ovnen til en let rengøring.

Rotisserie



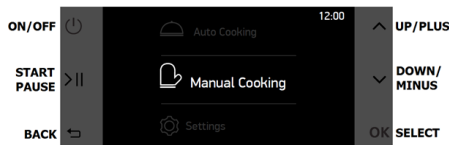
Brug af rotisserie-tilbehør

Pres grillspyddet gennem kyllingen og lås klemmerne. Indsæt grillspyddet i hullet i grillrummets bagside, og sikr dig, at det hviler på kanten og passer ind i motorakslen. For at gøre dette skal du først skubbe lådsletet til side. Det findes foran hullet til indsættelse af grillspyddet, som vist på figuren. Derefter skal du anbringe grillspyddet på trådnettet, som placeres på den tredje hylde. Fjern håndtaget fra grillspyddet, når det er anbragt, og luk ovnlågen. Håndtaget skal sættes på igen for at tage spyddet ud igen efter grillningen.

Sørg for, at ovnen ikke er i gang, mens du udfører disse handlinger.

4.1 Sort/hvid styreenhed

Den sort/hvide styreenhed består af en 4,3" sort/hvid LCD-skærm og 6 forskellige trykknapper. Funktionen af den sort/hvide styreenheds knapper er beskrevet nedenfor.



Den sort/hvide styreenhed er designet efter principper såsom at sætte amatører i stand til at gennemføre deres egne, professionelle opskrifter med auto-tilberedningsfunktioner. Dette sætter også husmødre i stand til at gennemføre deres egne inspirerende opskrifter med kombinerede, manuelle tilberedningsfunktioner.

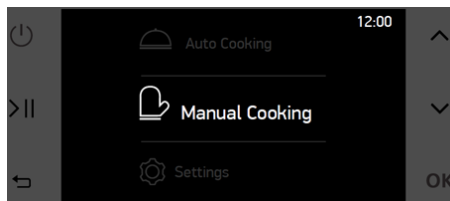
Den sort/hvide styreenheds menuer, såsom manuel tilberedning, automatisk tilberedning og indstillinger er beskrevet nedenfor.

Manuel tilberedning:

Alle tilberedningsindstillinger kan anvendes ved manuel tilberedning. 7 forskellige tilberedningsfunktioner: temperatur, boost-funktion, varighed af tilberedning og sluttidspunkt for tilberedning kan tilvælges. Med den fleksible manuelle tilberedning kan al tilberedning udføres af brugere med respekt for deres egen smag.

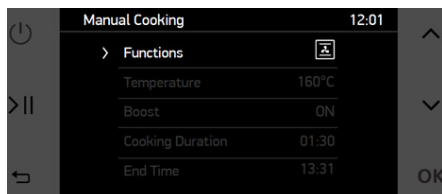
Sådan udføres tilberedning i den manuelle tilberedningsmenu. Nedenfor oplystes de trin, der skal følges.

- Brug OP- og NED-knapperne for at blade i hovedmenuen.
- Tryk på OK-knappen, når "Manual Cooking" ("Manuel tilberedning") er valgt.

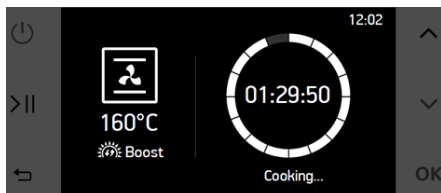


I den manuelle tilberedningsmenu kan tilberedningsfunktioner, temperatur, boost-funktion, varighed af tilberedning og sluttid for tilberedning indstilles af slutbrugeren. Bladr med op- og ned-knapperne for at ændre en specifikation, og vælg specifikationen med OK-knappen. Den valgte specifikation blinker, når du har trykket. Mens den blinker, kan op- og ned-knapperne bruges til at ændre specifikationens værdi. Du afslutter valget ved at trykke på OK-knappen.

BEMÆRK: Hvis tilberedningsvarigheden indstilles til 00:00, så fortsætter tilberedningsvarigheden, indtil brugeren standser den manuelt.



Tryk på START/PAUSE knappen for at starte tilberedningen, og tilberedningsskærmen vil blive vist, som det ses nedenfor.



På tilberedningsskærmen:

- START/PAUSE-knappen kan bruges til at pause eller genstarte madlavningen,
- Temperaturen kan ændre ved at trykke på OP- og NED-knapperne,
- Når en tilberedningsfunktion er aktiv, kan man ved at tykke på BACK (TILBAGE)-knappen bladre mellem ovnfunktion, temperatur og tilberedningstid. Når en specifikation blinker, kan dens værdi ændres ved at trykke på OP- og NED-knapperne.
- For at standse tilberedningen og gå tilbage til hovedmenuen kan man trykke på START/PAUSE-knappen, og derefter trykke på BACK (TILBAGE)-knappen.

Automatisk tilberedning:

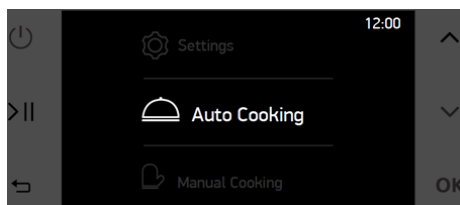
De foruddefinerede opskrifter, som er forberedt af professionelle kokke kan anvendes af slutbrugeren vha. menuen auto cooking (automatisk tilberedning). I menuen automatisk tilberedning vælges blot navnet af brugeren. Alle tilberedningsindstillinger, såsom tilberedningsfunktion, varighed, temperatur indstilles automatisk af den sort/hvide styreenhed..

Sådan udføres tilberedning med den automatisk tilberedningsmenu. De nedenfor nævnte trin skal følges:

- Brug OP- og NED-knapperne for at

bladre i hovedmenuen.

- Tryk på OK-knappen, når "Auto Cooking" ("Automatisk tilberedning") er valgt.

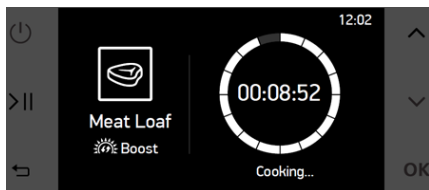


I den automatisk tilberedningsmenu kan kategori, navn og vægten for opskriften vælges af slutbrugeren. Også sluttiden for tilberedningen kan ændres af slutbrugeren. Bladr med op- og ned-knapperne for at ændre en specifikation, og vælg specifikationen med OK-knappen. Den valgte specifikation blinker, når du har trykket. Mens den blinker, kan op- og ned-knapperne bruges til at ændre specifikationens værdi. Du afslutter valget ved at trykke på OK-knappen.



BEMÆRK: Bakken skal placeres på den viste hylde for at opnå den bedste tilberedning.

Tryk på START/PAUSE knappen for at starte tilberedningen, og tilberedningsskærmen vil blive vist, som det ses nedenfor.



På tilberedningsskærmen:

- START/PAUSE-knappen kan bruges til at pause eller genstarte madlavningen,
- For at standse tilberedningen og gå tilbage til hovedmenuen kan man trykke på START/PAUSE-knappen, og derefter trykke på BACK (TILBAGE)-knappen.

Indstillinger:

I indstillingsmenuen kan tid, skærmens lysstyrke, summertone og sprog valgene indstilles. Softwareversionen vises også softwareversion som information. Bladr med op- og ned-knapperne for at ændre en specifikation, og vælg specifikationen med OK-knappen. Den valgte specifikation blinker, når du har trykket. Mens den blinker, kan op- og ned-knapperne bruges til at ændre specifikationens værdi. Du afslutter valget ved at trykke på OK-knappen.



SERVICE	TURBO			NEDERSTE-ØVERSTE			NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (min)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)
Lagdelte wienerbrød	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kage	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Småkage	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillede kødboller										200	7	10-15
Vandholdige madvarer	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Kotelet										200	6-7	15-25
Engelsk bøf										200	6-7	15-25

* Tilbered stegt kylling med grillspyd

Tilbehør

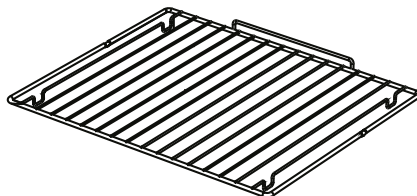
Ovnen leveres med tilbehør. Du kan også bruge tilbehør, du køber fra andre kilder, men de skal være resistente over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnbrug. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender små fade, kan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

du bestille en reservedel fra det nærmeste servicecenter.

Ovntilbehør

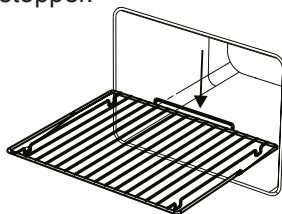
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

Trådrist



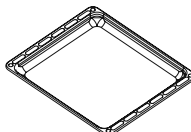
Trådristen bruges til grilning eller til at anbringe forskelligt kogegrej på.

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



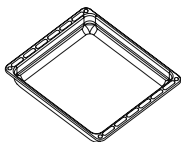
Bageplade

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



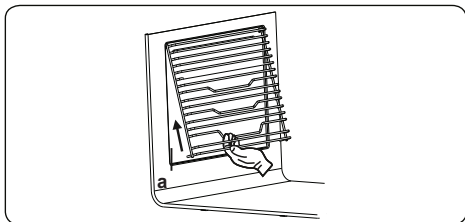
Bradepande

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



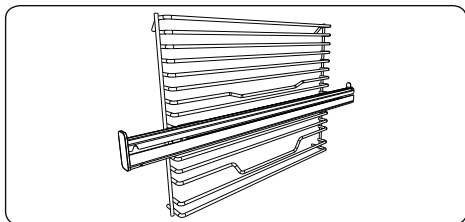
Udtagning af trådristen

Træk i trådristen som vist på billedet. Når den er frigjort fra clipsene kan den løftes op.



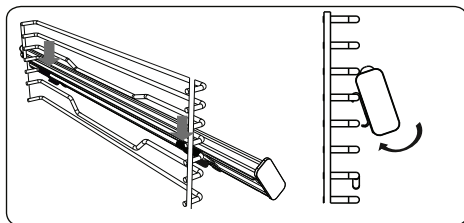
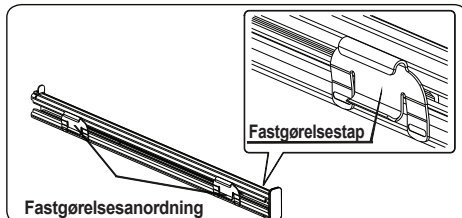
Trådristen med en fuldt udtrækkelig teleskopskinne

Den teleskopiske skinne kan udstrækkes fuldt ud for at give nem adgang til dine madvarer.



Teleskopskinner

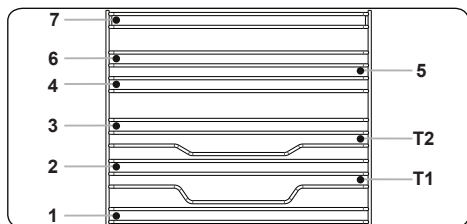
Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- På hver teleskopskinne er der fastgørelsesanordninger i både top og bund, hvilket muliggør flytning af skinnerne.
- Hæng teleskopskinnens topfastgørelsesanordning på sidehyldens referencetråd, og tryk samtidigt på fastgørelsesanordningen i bunden, indtil du klart hører, at fastgørelsesanordningen klikker på plads i sidehyldens niveaufastgørelsestråd.
- Når du vil fjerne den, skal du holde fast i skinnens overflade og gentage proceduren i modsat rækkefølge.

Skarë teli EasyFix

Pastroni aksesorët plotësisht me ujë të ngruhtë, 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 ngruhtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 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 rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

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

RENGØRING OG VEDLIGEHODELSE AF DIN OVN

RENGØRING

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

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

Rengøring af ovnens indre

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

kræver ingen rengøring. Men, afhængigt af brug, anbefales det at udskifte dem efter en vis tid.

VEDLGEHOLDELSE

Udskiftning af ovnlyset

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

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

SERVICE OG TRANSPORT

KRAV FØR SERVICETILKALD

Hvis ovnen ikke fungerer:

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

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varmelegemets kontrolknap.

Hvis den indvendige belysning ikke virker:

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

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

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

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

OPLYSNINGER VEDRØRENDE TRANSPORT

Hvis du har brug for at transportere ovnen:

Opbevar ovnens originale emballage, og transporter ovnen i denne, hvis der er behov for at bære den. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape ovnens topbeskyttelse til ovnens

Sisu

Toote esitlemine ja mõõtmised

Hoiatused

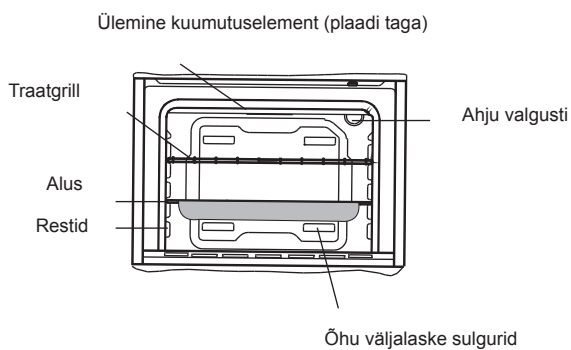
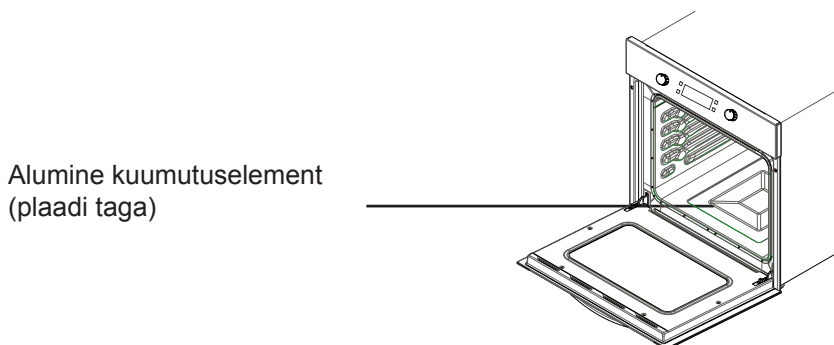
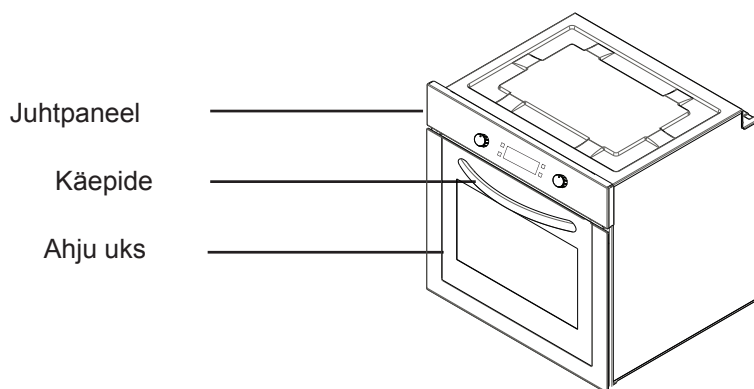
Kasutamiseks ja paigaldamiseks ettevalmistamine

Ahju kasutamine

Toote puhastamine ja hooldamine

Teenindus ja transport

TOOTE ESITLEMINE JA MÕÕTMED



OHUTUSHOIATUSED

LUGEGE JUHEND ENNE OMA SEADME KASUTAMIST HOOLIKALT JA TÄIELIKULT LÄBI NING HOIDKE KINDLAS KOHAS HILISEMAKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES.

SEE JUHEND KÄSITLEB MITUT ERINEVAT MUDELIT. TEIE SEADMEL EI PRUUGI OLLA KÕIKI JUHENDIS KIRJELDATUD FUNKTSIOONE. PÖÖRAKE JUHENDIT LUGEDES TÄHELEPANU JOONISTE KÕRVAL ASUVATELE VÄLJENDITELE.

Üldised ohutushoiatused

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad kasutamise seotud ohte. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet

hooldada.

- **HOIATUS!** Seade ja selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus kuumaks muutuda. Ärge puutuge vastu kuumutuselemente. Järelvalveta kuni 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- **HOIATUS!** Süttimisohu: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.
- **HOIATUS!** Kui pind on mõranenud, lülitage seade võimakele elektrilöögi vältimiseks välja.
- Seade ei ole mõeldud välistaimerite või eraldi kaugjuhtimissüsteemi poolt juhtimiseks.
- Kasutamise käigus muutub seade kuumaks. Ahju sees asuvate kuumutuelementide puudutamisel

tuleb olla ettevaatlik.

- Kasutamisel käigus võivad lühiajaliselt hoitavad käepidemed muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi ja teiste pindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis tuua kaasa klaasi purunemise või pinna kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruga puhastajaid.
- HOIATUS! Elektrilöögi vältimiseks tuleb seade enne lambipirni vahetamist välja lülitada.
- ETTEVAATUST! Juurdepääsetavad osad võivad toiduvalmistamise või grillimise ajal kuumaks muutuda. Hoidke väi-

kesed lapsed eemal.

- Teie toode on valmistatud kooskõlas kõikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsioonidega.
- Hooldust ja remonti võivad teostada ainult volitatud hooldustehnikud. Mittevõitatud tehnikute teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad teid ohtu seada. Seadme tehniliste andmete ükskõik milline muutmine on ohtlik.
- Veenduge enne paigaldamist, et kohalikud kommunikatsiooniühendused (gaasi tüüp, gaasi rõhk või pinge ja sagedus) ja seadme andmed on omavahel kooskõlas. Seadme andmed on toodud vastaval andmeplaadil.
- ETTEVAATUST! Seade on mõeldud toidu valmistamiseks, on mõeldud ainult kodus majapidamises kasutamiseks ning seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel või rakendustes, näiteks mittekodumajapidamislikuks kasutamiseks või siis ärilistel eesmärkidel või toa kütmiseks.
- Ärge üritage seadet tõsta või teisaldada ukse käepidemest tõmmates.
- Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke turvameetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhastamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks paigaldamise ajal kusagile vahele

kinni. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusesindaja või mõni teine sama kvalifikatsiooniga isik.

- Kui ahju uks on avatud, ärge lubage lastel uksele ronida ega sellele istuda.

Paigaldamisega seotud hoiatused

- Ärge kasutage seadet enne kui see on täielikult paigaldatud.
- Seadme peab paigaldama ja kasutusse andma volitatud tehnik. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad olla põhjustatud valest paigalduskohast ja volitamata isikute poolt teostatud paigaldamisest.
- Seadet lahti pakkides veenduge, et see ei ole transportimise käigus kannatada saanud. Defektide tuvastamisel ärge seadet kasutage ja võtke kohe ühendust kvalifitseeritud teenindusesindajaga. Kuna kasutatavad pakkematerjalid (kile, klambrid, vahtplast jms) võivad lastele ohtlikud olla, tuleb need kokku koguda ja kohe eemaldada.
- Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge laske seadmel kokku puutuda päikese, vihma, lume jms-ga.
- Seadet ümbritsevad (kapi) materjalid peavad suutma taluda vähemalt 100 °C temperatuuri.

Kasutamise ajal

- Ahju esimest korda kasutades võib isolatsioonimaterjalidelt ja kuumutuselementidelt tulla isearalikkude lõhna. Seetõttu tuleb ahju

kasutamist lasta sel töötada tühjalat maksimaalse temperatuuri juures 45 minutit. Samal ajal tuleb seadme paigaldusruumi korralikult tuulutada.

- Kasutamise ajal muutuvad ahju välis- ja sisepinnad kuumaks. Ahju ukse avamisel astuge tagasi, et vältida ahjust väljuva kuuma õhuga kokkupuutumist. Eksisteerib põletuste oht.
- Ärge asetage töötava seadme lähedale süttivaid ega kergsüttivaid materjale.
- Ahjust nõude võtmisel ja sinna asetamisel kasutage alati ahjukindaid.
- Ärge jätke pliiti järelvalveta, kui valmistate rasva või õliga toitu. Need võivad väga kõrge kuumuse korral süttida. Ärge valage põlevale õlile vett. Katke pann sellisel puhul leekide summutamiseks tekiga ja lülitage pliit välja.
- Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eraldage see vooluvõrgust. Hoidke pealüliti välja lülitatud. Samuti sulgege gaas, kui te seadet ei kasuta.
- Veenduge, et seadme juhtnupud on alati 0-asendis (stopp), kui seadet ei kasutata.
- Plaadid on väljatõmbamisel kaldu. Olge ettevaatlik, et kuum vedelik maha ei läheks.
- Kui ahju uks või sahtel on avatud, ärge asetage sellele midagi. Seade võib tasakaalust minna või seadme kate võib puruneda.
- Ärge pange sahtlisse raskeid või

kergsüttivaid esemeid (nailon, plastkotid, paber, riided jms). See puudutab ka plasttarvikutega (näiteks käepidemed) toiduvalmistamishõusid.

- Ärge riputage käterätte, nõudepesulappe ega riideid seadme ega selle käepidemete külge.
- Puhastamise ja hooldamise ajal
- Enne puhastamist ja hooldamist tuleb seade alati välja lülitada. Selleks võite kas toitejuhtme seinakontaktist välja tõmmata või peakaitse välja lülitada.
- Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhastamiseks.
- TEIE SEADME TÕHUSUSE JA OHUTUSE SÄILITAMISEKS SOOVITAME TEIL KASUTADA ALATI ORIGINAALVARUOSI JA HELISTADA PROBLEEMIDE KORRAL AINULT VOLITATUD TEENINDUSKESKUSESSE.

KASUTAMISEKS JA PAIGALDAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

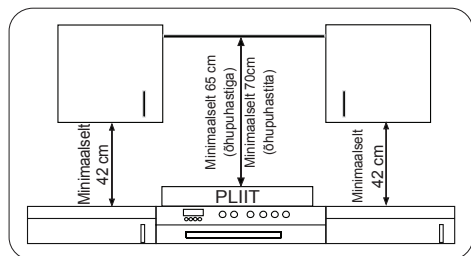
Parimaid kvaliteetseid detaile ja materjale kasutades valmistatud kaasaegne, funktsionaalne ja praktiline ahi vastab igas mõttes teie vajadustele. Parimate kasutustulemuste saavutamiseks ja tulevaste probleemide vältimiseks lugege käesolev juhend kindlasti läbi. Järgnev teave sisaldab reegleid, mida tuleb seadme korralikuks paigaldamiseks ja hooldamiseks järgida. Eriti peavad juhendi tähelepanelikult läbi lugema seadet paigaldavad tehnikud.

VÕTKE AHJU PAIGALDAMISEKS ÜHENDUST VOLITATUD TEENINDUSKESKUSEGA!

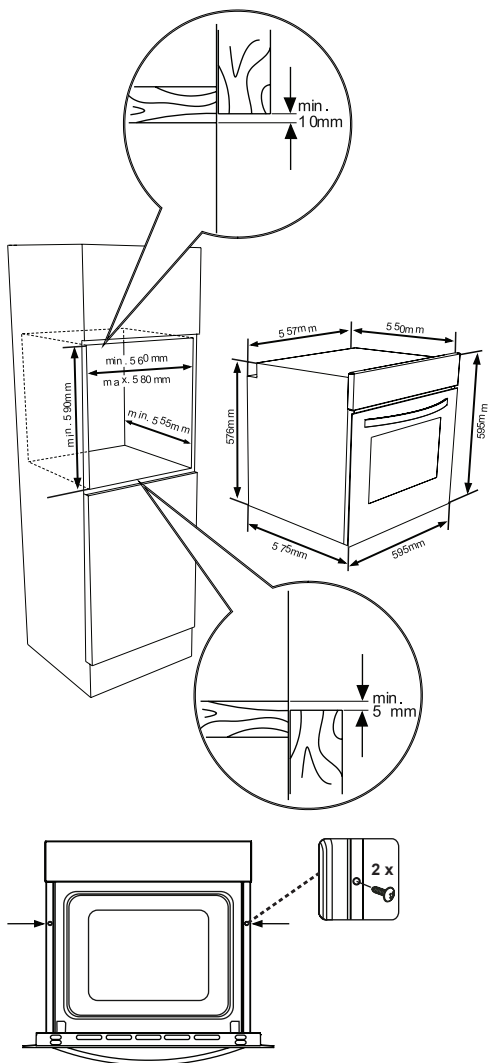
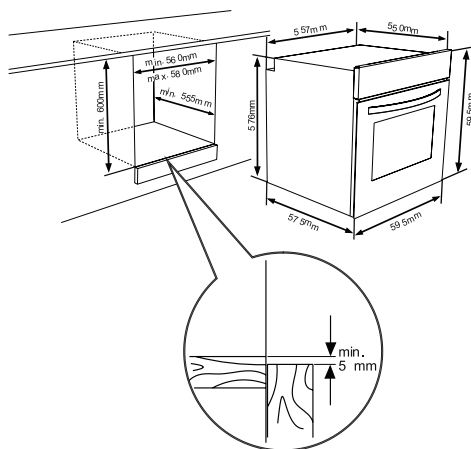
AHJULE ASUKOHA VALIMINE

- Ahjule sobiva koha leidmiseks tuleb arvesse võtta mitut asjaolu. Probleemide ja ohtlike olukordade vältimiseks järgige kindlasti meie järgnevat soovitusi!
- Ahjule sobivat kohta valides jälgige, et läheduses ei oleks süttivaid ega kergsüttivaid materjale, näiteks kardinaid, õli, riideid jms, mis võiksid kiirelt tuld võtta.
- Ahju ümbritsev mööbel peab olema valmistatud materjalist, mis suudab taluda rohkem kui 50 °C toatemperatuuri.

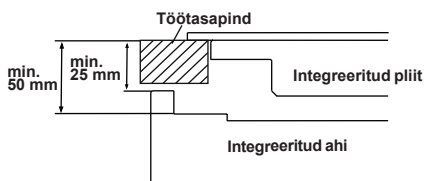
Vajalikke muudatusi integreeritud kombineeritud toodete kohale paigaldatud seinakappide ja väljatõmbeventilaatori juures ning samuti kõrgusi ahjupaneelilt on kirjeldatud joonisel 1. Väljatõmbeventilaator peab asuma pliidipinnast vähemalt 65 cm kõrgusel. Kui väljatõmbeventilaatorit pole, ei tohi kõrgus olla väiksem kui 70 cm.



INTEGREERITUD AHJU PAIGALDAMINE



Sisestage ahi ette surudes kappi sisse. Avage ahju uks ja sisestage kaks kruvi ahjuraamil asuvasse avadesse. Kui toote raam on vastu kapi puitpinda, keerake kruvid kinni.



Kui ahi paigaldatakse pliidiplaadi alla, peab tööpinna ja ahju pealmispaneeli vahele jääma vähemalt 50 mm ning tööpinna ja juhtpaneeli pealispinna vahele vähemalt 25 mm vaba ruumi.

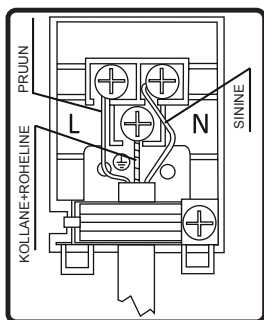
INTEGREERITUD AHJU JUHTMEÜHENDUSD JA OHUTUS

Juhtmete ühendamise ajal tuleb rangelt järgida järgmisi juhiseid.

- Maanduskaabel tuleb ühendada maandusmärgisega kruvi kaudu. Toitekaabli ühendus peab olema selline nagu on näidatud joonisel 6. Kui paigalduskohas puudub eeskirjadele vastab pistikupesa, pöörduge kohe ametliku teeninduse poole.
- Maandatud pistikupesa peab asuma seadme vahetus läheduses. Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Toitekaabel ei tohi puutuda vastu toote kuumi pindu.
- Toitekaabli kahjustuse korral võtke ühendust ametliku teenindusega.

Kaabli peab vahetama välja ametlik teenindus.

- Seadme peab kaabeldusega ühendama ametlik teenindus. Kasutada tuleb H05VV-F tüüpi toitekaablit.
- Valesti teostatud kaabeldus kahjustab seadet. Selline kahjustus ei ole garantiiga kaetud.
- Seade on mõeldud ühendamiseks 220-240V~ vooluvõrku. Kui vooluvõrgu andmed on sellest erinevad, võtke kohe ühendust ametliku teenindusega.
- **Tootjafirma lükkab tagasi igasuguse vastutuse kahjustuste ja kahjude eest, mis on põhjustatud ohutusnormide eiramisest!**
- Seadme juhtmeühendused peab teostama ametlik teenindus. Seade on mõeldud
- 220-240 V~vooluvõrku ühendamiseks. Kui vooluvõrgu andmed on nimetatutest erinevad, võtke kohe ühendust ametliku teenindusega. Seade on mõeldud pistikuga või fikseeritud ühenduse abil vooluvõrku ühendamiseks. Toote ja vooluvarustuse (vooluvõrk) vahele tuleb teil paigaldada kahepooluseline lüliti, mille lülituskontaktide vaheline kaugus on vähemalt 3 mm. (20 A nominaal, viit toimimisega tüüp).



ke seadet päikese, vihma, lume, tolmu jms kätte.

3.4. ÜLDISED HOIATUSED JA ETTEVAATUSABINÕUD

Teie seade on toodetud kooskõlas asjakohaste elektriseadmeid puudutavad ohutusjuhistega. Hooldus- ja remonditööd võivad teostada ainult tootjafirma poolt välja õpetatud ametliku teeninduse tehnikud. Reegleid mittejärgides teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad osutuda ohtlikeks.

Seadme töötamise ajal muutuvad välispinnad kuumaks. Ahju sisepindu kuumutavad elemendid ja väljuv aur on väga kuumad. Need seksioonid on kuumad veel mõnda aega pärast seadme väljalülitamist. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.

Ahjus toidu valmistamiseks tuleb seadistada ahju funktsiooni ja temperatuuri seadistamise nupud ning programmeerida ahju taimer. Vastasel juhul ahi ei tööta.

Ärge asetage midagi avatud ahjuuksele. See võib ahju tasakaalust viia või kahjustada ust.

Kui te seadet ei kasuta, lahutage see vooluvõrgust.

Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge jät-

Ahjufunktsioonide juhtnupu kasutamine

Ahju funktsioonid

* Teie ahju funktsioonid võivad teie too-te mudelist sõltuvalt olla erinevad.



Ahju lamp:

Ainult ahju valgusti lülitub sisse ja jääb põlema kogu küpsetamise vältel.



Sulatamisfunktsioon:

Ahju hoiatustuled lülituvad sisse ja ventilaator hakkab tööle.

Sulatamisfunktsiooni kasutamiseks võtke külmutatud toit ja asetage see ahju põhjast lugedes kolmandasse vahesse asetatud riiulile. Sulava toidu alla on sulavast jääst põhjustatud tilkua vee kogumiseks soovitatav asetada ahjuplaat. See funktsioon ei küpseta toitu vaid aitab seda sulatada.



Turbofunktsioon

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, kuumutamise rõngaselement ja ventilaator hakkavad tööle.

Turbofunktsioon jaotab kuumust ühtlaselt ahju sees. Kõikidel restidel asuvad kõik toidud valmivad ühtlaselt. Soovitatav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.



Staatiline küpsetusfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülitu-

vad sisse ning alumised ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Staatiline küpsetusfunktsioon kiirgab kuumust, tagades toidu küpsemise nii pealt kui alt. See on suurepärase kookide, küpsetatud pasta, lasanje ja pizza valmistamiseks. Soovitatav on ahju 10 minutit eelkuumutada. Selles funktsioonis on parimate tulemuste saavutamiseks soovitatav küpsetada korraga ainult ühel tasandil.



Ventilaatorifunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, ülemine ja alumine kuumutuselement ning ventilaator hakkavad tööle.

Funktsioon on eriti käepärane pagaritoodete küpsetamisel. Toidu küpsetamise eest kannavad hoolt ahjus asuvad ülemine ja alumine kuumutuselement ning õhuringlust tagav ventilaator, mis annab toidule kerge grilliefekti. Soovitatav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.



Pitsafunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning ventilaator, rõngas- ja alumine kuumutuselement hakkavad tööle.

Ventilaator ja alumine kuumutusfunktsioon sobivad ideaalselt pitsalaadsete toitude lühikese ajaga valmistamiseks. Samas kui ventilaator jaotab kuumust ahjus ühtlaselt, tagab alumine kuumutuselement taina küpsemise.

ENERGIA SÄÄSTMINE

Valmistamisaegade vähendamiseks vähendage kasutatava vedeliku või rasva kogust.

Valmistamise ajal ei tasu ahjuust avada.



Grill ja kana vardas küpsetamise funktsioon

Seda funktsiooni kasutatakse kana ja muu toidu vardas pööramiseks ja grillimiseks. Kasutage pööramiseks „pööramisvarrast“. Grillimiseks asetage toit grillile ja grill riiuli kõige ülemisele tasandile. Grilli saab käivitada pärast ahjuplaadi asetamist ahju 3. riiulile. 3. riiulile asetatud plaat tagab toidult tilkuvate mahlade ja rasva kokku kogumise. Keerake ahju kuumuse valikulülitit, kuni sellel näha antud funktsiooni märk. 5 minuti eelkuumutamise järel asetage toit ahju.

Samaselt kõigi teiste toiduvalmistamisprotsessidega lülitage ka sel korral ahju lüliti ja kuumuse lüliti toiduvalmistamise lõpul välja. Tühistage ahju ajaprogramm, võtke valmistatud toit ahjust välja ja jätke turvalisse kohta. Ärge tulge ahju lähedale enne kui ahi on jahtunud. Hoidke lapsed kuumast ahjust eemal.



Ülemine kuumutuselemendi, grilli ja ahjukana funktsioon

Seda funktsiooni kasutatakse kiirelt grillimiseks ning grillida kana ja valmistada toitu küpsetusvardal. Kasutage grillimiseks „küpsetusvarrast“. Grillimiseks asetage toit grillile ja grill riiuli kõige ülemisele tasandile. Grilli saab käivitada pärast ahjuplaadi asetamist ahju 3. riiulile. 3. riiulile asetatud plaat kogub toidult tilkuvad õlid ja rasvad. Keerake ahju kuumuse valikulülitit, kuni sellel näha antud funktsiooni märk. 5 minuti eelkuumutamise järel asetage toit ahju. Samaselt kõigi teiste toiduvalmistamisprotsessidega lülitage ka sel korral ahju lüliti ja kuumuse lüliti toiduvalmistamise lõpul välja. Tühistage ahju ajaprogramm, võtke valmistatud toit ahjust välja ja jätke turvalisse kohta. Ärge tulge ahju lähedale enne kui ahi on jahtunud. Hoidke lapsed kuumast ahjust eemal.



Grilli, ahjukana ja ventilaatori funktsioon

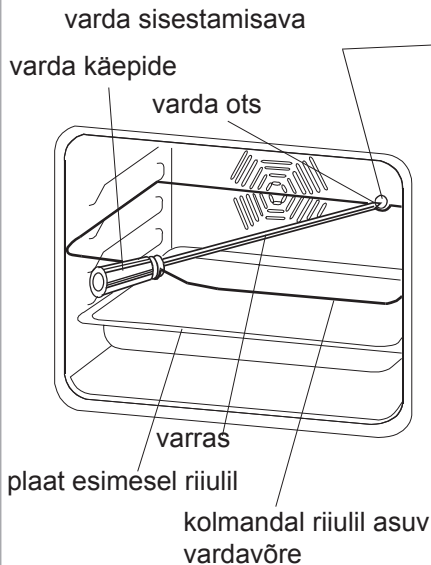
Selles funktsioonis tagavad grill, ülemine kuumutuselement ja ventilaator täiusliku küpsetamistulemuse. Seda kasutatakse samuti grillimiseks, kana küpsetamiseks ja vardas toiduvalmistamiseks. Kasutage grillimiseks „küpsetusvarrast“. Grillimiseks asetage toit grillile ja grill riuli kõige ülemisele tasandile. Grilli saab käivitada pärast ahjuplaadi asetamist ahju 3. riulile. 3. riulile asetatud plaat kogub toidult tilkuvad õlid ja rasvad. Keerake ahju kuumuse valikulüliti, kuni sellel näha antud funktsiooni märk. 5 minuti eelkuumutamise järel asetage toit ahju. Sarnaselt kõigi teiste toiduvalmistamisprotsessidega lülitage ka sel korral ahju lüliti ja kuumuse lüliti toiduvalmistamise lõpul välja. Tühistage ahju ajaprogramm, võtke valmistatud toit ahjust välja ja jätke turvalisse kohta. Ärge tulge ahju lähedale enne kui ahi on jahtunud. Hoidke lapsed kuumast ahjust eemal.



VapClean

Funktsiooni VapClean kasutamiseks seadke ahjufunktsioon staatilise funktsiooni ja 90 °C peale. Valage ahju pÄhja asetatud nÄpusse 20-250 ml vett. LÄlitage ahi sisse ja umbes 20 minutiga on Vapclean teie ahju hÄlpsaks puhastamiseks ette valmistanud.

Vardas küpsetamine



varda sisestamisava kate



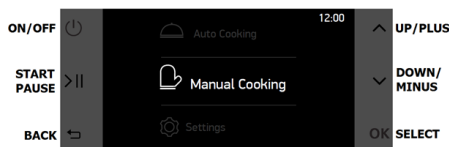
Vardas küpsetamise tarvikute kasutamine

Juhtige praevarras läbi kana ja lukustage klambrid ja sisestage varda ots ahju sisemuse tagapaneelis asuvasse auku. Veenduge, et see ühildub täielikult raamiga ja sobitub mootorivõllile. Selleks tuleb esmalt pöörata kõrvale varda sisestusava ees asuv kate (vt joonist). Seejärel asetage varras teie poolt kolmandale riiulile asetatud vardavõrele. Eemaldage vardalt käepide (kui see on paigaldatud) ja sulgege ahju uks. Käepidet võib kinnitada ainult grillimise järel toidu ahjust eemaldamiseks.

Veenduge, et ahi nende toimingute ajal ei tööta.

4.1 Monokromaatileine juhtseade

Monokromaatileine juhtseade koosneb 4,3" monokromaatilise LCD-ekraanist ja 6 erinevast juhtnupust. Monokromaatilise juhtseadme puutenuppude funktsiooni on kirjeldatud alljärgnevalt.



Monokromaatilise juhtseadme loomisel seati eesmärgiks võimaldada amatöörkasutajatel rakendada automaatseid toiduvalmistamisfunktsioone kasutades profiretsepte ja lubada koduperenaistel valmistada kombineeritud käsifunktsioonide abil enda retsepte.

Monokromaatilise juhtseadme menüüsid, näiteks käsitsi toiduvalmistamine, automaatne toiduvalmistamine ja seadistamine, on kirjeldatud järgnevalt.

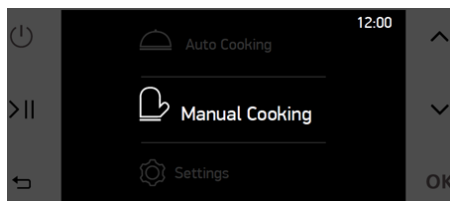
Käsitsi toiduvalmistamine

Käsitsi toiduvalmistamises saab kasutaja muuta kõiki küpsetusseadistusi. Valida on võimalik 7 erineva küpsetusfunktsiooni, temperatuuri, võimendusfunktsiooni, küpsetamise kestust ja toiduvalmistamise lõpuaega. Käsitsi toiduvalmistamise paindlikkusega on kasutajatel võimalik valmistada vastavalt oma maitsele kõiki erinevaid toite. Käsitsi toiduvalmistamismenüüga toidu valmistamiseks tegutsege vastavalt järgnevatel sammudel.

- Kasutage ÜLES- ja ALLA-nuppe põ-

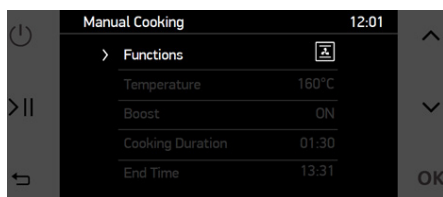
himenüüs liikumiseks.

- Valiku „Manual Cooking“ (Käsitsi toiduvalmistamine) valimisel puudutage nuppu OK.

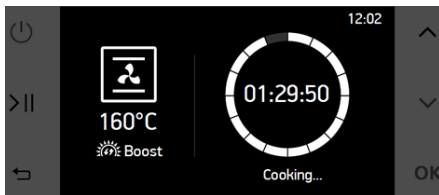


Käsitsi toiduvalmistamise menüüs saab lõppkasutaja valida küpsetusfunktsioone, temperatuuri, võimendusfunktsiooni, küpsetamise kestus ja küpsetamise lõpuaega. Andmete muutmiseks liiguge ÜLES- ja ALLA-nuppudega ning valige OK-nupuga vajalik seadistuselement. Puudutamise järel hakkab valitud element vilkuma. Vilkumise ajal kasutatakse ÜLES- ja ALLA-nuppe elemendi väärtuse muutmiseks. Valiku lõpuleviimiseks puudutage nuppu OK.

MÄRKUS. Kui toiduvalmistamise kestuseks valitakse 00:00, jätkub küpsetamine kuni kasutaja ahju ise käsitsi seiskab.



Küpsetamise alustamiseks puudutage nuppu START/PAUS ja teile kuvatakse järgnev küpsetuskuva.



Küpsetuskuval:

- Nupp START/PAUS saab kasutada küpsetamise peatamiseks või taastamiseks.
- Temperatuuri saab muuta, kui puudutada ÜLES- ja ALLA-nuppe.
- Ajal, mil küpsetusfunktsioon on aktiveeritud, saab TAGASI-nuppu puudutades liikuda ahju funktsioonide, temperatuuri valmistamisaja vahel. Kui mõni elementidest vilgub, saab selle väärtust nuppe ÜLES ja ALLA puudutades muuta.
- Küpsetamise lõpetamiseks ja tagasi põhimenuusse naasmiseks puudutage nuppu START/PAUS ja puudutage seejärel nuppu TAGASI.

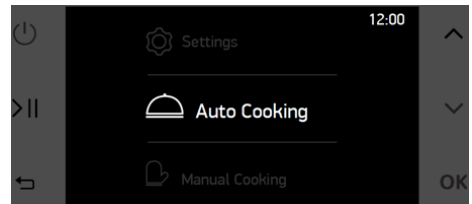
Automaatne toiduvalmistamine

Automaatse toiduvalmistamise menüü abil saab lõppkasutaja kasutada professionaalsete kokkade poolt ettevalmistatud retsepte. Automaatse toiduvalmistamise menüüs valib kasutaja vaid toidu nime; kõik küpsetusseaded, nagu küpsetusfunktsioon, kestus ja temperatuur määrab monokromaatiline juhtseade ise automaatselt.

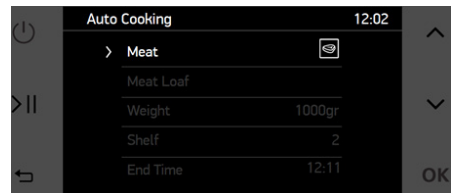
Automaatse toiduvalmistamismenüüga toidu valmistamiseks tegutsege järgmiselt.

- Kasutage ÜLES- ja ALLA-nuppe põhimenuus liikumiseks.
- Valiku „Auto Cooking“ (Automaatne toiduvalmistamine) valimisel puudu-

tage nuppu OK.

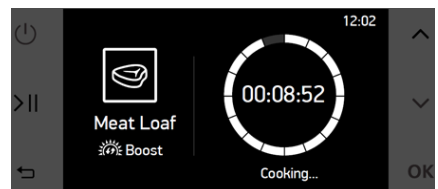


Automaatse toiduvalmistamise menüüs valib lõppkasutaja retsepti kategooria, nime ja kaalu. Samuti saab lõppkasutaja muuta küpsetamise lõpuaega. Andmete muutmiseks liikuge ÜLES- ja ALLA-nuppudega ning valige OK-nupuga vajalik seaduselement. Puudutamise järel hakkab valitud element vilkuma. Vilkumise ajal kasutatakse ÜLES- ja ALLA-nuppe elemendi väärtuse muutmiseks. Valiku lõpuleviimiseks puudutage nuppu OK.



MÄRKUS. Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks tuleb alus panna näidatud riulile.

Küpsetamise alustamiseks puudutage nuppu START/PAUS ja teile kuvatakse järgnev küpsetuskuva.



Küpsetuskuval:

- Nuppu START/PAUS saab kasutada küpsetamise peatamiseks või taasalustamiseks.
- Küpsetamise lõpetamiseks ja tagasi põhimenüüsse naasmiseks puudutage nuppu START/PAUS ja puudutage seejärel nuppu TAGASI.

Seaded

Seadete menüüs on võimalik seadistada kuupäeva kellaaega, ekraani eredust, sumisti tooni ja keelevalikuid. Samuti kuvatakse teabena tarkvara versioon. Andmete muutmiseks liikuge ÜLES- ja ALLA-nuppudega ning valige OK-nupuga vajalik seadistuselement. Puudutamise järel hakkab valitud element vilkuma. Vilkumise ajal kasutatakse ÜLES- ja ALLA-nuppe elemendi väärtuse muutmiseks. Valiku lõpulevii- miseks puudutage nuppu OK.

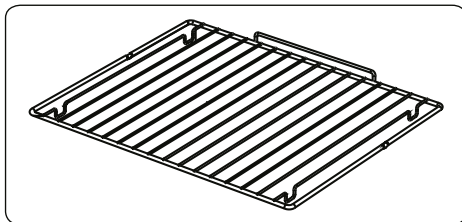


TOIDUD	TURBO			ALUMINE-ÜLEMINE			ALUMINE-ÜLEMINE VENTILAATOR			GRILL		
	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetusaeg (min)	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetusaeg (min)	Termostaadi asend (°C)	Ahju tasand	Küpsetusaeg (min)	Termostaadi asend (min)	Ahju tasand	Küpsetusaeg (min)
Kihiline kook	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kook	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Küpsis	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillitud lihapallid										200	7	10-15
Vett sisaldav toit	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kana				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Lihalõik										200	6-7	15-25
Blifsteek										200	7	15-25

* Küpsetage lihavadaga...

Tarvikud

Tootega on kaasas tarvikud. Samuti võite kasutada teistest allikatest ostetud tarvikuid, tingimusel, et need on leegi- ja kuumuskindlad. Võite kasutada ka klaasnõusid, koogivorme ja ahjuvorme, mis on sobivad ahjus kasutamiseks. Teiste tarvikute kasutamisel järgige tootja juhiseid. Väikeste nõude kasutamisel asetage nõu traatrestile, kuna nõu peab asuma täiesti võre keskel. Kui valmistatav toit ei kata kogu ahjuplaati, kui toit on võetud sügavkülmikust või plaati kasutatakse grillimise ajal toidu mahla kogumiseks, võib plaat muuta kuju. Seda põhjustab kõrge temperatuur toiduvalmistamise ajal. Plaat võtab uuesti oma vana kuju pärast toiduvalmistamist maha jahtudes. Tegemist on tavapärase füüsikalise nähtusega, mis leiab aset soojusülekande tulemusena. Purunemise vältimiseks ärge asetage klaasnõusid otse ahjust võttes kohe külma keskkonda. Ärge asetage külmadele ja märgadele pindadele. Asetage kuivale köögilapile ja laske aeglaselt jahtuda. Ahjus grilli kasutamisel soovitame teil kasutada võret (kui on kohane), mis oli ostmisel tootega kaasas. Traatvõre kasutamisel asetage plaat rasva ja mahlade kogumiseks ühele alumistest ahjutasanditest. Puhastamise hõlbustamiseks võib plaadile lisada veidi vett. Nagu vastavates lõikudes on selgitatud, ärge üritage kasutada gaasigrilli ilma grilli kaitsekatteta. Kui teil on gaasil töötav grill, kuid grilli kuumuskaitse puudub või kui see on kahjustatud ja seda ei ole võimalik kasutada, küsige lähimast teeninduskeskusest vastav varuosa.



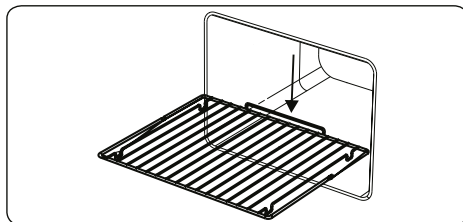
Ahju tarvikud

Ahju tarvikud võivad teie toote mudelist sõltuvalt olla erinevad.

Traatrest

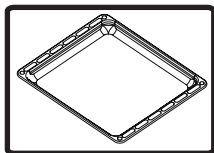
Traatresti kasutatakse grillimiseks või sinna erinevate toidunõude asetamiseks.

HOIATUS. Asetage rest ahjus sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



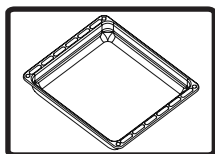
Madal alus

Madalat alust kasutatakse küpsetiste, nagu tordid jms, valmistamiseks. Aluse ahju sisemusse õigesti asetamiseks pange see sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



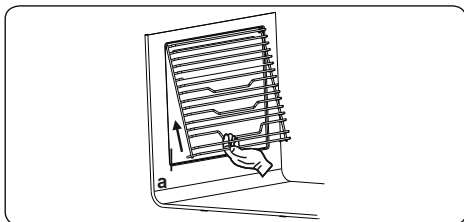
Sügav alus

Sügavat alust kasutatakse hautiste valmistamiseks. Aluse ahju sisemusse õigesti asetamiseks pange see sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



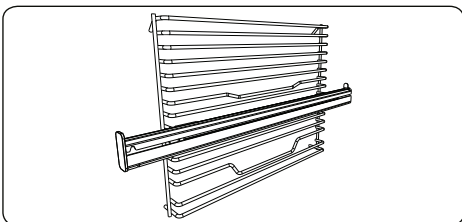
Traatresti eemaldamine

Tõmmake traatresti pildil näidatud viisil. Tõstke see klambritest vabastamise järel üles.



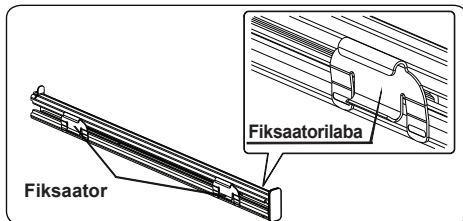
Traatriiul täiesti välja tõmmatava teleskoopiiniga Easyfix

Toidu kättesaadavuse parandamiseks ulatub teleskoopiin täies ulatuses välja.

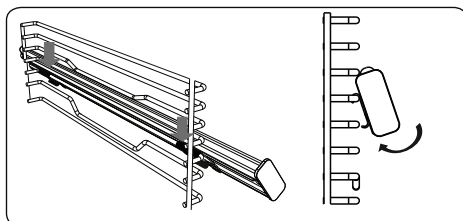


Teleskoopiinid

Esmakordsel kasutusel puhastage tarvikud põhjalikult sooja vee, pesuaine ja pehme puhta riidega.



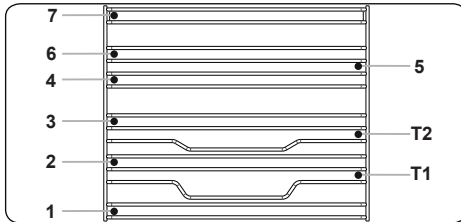
- Traatriiulile paigutatud teleskoopiinide kinnitamiseks on fiksaatoritel fiksaatorilabad.
- Eemaldage küljesiin. Vaadake jaotist „Traatriiuli eemaldamine“.



- Siinide ümberpaigutamiseks on igal teleskoopiinil ülemised ja alumised fiksaatorid.
- Riputage teleskoopiini ülemised fiksaatorid küljeriivi kõrguse referentstraadile, vajutades samal ajal alumisi fiksaatoreid, kuni kuulete selgelt fiksaatorite kinnitumise heli küljeriivi kõrguse fikseerimise traadi külge.
- Eemaldamiseks hoidke siini esikülge ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid vastupidises järjekorras.

Traatriiul EasyFix

Esmakordsel kasutusel puhastage tarvikud põhjalikult sooja vee, pesuaine ja pehme puhta riidega.



- Sisesta tarvik ahju selle õigesse asendisse.
- Ventilatori katte ja tarvikute vaheline kaugus peab olema vähemalt 1 cm.
- Toiduvalmistamise nõusid ja tarvikuid ahjust välja võttes olge ettevaatlik. Kuumad toidud ja tarvikud võivad põhjustada põletusi.
- Tarvikud võivad kuumusega deformeeruda. Maha jahtudes muutub nende välimus ja toimimine normaalseks.
- Kandikuid ja traatrete võib asetada igale kõrgusele ühest seitsmeni.
- Teleskoopsiini saab asetada kõrgustele T1, T2.
- Kõrgust 3 on soovitatav kasutada ühel kõrgusel küpsetamiseks.
- Kõrgust T2 on soovitatav kasutada ühel kõrgusel küpsetamiseks koos teleskoopsiinidega.
- Kõrgusi 2 ja 4 soovitatakse kasutada kahel kõrgusel küpsetamiseks.
- Pöörlev traatrest tuleb asetada kõrgusele 3.
- Kõrgust T2 kasutatakse pöörleva traatrestiga kasutamiseks koos teleskoopsiiniga.

****Tarvikud võivad sõltuvalt soetatud mudelist erineda.

AHJU PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

PUHASTAMINE

Enne kui asute ahju puhastama veenduge, et kõik juhtnupud on välja lülitatud ja seade on maha jahtunud. Eraldage seade vooluvõrgust.

Ärge kasutage selliseid puhastusmaterjale, mis sisaldavad ahju emaleeritud ja värvitud osi kriimustada võivaid osakesi. Kasutage kreemjaid või vedelaid puhastusvahendeid, mis selliseid osakesi ei sisalda. Ärge kasutage kaustilisi kreeme, abrasiivseid puhastuspulbreid, karedat traatvilla ja kõvasid tööriistu, kuna need võivad pindu kahjustada. Juhul kui vedelik maha läheb ja ära kõrbeeb, võib see emaili kahjustada. Puhastage maha läinud vedelikud kohe ära. Ärge kasutage ahju puhastamiseks auruga puhastajaid.

Ahju sisemuse puhastamine

Enne puhastamise algust tuleb ahi kindlasti vooluvõrgust lahutada. Ahju puhastamine õnnestub kõige paremini, kui ahi on puhastamisel kergelt soe. Pühkige ahju pärast iga kasutamist pehme lapiga, mida on niisutatud seebivees. Seejärel pühkige ahju uuesti, seekord niiske lapiga, ja pühkige kuivaks. Täielik puhastamine, kasutades kuiva ja pulbertüüpi puhastusvahendeid. Katalüütilise emailiga raamidega toote puhul ei vaja siseraami taga- ja külgseinad puhastamist.

Kasutusest sõltuvalt on aga soovitatav need teatud perioodi möödudes siiski välja vahetada.

HOOLDAMINE

Ahju valgusti vahetamine

Ahju lampi võivad vahetada volitatud tehnikud. Valgustipirni näitajad on 230 V, 25 W, Tüüp E14, T300. Enne pirni vahetamist tuleb ahi vooluvõrgust lahutada ja lasta maha jahtuda.

Lambi ehitus on spetsiifiline koduste küpsetusseadmete jaoks ja ei sobi majapidamise teiste valgustites kasutamiseks.

TEENINDUS JA TRANSPORT

külgpindade külge.

NÕUDMISED ENNE TEENINDU- SE POOLE PÖÖRDUMIST

Kui ahi ei tööta:

Ahi võib olla vooluvõrgust lahutatud, aset võib olla leidnud voolukatkestus. Meie mudelitel on taimer ja taimer ei pruugi olla õigesti seadistatud.

Kui ahi ei kuumuta:

Ahju kuumusregulaatoriga ei ole temperatuuri valitud.

Kui sisevalgusti ei põle:

Kontrollige, kas vooluvarustus on olemas. Kontrollige, kas lambipirn on defektne. Kui on defektne, vahetage pirn vastavalt juhendile.

Küpsetamine (kui ülemine/alumine kütetekeha ei küpseta võrdselt):

Kontrollige riulite asendit, küpsetusperioodi ja temperatuuriväärtust vastavalt juhendile.

Kui teil on oma tootega nimetatutest erinevad probleemid, võtke ühendust ametliku teenindusega.

Kinnitage ahju siseklaasile teibiga papp või paber, et ahjus olevad restid ja alused seda transpordi ajal ei kahjustaks. Samuti teibiga ahju katte külge külge külge.

Kui originaalpakend puudub:

Kasutage meetmeid sisepindade (klaas- ja värvitud pinnad) kaitsmiseks võimalike löökide eest.

TRANSPORDIGA SEOTUD TEAVE

Kui on vaja seadet transportida:

Hoidke toote algpakend alles ja pange toode transportimise ajaks sinna sisse. Järgige pakendil olevaid transpordimärkiseid. Kinnitage liikuvad osad küpsetuspaneelide külge.

Asetage pealmise katet ja küpsetuspaneeli, katte ja ülemise katte vahele paber ja kinnitage külgpinnad teibiga ahju

Sisältö

Tuotteen esittely ja koko

Varoitukset

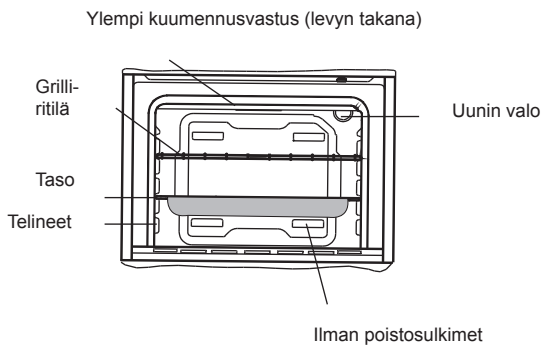
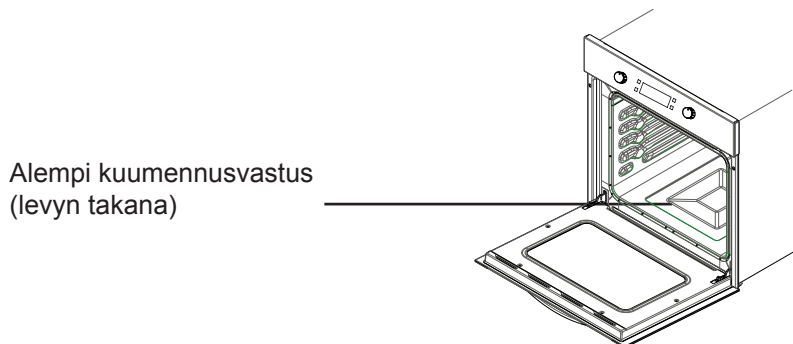
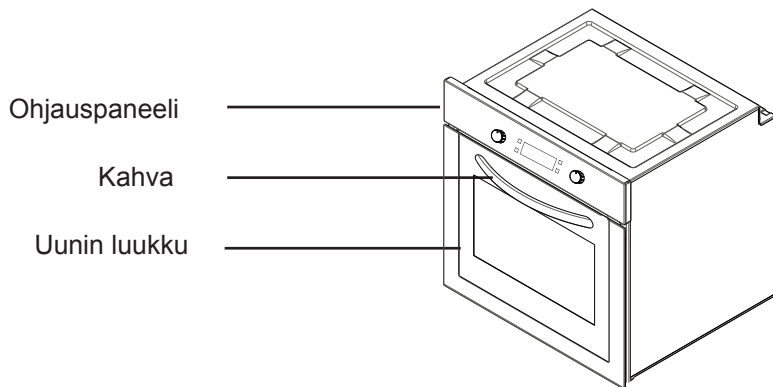
Asennukseen ja käyttöön valmistautuminen

Uunin käyttö

Tuotteen puhdistaminen ja kunnossapito

Huolto ja kuljetus

TUOTTEEN ESITTELY JA KOKO



TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI JA TÄYDELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYTÄ OHJEET HELPOSTI SAATAVILLA, JOTTA NE OVAT KÄYTETTÄVISSÄ TARVITTAESSA.

TÄMÄ OHJEKIRJA ON TARKOITETTU USEAMMALLE KUIN YHDELLE MALLILLE. LAITTEESSASI EI EHKÄ OLE SAMOJA OMINAISUUKSIA KUIN OHJEKIRJASSA ON KUVATTU. HUOMIOI KUVALLISET ILMAISUT, KUN LUET KÄYTTÖOHJETTA.

Yleiset turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule leikkiä laitteen

kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

- **VAROITUS:** Laite ja sen käyttöosat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheisyydestä, mikäli he eivät ole jatkuvan valvonnan alaisia.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittopinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on murtunut, kytke laite pois päältä välttyäksesi sähköiskulta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Varo kos-

kemasta uunin sisällä oleviin lämmitysvas-
tuksiin.

- Käytön aikana normaalikäytössä käsiteltävät kahvat saattavat kuumentua.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai metallisia kaapimia uunin lasiluukun tai muiden pintojen puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa näin lasin säröilemisen tai vaurioittaa pintaa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
- **VAROITUS:** Laitteesta on katkaistava virta ennen lampun vaihtoa sähköiskun välttämiseksi.
- **HUOMIO:** Käyttöosat saattavat olla kuumia, kun valmistus tai grillaus on käytössä.

Pidä lapset poissa laitteen luota.

- Laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten standardien ja säädösten mukaisesti.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa ylläpito- ja korjaustyötä. Valtuuttamattomien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Laitteen määritysten muuttaminen millään tavalla on vaarallista.
- Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasu, kaasun paine tai sähköjännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteen vaatimukset on kuvattu merkinöissä.
- **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen ja se on tarkoitettu kotitalouksien käyttöön sisätiloissa, eikä sitä tule käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin tai sovelluksiin, kuten käyttöön kotitalouksien ulkopuolella, kaupallisessa ympäristössä tai huoneen lämmitykseen.
- Älä yritä nostaa tai siirtää laitetta vetämällä luukun kahvasta.
- Kaikki mahdolliset turvallisuustoimenpiteet on huomioitu turvallisuutesi varmistamiseksi. Koska lasi saattaa rikkoutua, ole huolellinen puhdistamisen aikana, jotta lasi ei naarmuunnu. Vältä lasiin kohdistuvia iskuja.

- Varmista, että virtajohto ei kiilaudu asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan henkilön toimesta vaaran estämiseksi.
- Kun uunin luukku on auki, älä anna lasten kiivetä luukun päälle tai istua sillä.

Asennukseen liittyvät varoitukset

- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu täydellisesti.
- Valtuutetun teknikon on asennettava laite ja asetettava se käyttöön. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisen sijoittamisen tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittaman asennuksen aiheuttamista vahingoista.
- Varmista, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, kun purat laitteen pakkauksesta. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan. Koska pakkaamiseen käytetyt materiaalit (nailon, niitit, vaahtomuovi...jne) saattavat vaikuttaa haitallisesti lapsiin, ne on kerättävä ja poistettava välittömästi.
- Suojaa laite ympäröivän ilman vaikutuksilta. Älä altista sitä auringolle, sateelle, lumelle jne.
- Laitteen ympäröivien materiaalien (kaappi) on kestävä vähintään 100°C:n lämpötilaa.

Käytön aikana

- Kun käytät uunia ensimmäisen kerran, eristemateriaaleista ja kuumentimen osista saattaa va-

pautua laitteelle ominaista hajua. Käytä uunia tämän vuoksi kerran tyhjänä enimmäislämpötilalla 45 minuuttia ennen kuin aloitat käytön. Samanaikaisesti sinun tulee tuulettaa asianmukaisesti ympäristö, johon tuote on asennettu.

- Käytön aikana uunin sisä- ja ulko-osat kuumenevat. Kun avaat uunin luukun, astu takaisinpäin, jotta vältät uunista vapautuvan kuumen höyryn. Tähän sisältyy palovammojen vaara.
- Älä aseta syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähelle käytön aikana.
- Käytä aina uunikäsineitä, kun otat ruoan uunista.
- Älä poistu keittotason läheltä, kun keität kiinteitä tai nestemäisiä öljyjä. Ne saattavat syttyä äärimmäisen kuumennuksen vaikutuksesta. Älä koskaan kaada vettä liekkeihin, jotka ovat aiheutuneet öljystä. Tukahduta tässä tilanteessa syntyneet liekit peittämällä paistinpannu tai kattila ja kytke keittotaso pois päältä.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, kytke se pois päältä. Pidä päävirtakytkin pois päältä. Kytke myös kaasuventtiili pois päältä, jos et käytä laitetta.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina 0-asennossa (pysäytys), kun sitä ei käytetä.
- Alustat kallistuvat, kun ne vedetään ulos. Varo, että kuuma neste ei vuoda ulos.
- Kun uunin luukku tai laatikko on

auki, älä aseta niille mitään. Laitteen tasapaino saattaa häiriintyä tai kansi voi rikkoutua.

- Älä aseta uunilaatikkoon syttyviä tai palavia materiaaleja (nailon, muovipussi, paperi, kangas...tms.). Näihin sisältyvät keittoastiat, joissa on muoviosia (esim. kahvat).
- Älä ripusta pyyhkeitä, tiskirättejä tai liinoja laitteeseen tai sen kahvoihin.
- Puhdistamisen ja kunnossapidon aikana
- Kytke laite aina pois päältä ennen toimenpiteitä, kuten puhdistamista tai kunnossapitoa. Voit tehdä tämän laitteen pois kytkemisen jälkeen tai kytkemällä pääkytkimet pois päältä.
- Älä poista ohjausnuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.
- **JOTTA LAITE TOIMISI TURVALLISESTI JA TEHOKKAASTI, SUOSITTELEMME AINA KÄYTTÄMÄÄN ALKUPERÄISIÄ VARAOSIA JA OTTAMAAN TARVITTAESSA YHTEYTTÄ AINOSTAAN VALTUUTETTUIHIN HUOLTOEDUSTAJIIN.**

ASENNUKSEEN JA KÄYTTÖÖN VALMISTAUTUMINEN

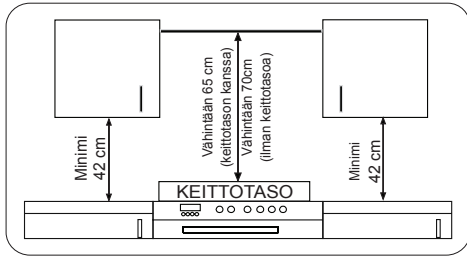
Tämä moderni, funktionaalinen ja käytännöllinen uuni on valmistettu parhaisista laadukkaista osista ja materiaaleista, jotta se vastaisi tarpeitasi kaikilla mahdollisilla tavoilla Muista lukea ohjekirja, jotta tulokset olisivat onnistuneita, ja jotta vältyt ongelmilta tulevaisuudessa. Alla annetut tiedot sisältävät sääntöjä, jotka ovat välttämättömiä asetus- ja huoltotoimenpiteissä. Erityisesti laitteen sijoittavan teknikon on luettava ne tarkasti.

OTA YHTEYTTÄ VALTUUTETTUUN PALVELUUN UUNISI ASENTAMISEKSI!

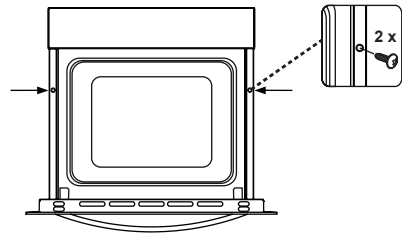
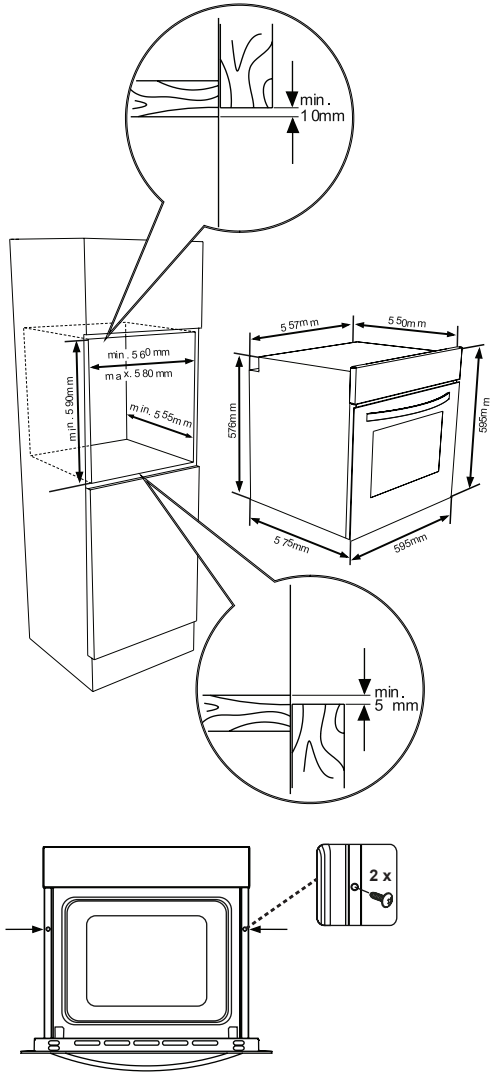
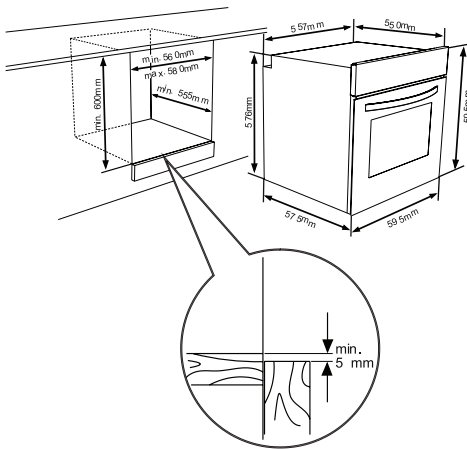
PAIKAN VALINTA UUNILLE

- Uunin sijoittamisessa tulee kiinnittää huomiota eräisiin asioihin. Varmista, että huomioit suosituksemme, jotta voit estää myöhemmin mahdollisesti ilmenevät ongelmat ja vaaratilanteet!
- Huomioi uunin paikan valinnan yhteydessä, että lähellä ei ole syttyviä tai palavia materiaaleja, kuten verhoja, kankaita, öljyä, liinoja jne., jotka syttyvät nopeasti.
- Uunia ympäröivien kalusteiden tulee olla valmistettu materiaaleista, jotka kestävät yli 50 C°:een lämpötilaa.

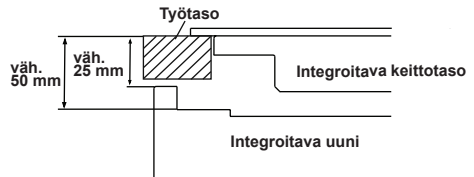
Kuvassa 1 on esitetty vaadittavat muutokset integroitavan tuotteen yläpuolella oleviin seinäkaappeihin ja liesituulettimeen sekä uunilevyn vähimmäiskorkeudet. Tuulettimen tulee olla vastaavasti vähintään 65 cm:n korkeudella keittotasosta. Jos liesituuletinta ei ole käytössä, korkeuden tulisi olla vähintään 70 cm.



INTEGROITAVAN UUNIN ASENTAMINEN



Aseta uuni kaappiin painamalla sitä eteenpäin. Avaa uunin luukku ja aseta uunin kehksessä oleviin reikiin 2 ruuvia. Kun tuotteen kehys koskettaa kaappin puupintaa, kiristä ruuvit.



Jos uuni asennetaan lieden sisälle, työpöydän ja uunin yläpaneelin välissä on oltava vähintään 50 mm, ja etäisyyden työtason ja ohjauspaneelin yläosan välillä tulee olla vähintään 25 mm.

INTEGROIDUN UUNIN JOHDOTUS JA TURVALLISUUS

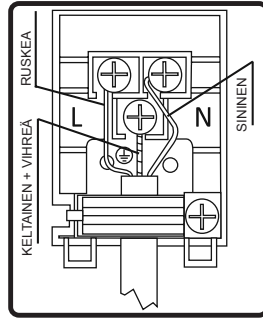
Seuraavia ohjeita on noudatettava tarkasti johdotuksen aikana:

- Maadoitusjohto on kiinnitettävä maadoitusmerkin ruuvien kautta. Virtajohtojen liitos on suoritettava kuvassa 6 esitetyllä tavalla. Jos asennuspaikassa ei ole säädöksiä noudattavaa maadoitettua pistoketta, ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
- Maadoitetun pistokkeen tulee olla lähellä laitetta. Älä koskaan käytä jatkojohtoa.
- Virtajohto ei saa koskettaa tuotteen kuumaa pintaa.
- Jos virtajohto vaurioituu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Val-

tuutetun huollon on vaihdettava virtajohto.

- Valtuutetun huollon on suoritettava laitteen johdotus. Käytä H05VV-F-tyyppin virtajohtoa.
- Virheellinen johdotus saattaa vaurioittaa laitetta. Takuu ei korvaa kyseisiä vaurioita.
- Laite on suunniteltu kytkettäväksi 220-240 V:n verkkovirtaan. Ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoon, jos sähköjännite poikkeaa edellä mainitusta.
- **Valmistava yritys ei ole vastuussa mistään vaurioista, jotka aiheutuvat turvallisuussääntöjen noudattamatta jättämisestä!**

- Valtuutetun huollon on suoritettava laitteen johdotus. Laite on
- tarkoitettu liitettäväksi 220 – 240V~-virtalähteeseen Jos asennuspaikassa ei ole asennusohjeiden mukaista virtalähdettä, ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen. Laite on tarkoitettu käytettäväksi pistokeellisella virtajohtolla tai kiinteällä liitännällä virtalähteeseen. On tarpeellista asentaa kaksoisnapa tuotteen ja virtalähteen (virtajohtoon) väliin, ja rajakontaktien välissä on oltava vähintään 3 mm väli. (viipeellinen 20A).



3.4. YLEISET VAROITUKSET JA VAROITIMENPITEET

Laitteesi on valmistettu sähkölaitteita koskevien turvallisuusohjeiden mukaisesti. Vain valtuutetut valmistajan kouluttamat huoltoteknikot saavat suorittaa huolto- ja korjaustöitä. Ohjeita noudattamatta suoritettavat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan.

Laitteen ulkopinnat lämpenevät laitteen ollessa käytössä. Uunin sisäpintoja lämmittävät vastukset ja uunista ulos tuleva höyry ovat erittäin kuumia. Nämä osat pysyvät lämpiminä jonkin aikaa vielä laitteen virran katkaisun jälkeen. Älä koskaan koske kuumiin pintoihin. Pidä lapset etäällä laitteesta.

Kypsentääksesi ruokaa uunissa uunin toiminto- ja lämpötila-asetuspainikkeet on asetettava haluttuun tilaan, ja uunin ajastin on ohjelmoitava. Muutoin uuni ei toimi.

Älä laita mitään uunin luukun päälle sen ollessa auki. Saatat horjuttaa laitteen tasapainoa tai rikkoa luukun.

Irrota laite virtalähteestä, kun se ei ole käytössä.

Suojaa laite ympäristön vaikutuksilta.

Älä altista auringon, sateen, lumen, pölyn ym. vaikutuksille.

Uunin toimintojenhallintapainikkeen käyttö

Uunin toiminnot

* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



Uunin valo:

Vain uunin valo kytketään päälle ja se on päällä kaikkien käyttötoimintojen aikana.



Sulatustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, tuuletin käynnistyy.

Käyttääksesi sulatustoimintoa laita jäänyt ruoka uuniin kolmannelle tasolle alhaalta lukien. Suosittelemme uunipellin laittamista sulatettavan ruoan alle keräämään ruoan sulamisvedet. Tämä toiminto ei kypsennä ruokaasi, vaan auttaa ainoastaan sulattamaan sen.



Turbotoiminto

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Turbo-toiminto hajauttaa lämmön uunissa tasaisesti. Kaikki ruoat kaikilla tasoilla kypsentyvät tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Staattinen valmistustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus on toiminnassa. Staattinen valmistustoiminto heijastaa lämpöä ja varmistaa ylempään ja alemman annoksen tasaisen kuumentamisen. Tämä on täydellinen leivosten, kakkujen, kypsän pastan, lasagnen ja pizzan valmistukseen. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia ja parhaan lopputuloksen varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää vain yhtä tasoa kerrallaan tätä toimintoa käytettäessä.



Tuuletintoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Tämä toiminto on erittäin hyvä leivonnaisten paistamiseen. Kypsentäminen tehdään uunin alemmalla ja ylempällä lämpövastuksella, ja tuuletin kierrättää ilmaa, mikä luo ruoalle grillatun tapaisen kypsennystuloksen. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Pizzatoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Matalalämpö- ja tuuletintoiminto sopivat ruokien, kuten pizzan nopeaan ja tasaiseen paistamiseen. Tuulettimen hajauttaessa lämpöä uunissa, alempi lämpövastus kypsentää ruoan taikinan.

VIRRANSÄÄSTÖ

Minimoi nesteen tai rasvan määrä vähentääksesi kypsennysaikoja.

Uunin luukkua ei pitäisi avata usein kypsennyksen aikana.



Grilli- ja kanavarrastoiminto

Tätä toimintoa käytetään kanan grillaukseen vartaassa. Saadaksesi vartaan pyörimään, käytä "vartaan pyöritystä". Grillaa asettamalla ruoka grilliin, ja asettamalla grilliritilän ylimmälle tasolle. Voit aloittaa grillauksen laittamalla uuniritilän 3. korkeudelle. 3. tasolle asetettu pelti kerää ruoasta valuvan rasvan. Käännä uunin lämmönsäädintä tämän toiminnon merkin kohdalle.

Laita ruoka uuniin 5 minuutin esilämmityksen jälkeen. Kypsennyksen päätyttyä, kuten muissakin kypsennystoiminnoissa: sammuta uuni ja väännä lämmönsäädin nollaan. Peruuta uunin ajastettu ohjelma, ja ota kypsennetty ruoka uunista. Aseta se turvalliseen paikkaan. Älä mene lähelle uunia ennen kuin se jäähtyy äläkä päästä lapsia sen lähelle.



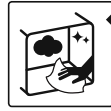
Ylälämpö, Grilli ja Kanapaistotoiminto

Tätä toimintoa käytetään nopeaan grillaukseen ja kanan grillaukseen vartaassa. Paahda käyttämällä "vartaan pyöritystä". Grillaa asettamalla ruoka grilliin, ja asettamalla grilliritilän ylimmälle tasolle. Voit aloittaa grillauksen laittamalla uuniritilän 3. korkeudelle. 3. tasolle asetettu pelti kerää ruoasta valuvan rasvan. Käännä uunin lämmönsäädintä tämän toiminnon merkin kohdalle. Laita ruoka uuniin 5 minuutin esilämmityksen jälkeen. Kypsennyksen päätyttyä, kuten muissakin kypsennystoiminnoissa: sammuta uuni ja väännä lämmönsäädin nollaan. Peruuta uunin ajastettu ohjelma, ja ota kypsennetty ruoka uunista. Aseta se turvalliseen paikkaan. Älä mene lähelle uunia ennen kuin se jäähtyy äläkä päästä lapsia sen lähelle.



Grilli, kananpaisto ja tuuletointiminto

Tässä toiminnossa grilli, ylälämpö ja tuuletin paistavat tasaisesti, toimivat yhdessä ja kypsentävät. Tätä toimintoa käytetään grillaukseen ja kanan grillaukseen vartaassa. Paahda käyttämällä "vartaan pyöritystä". Grillaa asettamalla ruoka grilliin, ja asettamalla grilliritilän ylimmälle tasolle. Voit aloittaa grillauksen laittamalla uuniritilän 3. korkeudelle. 3. tasolle asetettu pelti kerää ruoasta valuvan rasvan. Käännä uunin lämmönsäädintä tämän toiminnon merkin kohdalle. Laita ruoka uuniin 5 minuutin esilämmityksen jälkeen. Kypsennyksen päätyttyä, kuten muissakin kypsennystoiminnoissa: sammuta uuni ja väännä lämmönsäädin nolnaan. Peruuta uunin ajastettu ohjelma, ja ota kypsennetty ruoka uunista. Aseta se turvalliseen paikkaan. Älä mene lähelle uunia ennen kuin se jäähtyy äläkä päästä lapsia sen lähelle.

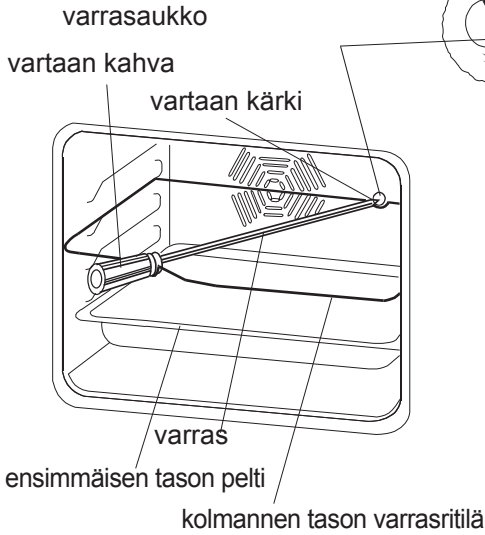


VapClean

Aseta uunisi kiinteälle toiminnolla 90 °C lämpötilaan käyttääksesi VapClean -toimintoa. Kaada 200-250 ml vettä uunin pohjalla olevalle alustalle. Käynnistä uuni. Kestää noin 20 minuuttia kun VapClean valmistelee uunistasi h

Varrasuuni

varrasaukon kansi



Varrasuunitarvikkeiden käyttö

Työnnä varras kanan läpi, ja lukitse puristimet. Laita vartaan kärki uunin perältä löytyvään reikään, ja varmista että varras on kokonaan kehyksissään ja sopii moottoriakseliin. Tee tämä kääntämällä ensin kansi sivuun. Se on varrasaukon edessä, kuten kuvassa esitetään. Tämän jälkeen voit asettaa vartaan varrasritilälle, joka nostetaan kolmannelle tasolle. Ota kahva irti vartaasta, mikäli se on paikoillaan, ja sulje uunin luukku. Kahvan saa kiinnittää uudelleen otettaessa ruokaa uunista pois.

Varmista ettei uuni ole päällä näiden toimintojen aikana.

4.1 Mustavalkoinen ohjausyksikkö

Mustavalkoinen ohjausyksikkö sisältää 4.3" mustavalko-LCD-näytön ja 6 kosketuspainiketta. Kosketuspainikkeiden toiminnot kuvaillaan alla.



Ohjausyksikön toiminta on suunniteltu helpoksi, jolloin tavalliset käyttäjät voivat luoda ammattimaisia reseptejä, käyttää automaattisia kypsennystoimintoja ja kotikokit voivat kehittää omia reseptejään yhdistetyillä manuaalisilla kypsennystoiminnoilla.

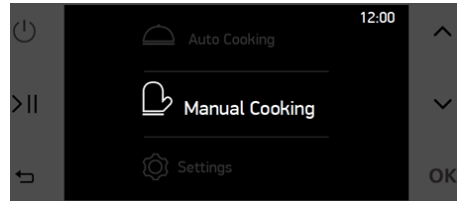
Ohjausyksikön valikot, kuten manuaalinen kypsennys, automaattinen kypsennys ja asetukset kuvaillaan alla.

Manuaalinen kypsennys

Käyttäjät voivat valita asetukset itse manuaalisessa kypsennyksessä. 7 erilaista kypsennystoimintoa, lämpötila, tehostustoiminto, kypsennyksen kesto ja kypsennyksen lopetus aika voidaan valita. Manuaalinen kypsennys on joustavaa, ja käyttäjät voivat ottaa siitä kaiken ilon irti omien tottumustensa mukaisesti.

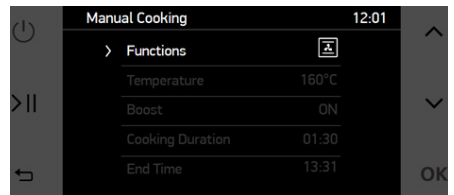
Aloita kypsennys manuaalisesti seuraamalla seuraavia vaiheita:

- Käytä UP ja DOWN -painikkeita liikkuaaksesi päävalikossa.
- Napauta OK-painiketta, kun "Manuaalinen kypsennys" on valittu.

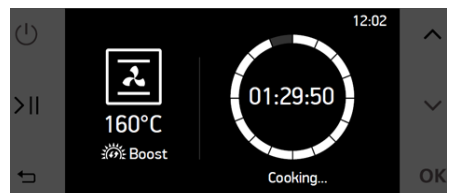


Käyttäjä voi manuaalisessa kypsennysvalikossa asettaa kypsennystoiminnot, lämpötilan, tehotoiminnon, kypsennyksen keston ja kypsennyksen loppuajan. Vaihda määrittämiä liikkumalla UP ja DOWN -painikkeilla ja valitsemalla määrittämiä OK-painikkeella. Valittu määrittäminen vilkkuu napautuksen jälkeen. Kun UP ja DOWN -painikkeet vilkkuvat, niitä voi käyttää määrittämiä arvon muuttamiseen. Voit nyt lopettaa valinnan napauttamalla OK-painiketta.

HUOMAA: Jos kypsennyksen keston asetus on 00:00, kypsennys jatkuu, kunnes käyttäjä pysäyttää sen manuaalisesti.



Aloita kypsennys napauttamalla START/PAUSE-painiketta, jolloin kypsennysnäyttö avautuu seuraavasti.



Kypsennysnäytössä:

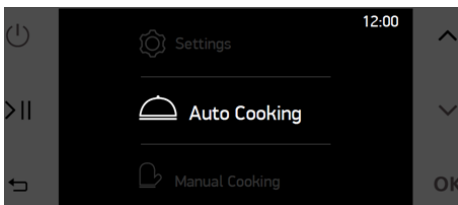
- START/PAUSE-painiketta voidaan käyttää kypsennyksen keskeytykseen tai jatkamiseen.
- Lämpötilaa voidaan vaihtaa napauttamalla UP ja DOWN -painikkeita.
- Kun kypsennystoiminnot ovat aktiivisia, voit napauttaa BACK-painiketta liikkuaaksesi uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan välillä. Kun määrittelyt vilkkuvat, niiden arvoa voidaan vaihtaa napauttamalla UP ja DOWN -painikkeita.
- Pysäytä kypsennys, ja palaa päävalikkoon napauttamalla START/PAUSE-painiketta ja napauttamalla BACK-painiketta.

Automaattinen kypsennys:

Ammattikokkien esimäärittelemät reseptit ovat käytettävissä automaattisessa kypsennysvalikossa. Automaattisessa kypsennysvalikossa käyttäjä valitsee vain aterian nimen. Muut kypsennystoiminnot, kuten kypsennys, kesto ja lämpötila ovat ohjausyksikön asettamia.

Aloita kypsennys automaattisesti noudattamalla seuraavia vaiheita:

- Käytä UP ja DOWN -painikkeita liikkuaaksesi päävalikossa.
- Napauta OK-painiketta, kun "Automaattinen kypsennys" on valittu.

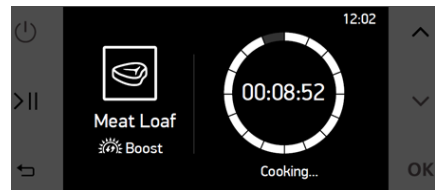


Käyttäjä valitsee automaattisessa kypsennysvalikossa reseptin luokan, nimen ja painon. Käyttäjä voi vaihtaa myös kypsennyksen loppuajan. Vaihda määrittelyä liikkumalla UP ja DOWN -painikkeilla ja valitsemalla määrittelyksen OK-painikkeella. Valittu määrittely vilkkuu napautuksen jälkeen. Kun UP ja DOWN -painikkeet vilkkuvat, niitä voi käyttää määrittelyksen arvon muuttamiseen. Voit nyt lopettaa valinnan napauttamalla OK-painiketta.



HUOMAA: Paras kypsennystulos saadaan asettamalla pelti osoitetulle tasolle.

Aloita kypsennys napauttamalla START/PAUSE-painiketta, jolloin kypsennysnäyttö avautuu seuraavasti.



Kypsennysnäytössä:

- START/PAUSE-painiketta voidaan käyttää kypsennyksen keskeytykseen tai jatkamiseen.
- Pysäytä kypsennys, ja palaa päävalikkoon napauttamalla START/PAUSE-painiketta ja napauttamalla BACK-painiketta.

Asetukset:

Asetusvalikosta voidaan valita aika, näytön kirkkaus, äänimerkki ja kieli. Myös ohjelmistoversio näkyy tiedossa. Vaihda määrittäviä liikkumalla UP ja DOWN -painikkeilla ja valitsemalla määrittäjä OK-painikkeella. Valittu määrittäjä vilkkuu napautuksen jälkeen. Kun UP ja DOWN -painikkeet vilkkuvat, niitä voi käyttää määrittäjä arvon muuttamiseen. Voit nyt lopettaa valinnan napauttamalla OK-painiketta.



RUOKA-LAJIT	TURBO			ALEMPI-YLEMPI			ALEMPI-YLEMPI TUULETIN			GRILLI		
	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (min)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)
Kermosleivommatset	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kakku	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Keksit	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillatut lihapullat										200	7	10-15
Nestettä sisältävä ruoka	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kana				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Porsaankyljys										200	6-7	15-25
Naudanpihvi										200	7	15-25

* Kypsennys vartaassa...

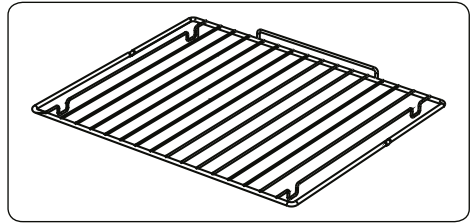
Lisävarusteet

Tuotteen mukana toimitetaan lisävarusteita. Voit myös käyttää muista lähteistä ostamiasi tarvikkeita, mutta niiden tulee olla kuumuuden ja liekin kestäviä. Voit myös käyttää lasiastioita, kakkumuotteja ja uunipeltejä, jotka sopivat käytettäväksi uunissa. Noudata valmistajan ohjeita, kun käytät muita tarvikkeita. Jos käytät pienikokoisia astioita, aseta astia ritilälle ja sen keskelle. Jos kypsennettävä annos ei kata uunipeltiä kokonaan, tai jos annos on otettu pakastimesta tai peltiä käytetään grillauksen aikana valuvien annoksen nesteiden keräämiseen, pellin muoto saattaa muuttua. Tämä aiheutuu korkeista lämpötiloista kypsennyksen aikana. Pelti palaa aiempaan muotoonsa, kun pelti jäähtyy kypsennyksen jälkeen. Tämä on normaali fysikaalinen tapahtuma, joka ilmenee lämmönsiirron yhteydessä. Älä aseta kuumia lasialustoja tai -astioita suoraan uunista kylmään ilmaan alustan tai astian rikkoutumisen välttämiseksi. Älä aseta kylmille ja märille pinnoille. Aseta kuivalle keittiöliinalle ja anna jäähtyä hitaasti. Kun käytät uunin grilliä, suosittelemme (jos sovellettavissa) käyttämään tuotteen mukana toimitettua grilliritilää. Kun käytät ritilää, aseta pelti yhdelle alemmista tasoista keräämään öljyä. Pelille voi lisätä vettä puhdistamisen helpottamiseksi. Kuten vastaavissa lauseissa on selitetty, älä koskaan yritä käyttää kaasukäyttöistä grillipoltinta ilman grillin suojusta. Jos uunissasi on kaasukäyttöinen grillipoltin, mutta grillin lämpösuojus puuttuu, tai jos se on vaurioitunut käyttökelvottomaksi, pyydä varaosa lähimmästä huoltokeskuksesta.

Uunin lisävarusteet

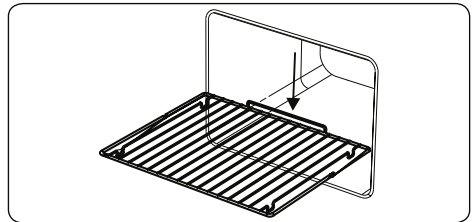
Uunisi lisävarusteet voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.

Ritilä



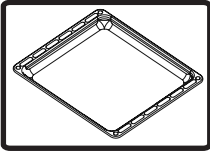
Ritilää käytetään grillaamiseen tai erilaisten kypsennysastioiden kanssa.

VAROITUS – Aseta ritilä oikein uunin telineeseen ja työnnä se sisään uunitilaan.



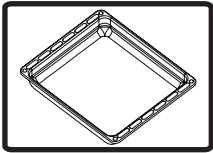
Matala pelti

Matalaa peltiä käytetään leivonnaisten, kuten piiraiden jne. kypsennykseen. Aseta pelti oikein uunitilaan asettamalla se sopivalle tasolle ja työntämällä se sisään.



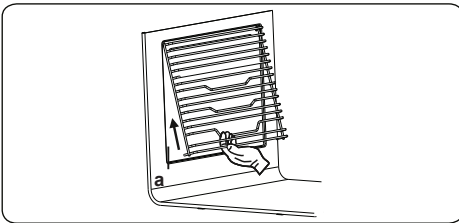
Syvä pelti

Syvää peltiä käytetään pataruokien kypsentämiseen. Aseta pelti oikein uunitilaan asettamalla se sopivalle tasolle ja työntämällä se sisään.



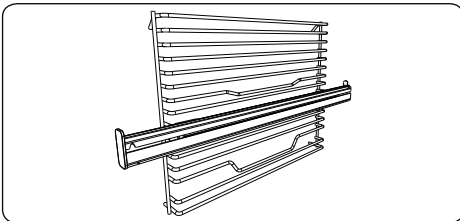
Ritilän poisto

Vedä ritilää kuvan osoittamalla tavalla. Vapauta se klipseistä, ja nosta ylös.



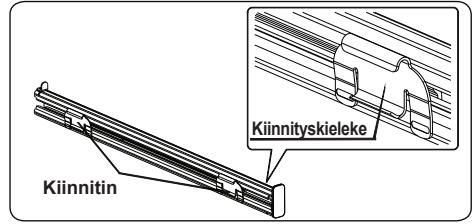
Ritilä ja yksi täysin pidentyvä Easyfix-teleskooppikisko

Teleskooppikisko pidentyy täysin, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.

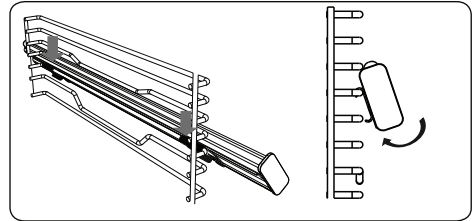


Teleskooppikiskot

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



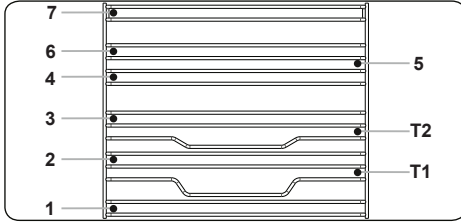
- Teleskooppikiskojen sijoittaminen ritilälle tapahtuu kiinnikkeiden kiinnityskielekkeillä.
- Poista sivukisko. Katso osio "Ritilän poisto".



- Kussakin teleskooppikiskossa on ylä- ja alakiinnikkeet, joiden avulla kiskot voidaan sijoittaa uudelleen.
- Ripusta teleskooppikiskon yläkiinnikkeet sivukiskon metallijohtimeen ja paina samaan aikaan alakiinnikkeitä, kunnes kuulet kiinnikkeiden napsahtavan sivukiskon korkeudensäätöjohtimeen.
- Poista painamalla kiskon etupintaa ja noudattamalla edellä olevia ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-7 väliin.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

UUNIN PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

KUNNOSSAPITO

PUHDISTUS

Varmista ennen uunin puhdistamista, että kaikki ohjauspainikkeet ovat pois päältä ja että laitteesi on jäähtynyt. Irrota laite pistorasiasta.

Älä käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät uunin maalattuja ja emaloituja pintoja naarmuttavia ainesosia. Käytä voide- tai nestemäisiä puhdistusaineita, jotka eivät sisällä hiukkasia. Älä käytä syövyttäviä voiteita, hankausaineita, teräsvillaa tai voimakkaita työkaluja. Jos uuniin vuotava neste palaa, tämä saattaa vaurioittaa uunin emalipintaa. Puhdistusta vuotaneet nesteet välittömästi. Älä käytä höyrypuhdistinta uunin puhdistamiseen.

Uunin sisäosan puhdistaminen

Varmista, että irrotat uunin pistokkeesta ennen kuin alat puhdistamaan sitä. Paras lopputulos saavutetaan puhdistamalla uunin sisäosa, kun uuni on hieman lämmin. Pyyhi uuni pehmeällä liinalla, joka kostutetaan saippuaveteen jokaisen käyttökerran jälkeen. Pyyhi uudelleen veteen kastetulla liinalla ja pyyhi kuivaksi. Täydellinen puhdistaminen kuiva- ja pulverityyppisillä puhdistusaineilla. Sellaisten tuotteiden taka- ja sivuseinät, joissa on emaliset katalyyttikehykset eivät tarvitse puhdistusta. Käytöstä riippuen on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa ne jonkin ajan kuluttua.

Uunin lampun vaihto

Valtuutetun teknikon tulee vaihtaa uunin lamppu. Lampun tulee olla 230 V, 25 wattia, E14-tyyppi, T300. Uunin tulee olla jäähtynyt ja kytketty irti pistokkeesta ennen lampun vaihtamista.

Lampun rakenne on tarkoitettu kotitalouksien keittolaitteisiin, eikä se sovi kotitalouksien huoneiden valaisemiseen.

HUOLTO JA KULJETUS

VAATIMUKSET ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOON

Jos uuni ei toimi:

Uuni saattaa olla irti pistokkeesta tai kyseessä on sähkökatkos. Ajastimella varustetun mallin aikaa ei ole ehkä säädetty.

Jos uuni ei kuumene:

Lämpötilaa ei ole säädetty uunin ohjauskytkimellä.

Sisävalo ei syty:

Sähkön tulee olla kytkettynä. Lampun viallisuus on tarkastettava. Jos lamppu on viallinen, voit vaihtaa ne seuraavien ohjeiden avulla.

Kypsentäminen (jos ylä- ja alaosa ei kypsenny tasaisesti) :

Käytä kypsennystasoja, kypsennysaikaa ja lämpöasetuksia ohjekirjan mukaisesti.

Jos ongelma ei poistu näistä ohjeista huolimatta, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

KULJETUKSEEN LIITTYVÄT TIEDOT

Jos tarvitset kuljetusta:

Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkaus ja kuljeta sitä alkuperäisessä pakkauksessa. Noudata pakkauksen kuljetukseen liittyviä ohjeita. Teippaa uunin ylemmät osat ja irralliset osat keittopaneeleihin.

Aseta paperi yläsuojan ja kypsennyspa-

neelin väliin, peitä yläsuojus ja kiinnitä teipillä uunin sivupintoihin.

Kiinnitä teipillä pahvi tai paperi uunin etuluukkuun lasin sisäpuolelle, jotta uunissa olevat pellit ja rutilät eivät vaurioita uunin luukkuja kuljetuksen aikana. Kiinnitä teipillä myös suojuukset sivuseinämiin.

Jos käytössä ei ole alkuperäistä pakkausta:

Suojaa uunin ulkopinnat (lasi- ja maali-pinnat) mahdollisilta iskuilta.

Περιεχόμενα

Παρουσίαση και μέγεθος προϊόντος

Προειδοποιήσεις

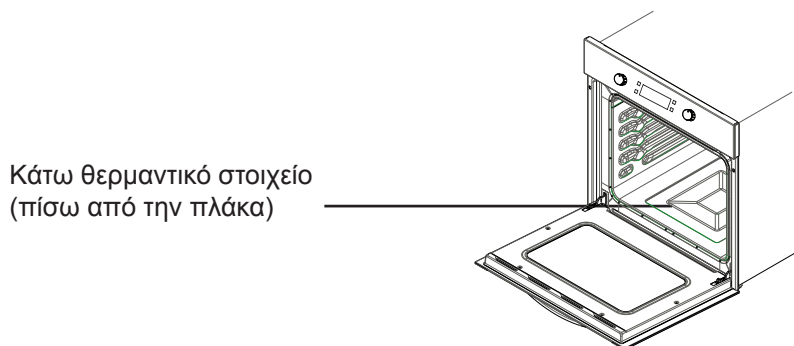
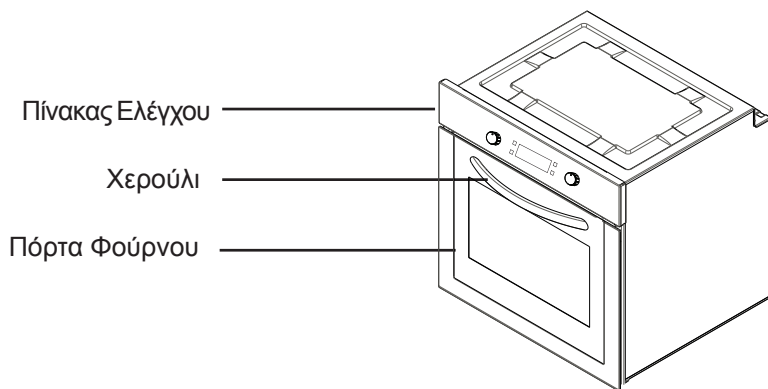
Προετοιμασία για εγκατάσταση και χρήση

Χρήση του φούρνου

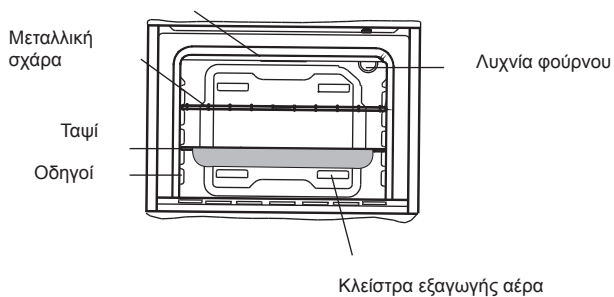
Καθαρισμός και συντήρηση του προϊόντος

Σέρβις και μεταφορά

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Άνω θερμαντικό στοιχείο (πίσω από την πλάκα)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΟΠΟΤΕ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΔΩΣΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ.

Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τον κίνδυνο που περιλαμβάνεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ερ-

γασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθώς και τα προσβάσιμα τμήματά της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε απόσταση εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία

με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Κατά τη χρήση, τα χερούλια που συνήθως κρατιούνται για σύντομο διάστημα μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της γυάλινης πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών, καθώς μπορεί να γδαρθεί η επιφάνεια, οδηγώντας σε θραύση του γυαλιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή χρήσης του γκριλ. Θα πρέπει να φυλάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να σας θέσουν σε κίνδυνο. Είναι επικίνδυνο να αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι απαιτήσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι απαιτήσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται

για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.

- Μην προσπαθείτε να ανασηκώσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή τραβώντας την από το χερούλι τις πόρτας.
- Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα προστασίας για την ασφάλειά σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως δεν σφήνωσε το καλώδιο παροχής κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.
- Μην αφήνετε παιδιά να σκαρφαλώνουν ή να κάθονται επάνω στην πόρτα του φούρνου, ενώ είναι ανοικτή.

Προειδοποιήσεις εγκατάστασης

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να τεθεί σε λειτουργία από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν θα υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό... κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι

επιβλαβή για παιδιά. Επομένως, θα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται άμεσα.

- Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι κ.τ.λ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να είναι ικανά να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.

Κατά τη χρήση

- Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, θα προκύψει μια συγκεκριμένη οσμή από τα μονωτικά υλικά και τα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, λειτουργήστε τον άδειο σε μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Ταυτόχρονα, πρέπει να αερίζετε καλά τον χώρο όπου έχει εγκατασταθεί το προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται. Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου, απομακρυνθείτε για να αποφύγετε τον θερμό ατμό που εξέρχεται από τον φούρνο. Ενδέχεται να κινδυνέψετε από έγκαυμα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε και να επανατοποθετείτε τρόφιμα στον φούρνο.
- Μην εγκαταλείπετε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά σε περίπτωση ακραίας θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό πάνω σε φλόγες που προκαλούνται από λάδι. Καλύψτε την κατσαρόλα ή το τηγάκι με το καπάκι της προκειμένου να καταπνιγεί η φλόγα που προέκυψε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιή-

σετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Διατηρείτε τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιημένο. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, κλείστε τη βαλβίδα αερίου.

- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση "0" (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
- Τα ταψιά γέρνουν όταν τραβηχτούν προς τα έξω. Προσέχετε ώστε να μη χυθεί έξω καυτό υγρό.
- Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου, όταν παραμένουν ανοικτά. Μπορεί να ανατραπεί η συσκευή ή να σπάσει το περιβλημά της.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα ή εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά (νάιλον, πλαστική σακούλα, χαρτί, πανί...κ.τ.λ.) μέσα στο συρτάρι. Σε αυτό περιλαμβάνονται μαγειρικά σκεύη με πλαστικά εξαρτήματα (π.χ. χερούλια).
- Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά για το σκούπισμα των σκευών ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τα χερούλια της.
- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης
- Πάντοτε να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από ενέργειες για τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. Μπορείτε να τις εκτελέσετε αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα ή απενεργοποιώντας τους κεντρικούς διακόπτες.
- Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- **ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΘΕΙ Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΕΦΟΣΟΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ.**

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

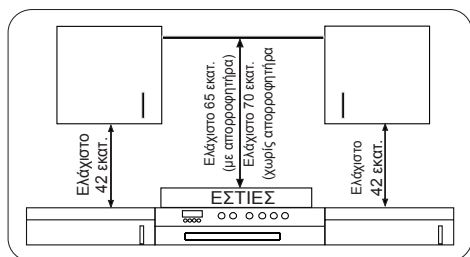
Ο μοντέρνος αυτός λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που έχει κατασκευαστεί με τμήματα και υλικά άριστης ποιότητας, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Βεβαιωθείτε πως διαβάσατε το εγχειρίδιο για να επιτυχημένο αποτέλεσμα και για να αποφύγετε οποιοδήποτε πρόβλημα στο μέλλον. Οι πληροφορίες που παρέχονται παρακάτω περιέχουν κανόνες που είναι απαραίτητοι για τους σωστούς χειρισμούς τοποθέτησης και επισκευής. Θα πρέπει να διαβαστούν πλήρως, ειδικά από τον τεχνικό που θα πραγματοποιήσει την τοποθέτηση της συσκευής.

ΕΠΙΚΟΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΚΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ!

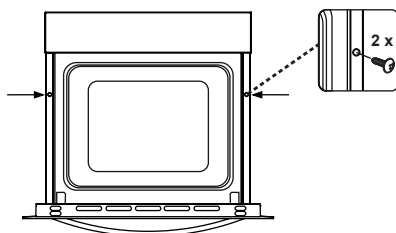
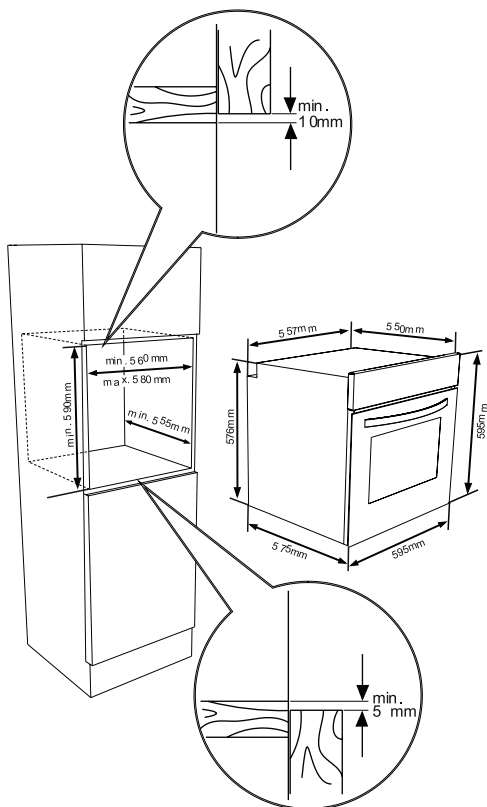
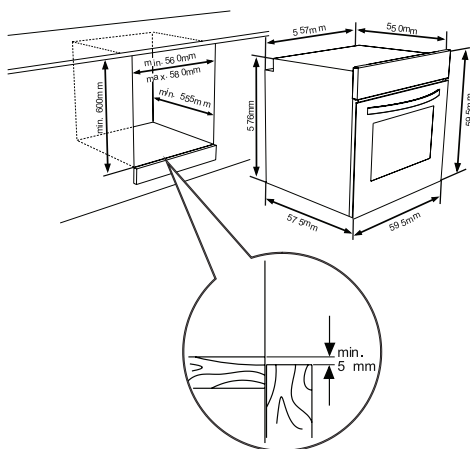
ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ

- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, υπάρχουν αρκετά σημεία που πρέπει να τύχουν προσοχής. Βεβαιωθείτε πως λαβαίνετε υπόψη τις παρακάτω συστάσεις μας προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε προβλήματα και επικίνδυνες καταστάσεις, που μπορεί να προκύψουν στο μέλλον!
- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, θα πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να μην υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά του, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.
- Τα έπιπλα που περιβάλλουν τον φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες υψηλότερες της θερμοκρασίας περιβάλλοντος κατά 50 C°.

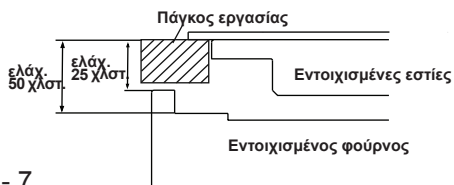
Οι απαιτούμενες μετατροπές στα επίτοιχα ντουλάπια και τους απορροφητήρες επάνω από το εντοιχισμένο συνδυαστικό προϊόν, καθώς και τα ελάχιστα ύψη από το πλαίσιο του φούρνου, παρουσιάζονται στην Εικόνα 1. Κατά συνέπεια, ο απορροφητήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 65 εκατ. από το πλαίσιο των εστιών. Αν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ύψος δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 70 εκατ.



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



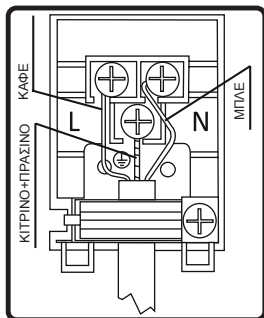
Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από κουζίνα με εστίες, η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του φούρνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 χλστ. και η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του πίνακα ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 χλστ.

ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Οι οδηγίες που παρέχονται παρακάτω πρέπει να τηρούνται πιστά κατά τη σύνδεση των καλωδίων :

- Ο αγωγός γείωσης πρέπει να συνδεθεί μέσω της βίδας με το σήμα της γείωσης. Η σύνδεση του καλωδίου παροχής πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την Εικόνα 6. Αν δεν διατίθεται πρίζα με γείωση σύμφωνα με τους κανονισμούς στο χώρο εγκατάστασης, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η γειωμένη πρίζα πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.

- Το καλώδιο παροχής δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη θερμή επιφάνεια του προϊόντος.
- Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο παροχής, βεβαιωθείτε πως καλέσατε το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Το καλώδιο πρέπει να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05VV-F.
- Η ελλιπής καλωδίωση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Η εν λόγω ζημιά δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ηλεκτρική σύνδεση 220-240V~ . Αν το παρεχόμενο ρεύμα είναι διαφορετικό από την παραπάνω τιμή, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- **Η Κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει πως δεν φέρει ουδεμία απολύτως ευθύνη για ζημιά και απώλεια οποιουδήποτε είδους που προκύπτει από την μη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας!**
- Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Η συσκευή είναι
- σχεδιασμένη για σύνδεση σε παροχή ρεύματος 220-240V~. Αν η κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι διαφορετική από την τιμή που δίνεται, επικοινωνήστε αμέσως με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση με βύσμα ή σταθερή σύνδεση με την κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε διπολικό διακόπτη μεταξύ του προϊόντος και της (κεντρικής) παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, με ελάχιστο διάκενο 3 χλστ. μεταξύ των επαφών του διακόπτη. (ονομαστική ένταση 20Α, με λειτουργία καθυστέρησης).



Βγάζετε τη συσκευή σας από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.

Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη στον ήλιο, σε βροχή, χιόνι, σκόνη, κτλ.

3.4. ΓΕΝΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Η συσκευή σας παράγεται σύμφωνα με τις αντίστοιχες οδηγίες ασφάλειας που ισχύουν για ηλεκτρικές συσκευές. Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Η εκτέλεση εργασιών εγκατάστασης και επισκευής χωρίς να τηρούνται οι κανόνες, μπορεί να είναι επικίνδυνη.

Οι εξωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται ενόσω η συσκευή σας βρίσκεται σε λειτουργία. Τα στοιχεία που θερμαίνουν την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και η έξοδος του ατμού είναι εξαιρετικά θερμή. Αυτά τα τμήματα παραμένουν θερμά για ορισμένο χρονικό διάστημα, ακόμα και αν η συσκευή σας έχει απενεργοποιηθεί. Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Για να μαγειρέψετε με τον φούρνο σας, πρέπει να ρυθμίσετε τα κουμπιά λειτουργίας φούρνου και ρύθμισης θερμοκρασίας και να προγραμματίσετε τον χρονοδιακόπτη του φούρνου. Ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει σε διαφορετική περίπτωση.

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στην πόρτα του φούρνου ενόσω είναι ανοιχτή. Μπορεί να διαταράξετε την ισορροπία της συσκευής ή να σπάσετε την πόρτα.

Χρήση του κουμπιού ελέγχου λειτουργίας φούρνου

Λειτουργίες φούρνου

* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



Λυχνία φούρνου:

Ανάβει μόνο η λυχνία του φούρνου και παραμένει ανοικτή καθ' όλη τη διάρκεια του ψήσιματος.



Λειτουργία Απόψυξης:

Ενεργοποιούνται οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου, ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το καταψυγμένο φαγητό μέσα στο φούρνο σε ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συστήνεται να τοποθετείτε ένα ταψί φούρνου κάτω από το φαγητό που αποψύχεται, ώστε να συγκεντρώνεται το νερό που προκύπτει από το λιώσιμο του πάγου. Με τη λειτουργία αυτή το φαγητό δεν μαγειρεύεται ούτε ψήνεται, απλώς διευκολύνεται η απόψυξή του.



Λειτουργία Turbo

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας.

Η λειτουργία turbo διαδίδει τη θερμότητα ομοιόμορφα στον φούρνο. Όλα τα τρόφιμα σε όλες τις σχάρες ψήνονται ομοιόμορφα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Λειτουργία στατικού ψησίματος:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το κάτω και άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψησίματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο τόσο στα κατώτερα όσο και στα ανώτερα φαγητά. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά με αυτή την λειτουργία.



Λειτουργία Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το πάνω και το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας.

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω και το άνω θερμαντικό στοιχείο μέσα στο φούρνο, ενώ μέσω του ανεμιστήρα κυκλοφορεί ο αέρας, με αποτέλεσμα να ξεροψήνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Λειτουργία Πίτσα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές και το κάτω θερμαντικό στοιχείο.

Η λειτουργία ανεμιστήρα και θέρμανσης κάτω είναι ιδανική για το ομοιόμορφο ψήσιμο φαγητών, όπως η πίτσα, σε μικρό χρονικό διάστημα. Ενώ ο ανεμιστήρας διαδίδει τη θερμότητα του φούρνου ομοιόμορφα, το κάτω θερμαντικό στοιχείο εξασφαλίζει το ψήσιμο της ζύμης.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρών ή λίπους για να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

Η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.



Λειτουργία Ψησίματος στη σχάρα και περιστροφής κοτόπουλου

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα και περιστροφή κοτόπουλου ή φαγητού που ψήνεται στη σούβλα. Για την περιστροφή, χρησιμοποιήστε την "περιστροφική σούβλα". Για ψήσιμο στη σχάρα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα, και επίσης τη σχάρα επάνω στο ράφι στην ανώτερη θέση. Μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο στη σχάρα αφού τοποθετήσετε το ταψί του φούρνου στο 3ο Ράφι. Με το ταψί που τοποθετείται στο 3ο ράφι εξασφαλίζεται η συλλογή του λαδιού που θα στάζει από το φαγητό. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης της έντασης του φούρνου ώστε να δείχνει το σήμα αυτής της λειτουργίας. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο αφού προθερμάνετε για 5 λεπτά. Στο τέλος του ψησίματος, όπως σε κάθε άλλη διαδικασία μαγειρέματος: απενεργοποιήστε τον διακόπτη του φούρνου και τον διακόπτη ρύθμισης έντασης. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρόνου του φούρνου και βγάλτε το ψημένο φαγητό από τον φούρνο και τοποθετήστε το σε ασφαλή θέση. Μην πλησιάζετε στον φούρνο ώσπου να κρυώσει και κρατάτε τα παιδιά μακριά.



Άνω θερμαντικό στοιχείο, Λειτουργία ψησίματος στη σχάρα και ξεροψημένου κοτόπουλου

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για γρήγορο ψήσιμο στη σχάρα και ξεροψήσιμο κοτόπουλου ή φαγητού που ψήνεται στη σούβλα. Για το ξεροψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη "σούβλα ξεροψησίματος". Για ψήσιμο στη σχάρα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα, και επίσης τη σχάρα επάνω στο ράφι στην ανώτερη θέση. Μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο στη σχάρα αφού τοποθετήσετε το ταψί του φούρνου στο 3ο Ράφι. Με το ταψί που τοποθετείται στο 3ο Ράφι εξασφαλίζεται η συλλογή του λαδιού που στάζει από το φαγητό. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης της έντασης του φούρνου ώστε να δείχνει το σήμα αυτής της λειτουργίας. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο αφού προθερμάνετε για 5 λεπτά. Στο τέλος της διαδικασίας ψησίματος, όπως σε κάθε άλλη διαδικασία μαγειρέματος: απενεργοποιήστε τον διακόπτη του φούρνου και τον διακόπτη ρύθμισης έντασης. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρόνου του φούρνου και βγάλτε το ψημένο φαγητό από τον φούρνο και τοποθετήστε το σε ασφαλή θέση. Μην πλησιάζετε στον φούρνο ώσπου να κρυώσει και κρατάτε τα παιδιά μακριά.



Λειτουργία ψησίματος στη σχάρα, ξεροψησίματος κοτόπουλου και αέρα

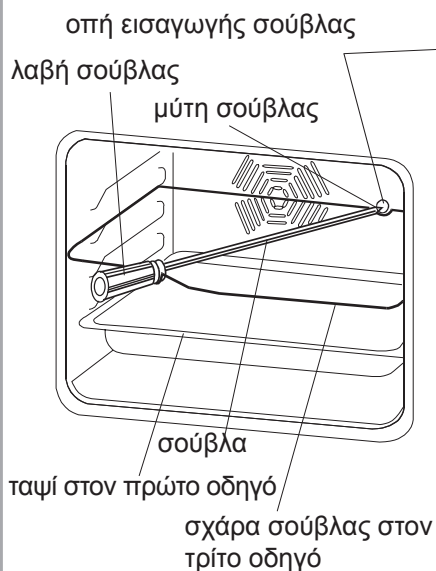
Σε αυτή τη λειτουργία, χρησιμοποιείται στο ψήσιμο ταυτόχρονα η λειτουργία ψησίματος σε σχάρα, το άνω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας, εξασφαλίζοντας τέλειο ξεροψήσιμο. Χρησιμοποιείται επίσης για ψήσιμο στη σχάρα και ξεροψήσιμο κοτόπουλου ή φαγητού που ψήνεται τη σούβλα. Για το ξεροψήσιμο: χρησιμοποιήστε τη "σούβλα ξεροψησίματος". Για ψήσιμο στη σχάρα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα και επίσης τη σχάρα επάνω στο ράφι στην ανώτερη θέση. Μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο στη σχάρα αφού τοποθετήσετε το ταψί του φούρνου στο 3ο Ράφι. Με το ταψί που τοποθετείται στο 3ο Ράφι εξασφαλίζεται η συλλογή του λαδιού που στάζει από το φαγητό. Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης της έντασης του φούρνου ώστε να δείχνει το σήμα αυτής της λειτουργίας. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο αφού προθερμάνετε για 5 λεπτά. Στο τέλος της διαδικασίας ψησίματος, όπως σε κάθε άλλη διαδικασία μαγειρέματος: απενεργοποιήστε τον διακόπτη του φούρνου και τον διακόπτη ρύθμισης έντασης. Ακυρώστε το πρόγραμμα χρόνου του φούρνου και βγάλτε το ψημένο φαγητό από τον φούρνο και τοποθετήστε το σε ασφαλή θέση. Μην πλησιάζετε στον φούρνο ώσπου να κρυώσει και κρατάτε τα παιδιά μακριά.



VapClean

Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου σε σταθερή επιλογή στους 90 °C για να εκτελέσετε τη λειτουργία VapClean. Γεμίστε το ταψί με 200-250ml νερού και τοποθετήστε το στη βάση του φούρνου. Εκκινήστε τη λειτουργία του φούρνου. Η λειτουργία Vapclean θα διαρκέσει περίπου 20 λεπτά, προετοιμάζοντας τον φούρνο για εύκολο καθάρισμα.

Σούβλισμα



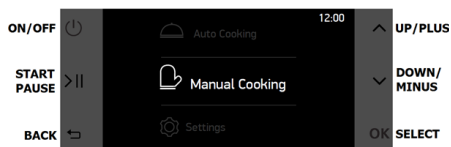
Χρήση εξαρτημάτων σουβλίσματος

Περάστε τη σούβλα από το κοτόπουλο και κλείστε τις ασφάλειες, τοποθετήστε τη μύτη της σούβλας στην οπή που βρίσκεται στην πλάτη της κοιλότητας του φούρνου και βεβαιωθείτε πως στηρίζεται πλήρως στο πλαίσιο και έχει εφαρμόσει στον άξονα κίνησης. Για να το κάνετε αυτό, πρώτα πρέπει να στρίψετε το καπάκι που βρίσκεται μπροστά από την οπή εισαγωγής της σούβλας προς το πλάι, όπως φαίνεται στην εικόνα. Στη συνέχεια, προσαρμόστε τη σούβλα επάνω στη σχάρα της σούβλας, την οποία θα τοποθετήσετε στον τρίτο οδηγό. Αφαιρέστε τη λαβή από τη σούβλα εφόσον τοποθετηθεί και κλείστε την πόρτα του φούρνου. Η λαβή πρέπει να στερεώνεται μόνο για την αφαίρεση του φαγητού μετά το ψήσιμο.

Βεβαιωθείτε πως ο φούρνος δεν λειτουργεί κατά τη διάρκεια εκτέλεσης αυτών των λειτουργιών.

4.1 Μονόχρωμη μονάδα ελέγχου

Η μονόχρωμη μονάδα ελέγχου αποτελείται από μια μονόχρωμη οθόνη LCD 4.3" και 6 διαφορετικά κουμπιά αφής. Η λειτουργία των κουμπιών αφής της μονόχρωμης μονάδας ελέγχου περιγράφονται παρακάτω.



Οι αρχές στις οποίες βασίστηκε ο σχεδιασμός της μονόχρωμης μονάδας ελέγχου περιλαμβάνουν το να παρέχεται η δυνατότητα σε ερασιτέχνες χρήστες να εκτελούν επαγγελματικές συνταγές εύκολα με τις λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος, καθώς και να παρέχεται η δυνατότητα σε νοικοκυρές να εκτελούν συνταγές δικής τους έμπνευσης με συνδυασμό χειροκίνητων λειτουργιών μαγειρέματος.

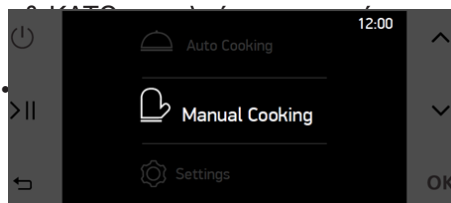
Τα μενού της μονόχρωμης μονάδας ελέγχου, όπως τα μενού χειροκίνητου και αυτόματου μαγειρέματος και ρυθμίσεων, περιγράφονται παρακάτω.

Χειροκίνητο μαγείρεμα:

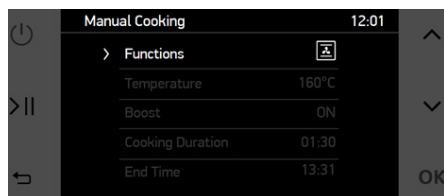
Κάθε ρύθμιση μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη στο χειροκίνητο μαγείρεμα. Μπορούν να επιλεγθούν 7 διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος, η θερμοκρασία, η λειτουργία επιτάχυνσης, η διάρκεια μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος. Με την ευελιξία του χειροκίνητου μαγειρέματος, οι χρήστες μπορούν να μαγειρέψουν οτιδήποτε σύμφωνα με το γούστο τους.

Για να μαγειρέψετε με το μενού χειροκίνητου μαγειρέματος, θα πρέπει να εκτελεστούν τα παρακάτω βήματα.

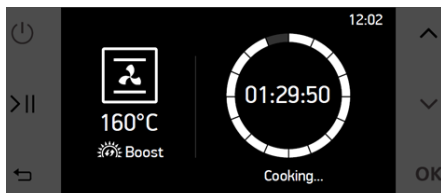
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ΠΑΝΩ



Στο μενού χειροκίνητου μαγειρέματος, ο χρήστης μπορεί να ρυθμίσει τα εξής: λειτουργίες μαγειρέματος, τη θερμοκρασία, τη λειτουργία επιτάχυνσης, τη διάρκεια και την ώρα λήξης μαγειρέματος. Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση, μεταβείτε με τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ και επιλέξτε τη ρύθμιση με το κουμπί OK. Αφού την αγγίξετε, η επιλεγμένη ρύθμιση αναβοσβήνει. Ενώ αναβοσβήνει, τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ χρησιμοποιούνται για να αλλάξετε την τιμή της ρύθμισης. Μπορείτε να οριστικοποιήσετε την επιλογή αγγίζοντας το κουμπί OK. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν η διάρκεια μαγειρέματος ρυθμιστεί στην τιμή 00:00, το μαγείρεμα συνεχίζεται ώσπου να το τερματίσει χειροκίνητα ο χρήστης.



Για να αρχίσετε το μαγείρεμα αγγίξτε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ ώστε να εμφανιστεί η οθόνη μαγειρέματος, όπως παρακάτω.



Στην οθόνη μαγειρέματος:

- Το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση ή επανεκκίνηση του μαγειρέματος,
- Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί αγγίζοντας τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ,
- Ενώ είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία μαγειρέματος, αγγίζοντας το κουμπί ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ εκτελείται μετάβαση μεταξύ των ρυθμίσεων λειτουργίας φούρνου, της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος. Όταν αναβοσβήνει οποιαδήποτε ρύθμιση, μπορεί να μεταβληθεί η τιμή της αγγίζοντας τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ.
- Για διακοπή του μαγειρέματος και επιστροφή στο κύριο μενού, αγγίξτε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ και, στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ.

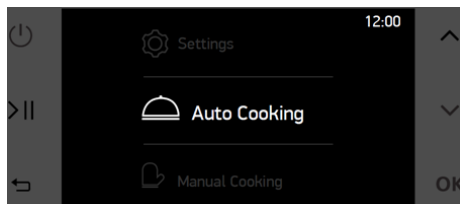
Αυτόματο μαγείρεμα:

Οι προκαθορισμένες συνταγές έχουν προετοιμαστεί από επαγγελματίες μάγειρες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους χρήστες με το μενού αυτόματου μαγειρέματος. Στο μενού αυτόματου μαγειρέματος, ο χρήστης επιλέγει μόνο το όνομα του γεύματος. Όλες οι ρυθμίσεις μαγειρέματος, όπως λειτουργία μαγειρέματος, διάρκεια και θερμοκρασία, ρυθμίζονται αυτόματα από τη μονόχρωμη μονάδα ελέγχου.

Για να μαγειρέψετε με το μενού αυ-

τόματου μαγειρέματος, πρέπει να εκτελεστούν τα παρακάτω βήματα.

- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ για πλοήγηση στο κύριο μενού.
- Αγγίξτε το κουμπί ΟΚ όταν επιλεγθεί το “Χειροκίνητο Μαγείρεμα” (Auto Cooking).



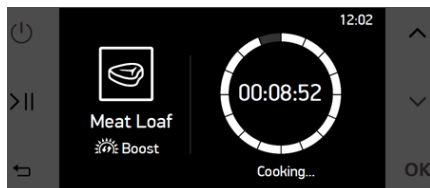
Στο μενού αυτόματου μαγειρέματος, ο χρήστης επιλέγει την κατηγορία, το όνομα και το βάρος για τη συνταγή. Επίσης ο χρήστης μπορεί να μεταβάλει το χρόνο λήξης του μαγειρέματος. Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση, μεταβείτε με τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ και επιλέξτε τη ρύθμιση με το κουμπί ΟΚ. Αφού την αγγίξετε, η επιλεγμένη ρύθμιση αναβοσβήνει. Ενώ αναβοσβήνει, τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ χρησιμοποιούνται για να αλλάξετε την τιμή της ρύθμισης. Μπορείτε να οριστικοποιήσετε την επιλογή αγγίζοντας το κουμπί ΟΚ.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να πετύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, ο δίσκος θα πρέπει να τοποθετείται στο ράφι που εμφανίζεται.

Για να αρχίσετε το μαγείρεμα αγγίξ-

ΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ ΩΣΤΕ να εμφανιστεί η οθόνη μαγειρέματος, όπως παρακάτω.



Στην οθόνη μαγειρέματος:

- Το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση ή επανεκκίνηση του μαγειρέματος,
- Για διακοπή του μαγειρέματος και επιστροφή στο κύριο μενού, αγγίξτε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ και, στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ.

Ρυθμίσεις:

Στο μενού ρυθμίσεων μπορούν να οριστούν οι εξής επιλογές: η ώρα, η φωτεινότητα της οθόνης, ο ήχος ακουστικών σημάτων και η γλώσσα. Επίσης εμφανίζεται πληροφοριακά η έκδοση του λογισμικού. Για να αλλάξετε οποιαδήποτε ρύθμιση, μεταβείτε με τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ και επιλέξτε τη ρύθμιση με το κουμπί ΟΚ. Αφού την αγγίξετε, η επιλεγμένη ρύθμιση αναβοσβήνει. Ενώ αναβοσβήνει, τα κουμπιά ΠΑΝΩ & ΚΑΤΩ χρησιμοποιούνται για να αλλάξετε την τιμή της ρύθμισης. Μπορείτε να οριστικοποιήσετε την επιλογή αγγίζοντας το κουμπί ΟΚ.



ΣΚΕΥΗ	TURBO			ΚΑΤΩ-ΑΝΩ			ΚΑΤΩ-ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ			ΓΚΡΙΑ		
	Θέση θερμ. μοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμ. μοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμ. μοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμ. μοστ. (λεπ.)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)
Ζύμη σε στρώσεις	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Κέικ	150-170	2-3-4	30-40	170 -190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Μπισκότα	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Κερατόδες στο γκριλ										200	7	10-15
Υγρό φαγητά	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Κοτόπουλο				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Φιλέτο βοδινό										200	6-7	15-25
										200	7	15-25

* Ψήσιμο κοτόπουλου στη σουβλά...

Εξαρτήματα

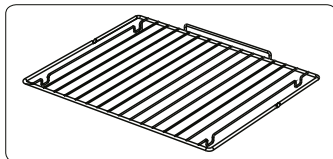
Το προϊόν παρέχεται με εξαρτήματα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα που αγοράσατε από άλλες πηγές, αλλά πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και τη φλόγα. Μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιείτε γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ και ταψιά που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά τη χρήση άλλων εξαρτημάτων. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μικρά σκεύη, τοποθετείτε το σκεύος επάνω στη μεταλλική σχάρα, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο της. Αν το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί δεν καλύπτει πλήρως το ταψί του φούρνου, αν το φαγητό προέρχεται από την κατάψυξη ή αν το ταψί χρησιμοποιείται για τη συλλογή χυμών του φαγητού που πρόκειται να στάξουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ, ενδέχεται να παρατηρηθεί μεταβολή στο σχήμα του ταψιού. Αυτό οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. Το ταψί θα επανέλθει στο αρχικό του σχήμα όταν κρυώσει μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο που παρατηρείται κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην τοποθετείτε θερμά γυάλινα ταψιά και σκεύη σε ψυχρό περιβάλλον αμέσως αφού βγουν από τον φούρνο, ώστε να μην σπάσει το ταψί ή το σκεύος. Μην τα τοποθετείτε επάνω σε ψυχρές ή βρεγμένες επιφάνειες. Τοποθετήστε τα επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας και αφήστε τα να κρυώσουν αργά. Κατά τη χρήση του γκριλ στον φούρνο, συστήνεται (όπου είναι κατάλληλο) να χρησιμοποιείτε τη σχάρα που παρέχεται με το προϊόν. Κατά τη χρήση της μεταλλικής σχάρας, τοποθετείτε ένα ταψί σε μια χαμηλότερη θέση για τη συλλογή του λαδιού. Μπορεί να προστεθεί νερό στο ταψί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του. Όπως εξηγήθηκε στις αντίστοιχες διατάξεις, ποτέ μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τον καυστήρα γκριλ αερίου χωρίς το προστατευτικό κάλυπτρο του γκριλ. Αν ο φούρνος σας διαθέτει καυστήρα γκριλ τροφοδοσίας αερίου, αλλά λείπει η θερμική ασπίδα του

γκριλ, ή αν έχει υποστεί ζημιά και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, ζητήστε ανταλλακτικό από το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.

Εξαρτήματα φούρνου

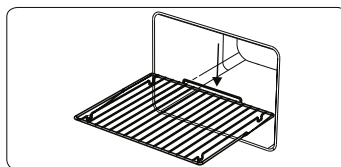
Τα εξαρτήματα του φούρνου μπορεί να διαφέρουν λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.

Μεταλλική σχάρα



Η μεταλλική σχάρα χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ ή για να τοποθετήσετε επάνω της διάφορα μαγειρικά σκεύη.

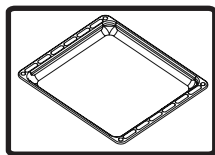
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ- Προσαρμόστε τη σχάρα σωστά σε οποιονδήποτε οδηγό στην κοιλότητα του φούρνου και σπρώξτε την προς τα πίσω.



Ρηχό ταψί

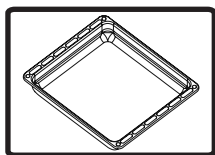
Το ρηχό ταψί χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ζύμης όπως τάρτα κ.τ.λ. Για να τοποθετήσετε σωστά το ταψί μέσα στον φούρνο, βάλτε το σε οποιονδήποτε

οδηγό και σπρώξτε το προς τα πίσω.



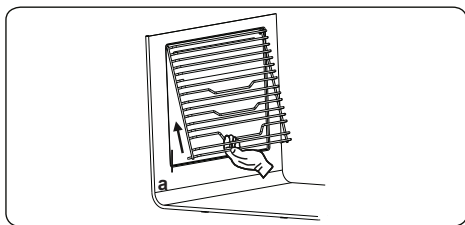
Βαθύ ταψί

Το βαθύ ταψί χρησιμοποιείται για φαγητά που σιγοψηφώνονται στο ζουμί τους. Για να το τοποθετήσετε σωστά στην κοιλότητα του φούρνου, τοποθετήστε το σε οποιοδήποτε οδηγό και σπρώξτε το προς τα πίσω.



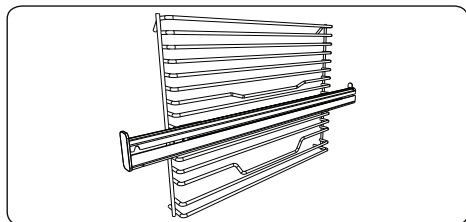
Αφαίρεση συρμάτινου ραφιού

Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι όπως υποδεικνύεται στην εικόνα. Αφού το ελευθερώσετε από τους συνδετήρες, σηκώστε το.



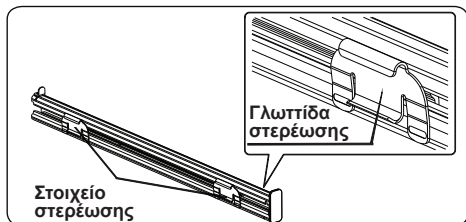
Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix πλήρους έκτασης

Η τηλεσκοπική ράγα εκτείνεται πλήρως προς τα έξω για εύκολη πρόσβαση στο φαγητό.

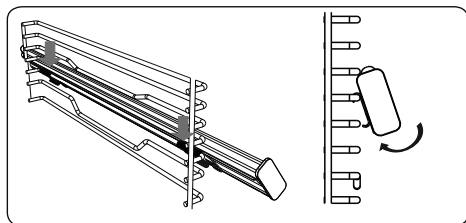


Τηλεσκοπικές ράγες

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.

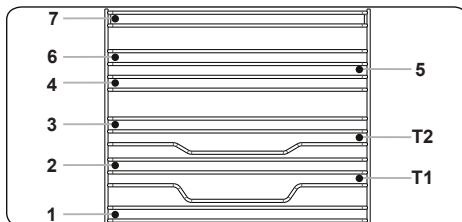


- Οι τηλεσκοπικές ράγες ασφαλίζουν στη θέση τους στον συρμάτινο οδηγό με τις γλωττίδες στα στοιχεία στερέωσης.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού".



Συρμάτινος οδηγός EasyFix

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν πάνω και κάτω στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την ανατοποθέτηση των ραγών.
- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώσπου να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον

πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.

- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την μπροστινή επιφάνεια της ράγας και ακολουθήστε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στη σωστή θέση στο εσωτερικό του φούρνου.
- Αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 1 cm μεταξύ του καλύμματος του ανεμιστήρα και των αξεσουάρ.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση σκευών μαγειρέματος ή/και αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Τα θερμά φαγητά ή αξεσουάρ είναι δυνατό να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
- Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
- Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
- Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
- Η στάθμη 2 και η στάθμη 4 συστήνονται για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
- Η συρμάτινη σχάρα σούβλας πρέπει να τοποθετείται στη στάθμη 3.
- Η στάθμη T2 χρησιμοποιείται για συρμάτινη σχάρα σούβλας που τοποθετείται με τηλεσκοπικές ράγες.

****Τα αξεσουάρ μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράστηκε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε πως όλα τα κουμπιά ελέγχου είναι απενεργοποιημένα και πως η συσκευή έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υλικά που περιέχουν σωματίδια τα οποία μπορεί να γδάρουν τα εμαγιέ και βαμμένα τμήματα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε καθαριστικές κρέμες ή υγρά καθαριστικά, που δεν περιέχουν σωματίδια. Καθώς ενδέχεται να βλάψουν τις επιφάνειες, μην χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρά συρματάκια ή εργαλεία. Σε περίπτωση καεί περίσσεια υγρών που χύθηκε στον φούρνο, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Αμέσως καθαρίστε τις κηλίδες του υγρού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του φούρνου.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

Βεβαιωθείτε πως έχετε αποσυνδέσει τον φούρνο από την πρίζα πριν αρχίσετε να τον καθαρίζετε. Θα πετύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα αν καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου ενώ είναι ακόμη ελαφρώς θερμό. Σκουπίστε τον φούρνο με ένα μαλακό κομμάτι πανί που το μουσκεύετε σε σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε τον ξανά, αυτή τη φορά με ένα βρεγ

μένο πανί και στεγνώστε τον. Πλήρης καθαρισμός χρησιμοποιώντας στεγνά καθαριστικά σκόνης. Στα προϊόντα με καταλυτικά πλαίσια εμαγιέ, το πίσω και τα πλευρικά τοιχώματα του Εσωτερικού πλαισίου δεν χρειάζονται καθαρισμό. Ωστόσο, ανάλογα με τη χρήση, συστήνεται να τα αντικαθιστάτε μετά από ορισμένη περίοδο χρόνου.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Αντικατάσταση της λυχνίας φούρνου

Η αλλαγή της λυχνίας φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η λυχνία πρέπει να αντιστοιχεί σε 230V, 25Watt, να είναι τύπου E14, T300. Πριν από την αλλαγή της λυχνίας, ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί και να είναι κρύος.

Ο σχεδιασμός της λυχνίας είναι συγκεκριμένος για χρήση σε οικιακές συσκευές ψησίματος και δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό οικιακών χώρων.

ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΣ

Αν ο φούρνος δεν λειτουργεί :

Ενδέχεται να έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα, ή να έχει συμβεί διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα που διαθέτουν χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.

Αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται :

Ενδέχεται να μην έχει ρυθμιστεί η θερμοότητα από τον διακόπτη ελέγχου θερμομαντικών στοιχείων του φούρνου.

Αν η εσωτερική λυχνία φωτισμού δεν ανάβει:

Πρέπει να ελεγχθεί η ηλεκτρική παροχή. Πρέπει να ελεγχθεί αν είναι ελαττωματική η λυχνία. Αν είναι ελαττωματική, μπορείτε να την αλλάξετε σύμφωνα με τον οδηγό.

Ψήσιμο (αν το ψήσιμο δεν είναι ομοιόμορφο στο κάτω-άνω τμήμα):

Ελέγξτε τις θέσεις των ραφιών, τους χρόνους ψησίματος και τις θερμοκρασίες ώστε να είναι σύμφωνα με το εγχειρίδιο.

Εκτός αυτού, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με το προϊόν, καλέστε το “Εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις”.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν έχετε ανάγκη οποιασδήποτε μεταφοράς:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του

προϊόντος και μεταφέρετέ το με την αρχική συσκευασία, όποτε απαιτείται μεταφορά. Τηρήστε τις επιστημονικές μεταφορές που υπάρχουν στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία την κουζίνα στα ανώτερα τμήματα, τα καπάκια και τις κεφαλές και τις θήκες σκευών στις επιφάνειες ψησίματος.

Τοποθετήστε χαρτί μεταξύ του άνω καλύμματος και της επιφάνειας ψησίματος, καλύψτε το άνω κάλυμμα, στη συνέχεια κολλήστε με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί επάνω στην μπροστινή πόρτα στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου για τακτοποίηση των τασιών, ώστε να μην υποστεί ζημιά η πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και τα τασιά κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Επίσης, κολλήστε με ταινία την πόρτα του φούρνου στους πλευρικούς τοίχους.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία :

Προστατέψτε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυάλινες και βαμμένες) του φούρνου από ενδεχόμενα χτυπήματα.

Inhoud

De presentatie en de afmeting van het product

Waarschuwingen

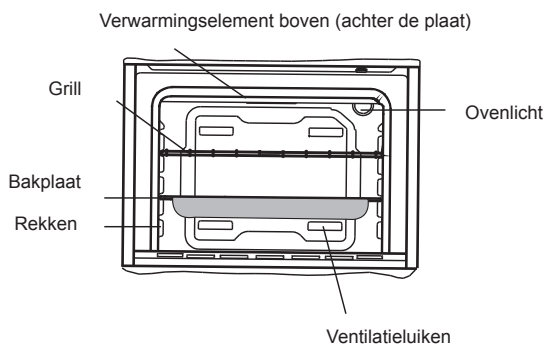
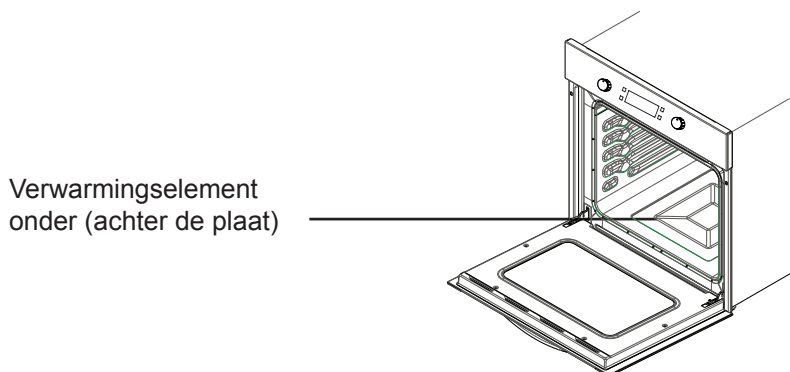
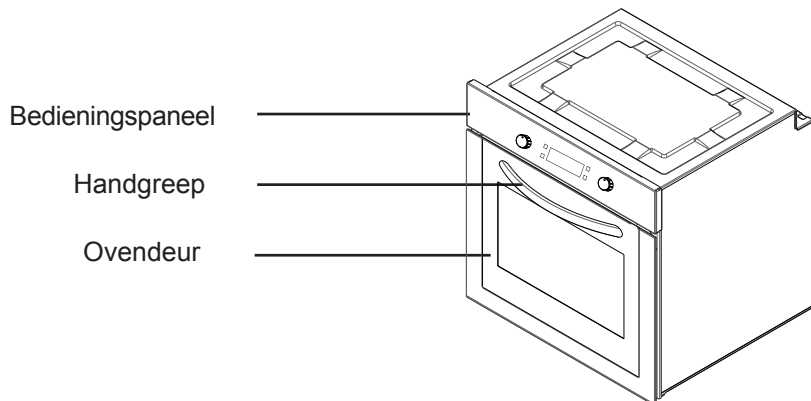
Vorbereiding voor installatie en gebruik

Gebruik van de oven

Reiniging en onderhoud van uw product

Service en Transport

PRESENTATIE EN AFMETING VAN HET PRODUCT



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

Algemene veiligheidswaarschuwingen

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

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

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

bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- Tijdens het gebruik kunnen handgrepen bij normaal gebruik heet worden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het oppervlak.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgescha-

keld voordat de lamp wordt vervangen om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- **VOORZICHTIGHEID:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de oven of grill in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektrische spanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.
- Probeer het apparaat niet op te til-

len of te verplaatsen door aan de deurgreep te trekken.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen, terwijl de ovendeur openstaat, niet op de deur klimmen of erop zitten.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een erkende technicus. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, zorg ervoor dat het niet is beschadigd tijdens het transport. In het geval van een defect; gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. Omdat de voor verpakking gebruikte materialen (nylon, nietmachines, piepschuim ... etc) schadelijke effecten kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het ap-

paraat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw enz.

- De omringende materialen van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan.

Tijdens gebruik

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

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

VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK

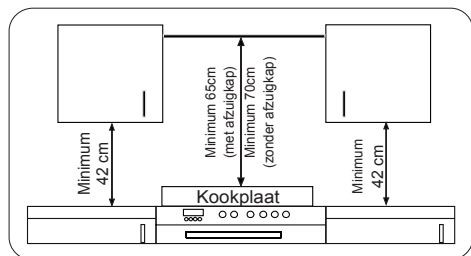
Deze moderne, functionele en praktische oven is vervaardigd met de beste kwaliteitsonderdelen en materialen en zal in alle opzichten aan uw behoeften tegemoet komen. Zorg ervoor dat u de handleiding aandachtig doorleest om de beste resultaten te krijgen en geen problemen in de toekomst te ervaren. De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

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

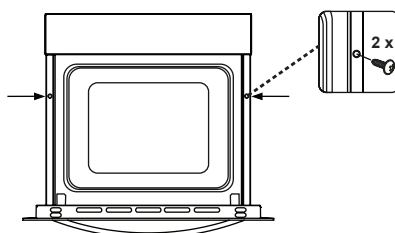
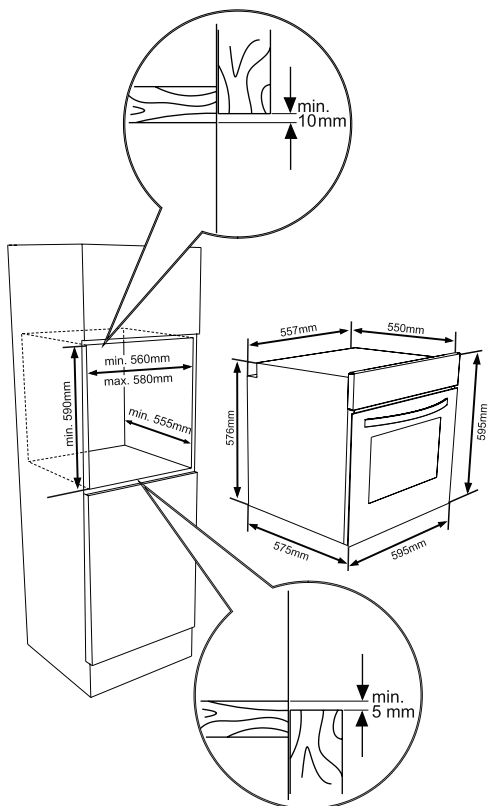
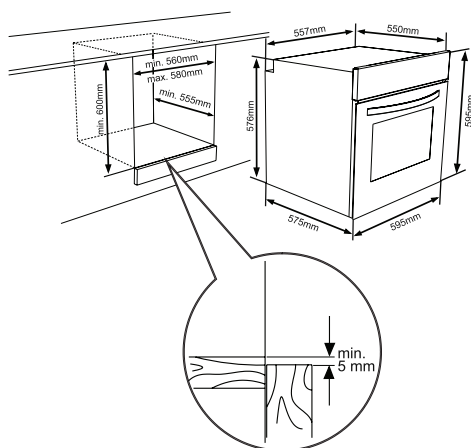
HET KIEZEN VAN EEN PLAATS VOOR DE OVEN

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

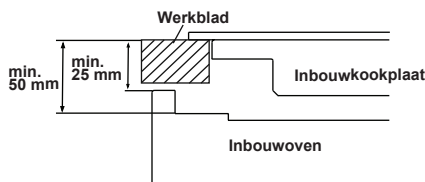
Vereiste aanpassingen van kasten en afzuigkappen boven het ingebouwd product en minimumhoogtes vanaf de ovenplaat zijn weergegeven in figuur 1. Dienovereenkomstig dient de afzuigkap minimaal 65 cm boven de kookplaat te zijn aangebracht. Als er geen afzuigkap is dan geldt een minimale hoogte van 70 cm.



INSTALLATIE VAN DE INBOUW- OVEN



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



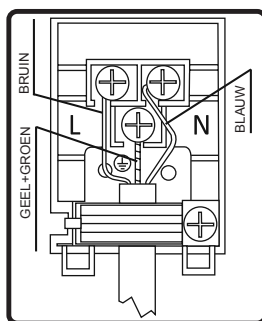
Als de oven wordt geplaatst onder een kookplaat, dient de afstand tussen het werkblad en het bovenpaneel van de oven minimaal 50 mm en de afstand tussen het werkblad en de bovenkant van het bedieningspaneel minimaal 25 mm te bedragen.

BEDRADING EN VEILIGHEID VAN INBOUWOVEN

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

- De aardingskabel dient via de schroef met het aardingsteken te worden verbonden. De voedingskabelverbinding dient te zijn zoals aangegeven in figuur 6. Als er geen geaard stopcontact aanwezig is, die voldoet aan de voorschriften van de installatie-omgeving, dient u onmiddellijk contact op te nemen met de erkende servicemonteur.
- Het geaard stopcontact dient zich in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat te bevinden. Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag geen contact hebben met het hete oppervlak van het product.
- In geval van schade aan de voedingskabel dient u contact op te nemen met de erkende servicemonteur. De kabel dient dan te worden vervangen door de erkende servicemonteur.
- De bedrading van het apparaat dient te worden uitgevoerd door de erkende servicemonteur. Er dient een H05VV-F-type voedingskabel te worden gebruikt.

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



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

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

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

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

Plaats niets op de oven deur als deze geopend is. U kunt de balans van het apparaat verstoren of de deur kapot maken.

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

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

De bedieningsknop van de oven gebruiken

Ovenfuncties

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



Ovenlicht:

Het ovenlicht gaat in alle kookfuncties aan en blijft branden.



Ontdooifunctie:

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



Turbofunctie

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

De turbofunctie verdeelt de hitte evenredig in de oven. Alle etenswaren op alle rekken worden gelijkmatig gekookt. Wij adviseren om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Statische kookfunctie:

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



Ventilatorfunctie:

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

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



Pizzafunctie:

De thermostaat en de waarschuwingslichtjes van de oven gaan branden; de ring en de verwarmingselementen onderin gaan functioneren.

De functie waarbij de ventilator en het verwarmingselement onderin gebruikt worden, zijn ideaal om etenswaren, zoals pizza, in korte tijd gelijkmatig te bakken. Terwijl de ventilator de hitte evenredig verdeelt in de oven, zorgt het verwarmingselement ervoor dat het deeg gebakken wordt.



Grill- en Draaifunctie voor de bereiding van kip

Deze functie wordt gebruikt om kip en spiesjes te grillen en te draaien. Om te zorgen dat de etenswaren draaien, gebruikt u de “draaispies”. Plaats de etenswaren op de grill om deze te grillen. Plaats de grill zo hoog mogelijk. U kunt begin met grillen, nadat u de lekbak op de 3e plank hebt gezet. De lekbak op de 3e plank vangt olie op die van de etenswaren druppelt. Draai aan de knop voor de warmteinstelling op uw oven. Deze instelling wordt weergegeven op uw oven. Plaats de etenswaren in de oven, nadat u deze gedurende 5 minuten hebt voorverwarmd. Aan het einde van het kookproces, zet u de oven uit en draait u de knop voor de warmteinstelling terug. Annuleer het tijdprogramma van de oven en haal de bereide etenswaren uit de oven. Zet deze op een veilige plek neer. Blijf uit de buurt van de oven tot deze is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.



Verwarmingselement bovenin, grill- en roosterfunctie voor de bereiding van kip

Deze functie wordt gebruikt om snel kip en spiesjes te roosteren en te draaien. Om etenswaren te roosteren, gebruikt u de “roosterspies”. Plaats de etenswaren op de grill om deze te grillen. Plaats de grill zo hoog mogelijk. U kunt begin met grillen, nadat u de lekbak op de 3e plank hebt gezet. De lekbak op de 3e plank vangt olie op die van de etenswaren druppelt. Draai aan de knop voor de warmteinstelling op uw oven. Deze instelling wordt weergegeven op uw oven. Plaats de etenswaren in de oven, nadat u deze gedurende 5 minuten hebt voorverwamd. Aan het einde van het kookproces, zet u de oven uit en draait u de knop voor de warmteinstelling terug. Annuleer het tijdprogramma van de oven en haal de bereide etenswaren uit de oven. Zet deze op een veilige plek neer. Blijf uit de buurt van de oven tot deze is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.



Grill-, rooster- en ventilatiefunctie

Bij deze functie werken de grill, het bovenste verwarmingselement en de ventilator samen om te zorgen dat de etenswaren perfect geroosterd worden. Deze functie wordt ook gebruikt om kip te roosteren en spiesjes te bereiden. Om etenswaren te roosteren, gebruikt u de “roosterspies”. Plaats de etenswaren op de grill om deze te grillen. Plaats de grill zo hoog mogelijk. U kunt begin met grillen, nadat u de lekbak op de 3e plank hebt gezet. De lekbak op de 3e plank vangt olie op die van de etenswaren druppelt.

Draai aan de knop voor de warmteinstelling op uw oven. Deze instelling wordt weergegeven op uw oven. Plaats de etenswaren in de oven, nadat u deze gedurende 5 minuten hebt voorverwamd. Aan het einde van het kookproces, zet u de oven uit en draait u de knop voor de warmteinstelling terug. Annuleer het tijdprogramma van de oven en haal de bereide etenswaren uit de oven. Zet deze op een veilige plek neer. Blijf uit de buurt van de oven tot deze is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.

ENERGIEBESPARING

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

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

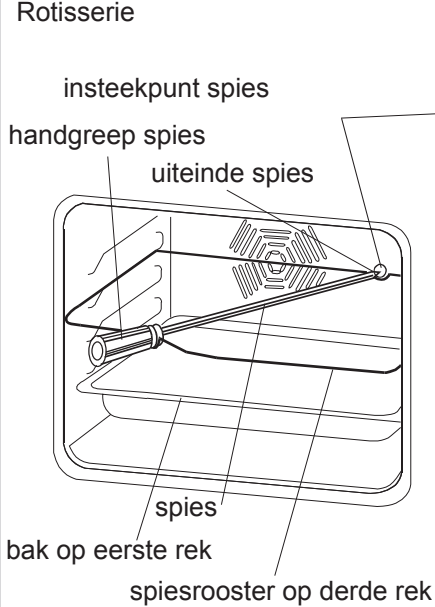


VapClean

Stel uw oven in op de statische functie op een temperatuur van 90°C om de VapClean-functie te gebruiken. Schenk

200-250 ml water in de kleine bak op de bodem van de oven. Start de oven, waarna de Vapclean-functie ongeveer 20 minuten voorbereidingstijd nodig heeft, alvorens u uw oven eenvoudig kunt schoonmaken.

Rotisserie



deksel insteekpunt spies



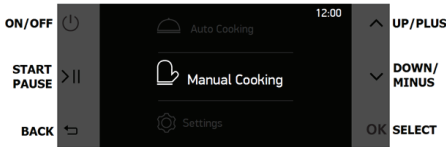
Gebruik van rotisserie-accessoires

Steek de spies door de kip en vergrendel de klemmen. Steek het uiteinde van de spies in het gat in het achterste panel in de ovenruimte en zorg ervoor dat deze volledig op het frame steunt en goed in de motoras past. Draai hiertoe eerst het deksel naar de zijkant. Het deksel bevindt zich voor het insteekgat voor de spies, zoals in het figuur afgebeeld is. Plaats vervolgens de spies op het rooster, dat u op het derde rek plaatst. Indien aanwezig, verwijder dan de handgreep van de spies en doe de oven dicht. De handgreep mag alleen bevestigd worden om de spies na het grillen uit de oven te halen.

Zorg ervoor dat de oven niet ingeschakeld is als u deze handelingen uitvoert.

Monochrome bedieningsunit

De monochrome bedieningsunit bestaat uit een 4,3" monochroom LCD-scherm en 6 verschillende aanraakknoppen. De functie van de aanraakknoppen van de monochrome bedieningsunit staan hieronder beschreven.



De monochrome bedieningsunit stelt amateurgebruikers in staat om aan de hand van automatische bereidingsfuncties professionele recepten te bereiden, maar helpt huisvrouwen ook hun eigen recepten te bereiden met behulp van gecombineerde, handmatige kookfuncties.

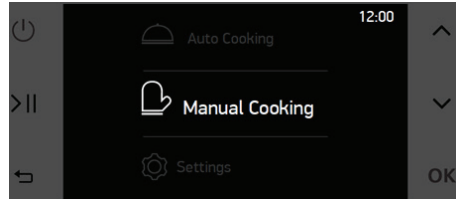
De menu's van de monochrome bedieningsunit, zoals handmatig koken, automatisch koken en instellingen worden hieronder beschreven.

Handmatig koken:

Elke kookinstelling kan aangepast worden door de gebruiker in deze functie. 7 verschillende kookfuncties, de temperatuur, de boost-functie, de kookduurtijd en de kookeindtijd kunnen geselecteerd worden. Met de flexibiliteit van handmatig koken, kan elke gerecht door gebruikers naar eigen smaak bereid worden.

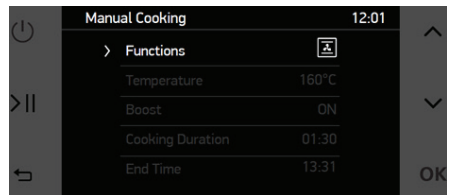
Om etenswaren te bereiden met het handmatig koken-menu, dienen de onderstaande stappen gevolgd te worden.

- Gebruik de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen om door het hoofdmenu te navigeren.
- Tik op de OK-knop als "Handmatig koken" geselecteerd is.

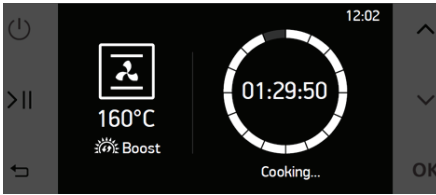


In het menu "Handmatig koken" kan de gebruiker de kookfuncties, de temperatuur, de kookduurtijd en de kookeindtijd instellen. Om een specificatie te wijzigen, navigeert u met de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen en selecteert u de specificatie met de OK-knop. Nadat u op de OK-knop hebt getikt, knippert de geselecteerde specificatie. Terwijl deze knippert, kunt u met de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen de waarde van de specificatie wijzigen. U kunt de selectie afronden door op de OK-knop te tikken.

OPMERKING: Als de kookduurtijd wordt ingesteld op 00:00, duurt het kookproces voort totdat de gebruiker dit handmatig stopt.



Om te beginnen met koken, tikt u op de START/PAUZE-knop. Het onderstaande scherm verschijnt.



In het kookscherm;

- Gebruik de START/PAUZE-knop om het kookproces te pauzeren of hervatten.
- De temperatuur kan gewijzigd worden door op de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen te tikken.
- Als een van de kookfuncties geactiveerd is, kunt u op de TERUG-knop tikken om te navigeren tussen ovenfunctie, temperatuur en kooktijd. Als een specificatie knippert, dan kan de waarde gewijzigd worden door op de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen te tikken.
- Om het kookproces te stoppen en terug te gaan naar het hoofdmenu, tikt u op de START/PAUZE-knop en vervolgens op de TERUG-knop.

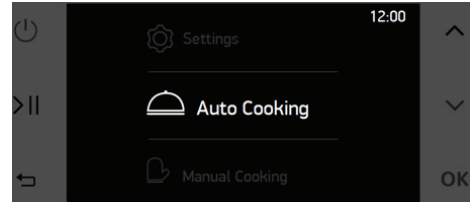
Automatisch koken:

Vooraf bepaalde recepten, opgesteld door professionele koks, kunnen gebruikt worden door de gebruiker aan de hand van het menu "Automatisch koken". In het menu "Automatisch koken" hoeft de gebruiker slechts de naam van het menu te selecteren. De kookinstellingen, zoals kookfunctie, duur en temperatuur worden automatisch ingesteld door de monochrome bedieningsunit.

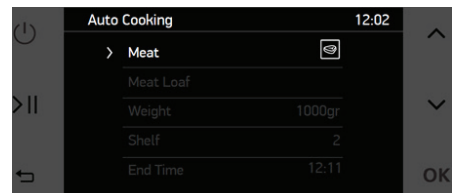
Om etenswaren te bereiden met het automatisch koken-menu, dienen de

onderstaande stappen gevolgd te worden.

- Gebruik de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen om door het hoofdmenu te navigeren.
- Tik op de OK-knop als "Automatisch koken" geselecteerd is.

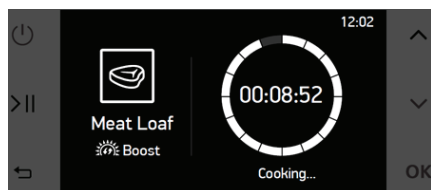


In het menu "Automatisch koken" selecteert de gebruiker de categorie, de naam en het gewicht van het recept. Ook de eindkooktijd kan gewijzigd worden door de gebruiker. Om een specificatie te wijzigen, navigeert u met de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen en selecteert u de specificatie met de OK-knop. Nadat u op de OK-knop hebt getikt, knippert de geselecteerde specificatie. Terwijl deze knippert, kunt u met de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen de waarde van de specificatie wijzigen. U kunt de selectie afronden door op de OK-knop te tikken.



OPMERKING: Plaats de schaal op de aangegeven plank voor de beste kookresultaten.

Om te beginnen met koken, tikt u op de START/PAUZE-knop. Het onderstaande scherm verschijnt.

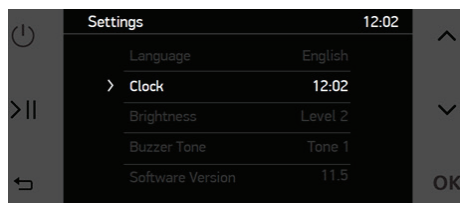


In het kookscherm;

- Gebruik de START/PAUZE-knop om het kookproces te pauzeren of hervatten.
- Om het kookproces te stoppen en terug te gaan naar het hoofdmenu, tikt u op de START/PAUZE-knop en vervolgens op de TERUG-knop.

Instellingen

In het instellingenmenu kunnen de tijd, de schermhelderheid, het zoemersignaal en taalopties ingesteld worden. De softwareversie wordt uitsluitend bij wijze van informatie getoond. Om een specificatie te wijzigen, navigeert u met de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen en selecteert u de specificatie met de OK-knop. Nadat u op de OK-knop hebt getikt, knippert de geselecteerde specificatie. Terwijl deze knippert, kunt u met de OMHOOG- & OMLAAG-knoppen de waarde van de specificatie wijzigen. U kunt de selectie afronden door op de OK-knop te tikken.



GERECH- TEN	TURBO			ONDER-BOVEN			VENTILATOR ONDERIN-BOVENIN			GRILL		
	Thermo- staatpos. (°C)	Plaaito- sitie	Kookperi- ode (min.)	Thermostaat- pos. (°C)	Plaaito- sitie	Kookperi- ode (min.)	Thermostaat- pos. (°C)	Plaaito- sitie	Kookperi- ode (min.)	Thermostaat- pos. (min.)	Plaaito- sitie	Kookperi- ode (min.)
Gelaagd gebak	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Cake	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Koekje	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Gegrilde ge- haktballen										200	7	10-15
Vloelbaar voedsel	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kip				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Karbonade										200	6-7	15-25
Biefstuk										200	7	15-25

* Bereiden met spies voor gegrilde kip..

Accessoires

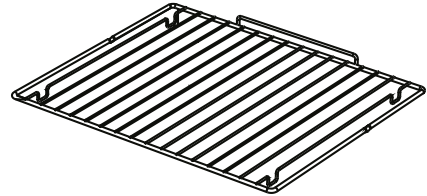
Het product wordt geleverd met toebehoren. U kunt ook gebruik maken van accessoires, die u elders koopt, maar deze dienen hitte- en brandbestendig te zijn. U kunt ook gebruik maken van glazen schalen, cake-mallen en oven-schalen, die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Volg de instructies van de fabrikant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

deel te bestellen bij de dichtstbijzijnde servicecentrum.

Ovenaccessoires

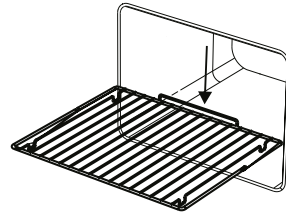
De accessoires voor uw oven zijn afhankelijk van het model van uw product.

Rooster



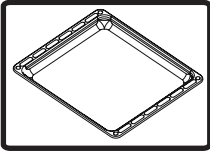
Het rooster wordt gebruikt om te grillen of om hier verschillend kookgerei op te plaatsen.

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



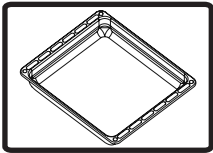
Ondiepe bakplaat

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



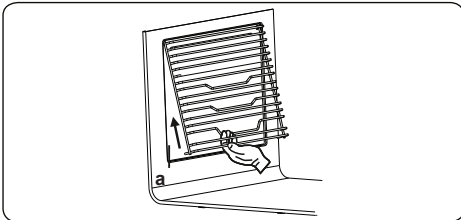
Diepe bakplaat

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



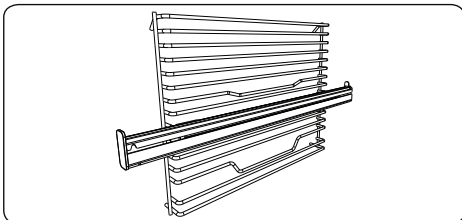
Het rooster afnemen

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



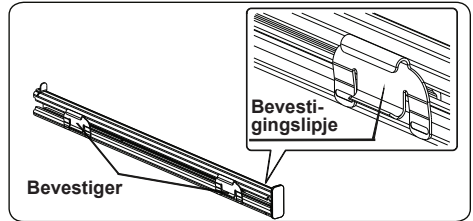
Draadrek met volledig uitschuifbare Easyfix telescopische rail

De telescopische rail is volledig uit te schuiven, zodat u gemakkelijk bij uw voedsel kunt komen.

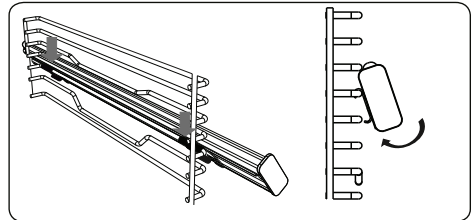


Telescopische rails

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



- Als u de de telescopische rails op het draadrek plaatst, dan wordt deze met de bevestigingslipjes op de bevestigers vastgezet.
- Verwijder de zijgeleider. Zie het hoofdstuk "Verwijderen van het rooster".

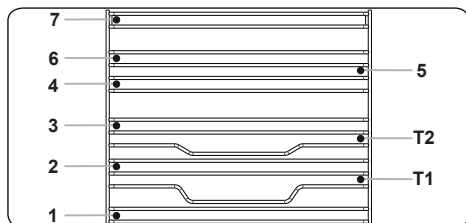


- Op elke telescopische rail bevinden zich bovenste en onderste bevestigers waarmee u de rails kunt verplaatsen.
- Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.
- Om de telescopische rails te

verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en volgt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

Het EasyFix-draadrek

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



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW OVEN

REINIGING

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

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

Reiniging van de binnenkant van de oven

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

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

ONDERHOUD

Het vervangen van het ovenlicht

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

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

SERVICE EN TRANSPORT

VEREISTE HANDELINGEN VOORDAT U DEZE SERVICE ONTVANGT

Als de oven niet functioneert:

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

Als de oven niet warm wordt:

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

Als de binnenverlichting het niet doet:

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

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

Controleer de bakplaatlocaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

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

INFORMATIE MET BETREK- KING TOT TRANSPORT

Als u vervoer nodig heeft:

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

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

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

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

Indien u de originele verpakking niet hebt bewaard:

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



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52294197

SHARP

Be Original.