



# K-60D19BM1-EU

Cooking

ET Kasutusjuhend

FI Käyttöohje

FR Guide D'utilisatio

GR Οδηγίες Χρήσης

HR BUpute za Uporabu

HU Használati Utasítás

IT Istruzioni per l'uso

**SHARP**

Be Original.



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

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

#### **DE-**Konformitätserklärung

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

#### **FR-**Déclaration de conformité

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

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

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

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

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

#### **NL-**Conformiteitsverklaring

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

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

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

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

#### **GR-**Δήλωση συμμόρφωσης

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

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

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

#### **CZ-**Prohlášení o shodě

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

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

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

#### **EE-**Vastavusdeklaratsioon

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

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

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

#### **FI-**Yhteensopivuuslauseke

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

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

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

spomenutim standardima.

#### **SR**-Izjava o usklađenosti

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

#### **DA**-Overensstemmelseserklæring

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

#### **NO**-Samsvarserklæring

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

#### **UK**-Декларація відповідності

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

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

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

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

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

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

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

referencia tartalmaknál.

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

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

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

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

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

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

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

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

#### **PL**-Deklaracja zgodności

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

Hea klient

Hea klient, meie eesmärgiks on pakkuda teile kõrge kvaliteediga tooteid, mis ületavad teie ootusi. Teie seade valmistati moodsate tootmisvahenditega ning läbis hoolika ja spetsiaalse kvaliteedikontrolli. See juhend on koostatud selleks, et aidata teil kasutada oma masinat, mis on valmistatud kõige kaasaegsemat tehnoloogiat kasutades. Lugege käesolev juhend tähelepanelikult enne seadme kasutamist läbi. Juhendist leiate baasteabe ohutu paigaldamise, hooldamise ja kasutamise kohta. Võtke toote paigaldamise jaoks ühendust oma lähima volitatud teeninduskeskusega.

# Sisu

Toote esitlemine ja mõõtmed

Hoiatused

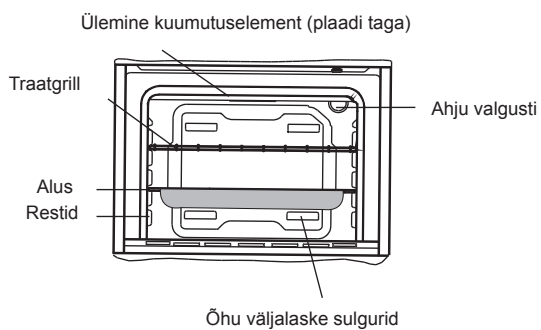
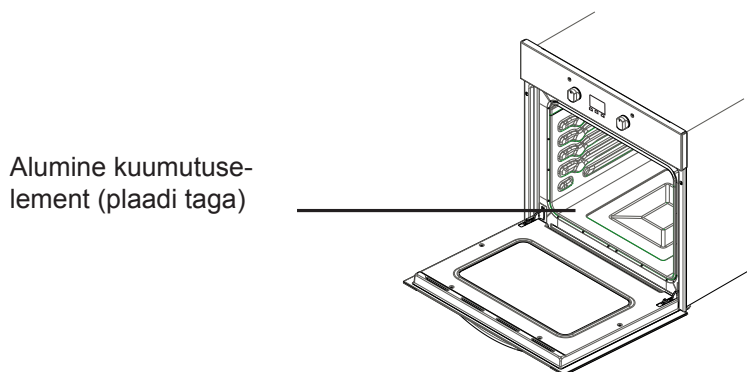
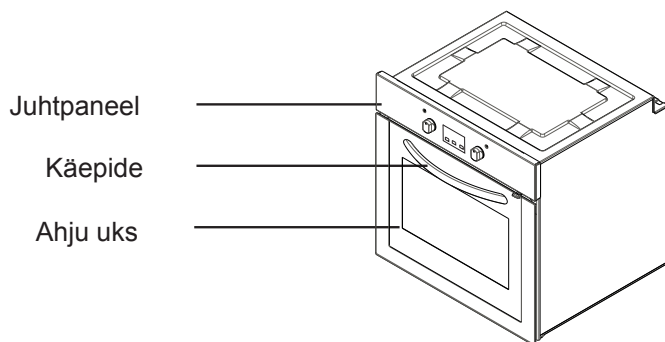
Kasutamiseks ja paigaldamiseks ettevalmistamine

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. PÕÖRAKE 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 kasutamisega 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. Süttimisoht: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.
- HOIATUS. Kui pind on mõranenud, lülitage seade võimake elektrilöögi vältimiseks välja.
- Seade ei ole mõeldud välistaimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi poolt juhtimiseks.
- Kasutamise käigus muutub seade kuumaks. Ahju sees asuvate kuumutuelementide puudutamisel tuleb olla ettevaatlik.

- Kasutamise 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 väikesed 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 iseäralikku lõhna. Seetõttu tuleb ahju kasutamist lasta sel töötada tühjalts 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. Eksistee-rib 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) toiduvalmistamisnõusid.
- Ärge riputage käterätte, nõudepesulappe ega riideid sead-

me 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**

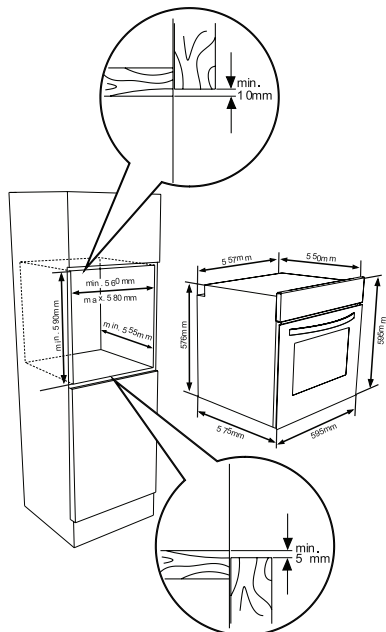
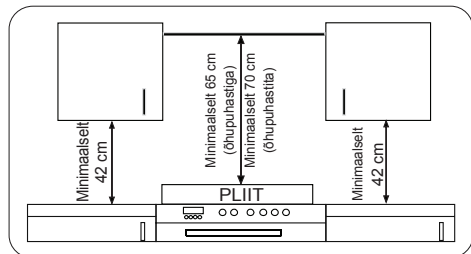
Parimaid kvaliteetseid detaile ja materjale kasutades valmistatud kaasaegne, funktsionaalne ja praktiline ahi vastab igas mõttes teie vajadustele. Parimate kasutustulemuste saavutamiseks ja tulevaste probleemide vältimiseks lugege käesolev juhend kindlasti läbi. Järgnev teave sisaldab reegleid, mida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

## **VÕTKE AHJU PAIGALDAMISEKS ÜHENDUST VOLITATUD TEENINDUSKESKUSEGA!**

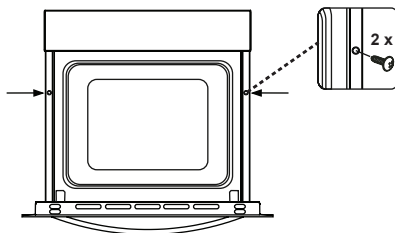
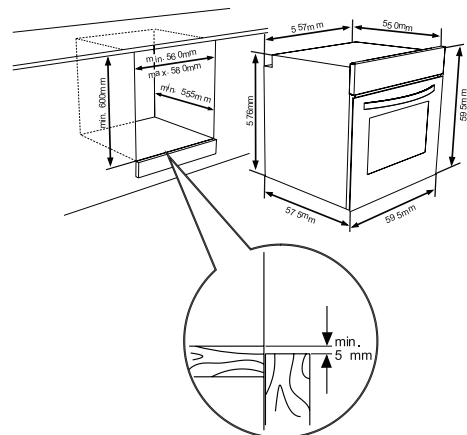
## **AHJULE ASUKOHA VALIMINE**

- Ahjule sobiva koha leidmiseks tuleb arvesse võtta mitut asjaolu. Probleemide ja ohtlike olukordade vältimiseks järgige kindlasti meie järgnevaid 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.

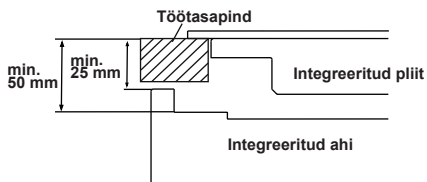
Vajalikke muudatusi integreeritud kombinieritud toodete kohale paigaldatud seinakappide ja väljatõmbeventilaatori juures ning samuti kõrgusi ahju-paneelilt on kirjeldatud joonisel 1. Väljatõmbeventilaator peab asuma pliidi pinnast vähemalt 65 cm kõrgusel. Kui väljatõmbeventilaatorit pole, ei tohi kõrgus 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.

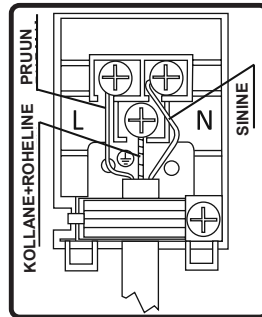
## **INTEGREERITUD AHJU JUHTMEÜHENDUSD JA OHUTUS**

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 vastav 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. Ka-

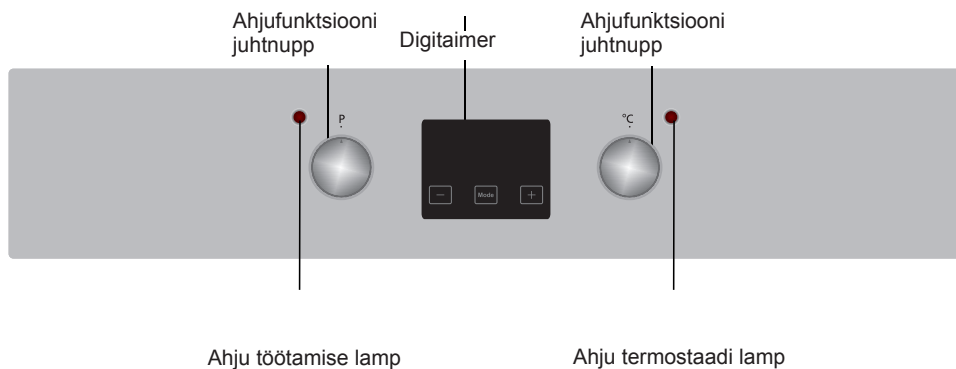
abli peab vahetama välja ametlik teenindus.

- 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~ voluvõrku. Kui voluvõrgu andmed on sellest erinevad, võtke kohe ühendust ametliku teenindusega.
- **Tootjafirma lükkab tagasi igasuguse vastutuse kahjustuste ja kahjustuste eest, mis on põhjustatud ohutusnormide eiramisest!**



# AHJU KASUTAMINE

## Juhtpaneel

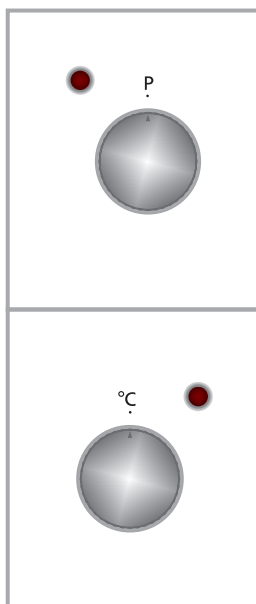


### Ahjufunktsiooni juhtnupp

Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks keerake nupp kohakuti vastava sümboliga. Ahjufunktsioonide üksikasju on selgitatud järgmises jaotises.

### Ahjufunktsiooni juhtnupp

Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks keerake nupp kohakuti vastava sümboliga. Ahjufunktsioonide üksikasju on selgitatud järgmises jaotises.



## Ahju funktsioonid

\* Teie ahju funktsioonid võivad teie toote 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. Soovitav on panna sulava toidu alla ahjuplaat, et koguda sulamisest kogunev vesi. See funktsioon ei küpseta toitu vaid aitab seda sulatada.



### Ventilaatorifunktsioon:

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

Funktsioon on väga hea pagaritoodete küpsetamisel. Toidu küpsetamise eest kannavad hoolt ahjus asuvad ülemine ja alumine kuumutuselement ning õhuringlust tagav ventilaator, mis annab toidule kerge grilliefekti. Soovitav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada.



### Staatiline

### küpsetusfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumised ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Staatiline küpsetusfunktsioon kiirgab kuumust, tagades toidu ühtlase küpsmise nii ülemisel kui alumisel riiulil. See on suurepärase kookide, küpsetatud pasta, lasanje ja pizza valmistamiseks. Soovitav on ahju 10 minutit eelkuumutada. Seda funktsiooni kasutades on parimate tulemuste saavutamiseks soovitatav küpsetada korraga ainult ühel tasandil.



### Grillimisfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill hakkab tööle. Seda funktsiooni kasutatakse grillimiseks ja küpsetamiseks. Kasutage ahju ülemisi riiuleid. Pintseldage traatresti kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage õli- ja rasvatilkade kogumiseks toidu alla alati alus. Soovitav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada. Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.



### Kiirgrillimisfunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse kiiremaks grillimiseks ja suurema pinna katmiseks näiteks liha grillimise puhul. Kasutage ahju kõrgemaid riiulitasandeid. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage õli-

ja rasvatilkade kogumiseks toidu alla alati alus. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada. Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.

Samas kui ventilaator jaotab kuumust ahjus ühtlaselt, tagab alumine kuumutuselement taina küpsemise.



### **Topeltgrilli- ja ventilaatorifunktsioon**

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill, ülemised kuumutuselemendid ja ventilaator hakkavad tööle.

Seda funktsiooni kasutatakse paksemate toiduainete kiiremaks grillimiseks ja suurema pinna katmiseks. Ühtlase küpsetamise tagamiseks töötavad nii ülemised grillelemendid, grill kui ka ventilaator.

Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatresti kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage õli- ja rasvatilkade kogumiseks toidu alla alati alus. Soovitatav on ahju umbes 10 minutit eelkuumutada.

Hoiatus! Grillimise ajal peab ahju uks olema suletud ja ahju temperatuuriks tuleb valida 190 °C.



### **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.

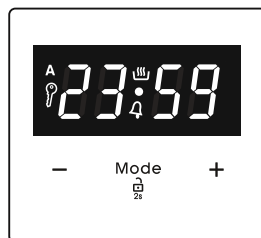


## Turbofunktsioon

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, rõngaskuumutuselement ja ventilaator hakkavad tööle.

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

## Digitalse puutetundliku taimeri kasutamine



Funktsiooni kirjeldus	
A	Automaatne küpsetamine
☰	Manuaalne küpsetamine
🔑	Klahvilukk
🕒	Minutilugeja
Mode	Režiimifunktsioon
-	Taimeri aja vähendamine
+	Taimeri aja suurendamine
23 59	Taimeri näidik

## Aja seadistamine

Kellaaeg tuleb seadistada enne ahju kasutamise algust. Pärast vooluvõrku ühendamist vilgub näidikul sümbol "A" ja "00:00" või "12:00".



1. Vajutage 2 sekundit nupule "MODE", et deaktiveerida klahvilukku; ekraani keskel asuv täpp hakkab vilkuma.



2. Seadistage täpi vilkumise ajal kellaaega, kasutades klahve "+" ja "-".





3. Mõne sekundi pärast lõpetab täpp vilkumise ja jääb põlema.

### ! Klahvilukk

Klahvilukk aktiveerub automaatselt, kui taimerit ei ole 7 sekundit kasutatud. Sümbol "A" süttib ja jääb põlema. Taimeri nuppude aktiveerimiseks vajutage ja hoidke nuppu "MODE" 2 sekundit all. Seejärel saate teostada soovitud toimingut.

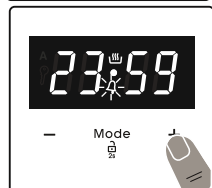
### Helisignaali aja seadistamine

Helisignaali aega saab seadistada vahemikus "00:00" kuni "23:59". Helisignaali on mõeldud ainult hoiatamiseks. See funktsioon

ei lülita ahju tööle.



1. Vajutage nupule "MODE". Sümbol "A" hakkab vilkuma ja näidikule kuvatakse "000".



2. Valige nuppude "+" ja "-" abil soovitud periood, kui "A" vilgub.



3. Sümbol "A" jääb põlema, kellaage salvestatakse ja hoiatus seadistatakse.

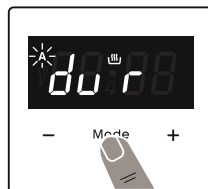
Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaali ja näidikul vilgub sümbol "A". Helisignaali peatamiseks vajutage mõnele klahvile. Vajutage 2 sekundit nupule "MODE", sümbol "A" kaob ja kuvatakse kell.

### Poolautomaatne aja reguleerimine (küpsetusaeg)

See funktsioon aitab teil toitu kindlaksmääratud aja jooksul küpsetada.

Kellaage saab seadistada vahemikus 0 kuni 10 tundi. Valmistage toit küpsetamiseks ette ja pange ahju.

1. Valige juhtnuppude abil soovitud küpsetusfunktsioon ja temperatuur.



2. Vajutage nupule "MODE", kuni näete näidikul sümbolit "dur". Sümbol "A" vilgub.



3. alige nuppude "+" ja "-" abil soovitud küpsetusaeg.



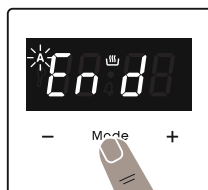
4. Ekraanile ilmub uuesti praegune kellaage ja sümbolid "A" ning "A" jäävad põlema.

Kui taimer jõuab nulli, lülitub ahi välja ja kõlab helisignaali. Sümbolid "A" vilguvad. Keerake mõlemad juhtnupud asendisse "0" ja vajutage mõnele taimeri nupule, et helisignaali välja lülitada. Vajutage 2 sekundit nupule "MODE", sümbol "A" kaob ja taimer lülitub tagasi manuaalrežiimile.

### Poolautomaatne aja seadistamine (lõppaeg)

See funktsioon lülitab ahju tööle automaatselt nii, et küpsetamine lõppeks seadistatud ajal. Lõppajaks võite seadistada kuni 10 tundi pärast praegust kellaage. Valmistage toit küpsetamiseks ette ja pange ahju.

1. Valige juhtnuppude abil soovitud küpsetusfunktsioon ja temperatuur.



2. Vajutage nupule "MODE", kuni näete näidikul sümbolit "end". "A" ja praegune kellaage vilguvad.



3. Kasutage nuppe “+” ja “-”, et seadistada soovitud lõppaega.



4. Ekraanile ilmub uuesti praegune kellaeg, sümbolid “A” ja “☞” jäävad põlema.

Kui taimer jõuab nulli, lülitub ahi välja ja kõlab helisignaali. Sümbol “A” vilgub. Keerake mõlemad juhtnupud asendisse “0” ja vajutage mõnele taimer nupule, et heli välja lülitada. Vajutage 2 sekundit nupule “MODE”, sümbol “A” kaob ja taimer lülitub tagasi manuaalrežiimile.

## Täisautomaatne programmeerimine

Seda funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks teatud aja pärast ja teatud aja jooksul. Ajaks võite seadistada kuni 23 tundi ja 59 minutit pärast praegust kellaega. Valmistage toit küpsetamiseks ette ja pange ahju.

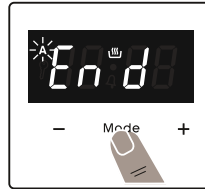
1. Valige juhtnuppude abil soovitud küpsetusfunktsioon ja temperatuur.



2. Vajutage nupule “MODE”, kuni näete ekraanil sümbolit “dur”. Sümbol “A” vilgub.



3. Valige nuppude “+” ja “-” abil soovitud küpsetusaeg.



4. Vajutage nupule “MODE”, kuni näete ekraanil sümbolit “end”. Kellaeg ja sümbolid “A” vilguvad.



5. Valige soovitud lõppaeg, kasutades klahve “+” ja “-”. Sümbol “☞” kaob. Lisage praegusele kellaajale küpsetusaeg. Võite valida aja kuni 23 tundi ja 59 minuti pärast.



6. Ekraanile ilmub uuesti praegune kellaeg ja sümbolid “A” ning jäävad põlema.

Tööaeg arvutatakse välja ja ahi käivitub automaatselt. Ekraanile ilmub uuesti sümbol “☞” ja küpsetamine lõpeb seadistatud ajal. Kui taimer jõuab nulli, lülitub ahi välja ja kõlab helisignaali ning sümbol “A” vilgub. Keerake mõlemad juhtnupud asendisse “0” ja vajutage mõnele nupule, et heli välja lülitada. Sümbol kaob ja taimer lülitub tagasi manuaalrežiimile. Vajutage 2 sekundit nupule “MODE”, sümbol “A” kaob ja taimer lülitub tagasi manuaalrežiimile.

## Heli seadistamine

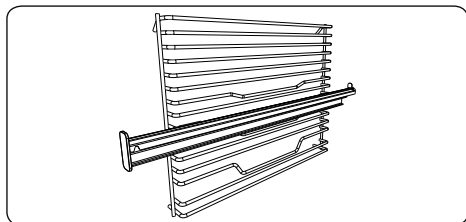
Helisignaali tugevuse seadistamiseks siis, kui ekraanil on praegune kellaeg, vajutage nuppudele “+” ja “-” ning näidiku keskel olev täpp hakkab viikuma. Signaali praeguse heli kuvamiseks vajutage nupule “MODE”. Pärast seda kostub erinev heli iga kord, kui vajutate nupule “-”. Helisignaali on kolm erinevat tüüpi heli. Valige soovitud heli ja ärge vajutage ühele teisele nupule. Lühikese aja möödudes valitud heli salvestatakse.

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	5	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	4-5	15-25
Bifsteek										200	5	15-25

\* Küpsetage lihavardaga...

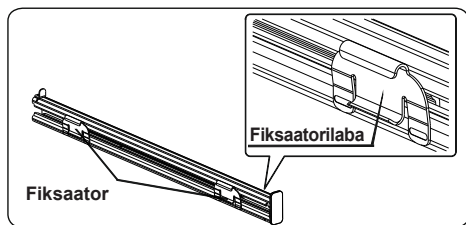
## Traatriiul osaliselt välja tõmmatava teleskoopsiiniga Easyfix

Toidu kättesaadavuse parandamiseks ulatub osaliselt väljaulatav teleskoopsiin pooles ulatuses välja.

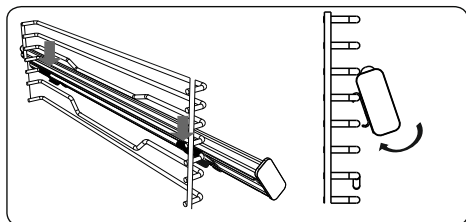


### Teleskoopsiinid

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



- Igal teleskoopsiinil on fiksaatorid, mis võimaldavad siine puhastamiseks ja ümberpaigaldamiseks eemaldada.
- Eemaldage küljesiin. Vaadake jaotist „Traatriiuli eemaldamine“.

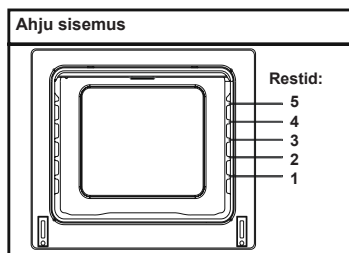


- Riputage teleskoopsiini ülemised fiksaatorid küljeriuli kõrguse referentstraadile, vajutades samal ajal alumisi fiksaatoreid, kuni kuulete selgelt fiksaatorite kinnitumise heli küljeriuli kõrguse fikseerimise traadi külge.
- Eemaldamiseks hoidke siini esikülge ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid vastupidises järjekorras.

## 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 mahlade 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 küivale köögilapile ja laske aeglaselt jahtuda. Ahjus grilli kasutamisel soovitate 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 vas-

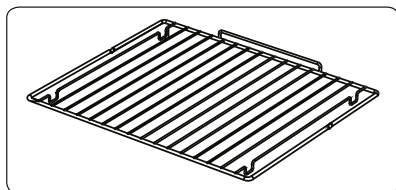
tav varuosa.



## Ahju tarvikud

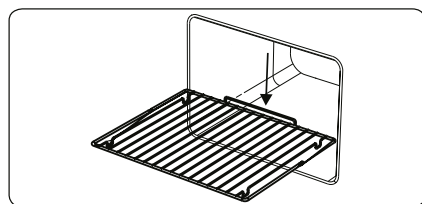
Ahju tarvikud võivad teie toote mudelist sõltuvalt olla erinevad.

## Traatrest



Traatresti kasutatakse grillimiseks või sinna erinevate toidunõude asetamiseks.

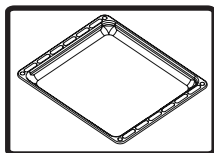
**HOIATUS.** Asetage rest ahjus sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



## Madal alus

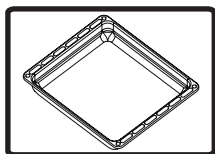
Madalat alust kasutatakse küpsetiste, nagu tordid jms, valmistamiseks. Aluse ahju sisemusse õigesti asetamiseks pange see sobivale tasandile ja suruge

ahju sisse.



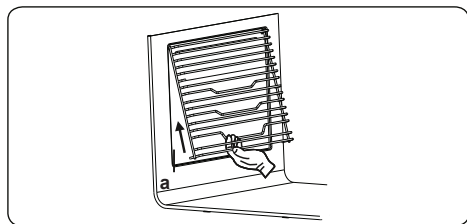
### Sügav alus

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.



## 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 puhastusvahendeid, mis sisaldavad ahju emailleeritud ja värvitud pindu 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 seebi-vees. Seejärel pühkige ahju uuesti, seekord niiske lapiga, ja pühkige kuivaks. Täielik puhastamine, kasutades kuiva ja pulbertüüpi puhastusvahendeid. Katlütüütilise emailiga raamidega toote puhul ei vaja siseraami taga- ja külgseinad puhastamist. Kasutusest sõltuvalt on

aga soovivat 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**

### **NÕUDMISED ENNE TEENINDUSE 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 võrdsest):

Kontrollige riiulite asendit, küpsetusperioodi ja temperatuuriväärtust vastavalt juhendile.

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

### **TRANSPORDIGA SEOTUD TEAVE**

Kui on vaja seadet transportida:

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

Asetage pealmise katet ja k psetuspaa-  
neeli, katte ja ülemise katte vahele pa-  
ber ja kinnitage külgpinnad teibiga ahju  
külgpindade külge.

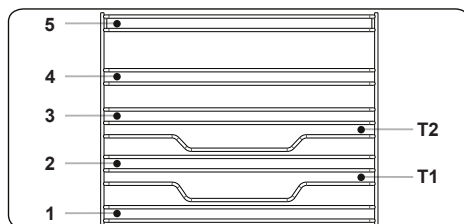
Kinnitage ahju siseklaasile teibiga papp  
või paber, et ahjus olevad restid ja alu-  
sed seda transpordi ajal ei kahjustaks.  
Samuti teibiga ahju katte k lgseinte kül-  
ge.

Kui originaalpakend puudub:

Kasutage meetmeid sisepindade (kla-  
as- ja v rvidud pinnad) kaitsmiseks  
võimalike l okide eest.

### Traatriiul EasyFix

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



- Sisesta tarvik ahju selle õigesse asendisse.
- Ventilaaatori 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 viieni.
- Teleskoopsiine saab asetada kõrgustele T1, T2, 3, 4 ja 5.
- K rgust 3 on soovitatav kasutada ühel kõrgusel küpsetamiseks.
- K rgust T2 on soovitatav kasutada  hel k rgusel k psetamiseks koos teleskoopsiinidega.
- P rlev traatrest tuleb asetada k rgusele 3.
- K rgust T2 kasutatakse p rleva traatresti kasutamiseks koos teleskoopsiiniga.

\*\*\*\*Tarvikud v ivad s ltuvalt soetatud mudelist erineda.



Hyvä asiakas,

tavoittemme on tarjota sinulle korkealaatuisia tuotteita, jotka ylittävät odotuksesi. Tuotteesi on valmistettu nykyaikaisessa laitoksessa, ja sen laatu on testattu huolellisesti. Tämän ohjekirjan tarkoituksena on auttaa sinua laitteen käytössä, joka on valmistettu viimeisimmällä tekniikalla ja suurimmalla mahdollisella tehokkuudella. Lue ennen laitteen käyttöä huolellisesti tämä opas, joka sisältää perustiedot turvallista asennuksesta, huollosta ja käytöstä. Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun palvelukeskukseen koneen asennukseen liittyvissä asioissa.

## **Sisältö**

Tuotteen esittely ja koko

Varoitukset

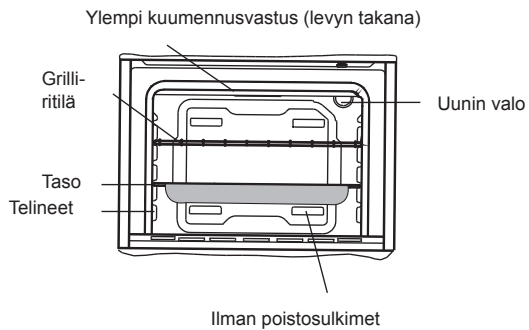
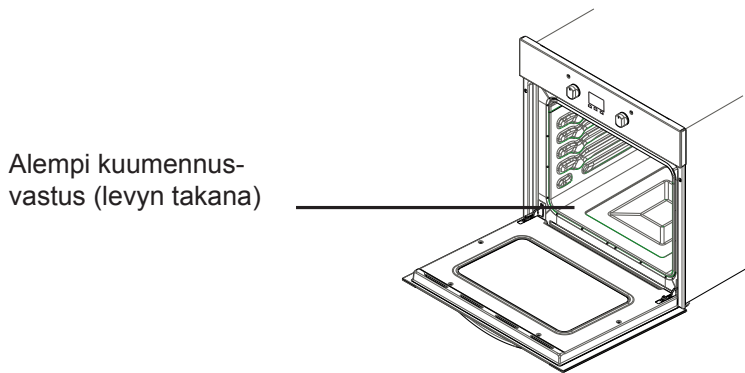
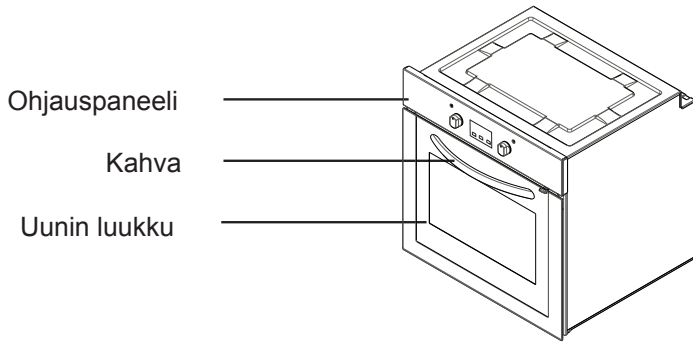
Asennukseen ja käyttöön valmistautuminen

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. LUKIASSASI TÄTÄ KÄYTTÖOHJETTA KIINNITÄ ERITYISTÄ HUOMIOTA KUVALLISIIN OHJEISIIN.

### **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. Lapset eivät saa

leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

- **VAROITUS:** Laite ja sen käyttöosat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumennusvastuksiin. Alle 8-vuotiaiden lasten pitäisi pysyä kaukana laitteesta, mikäli heitä ei valvota.
- **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 lämpenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä

oleviin kuumennus-  
vastuksiin.

- 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.
- 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. Pienet lapset on pidettävä etäällä laitteesta.

- Laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisten standardien ja säädösten mukaisesti.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa huolto- ja korjauksia. Valtuuttamattomien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Laitteen muuttaminen tai muokkaaminen kaikilla tavoilla on vaarallista.
- Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasu, kaasun paine tai sähköjännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteen vaatimukset on kuvattu merkinnoissa.
- **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, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, kun purat laitteen pakkauksesta. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä laitetta, vaan 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 kestettävä vähintään 100°C:n lämpötilaa.

### **Käytön aikana**

- Kun käytät uunia ensimmäisen kerran, eristemateriaaleista ja kuumentimen osista saattaa vapautua 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. Palovammariski.
- 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, irrota pistoke pistorasiasta. Pidä päävirtakytkin pois päältä. Lisäksi, kun et käytä laitetta, sulje tarvittaessa kaasulinja.
- 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 keittoasiat, 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 virtapistokkeen irrottamisen 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

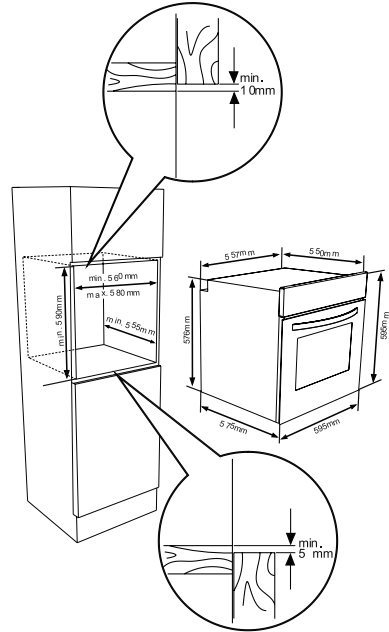
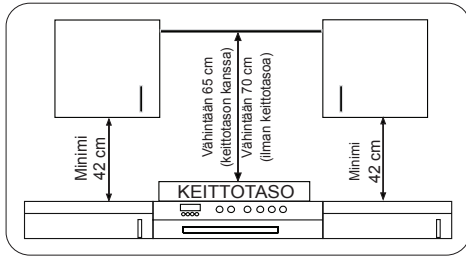
paikoilleen sijoittavan teknikon on luettava ne tarkasti.

## **OTA YHTEYTTÄ VALTUUTETTUUN PALVELUUN UUNISI ASENTAMISEKSI!**

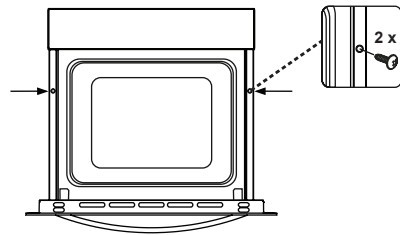
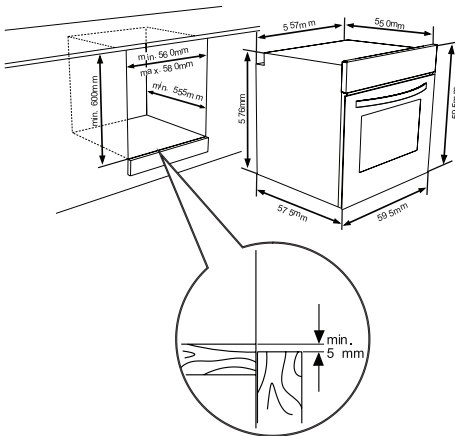
### **PAIKAN VALINTA UUNILLE**

- 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 sytyvät nopeasti.
- Uunia ympäröivien kalusteiden on oltava valmistettu materiaaleista, jotka kestävät yli 50 C°:een lämpötilaa.

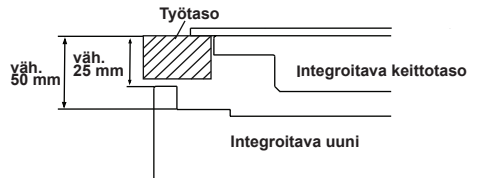
Kuvassa 1 on esitetty vaadittavat muutokset integroitavan tuotteen yläpuolella oleviin seinäkaappeihin ja liesituulettimeen sekä uunilevyn vähimmäiskorkeudet. Tuulettimen tulee olla vastaavasti vähintään 65 cm:n korkeudella keittotasosta. Jos liesituuletinta ei ole käytössä, korkeuden pitää olla vähintään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



## INTEGROITAVAN UUNIN ASENTAMINEN



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





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

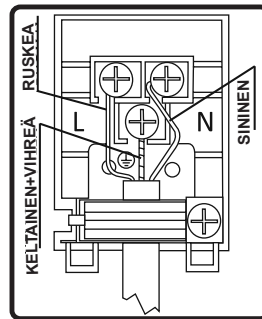
## **INTEGROITAVAN UUNIN KYTKENNÄT JA TURVALLISUUS**

Seuraavia ohjeita on noudatettava tarkasti johdotuksen aikana:

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

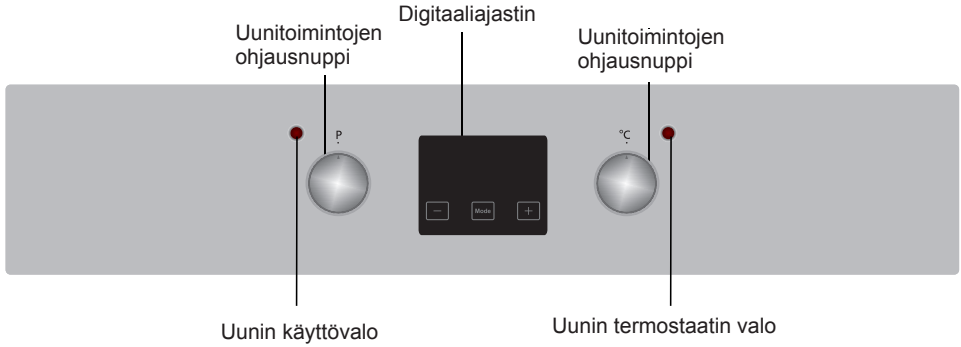
va virtajohto.

- Valtuutetun huoltoteknikon on suoritettava laitteen johdotus. Käytä H05VV-F-tyyppistä virtajohtoa.
- Virheellinen johdotus saattaa vaurioittaa laitetta. Takuu ei korvaa kyseisiä vaurioita.
- Laite on tarkoitettu liitettäväksi 220 – 240V~ -virtalähteeseen. Jos asennuspaikassa ei ole asennusohjeiden mukaista virtalähdettä, ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
- **Valmistava yritys ei ole vastuussa mistään vaurioista, jotka aiheutuvat turvallisuussäätöjen noudattamatta jättämisestä!**



# UUNIN KÄYTTÖ

## Ohjauspaneeli

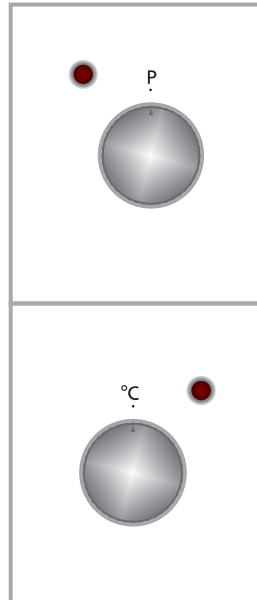


### Uunitoimintojen ohjausnappi

Voit valita haluamasi toiminnan kääntämällä nuppia vastaavan symbolin kohdalle. Uunin toimintojen yksityiskohdat on kuvattu seuraavassa osiossa.

### Uunitoimintojen ohjausnappi

Voit valita haluamasi toiminnan kääntämällä nuppia vastaavan symbolin kohdalle. Uunin toimintojen yksityiskohdat on kuvattu seuraavassa osiossa.



## 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 on käytössä.

Käyttääksesi sulatustoimintoa laita jäätynyt 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.



### 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 grillin tapaisen kypsennystuloksen. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia.



### Staattinen valmistustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus on toiminnassa. Staattinen valmistustoiminto heijastaa lämpöä varmistuen 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.



### Grillitoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grillivastus on käytössä. Tätä toimintoa käytetään ruokien grillaukseen ja paahtamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten kiinnittyminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Laita aina pelti ritilän alle estämään rasvojen ja öljyjen valuminen uunin pohjalle. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia. Varoitus: Uunin luukun tulee olla suljettuna grillaamisen aikana ja uunin lämpötilan tulee olla 190 °C.



## Nopeampi grillitoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli- ja ylempi lämpövastus on käytössä. Toimintoa käytetään nopeampaan grillaamiseen ja suuremman annoksen kypsentämiseen, kuten lihan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten kiinnittyminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Laita aina pelti ritilän alle estämään rasvojen ja öljyjen valuminen uunin pohjalle. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia. Varoitus: Uunin luukun tulee olla suljettuna grillaamisen aikana ja uunin lämpötilan tulee olla 190°C



## 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 esilämmittämään uunia 10 minuuttia.



## Tupligrilli- ja tuuletintoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät. Toimintoa käytetään tiiviiden ruokien nopeampaan grillaamiseen ja kattamaan laajempia pintoja. Sekä ylempi että alempi lämpövastus ovat käytössä tuulettimen lisäksi, joka varmistaa tasaisen kypsennyksen.

Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten kiinnittyminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Laita aina pelti ritilän alle estämään rasvojen ja öljyjen valuminen uunin pohjalle. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia.

Varoitus: Uunin luukun on oltava suljettuna grillaamisen aikana, ja uunin lämpötilan on oltava 190°C.

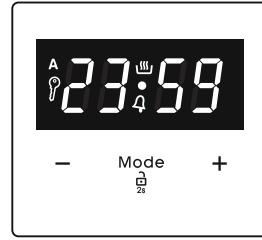


## Pizzatoiminto:

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

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

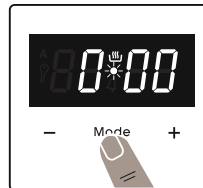
## Digitaalisen kosketusajastimen käyttö



Toiminnon kuvaus	
A	Automaattinen kypsennys
	Manuaalinen kypsennys
	Näppäinlukko
	Minuuttimuistutin
Mode	Tilatoiminto
-	Ajastimen vähennys
+	Ajastimen lisäys
23 59	Ajastinnäyttö

### Ajan säätö

Aika tulee asettaa ennen kuin uunin käyttö aloitetaan. Virran kytkemisen jälkeen näytössä vilkkuu symboli "A" ja "00:00" tai "12:00".



1. Kytke näppäinlukko pois painamalla "MODE"-näppäintä 2 sekunnin ajan, jolloin näytön keskellä oleva piste alkaa vilkkua.



2. Kun piste vilkkuu, voit säätää aikaa näppäimillä "+" ja "-".



3. Muutaman sekunnin kuluttua piste lopettaa vilkkumisen ja jää palamaan.

## ! Näppäinlukko

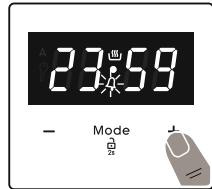
Näppäinlukko aktivoituu automaattisesti, kun ajastinta ei ole käytetty 7 sekuntiin. Symboli "A" tulee näkyviin ja jää palamaan. Voit avata ajastimen painikkeet pitämällä "MODE"-painiketta painettuna 2 sekunnin ajan. Haluttu toiminto voidaan tällöin suorittaa.

## Varoitusäänen ajan säätö

Varoitusäänen ajaksi voidaan asettaa mikä tahansa väliä "00:00" – "23:59". Varoitusääni on tarkoitettu vain varoitukseksi. Uuni ei aktivoidu tällä toiminnolla.



1. Paina "MODE". Symboli "4" alkaa vilkkua ja näyttöön tulee "000".



2. Valitse haluttu ajanjakso näppäimillä "+" ja "-", kun "4" vilkkuu.



3. Symboli "4" pysyy valaistuna, aika tallennetaan ja varoitus asetetaan.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, kuuluu varoitusääni ja näytöllä vilkkuu symboli "4". Varoitusäänen voi pysäyttää painamalla mitä tahansa näppäintä. Paina "MODE"-näppäintä 2 sekunnin ajan. Symboli "4" häviää ja kello tulee näkyviin.

## Puoliautomaattinen ajan säätö (kypsennysaika)

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa tietyn ajan. Ajaksi voidaan asettaa 0–10 tuntia. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uuniin.

1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.



2. Paina "MODE", kunnes näytöllä näkyy symboli "dur". Symboli "A" vilkkuu.



3. Valitse haluttu kypsennysaika näppäimillä "+" ja "-".



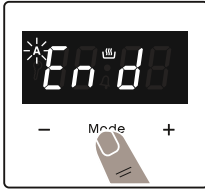
4. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symbolit "A" ja "4" pysyvät näkyvissä.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä ja kuuluu varoitusääni. Symboli "A" vilkkuu. Sammuta varoitusääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon "0" ja painamalla mitä tahansa ajastimen näppäintä. Paina "MODE" 2 sekunnin ajan, symboli "A" häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

## Puoliautomaattinen ajan säätö (lopetusaika)

Tämä toiminto käynnistää uunin automaattisesti siten, että kypsennys valmistuu tiettyyn aikaan. Voit asettaa lopetusajan enintään 10 tunnin päähän nykyisestä ajasta. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uuniin.

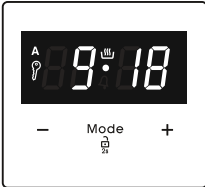
1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.



2. Paina "MODE", kunnes näytöllä näkyy symboli "end". "A" ja nykyinen aika vilkkuvat.



3. Aseta haluttu lopetusaika näppäimillä "+" ja "-".



4. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symbolit "A" ja "☞" pysyvät näkyvissä.

Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä ja kuuluu varoitusääni. Symboli "A" vilkkuu. Sammuta ääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon "0" ja painamalla mitä tahansa ajastimen näppäintä. Paina "MODE" 2 sekunnin ajan, symboli "A" häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

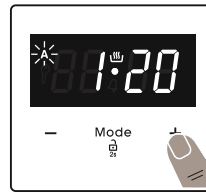
## Täysautomaattinen ohjelmointi

Tällä toiminnolla aloitetaan kypsennys tietyn ajan kuluttua ja tietyksi ajaksi. Ajaksi voidaan asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia nykyisestä ajasta. Valmistele ruoka kypsennystä varten ja aseta se uuniin.

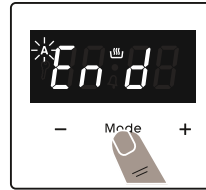
1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätimien avulla.



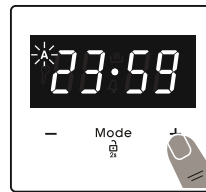
2. Paina "MODE", kunnes näytöllä näkyy symboli "dur". Symboli "A" vilkkuu.



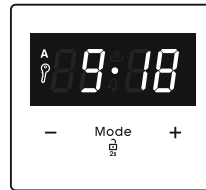
3. Valitse haluttu kypsennysaika näppäimillä "+" ja "-".



4. Paina "MODE", kunnes näytöllä näkyy symboli "end". Aika ja symboli "A" vilkkuvat.



5. Aseta haluttu lopetusaika näppäimillä "+" ja "-". Symboli "☞" häviää. Lisää kypsennysaika nykyiseen aikaan. Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia tämän jälkeen.



6. Nykyinen aika tulee näkyviin näyttöön ja symboli "A" pysyy näkyvissä.

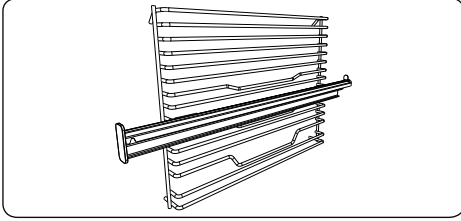
Toiminta-aika lasketaan ja uuni käynnistyy automaattisesti. Symboli "☞" tulee näkyviin ilmaisemaan, että kypsennys päättyy asetettuna aikana. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, uuni kytkeytyy pois päältä, kuuluu varoitusääni ja symboli "A" vilkkuu. Sammuta ääni kääntämällä molemmat säätimet asentoon "0" ja painamalla mitä tahansa näppäintä. Symboli häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan. Paina "MODE" 2 sekunnin ajan, symboli "A" häviää ja ajastin kytkeytyy takaisin manuaaliseen toimintaan.

## Äänen säätö

Voit säätää varoitusäänen voimakkuutta painamalla näppäimiä "+" ja "-", jolloin näytön keskellä oleva piste alkaa vilkkua. Tarkista nykyinen varoitusääni painamalla "MODE". Tämän jälkeen kuuluu erilainen ääni aina, kun näppäintä "-" painetaan. Merkkiaaniäniä on kolme eri tyyppiä. Aseta haluttu ääni, äläkä paina mitään muita näppäimiä. Valittu ääni tallennetaan lyhyen ajan jälkeen.

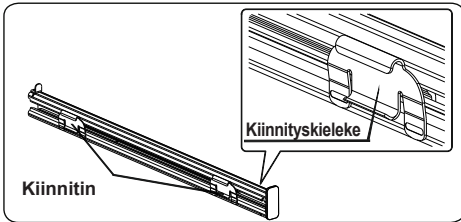
## Ritiläteline ja Easyfix-puoliteleskooppikisko

Puoliteleskooppikisko pidentyy puoliksi ulos, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.

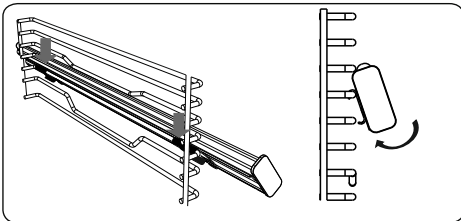


### Teleskooppikiskot

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



- Kussakin teleskooppikiskossa on kiinnikkeet, joiden avulla voit irrottaa kiskot puhdistusta ja uudelleensijoitusta varten.
- Poista sivukisko. Katso osio "Ritilän poisto".



- 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.



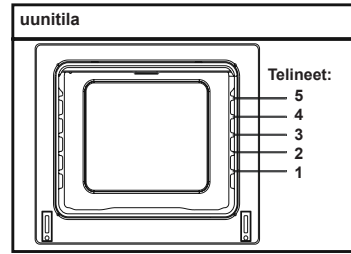
RUOKA-LAJIT	TURBO			ALEMPI-YLEMPI			ALEMPI-YLEMPI TUULETIN			GRILLI		
	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (°C)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)	Termostaatin as. (min)	Taso.	Kypsen- nysaika (min)
Kerrosleivonnaiset	170-190	2-3-4	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	5	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
Porsaan- kyljys										200	4-5	15-25
Naudan- pihvi										200	5	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 aivan 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 lämpösuojaus puuttuu, tai jos se on vaurioitunut käyttökelvottomaksi, pyydä varaosa

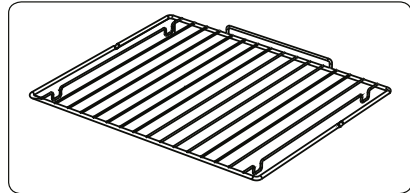
lähimmästä huoltokeskuksesta.



## Uunin lisävarusteet

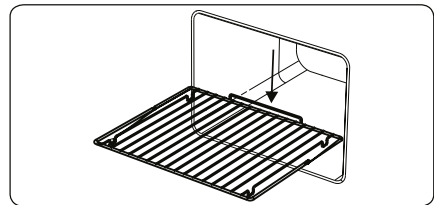
Uunisi lisävarusteet voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.

## Ritilä



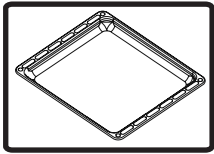
Ritilää käytetään grillaamiseen tai erilaisten kypsennysastioiden kanssa.

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



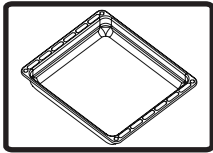
## Matala pelti

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



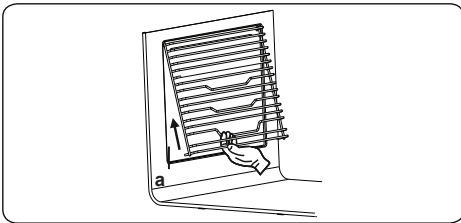
### Syvä pelti

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.



## UUNIN PUHDISTAMINEN JA 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 vaurioittavia hiukkasia. 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. Puhdista 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. Jos tuotteessa on katalyyttinen emalikehys, sisäkehysten taka- ja sivuseiniä ei tarvitse puhdistaa. Käyttöä riippuen on kuitenkin suositeltavaa vaihtaa ne jonkin ajan kuluttua.

## KUNNOSSAPITO

### Uunin lampun vaihto

Valtuutettu teknikko saa vaihtaa uunin lampun. Lampun pitää olla 230 V, 25 wattia, E14-tyyppi, T300. Uunin pitää 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 sammutettu tai irrotettu virtalähteestä. Ajastimellisissa malleissa aika ei ehkä ole asetettu.

Jos uuni ei kuumene:

Lämpötilaa ei ole säädetty uunin ohjauskytkimellä.

Sisävalo ei syty:

Virrantulo on tarkastettava. Lampun toimintakunto 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 alkuperäinen pakkaus, ja käytä alkuperäistä pakkausta kuljettamiseen. Noudata pakkauksen kuljetukseen liittyviä ohjeita. Teippaa uunin ylemmät osat ja irralliset osat keittopaneeleihin.

Aseta paperi yläsuojan ja kypsennyspaneelin väliin, peitä yläsuojus ja kiinnitä teipillä uunin sivupintoihin.

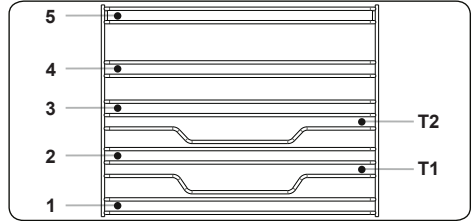
Kiinnitä teipillä pahvi tai paperi uunin etuluukkuun lasin sisäpuolelle, jotteivät uunin pellit ja ritilät vaurioita uunin luukua kuljetuksen aikana. Kiinnitä teipillä myös suojukset sivuseinämiin.

Jos käytössä ei ole alkuperäistä pakkausta:

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

### 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 1-5 välillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1, T2, 3, 4 ja 5.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

\*\*\*\* Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de haute qualité dépassant vos attentes. Votre appareil est produit dans des usines modernes et est soumis spécialement à de soigneux tests de qualité. Ce manuel a été préparé pour vous aider à utiliser votre appareil, fabriqué en utilisant les dernières technologies, avec confiance et de manière efficace. Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide comprenant des informations basiques de sécurité concernant l'installation, l'entretien et l'utilisation. Veuillez contacter votre centre de service après-vente autorisé le plus proche pour l'installation de votre appareil.

## **Contenu**

Présentation et taille du produit

Avertissements

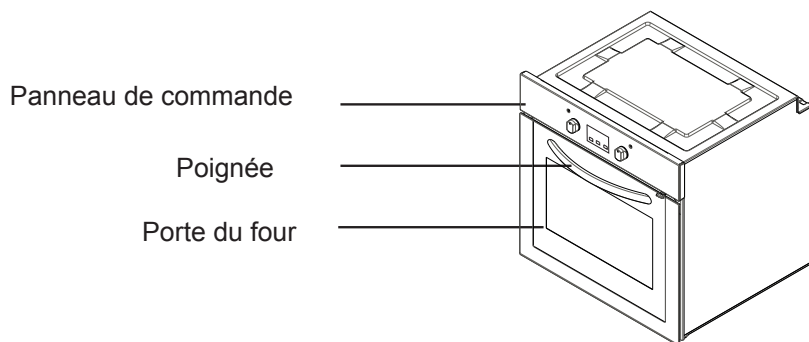
Préparation de l'installation et de l'utilisation

Utilisation du four

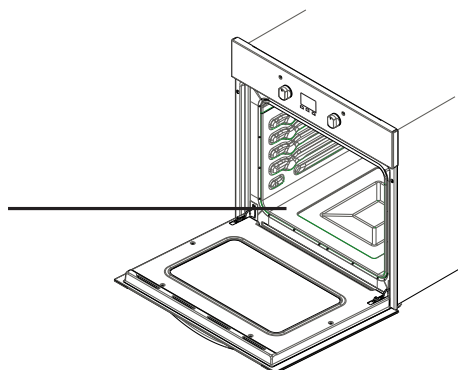
Nettoyage et entretien de votre produit

Service et transport

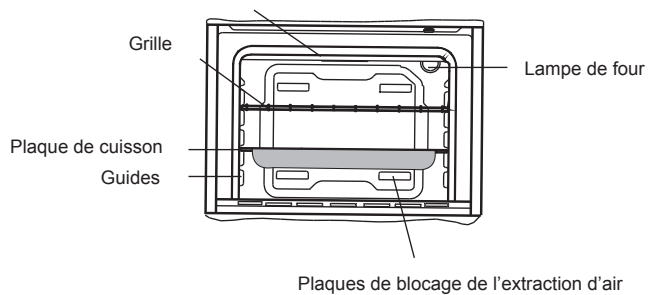
## PRÉSENTATION ET TAILLE DU PRODUIT



Élément chauffant inférieur (derrière la plaque)



Élément chauffant supérieur (derrière la plaque)





## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

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

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

### **Avertissements généraux de sécurité**

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

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

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

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
- Durant l'utilisation, l'appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Durant l'utilisation, des poignées tenues pendant une longue période peut devenir chaude en conditions normales d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- **ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation du four (cuisson normale ou gril). Les jeunes enfants doivent être tenus à distance.
- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION :** Cet appareil est uni-

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

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

### **Avvertissements d'installation**

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

vice qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.

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

### **Durant l'utilisation**

- Durant votre première utilisation du four, une odeur se dégagera des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le tourner à vide à la température maximale pendant 45 minutes. Au même moment vous devez ventiler correctement l'environnement dans lequel le produit est installé.
- Durant l'utilisation, les surfaces extérieures et intérieures du four peuvent chauffer. Lorsque vous ouvrez la porte de four, reculez pour éviter la vapeur chaude sortant du four. Celle-ci peut poser un risque de brûlure.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle

avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.

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

**CHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

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

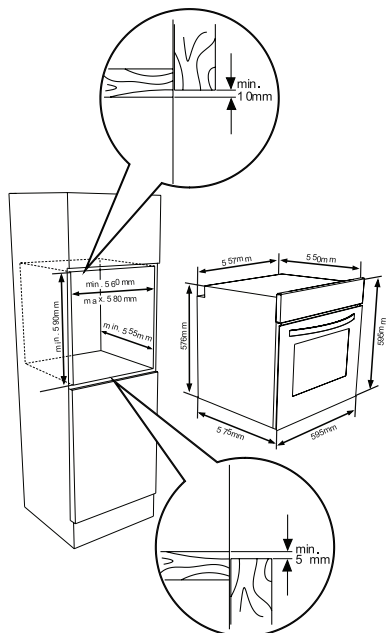
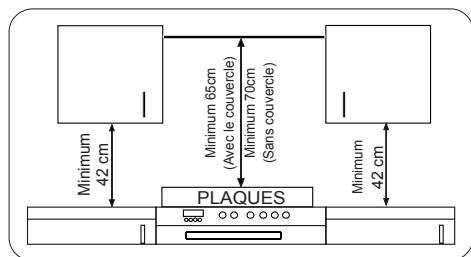
Fabriqué avec des pièces et matériaux de meilleure qualité, ce four moderne et pratique répond à tous vos besoins. Assurez-vous de lire ce manuel pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les problèmes futurs. Les informations fournies ci-dessous contiennent des règles importantes concernant la mise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

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

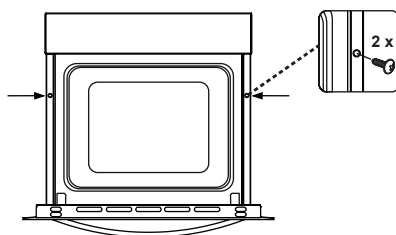
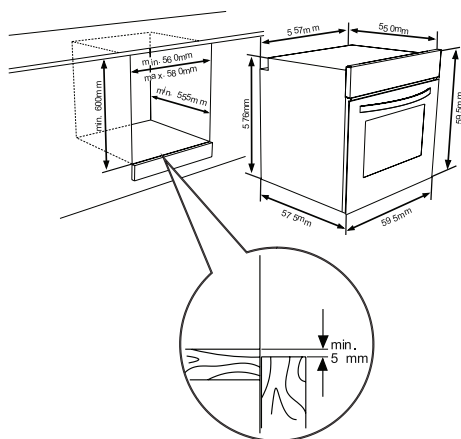
### **CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR**

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

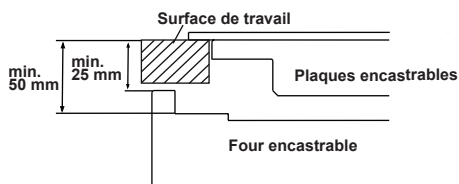
Les changements requis des placards muraux et ventilateurs d'extraction au-dessus du produit combiné encastrable ainsi que les hauteurs minimales de la planche de four sont présentés dans la Figure 1. Le ventilateur d'extraction doit ainsi être au moins 65 cm au-dessus des plaques de cuisson. Si aucun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



## INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE



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



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

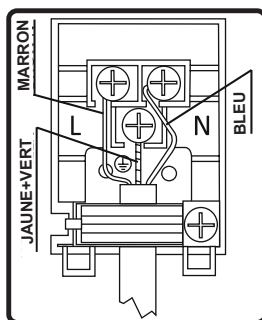
## **RACCORDEMENT ET SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRABLE**

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

- Le câble de mise à la terre doit être connecté via la vis dotée de la marque de terre. Le raccordement du câble d'alimentation doit correspondre à la Figure 6. Si aucune prise mise à la terre et se conformant aux normes n'existe dans l'environnement d'installation, appelez le centre de service immédiatement.
- La prise mise à la terre doit être proche de l'appareil. N'utilisez jamais

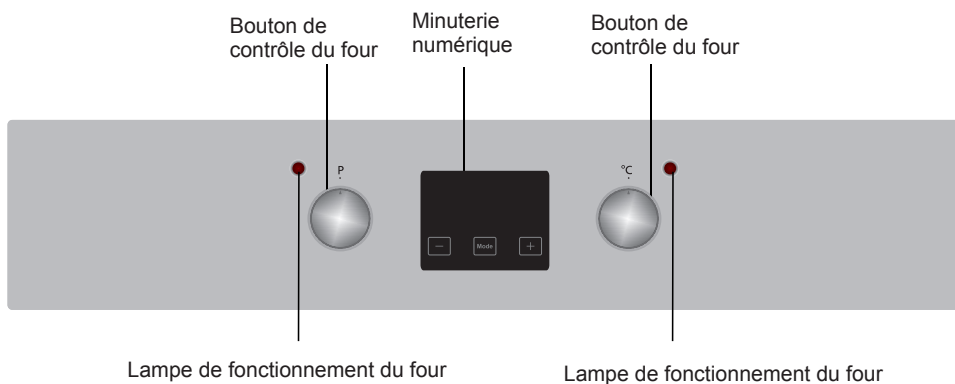
de cordon d'extension.

- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude du produit.
- En cas de câble d'alimentation endommagé, assurez-vous d'appeler le centre de service autorisé. Le câble doit être remplacé par le centre de service autorisé.
- Le câblage de l'appareil doit être remplacé par le centre de service autorisé. Un câble d'alimentation de type H05VV-F doit être utilisé.
- Un raccordement défectueux pourrait endommager l'appareil. De tels dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à une alimentation 220-240V. Si la tension de l'alimentation diffère de cette valeur, contactez le centre de service autorisé immédiatement.
- **Le Fabricant déclare qu'il ne saurait en aucun cas être responsable de tous types de dommages et de pertes dus à un non-respect des normes de sécurité !**



# UTILISATION DU FOUR

## Panneau de contrôle

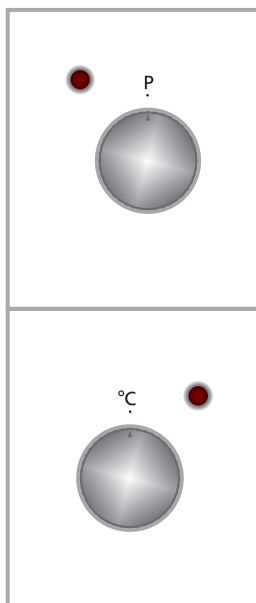


### Bouton de contrôle du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.

### Bouton de contrôle du four

Pour sélectionner la fonction de cuisson désirée, tournez le bouton vers le symbole correspondant. Les fonctions du four sont expliquées en détails dans la section suivante.



## Fonctions du four

\* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.



### Lampe du four :

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



### Fonction décongélation :

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

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



### Fonction ventilateur :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments chauffants supérieurs et inférieurs et le ventilateur se mettront en route.

Cette fonction est parfaite pour la cuisson des pâtisseries. La cuisson est effectuée par les éléments chauffants inférieurs et supérieurs dans le four tandis que le ventilateur permet la circulation de l'air, ce qui donne un

léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



### Fonction de cuisson statique :

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



### Fonction gril :

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de chauffage du gril commence à fonctionner. Cette fonction est utile pour griller les aliments. Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.





### **Fonction de gril plus rapide :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, les éléments de gril et du haut commenceront à fonctionner. La fonction est utilisée pour griller plus rapidement les aliments et pour couvrir une large surface, comme pour la grillade de viande. Utilisez la partie supérieure du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



### **Fonction double gril et ventilateur :**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allumeront, l'élément de gril, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Cette fonction est utilisée pour griller rapidement des aliments épais et pour couvrir une plus large zone de cuisson. Le gril et les éléments chauffants supérieurs se mettront en route, le ventilateur permettant une cuisson homogène.

Utilisez les grilles supérieures du four. Graissez légèrement la grille avec de l'huile pour éviter que les aliments ne

collent et placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours un plateau en dessous pour collecter les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Durant la fonction gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190°C.



### **Fonction pizza**

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

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour cuire les aliments comme les pizzas de manière homogène en peu de temps.

L'élément chauffant inférieur assure la cuisson de pâtes à pain et gâteaux, le ventilateur répartissant la chaleur du four.



### **Fonction Turbo**

Le thermostat du four et les voyants d'avertissements s'allumeront, l'élément chauffant inférieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo permet de répartir la chaleur de manière homogène dans le four. Les aliments seront cuits de

manière homogène sur toutes les grilles. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

La cuisson ventilée à chauffage inférieur est parfaite pour réchauffer les aliments de manière homogène en peu de temps. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

## Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

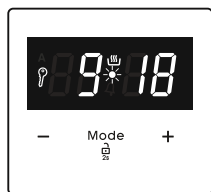
## Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four.

Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 00:00 » ou « 12:00 » clignotent à l'écran.




1. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes pour désactiver le verrouillage des touches et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter.
2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.


### ! Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole «  » s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.


### Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « **00:00** » et « **23 h 59** » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.





1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône «  » commence à clignoter et « **000** » s'affiche.




2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** » pendant que «  » clignote.



3. L'icône «  » va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

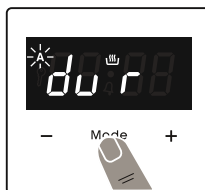
Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône «  » clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur

« **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône «  » disparaît et l'horloge s'a fiche.

### Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

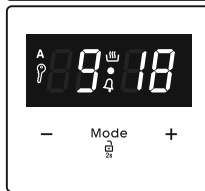
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.




2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « **dur** ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** », et «  » restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

### Réglage semi-automatique du temps (temps de fin)

Cette fonction permet de mettre automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des

boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « end ». « **A** » et le temps actuel clignotent.

3. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « **A** » et « **☀** » restent en surbrillance.



Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Programmation complètement automatique

Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 23 heures et 59 minutes après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran « dur ». L'icône « **A** » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône « end ». Le temps et l'icône « **A** » clignote.



5. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « + » et « - ». L'icône « **☀** » disparaît. Ajoutez la durée de cuisson à l'heure actuelle. La limite de programmation de l'heure est de 23 heures et 59 minutes.



6. Le temps actuel réapparaît à l'écran, l'icône « **A** » reste en surbrillance.

La durée de fonctionnement est calculée et le four se met en marche automatiquement et l'icône « **☀** » apparaît sur l'écran pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et l'icône « **A** » clignote. Placez les deux boutons de commande sur « **0** » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel. Appuyez sur « **MODE** » pendant 2 secondes et l'icône « **A** » disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

## Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « + » et « - » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **MODE** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite,

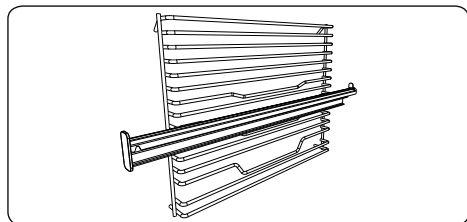
chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

PLATS	TURBO			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR			INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR VENTILATEUR			GRIL		
	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)	Position de thermostat (°C)	Position de grille	Période de cuisson (min)
Pâtisserie en couches	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Cookie	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Boulettes de viande grillées										200	5	10-15
Aliments aqueux	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Poulet				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Côtelettes										200	4-5	15-25
Steak de bœuf										200	5	15-25

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

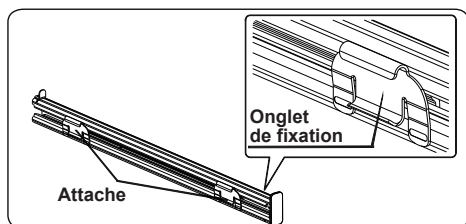
## La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

Le rail semi-télescopique s'étend à mi-chemin pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

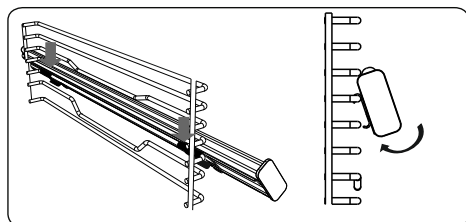


### Rails télescopiques

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



- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches qui vous permettent de les retirer pour le nettoyage et le repositionnement.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



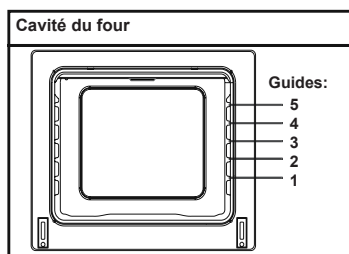
- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et répétez les instructions

précédentes dans le sens inverse.

## Accessoires

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

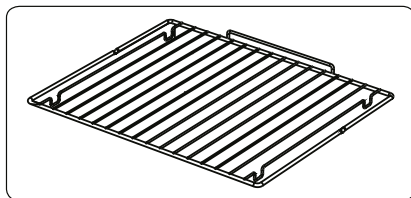
n'essayez jamais d'utiliser le gril à gaz sans le couvercle de protection du gril. Si votre four est équipé d'un four à gaz, mais si la protection thermique du gril est manquante, ou si elle est endommagée et ne peut pas être utilisée, demandez une pièce de rechange au centre de service le plus proche.



## Accessoires du four

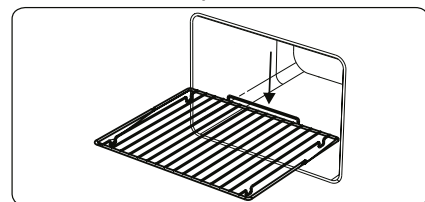
Les accessoires de votre four peuvent différer selon le modèle de votre produit.

## Grille



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

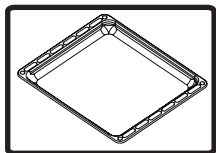
**AVERTISSEMENT-** .placez la grille correctement dans l'un des guides de la cavité du four et poussez-la vers le bas.





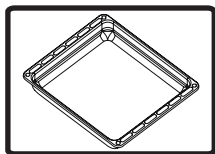
## Plaque de cuisson peu profonde

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



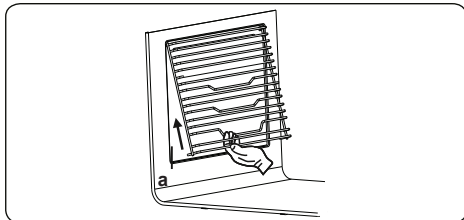
## Plaque de cuisson profonde

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



## Retrait des grilles latérales de support

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



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

### NETTOYAGE

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

N'utilisez pas de matériaux de nettoyage contenant des particules pouvant rayer les parties émaillées

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

### Nettoyage de l'intérieur du four.

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

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

## **ENTRETIEN**

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

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

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

## **SERVICE ET TRANSPORT**

### **EXIGENCES AVANT DE CONTACTER LE CENTRE DE SERVICE**

Si le four ne fonctionne pas :

Le four peut être débranché, il y a eu une panne de courant. Nos modèles sont équipés d'une minuterie, le temps peut ne pas être correctement réglé.

Si le four ne chauffe pas :

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

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

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

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

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

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

### **INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT**

Si vous avez besoin de transporter l'appareil :

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

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

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

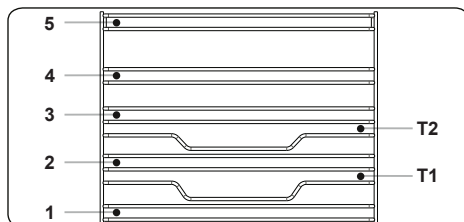
Scotchez du carton ou du papier sur la partie vitrée intérieure du panneau avant, les plaques et grilles de votre four pouvant endommager le panneau du four durant le transport. Scotchez aussi les panneaux du four aux parois latérales.

Si vous ne disposez de l'emballage original :

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

### La grille métallique EasyFix

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



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

\*\*\*\*Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Αγαπητέ Πελάτη,

Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία υπερβαίνουν τις προσδοκίες σας. Η συσκευή αυτή παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και υποβάλλεται προσεκτικά σε ιδιαίτερους ελέγχους ποιότητας. Το εγχειρίδιο αυτό έχει προετοιμαστεί για να σας βοηθήσει έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, στην οποία χρησιμοποιήθηκε η τελευταία λέξη της τεχνολογίας, με σιγουριά και μέγιστη απόδοση. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό τον οδηγό που περιέχει βασικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση της. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την εγκατάσταση αυτού του προϊόντος.

## **Περιεχόμενα**

Παρουσίαση και μέγεθος προϊόντος

Προειδοποιήσεις

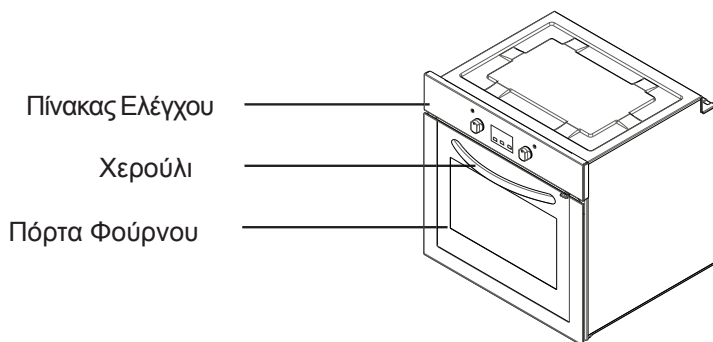
Προετοιμασία για εγκατάσταση και χρήση

Χρήση του φούρνου

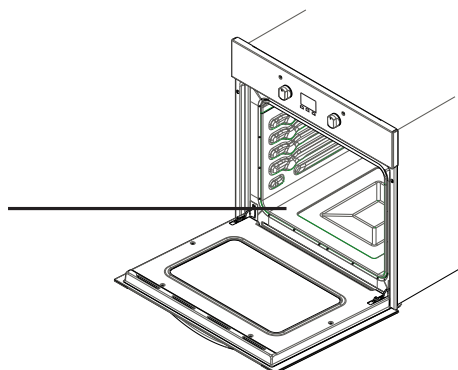
Καθαρισμός και συντήρηση του προϊόντος

Σέρβις και μεταφορά

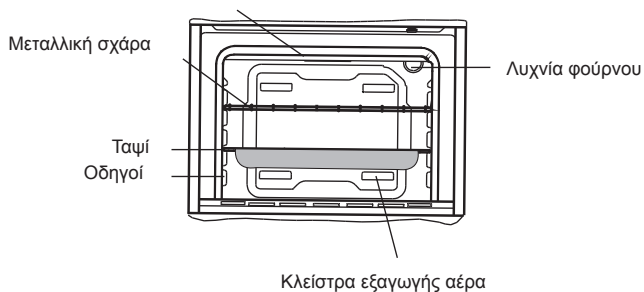
## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κάτω θερμαντικό στοιχείο  
(πίσω από την πλάκα)



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 ΜΟΝΤΕΛΛΑ. 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 χερσούλια 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 συ-

σκευή 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 οποιοδήποτε 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. Καλύπτετε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι της προκειμένου να καταπνιγεί η

φλόγα που προέκυψε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε 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 περιβλήμα 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**

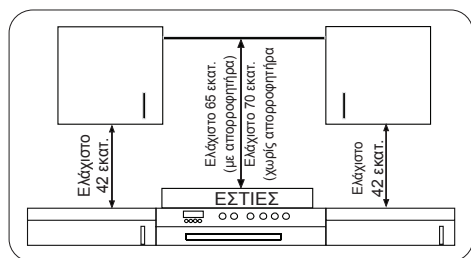
Ο μοντέρνος αυτός λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που έχει κατασκευαστεί με τμήματα και υλικά άριστης ποιότητας, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Βεβαιωθείτε πως διαβάσατε το εγχειρίδιο για να επιτυχημένο αποτέλεσμα και για να αποφύγετε οποιοδήποτε πρόβλημα στο μέλλον. Οι πληροφορίες 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!**

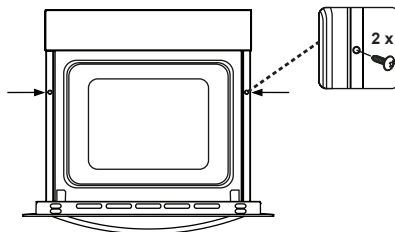
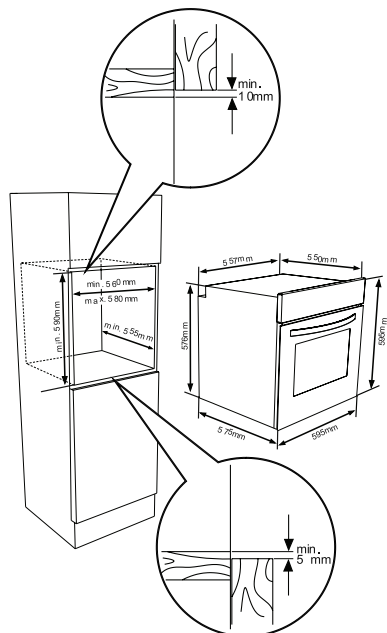
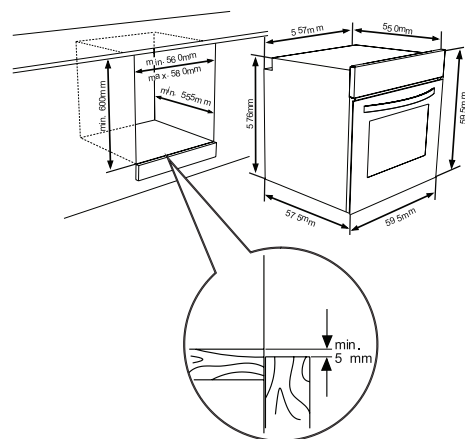
### **ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ**

- 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°.

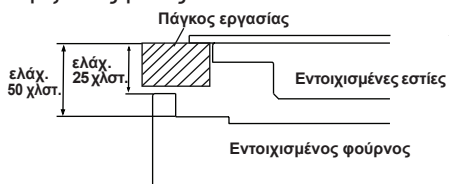
Οι απαιτούμενες μετατροπές στα επίτοιχα ντουλάπια και τους απορροφητήρες επάνω από το εντοιχισμένο συνδυαστικό προϊόν, καθώς και τα ελάχιστα ύψη από το πλαίσιο του φούρνου, παρουσιάζονται στην Εικόνα 1. Κατά συνέπεια, ο απορροφητήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 65 εκατ. από το πλαίσιο των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

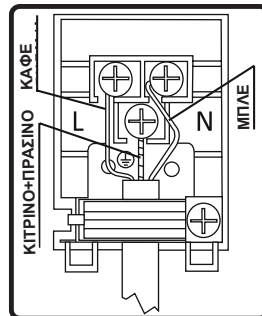
## **ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

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

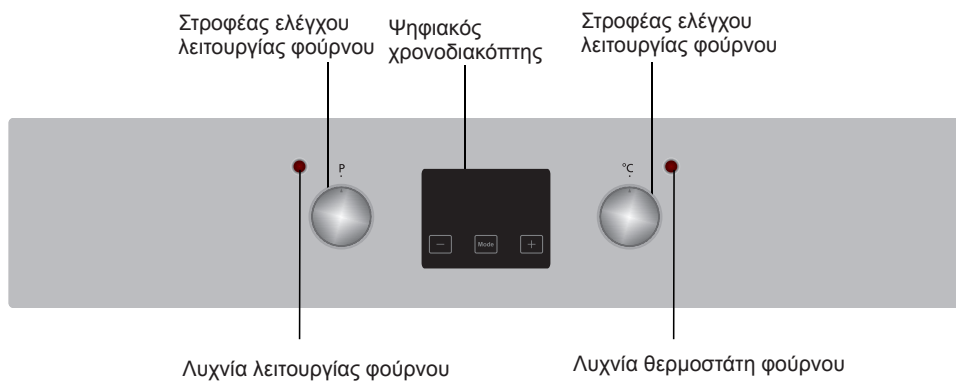
κοντά στη συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.

- 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!



# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## Πίνακας Ελέγχου

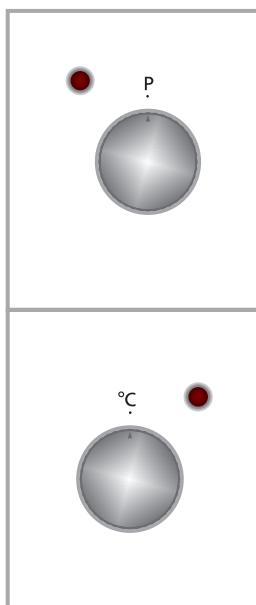


### Στροφέας ελέγχου λειτουργίας φούρνου

Για επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, γυρίστε τον στροφέα στο σχετικό σύμβολο. Οι λεπτομέρειες των λειτουργιών του φούρνου εξηγούνται στην επόμενη ενότητα.

### Στροφέας ελέγχου λειτουργίας φούρνου

Για επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, γυρίστε τον στροφέα στο σχετικό σύμβολο. Οι λεπτομέρειες των λειτουργιών του φούρνου εξηγούνται στην επόμενη ενότητα.



## 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 Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το άνω και το κάτω θερμαντικό στοιχείο καθώς και ο ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν.

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 ξεροψηνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



### Λειτουργία στατικού ψήσιματος:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το κάτω και άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψήσιματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού τόσο στα κατώτερα όσο και στα ανώτερα ράφια. 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 χρησιμοποιώντας αυτή την λειτουργία.



### Λειτουργία γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ αρχίζει να λειτουργεί. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε γκριλ και φρυγάνισμα φαγητού. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλάνε τα φαγητά και τοποθετήστε τα στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό ώστε να συλλέγονται τυχόν λάδια ή λίπος που στάζει. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.



### Λειτουργία ταχύτερο γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε

γκριλ και για την κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο σε γκριλ κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα άνω ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλάνε τα φαγητά και τοποθετήστε τα στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό ώστε να συλλέγονται τυχόν λάδια ή λίπος που στάζει. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C



### **Διπλή λειτουργία γκριλ και ανεμιστήρα:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο καθώς και ο ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν.

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο στο γκριλ φαγητών μεγάλου πάχους και για κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας φαγητού. Τόσο το άνω θερμαντικό στοιχείο όσο και το γκριλ ενεργοποιούνται, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει ομοιόμορφο ψήσιμο.

Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια το φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλάνε τα φαγητά και τοποθετήστε τα στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό ώστε να συλλέγονται τυχόν λάδια ή λίπος που στάζει. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.



### **Λειτουργία Πίτσας:**

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

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.



## Λειτουργία Turbo

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

## Χρήση του ψηφιακού χρονοδιακόπτη αφής

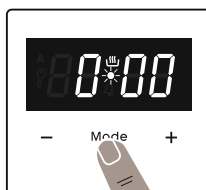


### Περιγραφή της λειτουργίας

A	Αυτόματο μαγείρεμα
	Χειροκίνητο μαγείρεμα
	Κλειδωμα πλήκτρων
	Χρονόμετρο υπενθύμισης
Mode	Τρόπος λειτουργίας
-	Μείωση τιμής χρονοδιακόπτη
+	Αύξηση τιμής χρονοδιακόπτη
23 59	Ένδειξη χρονοδιακόπτη

## Ρύθμιση ώρας

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα, πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο. Μετά τη σύνδεση στο ρεύμα, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το σύμβολο "A" και "00:00" ή "12:00".



**1.** Πατήστε "MODE" για 2 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων και η κουκκίδα στο μέσον της οθόνης θα αρχίσει να αναβοσβήνει.



**2.** Ενώ αναβοσβήνει η κουκκίδα, ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "+" και "-".





3. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η κουκίδα θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει αναμμένη.

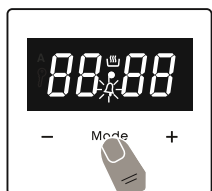
### ⚠ Κλείδωμα πλήκτρων

Το κλείδωμα πλήκτρων ενεργοποιείται αυτόματα αν ο χρονοδιακόπτης δεν έχει χρησιμοποιηθεί για 7 δευτερόλεπτα. Θα

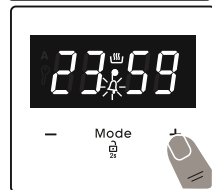
αναμμένο. Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά χρονοδιακόπτη, πατήστε παρατεταμένα **"MODE"** για 2 δευτερόλεπτα. Τότε μπορεί να εκτελεστεί ο επιθυμητός χειρισμός.

### Ρύθμιση χρόνου ηχητικής ειδοποίησης

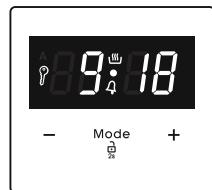
Ο χρόνος ηχητικής ειδοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί στην περιοχή από **"00:00"** έως **"23:59"** ώρες. Ο χρόνος ηχητικής ειδοποίησης είναι μόνο για λόγους ειδοποίησης. Ο φούρνος δεν θα ενεργοποιηθεί με αυτή τη λειτουργία.



1. Πατήστε **"MODE"**. Το σύμβολο "4" θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί η ένδειξη **"000"**.



2. Επιλέξτε την επιθυμητή χρονική περίοδο χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "+" και "-" ενώ αναβοσβήνει το "4".



3. Το σύμβολο "4" θα παραμείνει αναμμένο, ο χρόνος θα αποθηκευτεί και η ειδοποίηση θα ρυθμιστεί.

Όταν λήξει ο χρόνος, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ηχητική ειδοποίηση και στην οθόνη θα αναβοσβήνει το σύμβολο "4". Πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση. Πατήστε **"MODE"** για 2 δευτερόλεπτα και το

σύμβολο "4" θα πάψει να εμφανίζεται και θα εμφανιστεί το ρολόι.

### Ημι-αυτόματη ρύθμιση χρόνου (διάρκεια μαγειρέματος)

Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να μαγειρεύετε για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα. Μπορεί να ρυθμιστεί διάρκεια μαγειρέματος μεταξύ 0 και 10 ωρών. Προετοιμάστε το φαγητό για το μαγείρεμα και βάλτε το στο φούρνο.

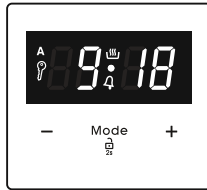
1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστροφικά κουμπιά ελέγχου.



2. Πατήστε **"MODE"** έως ότου δείτε το σύμβολο **"dur"** στην οθόνη ενδείξεων. Το σύμβολο **"A"** θα αναβοσβήνει.



3. Επιλέξτε τη επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα "+" και "-".



4. Η τρέχουσα ώρα θα επανεμφανιστεί στην οθόνη, και τα σύμβολα **"A"** και "4" θα παραμείνουν αναμμένα.

Όταν ο χρονοδιακόπτης φθάσει στο μηδέν, ο φούρνος θα σβήσει και θα ακουστεί μια ειδοποίηση. Τα σύμβολα **"A"** θα αναβοσβήνουν. Γυρίστε τα δύο περιστροφικά κουμπιά ελέγχου στη θέση **"0"** και πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο στον χρονοδιακόπτη για να σταματήσετε τον ήχο ειδοποίησης. Πατήστε **"MODE"** για 2 δευτερόλεπτα, το σύμβολο **"A"** θα πάψει να εμφανίζεται και ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει στη χειροκίνητη λειτουργία.

### Ημι-αυτόματη ρύθμιση ώρας (ώρα λήξης)

Αυτή η λειτουργία ξεκινά αυτόματα τον φούρνο έτσι ώστε το μαγείρεμα να τελειώσει σε καθορισμένη ώρα. Μπορείτε να ορίσετε μια ώρα λήξης έως 10 ώρες μετά την τρέχουσα ώρα. Προετοιμάστε το φαγητό για το μαγείρεμα και βάλτε το στο φούρνο.



2. Πατήστε **"MODE"** έως ότου δείτε στην οθόνη το σύμβολο **"dur"**. Το σύμβολο **"A"** θα αναβοσβήνει.



3. Επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα **"+"** και **"-"**.



4. Πατήστε **"MODE"** έως ότου δείτε στην οθόνη το σύμβολο **"end"**. Θα αναβοσβήνουν η ώρα και τα σύμβολα **"A"**.



5. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα λήξης χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα **"+"** και **"-"**. Το σύμβολο **"⏰"** θα πάψει να εμφανίζεται. Προσθέστε τη διάρκεια μαγειρέματος στην τρέχουσα ώρα. Μπορείτε να ορίσετε μία ώρα λήξης έως 23 ώρες και 59 λεπτά μετά την τρέχουσα ώρα.



6. Η τρέχουσα ώρα θα επανεμφανιστεί στην οθόνη, και τα σύμβολα **"A"** και θα παραμείνουν αναμμένα.

θα επιστρέψει στη χειροκίνητη λειτουργία. Πατήστε **"MODE"** για 2 δευτερόλεπτα, το σύμβολο **"A"** θα πάψει να εμφανίζεται και ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει στη χειροκίνητη λειτουργία.

### Ρύθμιση ήχου

Για να ρυθμίσετε την ένταση ήχου της ηχητικής ειδοποίησης, ενώ εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα της ημέρας, πατήστε τα πλήκτρα **"+"** και **"-"** και η κουκκίδα στο μέσον της οθόνης θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε **"MODE"** για να εμφανίσετε τον τρέχοντα ήχο του σήματος. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο **"-"**, θα ακούγεται ένα διαφορετικό ηχητικό σήμα. Υπάρχουν τρεις διαφορετικοί τύποι ήχων σήματος. Επιλέξτε τον επιθυμητό ήχο και μην πατήσετε άλλα κουμπιά. Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα, ο επιλεγμένος ήχος θα αποθηκευτεί.

Ο χρόνος λειτουργίας θα υπολογιστεί και ο φούρνος θα ξεκινήσει αυτόματα, και το σύμβολο **"⏰"** θα επανεμφανιστεί στην οθόνη έτσι ώστε το μαγείρεμα να τελειώσει την επιλεγμένη ώρα λήξης. Όταν ο χρονοδιακόπτης φθάσει στο μηδέν, ο φούρνος θα σβήσει και θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση ενώ θα αναβοσβήνουν τα σύμβολα **"A"**. Γυρίστε τα δύο περιστροφικά κουμπιά ελέγχου στη θέση **"0"** και πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο για να σταματήσετε τον ήχο. Το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται και ο χρονοδιακόπτης

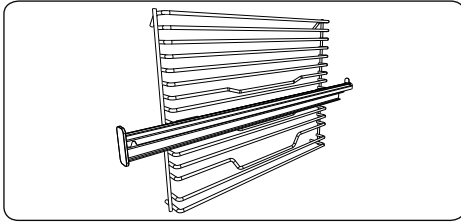
ΣΚΕΥΗ	TURBO			ΚΑΤΟ-ΑΝΩ			ΚΑΤΟ-ΠΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ			ΓΚΡΙΑ		
	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμοστ. (λεπ.)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)
Ζύμη σε στρώσεις	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			
Κεφτεδες στο γκριλ										200	5	10-15
Υγρά 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
Πατάκια										200	4-5	15-25
Φιλέτο βοδινό										200	5	15-25

\* Ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα...

## Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix μισής έκτασης

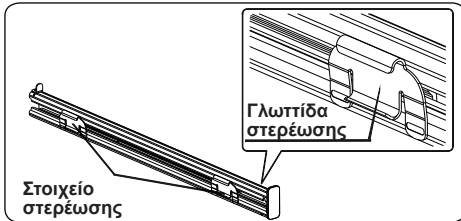
Η τηλεσκοπική ράγα εκτείνεται ως το μέσο του μήκους προς τα έξω για εύκολη πρόσβαση στο φαγητό.

μπροστινή επιφάνεια της ράγας και επαναλάβετε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

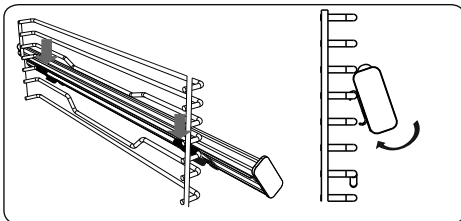


### Τηλεσκοπικές ράγες

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



- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την αφαίρεσή τους για καθαρισμό και ανατοποθέτηση.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού".

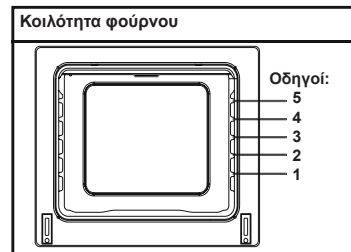


- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώσπου να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.
- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την

## 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 δίσκου, αν το φαγητό προέρχεται από την κατάψυξη ή αν ο δίσκος 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 ψησίματος. 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

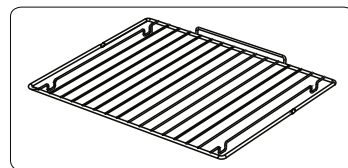
ταψί σε μια χαμηλότερη θέση για τη συλλογή του λαδιού. Μπορεί να προστεθεί νερό στο ταψί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του. Όπως εξηγήθηκε στις αντίστοιχες διατάξεις, ποτέ μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τον καυστήρα γκριλ αερίου χωρίς το προστατευτικό κάλυπτρο του γκριλ. Αν ο φούρνος σας διαθέτει 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

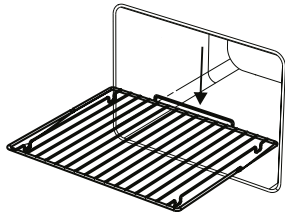
Τα εξαρτήματα του φούρνου μπορεί να διαφέρουν λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.

## Μεταλλική σχάρα



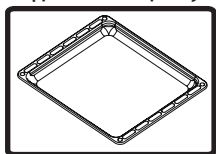
Η μεταλλική σχάρα χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ ή για να τοποθετήσετε επάνω της διάφορα μαγειρικά σκεύη.

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



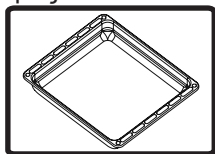
### **Ρηχό ταψί**

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.



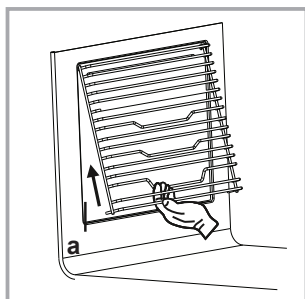
### **Βαθύ ταψί**

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



### **Αφαίρεση συρμάτινου ραφίου**

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



## **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 τα 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 καταλυτικό πλαίσιο εμαγιέ, η πίσω και πλαϊνές πλευρές του εσωτερικού πλαισίου δεν απαιτούν 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 θερμότητα από τον διακόπτη ελέγχου θερμοκρασιών 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 επισημάνσεις μεταφοράς 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.

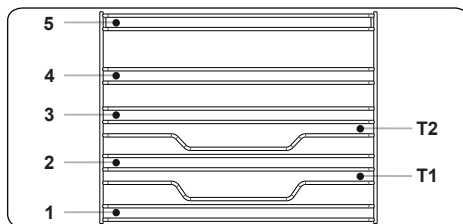
Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί επάνω στην μπροστινή πόρτα στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου για τακτοποίηση των τασιών, ώστε να μην υποστεί ζημιά η πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και τα τασιά κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Επίσης, κολλήστε με ταινία την πόρτα του φούρνου στους πλευρικούς τοίχους.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία :

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

## Συρμάτινος οδηγός EasyFix

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



- 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 τασιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 5.
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2, 3, 4, 5.
- Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
- Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
- 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.



Poštovani korisniče,

naš cilj je da vam pružimo visoko kvalitetne proizvode koji će nadmašiti vaša očekivanja. Vaš uređaj proizveden je u modernim postrojenjima gdje su izvedena ispitivanja kvalitete proizvoda. Ovaj priručnik sadrži upute kako sigurno i učinkovito koristiti ovaj uređaj koji je proizveden pomoću najnovije tehnologije. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ove upute za uporabu u kojima se nalaze osnovne informacije za sigurnu instalaciju, održavanje i uporabu. Za instalaciju proizvoda obratite se vama najbližem ovlaštenom servisnom centru.

## **Sadržaj**

Prikaz i veličina proizvoda

Upozorenja

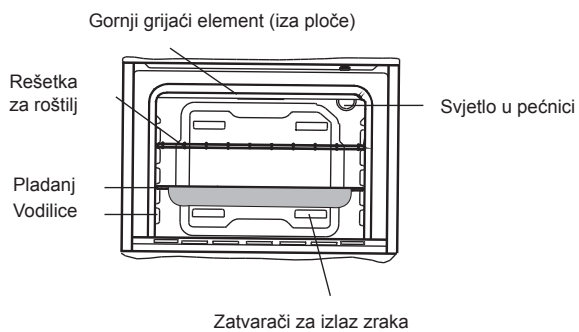
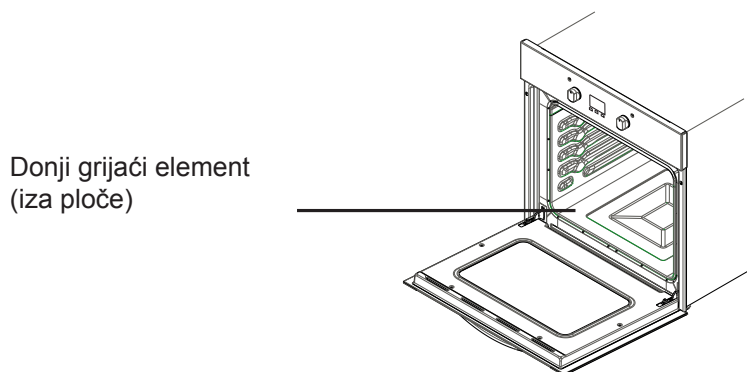
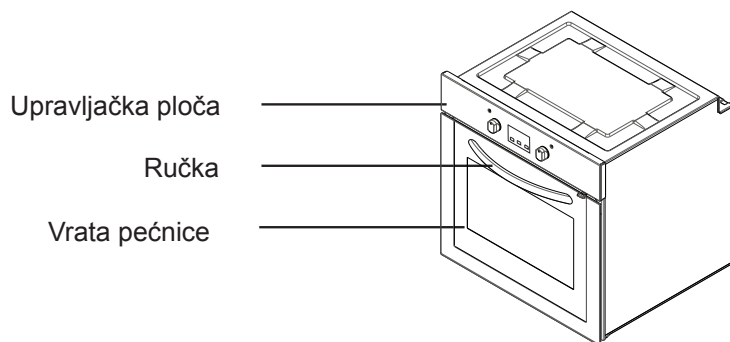
Priprema za ugradnju i uporabu

Uporaba pećnice

Čišćenje i održavanje proizvoda

Servis i prijevoz

## PRIKAZ I VELIČINA PROIZVODA



## **SIGURNOSNA UPOZORENJA**

PAŽLJIVO PROČITAJTE CIJELI SADRŽAJ OVIH UPUTA PRIJE UPORABE OVE NAPRAVE I DRŽITE IH NA LAHKO DOSTUPNOM MJESTU KAKO BISTE IH MOGLI KORISTITI KADA BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK SASTAVLJEN JE ZA VIŠE RAZLIČITIH MODELA. VAŠA NAPRAVA MOŽDA NEĆE IMATI NEKE ZNAČAJKE POJAŠNJENE U OVOM PRIRUČNIKU. TIJEKOM PROUČAVANJA PRIRUČNIKA OBRA-TITE POZORNOST NA ILUSTRACIJE S BROJKAMA.

### **Opća sigurnosna upozorenja**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnos-

ti. Djeca se ne smiju igrati s napravom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Naprava i pristupačni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi ne bi dirali. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti sama u blizini naprave osim ako su pod nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako se na površini nalazi napuklina, napravu isključite kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Naprava nije namijenjena za rad uz pomoć

vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

- Tijekom uporabe naprava se zagrijava. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
- Tijekom uporabe se ručke koje se drže kraće razdoblje zagrijavaju.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice i ostalih površina nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje jer bi mogla ogrepsi površinu što bi moglo dovesti do rasprsnuća stakla i površinskih oštećenja.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žaruljice provjerite ako ste isključili napravu kako ne bi došlo do

električnog udara.

- **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući kad se kuha ili roštilja. Držite djecu podalje od naprave.
- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove održavanja i popravke smije obavljati samo ovlašteno servisno osoblje. Radovi ugradnje i popravci koje je obavljalo neovlašteno servisno osoblje mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima naprave. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- **OPREZ:** Ova naprava dizajnirana je samo za kuhanje hrane i namijenjena je samo za unutarnju uporabu u domaćinstvu te se ne smije koristiti ni u kakve druge svrhe ili namjene, npr. komercijalna uporaba ili u uporaba u komercijalnom okruženju ili za grijanje prostorija.
- Napravu nemojte dizati ili micati držanjem ručke vrata.
- Kako biste osigurali sigurnost, potrebno je poduzeti sve mjere sigurnosti. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako se staklo ne bi

ogreblo. Nemojte udarati ili kucati na staklo uz pomoć drugih predmeta.

- Provjerite ako je kabel napajanja savinut tijekom ugradnje. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njima ne smiju sjediti djeca odnosno ne smiju se penjati na vrata.

### **Upozorenja tijekom ugradnje**

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Ovlašteni tehničar mora obaviti radove ugradnje ove naprave te osposobiti ju za uporabu. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Tijekom raspakiravanja naprave provjerite ako su na njoj vidljiva oštećenja nastala tijekom prijevoza. U slučaju pronalaska oštećenja napravu nemojte koristiti i odmah se obratite kvalificiranoj servisnoj službi. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalica, stiropor) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite napravu od atmosferskih utjecaja. Nemojte ga izlagati npr. suncu, kiši, snijegu itd.
- Materijali koji se nalaze u blizini naprave (ormarić) moraju biti otporni na temperature od minimalno 100°C.

### **Tijekom uporabe**

- Kod prve uporabe pećnice osje-

tit ćete neobičan miris koji dolazi iz izolacijskih materijala i grijaćih elemenata. Iz tog razloga prije uporabe pećnice uključite praznu pećnicu da radi na maksimalnoj temperaturi u trajanju od 45 minuta. Istovremeno prozračite prostoru u kojoj je proizvod ugrađen.

- Tijekom uporabe zagrijavaju se vanjska i unutarnja površina pećnice. Kad otvarate vrata pećnice, odmaknite se od vrata kako biste izbjegli vruću paru iz pećnice. Postoji opasnost od opekline.
- Tijekom rada u napravu nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Ploču za kuhanje uvijek držite pod nadzorom kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. U suprotnom postoji opasnost od požara nakon njihovog pretjeranog zagrijavanja. Požar uzrokovan uljem nikad ne gasite vodom. Stavite poklopac na lonac za umak ili tavu kako bi se nastali požar ugasio i isključite ploču za kuhanje.
- Ako se naprava neće koristiti neko duže vremensko razdoblje, isključite utikač iz utičnice. Glavni upravljački prekidač mora biti u položaju isključeno. Također, kad se naprava ne koristi, ventil za plin mora biti u položaju isključeno.
- Upravljački gumbi naprave uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se naprava ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se nagnju. Pazite da

ne dođe do prolijevanja vrućih tekućina.

- Kad su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije ništa stavljati. Naprava bi postala nestabilna ili došlo bi do napuknuća na vratima.
- Na vrata nemojte stavljati teške predmete ili zapaljive stvari (najlon, plastična vrećica, papir, krpa itd.). To uključuje i posuđe s plastičnim dijelovima (npr. ručke).
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.
- Tijekom čišćenja i održavanja
- Napravu uvijek isključite prije obavljanja radova čišćenja ili održavanja. Radove možete započeti nakon vađenja utikača iz utičnice ili isključivanja glavnih prekidača.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbе.
- **KAKO BISTE ODRŽALI UČINKOVITOST I SIGURNOST NAPRAVE, PREPORUČAMO DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DIJELOVE I ZOVETE SAMO NAŠU OVLAŠTENU SERVISNU SLUŽBU AKO JE TO POTREBNO.**

## **PRIPREMA ZA UGRADNJU I UPORABU**

Budući da je proizvedena od visokokvalitetnih dijelova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična pećnica zadovoljit će sve vaše potrebe u svakom pogledu. Pažljivo pročitajte priručnik

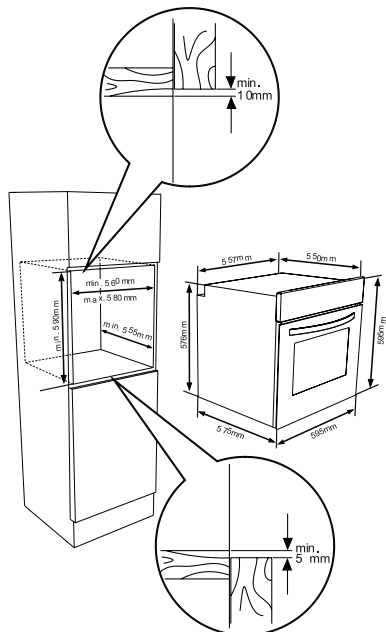
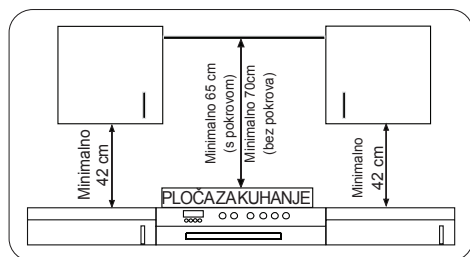
kako biste u budućnosti mogli postići uspješne rezultate bez ikakvih problema. Informacije u nastavku sadrže pravila za ispravno postavljanje i radove servisa. Potrebno ih je pročitati bez odlaganja, osobito od strane tehničara koji će samu napravu postavljati.

## **ZA UGRADNJU PEĆNICE POTREBNO JE OBRATITI SE OVLAŠTENOM SERVISU!**

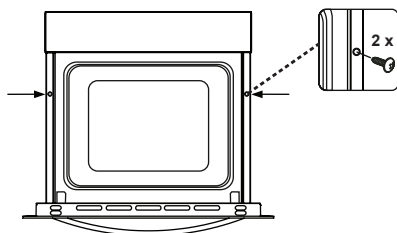
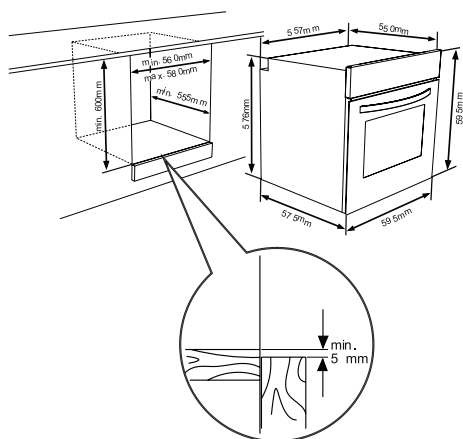
### **ODABIR MJESTA ZA POSTAVLJANJE PEĆNICE**

- Postoji nekoliko točaka na koje je potrebno obratiti pažnju prilikom odabira mjesta za postavljanje pećnice. Pridržavajte se naših preporuka u nastavku kako biste spriječili nastanak problema i opasnih situacija koje bi se mogle dogoditi kasnije!
- Prilikom odabira mjesta za pećnicu pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Namještaj koji se nalazi oko pećnice mora biti izrađen iz materijala otpornih na temperature veće od 50 C° ambijentalne temperature.

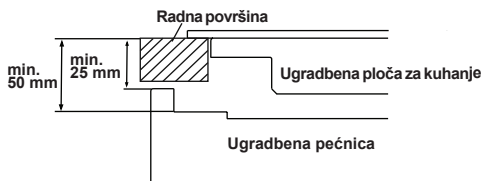
Na slici 1. prikazane su promjene vezane uz kuhinjske ormariće i ispušni ventilator koje je potrebno učiniti iznad ugrađenog kombiniranog proizvoda kao i minimalna udaljenost od ploče pećnice. U skladu s tim, ispušni ventilator mora biti minimalno udaljen 65 cm od ploče za kuhanje. Ako ispušni ventilator nije postavljen, potrebno je postaviti ga na visini ne manjoj od 70 cm.



## UGRADNJA UGRADBENE PEĆNICE



Pećnicu umetnite u kuhinjski ormarić tako da ju gurate prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir proizvoda dodirne drvenu površinu ormarića, zategnite vijke.





Ako pećnicu ugrađujete ispod ploče za kuhanje, razmak između radne površine i gornjeg dijela ploče pećnice mora biti minimalno 50 mm, a razmak između radne površine i gornjeg dijela upravljačke ploče mora biti minimalno 25 mm.

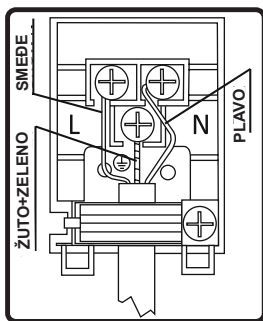
## OŽIČENJE I SIGURNOST UGRADBENE PEĆNICE

Tijekom ožičenja potrebno je pridržavati se uputa u nastavku bez iznimke:

- Kabel za uzemljenje mora biti spojen na vijak sa oznakom za uzemljenje. Spajanje kabela napajanja potrebno je obaviti na način prikazan na slici 6. Ako u prostoriji za ugradnju ne postoji izlaz za uzemljenje koji je u skladu s propisima, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- Izlaz za uzemljenje mora biti u blizini naprave. Nikad nemojte koristiti produžni kabel.
- Kabel napajanja ne smije biti u dodiru

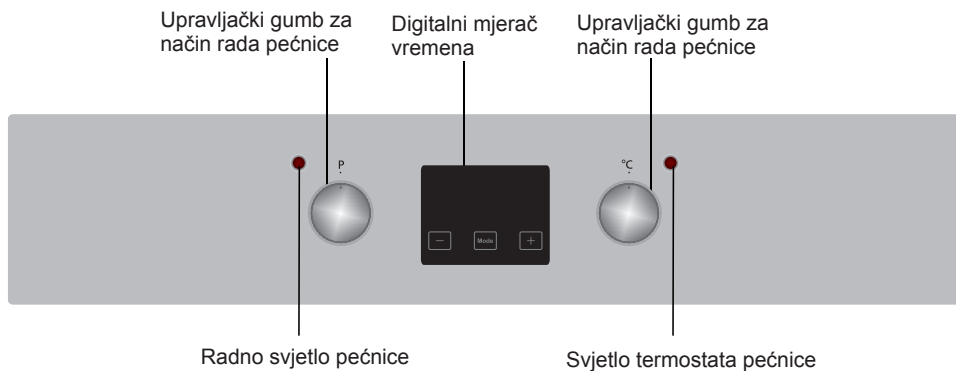
s vrućim površinama proizvoda.

- U slučaju oštećenja kabela napajanja svakako se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Samo ovlaštena servisna služba smije mijenjati kabel.
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Potrebno je koristiti kabel napajanja tipa H05VV-F.
- Neispravno ožičenje može oštetiti napravu. Jamstvo ne pokriva takvu vrstu oštećenja.
- Naprava je dizajnirana za spajanje na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- **Tvrтка proizvođač izjavljuje da ne prihvaća nikakvu odgovornost za oštećenja i gubitke nastale zbog nepridržavanja sigurnosnih normi!**



# UPORABA PEĆNICE

## Upravljačka ploča

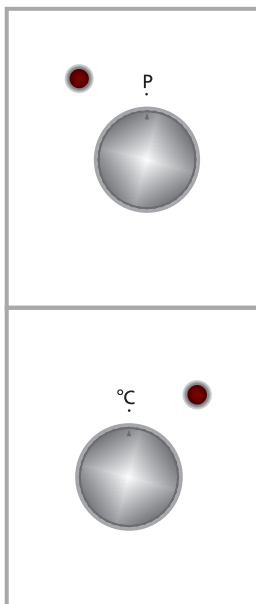


### Upravljački gumb za način rada pećnice

Za odabir željenog načina rada kuhanja, okrenite gumb na određeni simbol. Detalji vezani uz načine rada pećnice pojašnjeni su u sljedećem odjeljku.

### Upravljački gumb za način rada pećnice

Za odabir željenog načina rada kuhanja, okrenite gumb na određeni simbol. Detalji vezani uz načine rada pećnice pojašnjeni su u sljedećem odjeljku.



## Načini rada pećnice

\*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



### Rasvjeta pećnice:

Upalit će se samo svjetlo pećnice i ostat će upaljeno za vrijeme svih funkcija kuhanja.



### Funkcija za odmrzavanje:

Upalit će se svjetla upozorenja. Ventilator počinje s radom.

Kako biste koristili funkciju odmrzavanja, zamrznutu hranu stavite u pećnicu na rešetku u treći utor odozdo. Preporuča se stavljanje pladnja ispod hrane za odmrzavanje kako bi se u njemu mogla nakupljati sva voda nastala topljenjem leda. Uz pomoć ove funkcije hrana se ne će kuhati ili peći, već će se samo odmrzavati.



### Funkcija ventilatora:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, gornji i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Ova funkcija koristi se za pečenje poslastica. Unutar pećnice hrana se kuha uz pomoć donjih i gornjih grijaćih elemenata i ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka, što će hrani dati učinak laganog roštiljanja. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



### Funkcija klasičnog načina kuhanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, donji i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija klasičnog načina kuhanja emitira toplinu čime je omogućeno jednakomjerno kuhanje hrane u gornjem i donjem dijelu pećnice. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lasanji i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postigne se kuhanjem jednog jela na samo jednoj rešetki.



### Funkcija roštiljanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, grijaći element roštilja početak će s radom. Ova funkcija koristi se za roštiljanje i prženje hrane. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



### Funkcija brzog roštiljanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija se koristi za brzo roštiljanje većih količina hrane, npr. roštiljanje mesa. Koristite gornje vodilice u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu

stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190<sup>0</sup> C.

npr. pizza, jednakomjerno u vrlo kratkom vremenu.

Dok ventilator jednakomjerno raspodjeli toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element osigurava pečenje tijesta.



### **Funkcija dvostrukog roštiljanja i ventilatora:**

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje, gornji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Ova funkcija koristi se za brzo roštiljanje debljih komada hrane i kada je potrebno obuhvatiti veće područje. I gornji grijaći elementi i rešetka za roštiljanje početak će s radom zajedno s ventilatorom kako bi se osiguralo jednakomjerno kuhanje.

Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190<sup>0</sup> C.



### **Funkcija pizza**

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Funkcija s ventilatorom i donjim grijaćim elementom idealna je za pečenje hrane,



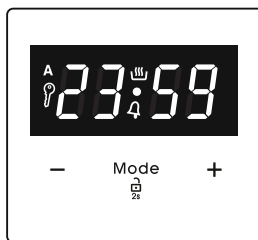
## Turbo funkcija

Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, prstenasti grijaći element te ventilator početi će s radom.

Turbo funkcija omogućuje jednakomjernu raspodjelu topline u pećnici. Hrana će se na svim držačima jednakomjerno kuhati. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Funkcija donjeg grijanja i ventilatora idealna je za zagrijavanje hrane pravilno u kratkom vremenskom razdoblju. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

## Uporaba digitalnog mjeritelja vremena na dodir



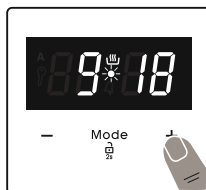
Opis funkcije	
A	Automatsko kuhanje
☞	Ručno kuhanje
🔑	Zaključavanje tipki
🕒	Potsjetnik minuta
Mode	Funkcija načina rada:
-	Smanjenje mjeritelja vremena
+	Povećanje mjeritelja vremena
23 59	Displej mjeritelja vremena

### Postavka vremena

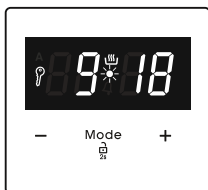
Vrijeme se mora postaviti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja u struju, simbol „A“ i „00:00“ ili „12:00“ će treptati na zaslonu.



1. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde za deaktiviranje zaključavanja tipki i točka u središtu zaslona će zatreptati.



2. Postavite vrijeme dok točka trepće korištenjem tipki „+“ i „-“.



3. Nakon nekoliko sekundi, točka će prestati treptati i ostat će svijetliti.

### **!** Zaključavanje tipki

Zaključavanje tipki automatski se aktivira nakon što se mjeritelja vremena ne koristi 7 sekundi. Simbol „**A**“ će se pojaviti i ostat će svijetliti. Za otključavanje gumbova mjeritelja vremena, pritisnite i zadržite 2 sekunde gumb „**MODE**“. Tada možete provesti željenu operaciju.

### Postavka vremena zvučnog upozorenja

Vreme zvučnog upozorenja se može postaviti u bilo koje vrijeme između „00:00“ i „23:59“ sati. Vrijeme zvučnog upozorenja je jedino u svrhe upozorenja. Pećnica se neće aktivirati ovom funkcijom.



1. Pritisnite „**MODE**“. Simbol „**A**“ će zatreptati i „000“ će se prikazati.



2. Odaberite željeno vremensko razdoblje korištenjem tipki „+“ i „-“ dok trepće „**A**“.



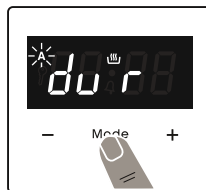
3. Simbol „**A**“ će ostati svijetliti, vrijeme će biti spašeno a upozorenje postavljeno.

Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu, oglasit će se zvučni signal i zatreperit će simbol „**A**“ na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje zvučnog upozorenja. Pritisnite „**MODE**“ 2 sekunde, simbol „**A**“ će nestati i prikazat će se sat.

### Poluautomatska postavka vremena (razdoblje kuhanja)

Ova funkcija vam pomaže kuhati u fiksnom vremenskom razdoblju. Može se postaviti vremenski opseg između 0 i 10 sati. Pripremite hranu za kuhanje i stavite je u pećnicu.

1. Odaberite željenu funkciju kuhanja i temperaturu korištenjem kontrolnih prekidača.



2. Pritisnite „**MODE**“ dok ne vidite simbol „**dur**“ na prikazu zaslona. Simbol „**A**“ će zatreperiti.



3. Odaberite željen vremensko razdoblje kuhanja korištenjem tipki „+“ i „-“.



4. Trenutačno vrijeme će se ponovno prikazati na zaslonu, i simboli „**A**“ i „**A**“ će ostati svijetliti.

Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu pećnica će se isključiti i oglasit će se zvučno upozorenje. Simboli „**A**“ će zatreperiti. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koju tipku na mjeritelju vremena za zaustavljanje upozoravajućeg zvučnog signala. Pritisnite „**MODE**“ 2 sekunde i simbol „**A**“ će nestati a mjeritelj vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

### Poluautomatska postavka vremena (vrijeme završetka)

Ova funkcija automatski pokreće pećnicu tako da će se kuhanje završiti u postavljeno vrijeme. Možete postaviti vrijeme završetka do 10 sati nakon trenutačnog dnevnog vremena. Pripremite hranu za kuhanje i stavite je u pećnicu.

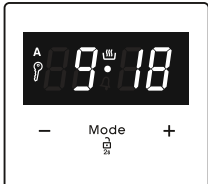
1. Odaberite željenu funkciju kuhanja i temperaturu korištenjem kontrolnih prekidača.



2. Pritisnite „**MODE**“ dok ne vidite simbol za kraj „end“ na prikazu zaslona. „**A**“ i trenutnačno dnevno vrijeme će zatreperiti.



3. Koristite gumbове „+“ i „-“ za postavku željenog vremena završetka.



4. Trenutačno vrijeme će se ponovno prikazati na zaslonu, i simboli „**A**“ i „☀“ će ostati svijetliti.

Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu pećnica će se isključiti i oglasit će se zvučno upozorenje. Simbol „**A**“ će zatreperiti. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koju tipku na mjeritelju vremena za zaustavljanje zvučnog signala. Pritisnite „**MODE**“ 2 sekunde i simbol „**A**“ će nestati a mjeritelj vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

## Potpuno automatsko programiranje

Ova funkcija se koristi za početak kuhanja nakon izvjesnog razdoblja i uz izvjesno trajanje. Možete postaviti vrijeme do 23 sati i 59 minuta nakon trenutnog dnevnog vremena. Pripremite hranu za kuhanje i stavite je u pećnicu.

1. Odaberite željenu funkciju kuhanja i temperaturu korištenjem kontrolnih prekidača.



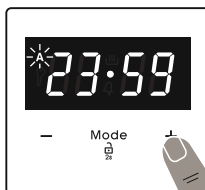
2. Pritisnite „**MODE**“ dok ne vidite simbol „dur“ na zaslonu. Simbol „**A**“ će zatreperiti.



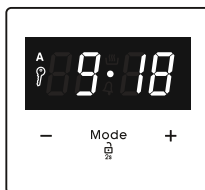
3. Odaberite željeno vremensko razdoblje kuhanja korištenjem tipki „+“ i „-“.



4. Pritisnite „**MODE**“ dok ne vidite simbol za kraj „end“ na zaslonu. Vrijeme i simboli „**A**“ će zatreperiti.



5. Odaberite željeno vrijeme završetka korištenjem tipki „+“ i „-“. Simbol „☀“ će nestati. Dodajte razdoblje kuhanja trenutnačnom dnevnom vremenu. Nakon ovoga vrijeme možete postaviti do 23 sati i 59 minuta.



6. Trenutačno vrijeme će se ponovno prikazati na zaslonu, i simboli „**A**“ će ostati svijetliti.

Vrijeme rada će biti zaračunano i pećnica će automatski početi raditi, simbol „☀“ će se ponovno pojaviti na zaslonu tako da će kuhanje završiti u postavljeno vrijeme završetka. Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu pećnica će se isključiti i oglasit će se zvučno upozorenje a zatreperit će simboli „**A**“. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje zvučnog signala. Simbol će nestati a mjeritelj vremena će se vratiti na ručnu funkciju. Pritisnite „**MODE**“ 2 sekunde i simbol „**A**“ će nestati a mjeritelj vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

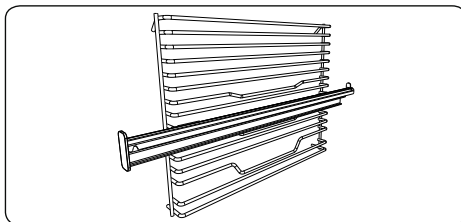
## Postavka zvuka

Za postavku glasnoće upozoravajućeg zvučnog signala, dok je prikazano trenutnačno dnevno vrijeme, pritisnite tipke „+“ i „-“ i točka u središtu zaslona će zatreperiti. Pritisnite „**MODE**“ za prikaz trenutnog zvučnog signala. Nakon ovoga, svaki puta kada pritisnete gumb „-“, oglasit će se različiti zvučni signal. Postoje tri

različita zvučna signala. Odaberite željeni zvuk i nemojte pritiskati druge gumbove. Nakon kratkog vremena odabrani zvuk će biti spašen.

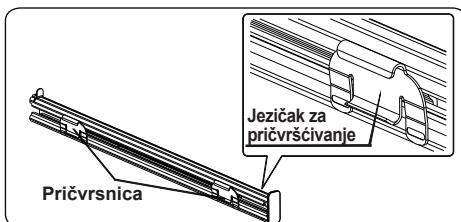
### Žičana rešetka s polu-teleskopskim šinama Easyfix

Polu-teleskopska šina izvlači se dopola i omogućuje jednostavan pristup hrani.

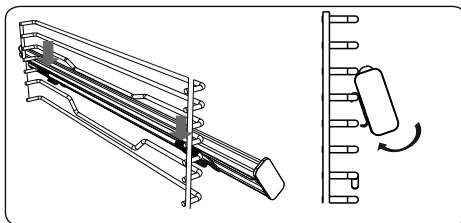


### Teleskopske šine

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Na svakoj teleskopskoj šini nalaze se pričvrsnice koje omogućuju uklanjanje radi čišćenja i ponovno namještanje.
- Uklonite bočni klizač. Pregledajte odjeljak „Uklanjanje žičane police“.



- Objesite gornje pričvrsnite teleskopske šine na bočnu žicu na odgovarajućoj razini i istovremeno pritisnite donje pričvrsnice tako da jasno čujete kako su se učvrstile na bočnu žicu za fiksiranje police na toj razini.
- Prilikom uklanjanja držite prednju površinu šine i ponovite prethodne upute obrnutim redoslijedom.



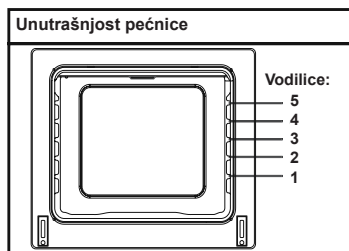
JELA	TURBO			DONJI - GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR			ROŠTILJ		
	Poi. termostata (°C)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Poi. termostata (°C)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Poi. termostata (°C)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Poi. termostata (min)	Poi. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)
Lisnato tijesto	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Kolač	150-170	2-3-4	30-40	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Keksi	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Mesne okruglice na roštilju										200	5	10-15
Vodenaša hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sjeckano meso										200	4-5	15-25
Govedi odrezak										200	5	15-25

\*Peći nataknuo na ražanj

## Dodatna oprema

Proizvodu je priložena dodatna oprema. Moguće je korištenje dodatne opreme koju ste kupili na drugim mjestima, no mora biti otporna na toplinu i plamen. Dozvoljeno je korištenje staklenog suđa, kalupa za kolače i pladnjeva za pećnicu koji su prikladni za korištenje u pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača s obzirom na uporabu druge dodatne opreme. U slučaju korištenja manjeg suđa, posudu stavite na rešetku tako da bude točno na središnjem dijelu rešetke. Ako hrana koju je potrebno kuhati ne pokriva cijelu površinu pladnja u pećnici, ako ste hranu uzeli iz zamrzivača ili ako se pladanj koristi za prikupljanje sokova iz hrane tijekom roštiljanja, pladanj će promijeniti oblik. To se događa zbog visokih temperatura tijekom kuhanja. Pladanj će se vratiti u prethodni oblik kad se ohladi nakon kuhanja. To je normalna fizička pojava koja se događa tijekom prijenosa toplin. Vruće staklene pladnjeve i suđe nemojte stavljati u hladnu okolinu odmah nakon što ih izvadite iz pećnice kako ne bi pukli. Nemojte stavljati na hladne i vlažne površine. Stavite ih na suhu kuhinjsku krpu i omogućite sporo hlađenje. Prilikom korištenja roštilja u pećnici preporučamo (ako je primjenjivo) korištenje rešetke priložene uz proizvod. Kad se za roštiljanje koristi rešetka, ispod nje stavite pladanj u kojem će se prikupljati ulje. U pladanj možete staviti malo vode što će vam pomoći kod čišćenja. Kako je već prethodno pojašnjeno, nikad nemojte koristiti plinske plamenike bez poklopca za zaštitu. Ako pećnica ima plinski plamenik za roštiljanje, no nemate toplinsku zaštitu

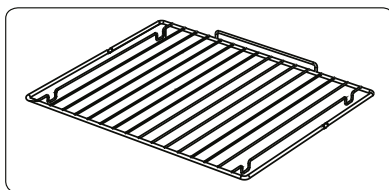
ili je oštećena pa se ne može koristiti, zatražite rezervni dio od najbliže servisne službe.



## Dodatna oprema za pećnicu

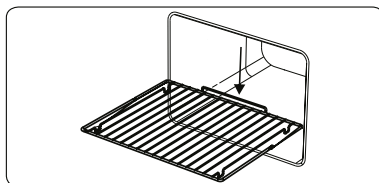
Dodatna oprema za pećnice razlikuju se od modela do modela.

## Rešetka za roštiljanje



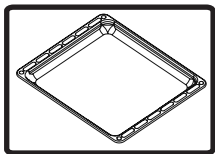
Rešetka za roštiljanje koristi se za roštiljanje ili stavljanje suđa.

**UPOZORENJE-** Rešetku stavite na odgovarajuću vodilicu u pećnici i gurnite ju do kraja.



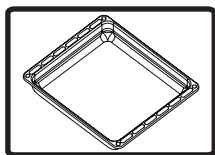
## Plitak pladanj

Plitak pladanj koristi se za pečenje poslastica, npr. tarta, kiša itd. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.



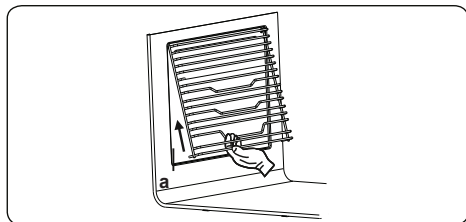
### Dubok pladanj

Dubok pladanj koristi se za kuhanje gulaša. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.



### Skidanje žičane police

Izvucite žičanu policu na način prikazan na slici. Nakon otkopčavanja ju podignite prema gore.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

### ČIŠĆENJE

Prije čišćenja provjerite ako su svi upravljački gumbi isključeni i ako se naprava ohladila. Izvadite utikač iz utičnice.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja mogu ogrepsti emajlirane i

obojane dijelove pećnice. Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže takve tvari. Budući da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustičnu sodu, abrazivna praškasta sredstva za čišćenje, grube žičane spužve ili alate. Zagrijavanjem prekomjerno prolivene tekućine u pećnici mogu se oštetiti emajlirani dijelovi. Odmah očistite prolivenu tekućinu. Za čišćenje pećnice nemojte koristiti čistače na paru.

### Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Pobrinite se da pećnicu iskopčate iz struje prije početka čišćenja. Najbolje rezultate postići ćete ako unutrašnjost pećnice očistite kad je pećnica još topla. Pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u vodu s deterdžentom nakon svake uporabe. Nakon toga pećnicu ponovno obrišite, no ovaj put s vlažnom krpom te ju ostavite da se osuši. Cjelokupno čišćenje uz pomoć suhih i praškastih sredstava za čišćenje. Kod proizvoda s emajliranim okvirima s katalitičkim premazom nije

potrebno čišćenje stražnjih i bočnih strana unutrašnjosti pećnice. Međutim, ovisno o uporabi, preporuča se njihova zamjena nakon određenog vremenskog razdoblja.

## **ODRŽAVANJE**

### **Zamjena žaruljice u pećnici**

Zamjenu žaruljice u pećnici mora obaviti ovlašteni tehničar. Nazivne vrijednosti žaruljice morale bi biti 230 V, 25 Watta, tip E14, T300. Prije zamjene žaruljice potrebno je izvaditi utikač iz utičnice, a pećnica mora biti hladna.

Dizajn rasvjete je specifičan za uporabu u kuhinjskim uređajima u domaćinstvu te nije prikladan za prostornu rasvjetu u domaćinstvu.

## **SERVIS I PRIJEVOZ**

### **ŠTO JE POTREBNO UČINITI PRIJE POZIVANJA SERVISNE SLUŽBE**

Ako pećnica ne radi:

Utikač možda nije u utičnici, došlo je do nestanka struje. Nije podešeno vrijeme kod modela s mjeračem vremena.

Ako pećnica ne grije:

Nije podešena stavka na upravljačkom prekidaču za grijanje pećnice.

Ako unutarnja rasvjeta pećnice ne svijetli:

Potrebno je pregledati napajanje strujom. Potrebno je provjeriti ako je žaruljica ispravna. Ako nije, promijenite ju slijedeći upute u priručniku.

Kuhanje (ako gornji-donji grijači ne griju jednakomjerno):

Provjerite ako su lokacija suđa, razdoblje kuhanja i temperaturne stavke u skladu s priručnikom.

Ako nakon toga još uvijek imate problema, zovite ovlaštenu servisnu službu.

### **INFORMACIJE VEZANE UZ PRIJEVOZ**

Ako je potreban prijevoz:

Zadržite originalnu ambalažu proizvoda te ako je proizvod potrebno prevesti, stavite ga u tu ambalažu. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Ploču za kuhanje i sve njene dijelove i nosače zalijepite.

Između gornjeg pokrova i ploče za

kuhanje stavite papir, poklopite gornji pokrov te ga zatim zalijepite na bočne površine pećnice.

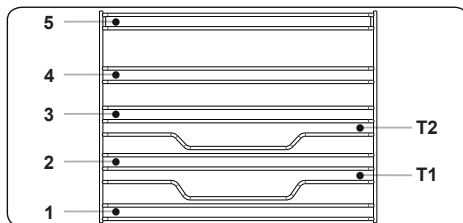
Karton ili papir zalijepite na unutarnji dio staklenih vrata pećnice kako ih pladnjevi i rešetke u pećnici ne bi oštetili tijekom prijevoza. Također, na bočne strane pećnice zalijepite pokrove pećnice.

Ako nemate originalnu ambalažu:

Zaštitite vanjsku površinu (staklene i obojane površine) pećnice od mogućih oštećenja.

### Žičana policica EasyFix

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Umetnite policu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuđa i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 5.
- Teleskopske šine mogu se postaviti na razine T1, T2, 3, 4, 5.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Žičana rešetka s raznjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s raznjem uz teleskopske šine.

\*\*\*\*Pribor se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu.

Tisztelt Vásárlónk!

Célunk, hogy várakozásait meghaladó, kiváló minőségű termékeket biztosítsunk Önnek. Készülékét korszerű üzemekben gyártottuk és különösen körültekintően ellenőriztük minőségét. Ez a kézikönyv segítséget nyújt készüléke használatához. A készüléket a legújabb technológiák felhasználásával gyártottuk, a megbízhatóságot és a maximális hatékonyságot szem előtt tartva. Készüléke használata előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, amely alapvető információkat tartalmaz a biztonságos beüzemelésről, karbantartásról és használatról. A készülék beszerelése érdekében kérjük, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi márkaszervizzel.

-

# **Tartalomjegyzék**

A készülék bemutatása, méretek

Figyelmeztetések

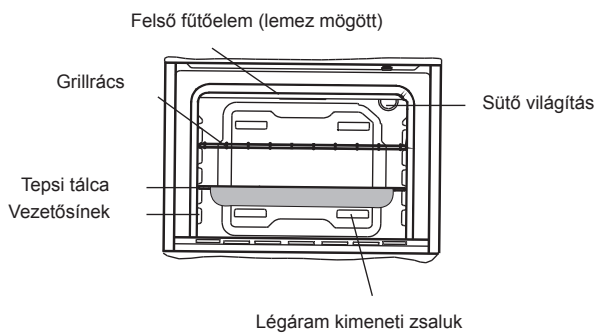
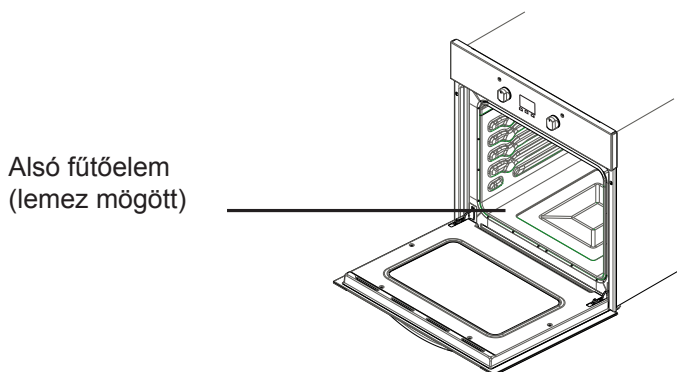
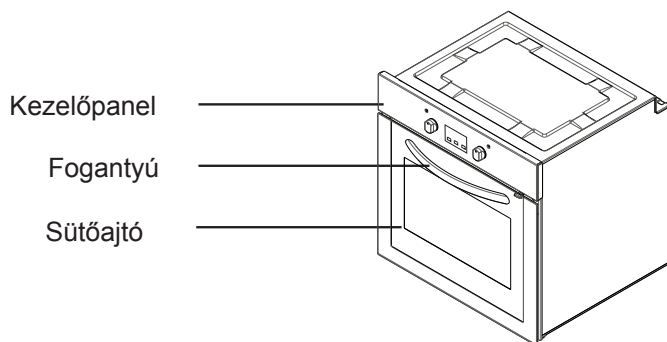
Előkészületek a beépítéshez és használathoz

A sütő használata

A készülék tisztítása és karbantartása

Szervizelés és szállítás

## A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA, MÉRETEK





## **BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK**

KÉSZÜLÉKE HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSÁ ÁT AZ EGÉSZ ÚTMUTATÓT. ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓ KÖNNYEN ELÉRHETŐ HELYEN A KÉSŐBBI ESETLEGES TÁJÉKOZÓDÁSHOZ.

EZ AZ ÚTMUTATÓ TÖBB ELTÉRŐ MODELLEHEZ KÉSZÜLT. EZÉRT ELKÉPZELHETŐ, HOGY AZ ÖN KÉSZÜLÉKE NEM RENDELKEZIK AZ ÖSSZES ITT BEMUTATOTT FUNKCIÓVAL. AZ ÚTMUTATÓ OLVASÁSA KÖZBEN FIGYELJEN AZ ÁBRÁKRA IS.

### **Általános biztonsági figyelmeztetések**

- A készüléket 8. életévüket betöltött gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalattal, ill. ismerettel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyeletük biztosított, vagy a készülék biztonságos használatát nekik elmagyarázták, és az

esetleges veszélyeket megértették. Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani! A tisztítást és karbantartást nem végezheti felügyelet nélküli gyermek.

- **FIGYELEM:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a forró részekhez. Felügyelet nélkül 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket ne

működtesse külső időzítő vagy önálló távirányító rendszer segítségével.

- Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érjen a forró részekhez a sütő belsőjében.
- Használat közben a fogantyúk felmelegedhetnek.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Megkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez, vagy a felszín sérüléséhez vezethet.
- Ne használjon a készülék tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.
- **FIGYELEM:** Az áramütés elkerülése ér-

dekében mindig ellenőrizze, hogy a sütő ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli a világítását.

- **FIGYELEM:** Sütés vagy grillezés közben egyes elérhető alkatrészek felforrósodnak. Kisgyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.
- Készülékét az érvényes nemzeti és nemzetközi szabványoknak és szabályoknak megfelelően gyártottuk.
- A karbantartási és szerelési munkákat csak az arra jogosult szakképzett szerelő végezheti. A hivatalos engedély nélküli szerelő által végzett beszerelési és javítási munkák veszélyt jelenthetnek Önre. Veszélyes a készülék műszaki jellemzőit bármilyen módon megváltoztatni vagy módosítani.
- Beszerelés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (a gáz típusa és a gáznyomás vagy a villamos feszültség és frekvencia), valamint a készülék követelményei megfelelnek egymásnak. A készülék követelményeit megtalálja a címkén.
- **FIGYELEM:** Ez a készülék étel készítésére és kizárólag háztartási használatra készült. Tilos bármilyen más célra és más módon használni, így például nem-háztartási célra, vagy kereskedelmi célra,

illetve fűtésre használni.

- Ne próbálja meg felemelni, vagy mozgatni a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.
- Minden lehetséges biztonsági intézkedést megtettünk az Ön biztonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, ne sértse meg a felületét. Ne verje vagy üsse az üveghez a kiegészítőket, edényeket.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem ékelődött be a beszerelés során. Ha a tápkábel sérült, a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.
- Ne hagyja, hogy gyerekek a nyitott sütőajtóra másszanak, vagy ráüljenek.

### **Figyelmeztetések beszereléshez**

- A készülék teljes beszerelése előtt ne használja azt!
- A készüléket hivatásos szakembernek kell beszerelnie és beüzemelnie. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért, ami hibás elhelyezésből és jogosulatlan személy általi beszerelésből ered.
- Kicsomagolásakor ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült meg szállítás közben. Bármilyen sérülés esetén a készüléket ne használja, és azonnal hívjon egy képzett szerelőt. Mivel a csomagoláshoz felhasznált anyagok (nylon, tűzőkapcsok, hungarocell, stb.) veszélyesek lehetnek a gyerekekre, ezért össze kell gyűjteni

őket, és azonnal ki kell dobni őket.

- Védje készülékét a környezeti hatásoktól. Ne tegye ki olyan hatásnak, mint napsütés, eső, hó, stb.
- A készülék környezetében lévő anyagoknak (pl. szekrény) ellen kell tudniuk állni legalább 100 °C-os hőmérsékletnek.

### **Használat közben**

- A sütő első használatakor a szigetelő anyagokból és a fűtőelemekből meghatározott szag áramolhat ki. Ezért a sütő első használata előtt 45 percre üresen kapcsolja be a készüléket, maximális hőmérsékletre állítva. Ezzel egy időben a készülék helyiségét szellőztesse át alaposan.
- Használat közben a sütő külső és belső felszíne felforrósodik. A sütőajtó kinyitásakor lépjen hátra, nehogy a kiáramló meleg gőz az arcába menjen. Vigyázzon, nehogy megégesse magát!
- A készülék működése közben ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat a közelébe.
- Mindig használjon kesztyűt az ételek sütőből történő kivételekor, visszahelyezésekor.
- Ne hagyja őrizetlenül a tűzhelyt, ha szilárd vagy folyékony olajok használatával főz. Rendkívüli hő hatására meggyulladhatnak. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tűzre. Tegye a serpenyő vagy nyeles lábos fedelet az edényre, hogy elfojtsa a keletkezett lángokat, és zárja el a főzőlapot.
- Ha hosszabb ideig nem fogja használni a készüléket, húzza ki csatlakozóját. A főkapcsolót tartsa kikapcsolva. Ha nem használja

a készüléket, zárja el a gázcsapot.

- Mindig győződjön meg róla, hogy használaton kívül a szabályozók mindig a "0" (leállított) álláson vannak.
- A tepsik megdőlhethetnek kihúzásakor. Vigyázzon, nehogy a forró folyadék kifolyjon róluk.
- Ne hagyjon semmit a nyitott sütőajtón, vagy fiókon. A készülék elvesztheti egyensúlyát, vagy a fedél eltörhet.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat, gyúlékony vagy éghető anyagokat (nejlon, műanyag zacskó, papír, textil, stb.) a fiókba. Beleértve a műanyag részekkel (pl. fogantyúk) rendelkező konyhai eszközöket is.
- Ne terítsen, vagy függesszen törölközőket, konyharuhákat, vagy más textilt a készülékre, vagy fogantyújára.
- Tisztítás és karbantartás
- Mindig kapcsolja ki a készüléket az olyan műveletek, mint tisztítás vagy karbantartás előtt. Csak a készülék csatlakozójának kihúzása, vagy a biztosíték kikapcsolása után fogjon bele a tisztításba.
- Ne távolítsa el a szabályozókat a kezelőpanel tisztításához.
- **KÉSZÜLÉKE HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉSÉNEK MEGŐRZÉSE ÉRDEKÉBEN JAVASOLJUK, HOGY CSAK EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON, ÉS CSAK A HIVATALOS MÁRKASZERVIZSEL VÉGEZTESSE EL A SZÜKSÉGES JAVÍTÁSI MUNKÁKAT.**

## **ELŐKÉSZÜLETEK A BEÉPÍTÉS-HEZ ÉS HASZNÁLATHOZ**

Ez a korszerű, a legjobb minőségű anya-

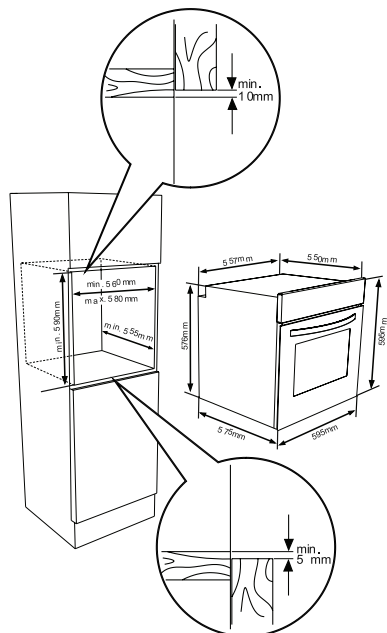
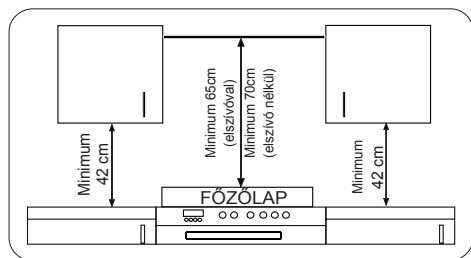
gok és alkatrészek felhasználásával készült praktikus és funkcionális sütő minden tekintetben meg fog felelni igényeinek. Olvassa át a kézikönyvet, hogy a legtöbbet hozhassa ki a készülékből, és ne tapasztaljon semmilyen problémát a használat során. Az alábbiakban olvasható tájékoztató előírásokat tartalmaz, amelyek ismerete a készülék elhelyezéséhez és szervizeléséhez szükséges. Figyelmesen olvassa el, különösen, ha Ön szakemberként felelős a készülék elhelyezéséért.

## **A SÜTŐ BEÉPÍTÉSÉHEZ VEGYE FEL A KAPCSOLATOT A HIVATALOS MÁRKASZERVIZZEL!**

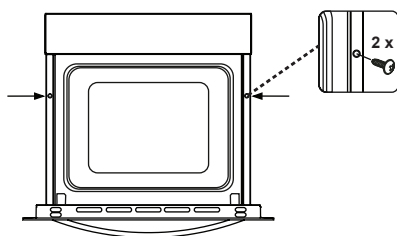
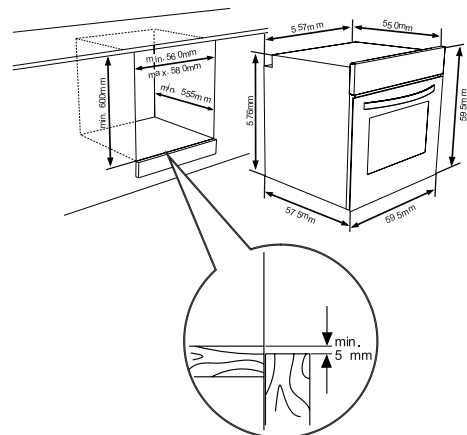
### **A SÜTŐ HELYÉNEK KIVÁLASZTÁSA**

- A sütő helyének kiválasztásakor számos különböző feltételre kell figyelni. Vegye figyelembe alábbi javaslatainkat, hogy elkerülje az esetleges problémákat és veszélyes helyzeteket, amelyek csak később jelentkezhetnek!
- A sütő helyének kiválasztásakor ügyelni kell rá, hogy ne legyen gyúlékony vagy éghető anyag a sütő lehetséges helyének közelében, így például függöny, olaj, textilek, stb., amelyek gyorsan lángra kaphatnak.
- A sütőt körülvevő bútorok anyagának az 50 °C-nál magasabb hőmérsékletnek is ellen kell tudniuk állni.

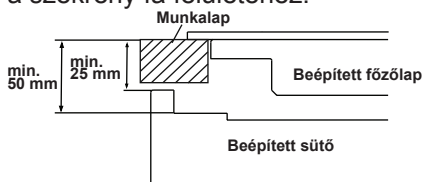
Az 1. ábrán láthatja a fali szekrényekben és a beépített főzőlap feletti elszívó kapcsán elvégzendő szükséges változtatásokat, illetve minimális távolságukat a sütő síkjától. Az elszívónak legalább 65 cm-es távolságra kell lennie a főzőlap síkjától. Ha nincs elszívó felszerelve, a távolságnak legalább 70 cm-nek kell lennie.



## A SÜTŐ BEÉPÍTÉSE



A sütőt előre tolva helyezze be a szekrénybe. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezzen 2 csavart a sütő keretén található furatba. Húzza meg a csavarokat, amikor a termék kerete hozzáér a szekrény fa felületéhez.



Ha a sütőt egy főzőlap alá építik be, akkor a munkalap és a sütő teteje között legalább 50 mm távolságnak kell lennie, illetve a munkalap és a kezelőpanel teteje között legalább 25 mm távolságot kell hagyni.

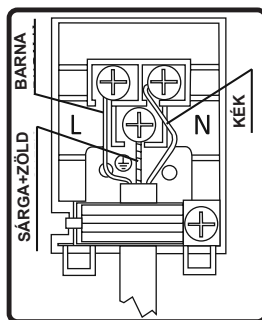
## **A BEÉPÍTETT SÜTŐ BEKÖTÉSE ÉS BIZTONSÁGA**

Kövesse pontosan az alábbi utasításokat a készülék bekötésekor:

- A föld vezetékét a föld jelzéssel ellátott csavarhoz kell kötni. A tápkábelt a 6. ábrán látható módon kell bekötni. Ha a beépítés helyén nincs földelt, szabványos csatlakozóaljzat, hívja azonnal a márkaszervizt.
- A földelt aljzatnak a készülék közvetlen közelében kell lennie. Soha ne használjon hosszabbítót.
- A tápkábel nem érhet a készülék forró felületéhez.
- A hálózati tápkábel bármilyen sérülése esetén hívja a márkaszervizt.

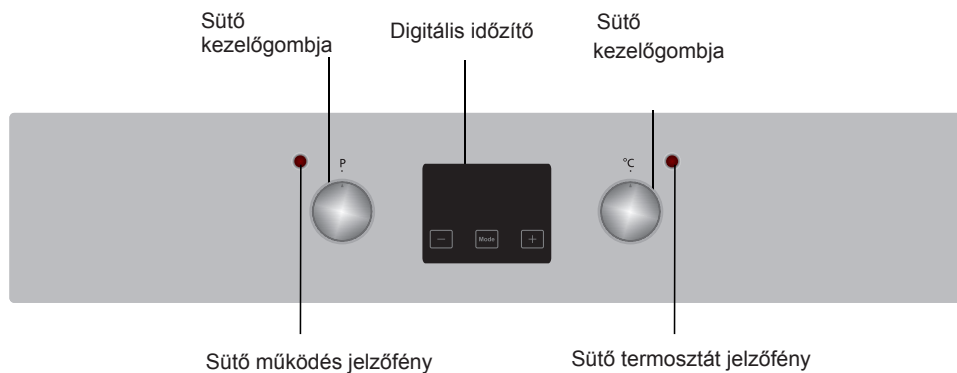
A márkaszerviznek kell kicserélnie a kábelt.

- A készülék bekötését a márkaszerviznek kell elvégeznie. H05VV-F típusú tápkábelt kell használni a bekötéshez.
- A hibás bekötés meghibásodást okozhat a készülékben. A készülék jótállása nem terjed ki az ilyen jellegű hibákra.
- A készüléket 220-240V feszültségű hálózathoz tervezték. Ha ettől eltérő feszültségű rendszerhez kívánja csatlakoztatni, hívja a hivatalos márkaszervizt.
- **A gyártó cég kizár minden felelősséget a biztonsági előírások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért!**



# A SÜTŐ HASZNÁLATA

## Kezelőpanel Sütő

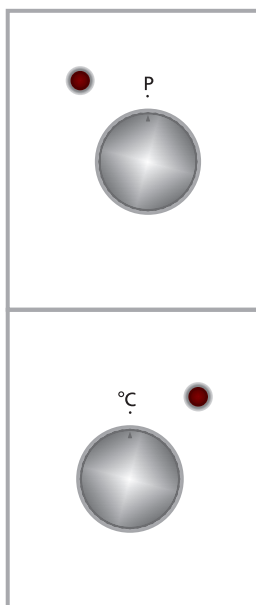


### kezelőgombja

A kívánt sütési funkció kiválasztásához állítsa a gombot a kapcsolódó szimbólumhoz. A sütő funkcióinak részletes bemutatását a következő részben találja.

### Sütő kezelőgombja

A kívánt sütési funkció kiválasztásához állítsa a gombot a kapcsolódó szimbólumhoz. A sütő funkcióinak részletes bemutatását a következő részben találja.



## Sütő funkciók

\* Az Ön sütőjének funkciói eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.



### Sütő lámpa:

Csak a sütő világítása kapcsol be, és bekapcsolva marad mindegyik sütési funkció alatt.



### Kiolvasztás funkció:

Kigyulladnak a sütő figyelmeztető jelzesei, a ventilátor működésbe lép.

A kiolvasztás funkció használatához helyezze a fagyott ételt a sütő tepsijére alulról a harmadik helyre. Ajánlott egy üres tepsit helyezni a kiolvasztani kívánt étel alá, hogy felfogja a kiolvadó jégből keletkező vizet. Ezzel az üzemmóddal nem sütheti vagy főzheti meg az ételt, csak annak kiolvasztására használhatja.



### Ventilátor funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a felső és az alsó fűtőelem működésbe lép, illetve bekapcsol a ventilátor.

Ez a funkció kiváló eredményt biztosít tészták sütésekor. A sütést az alsó és a felső fűtőszál biztosítja, a ventilátor pedig áramoltatja a levegőt, aminek köszönhetően a készülék egy kicsit megpirítja az ételt. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése.



### Statikus sütés funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, az alsó és a felső fűtőelem működésbe lép. A statikus sütés funkció hőt bocsát ki, egyenletes sütést biztosítva a felső és az alsó polcon lévő ételnek. Ez a funkció ideális sütemények, torták, sült tészták, lasagne és pizza készítéshez. Ajánlott 10 percig előmelegíteni a sütőt, és a legjobb eredmény érdekében ezzel a funkcióval egyszerre csak egy szinten süssön.



### A grill funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill fűtőelem működésbe lép. Ezt a funkciót ételek grillezéséhez és pirításához használhatja. Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése. Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



### Gyors grillezés funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill és a felső fűtőelem működésbe lép. A funkciót gyorsabb grillezéséhez és nagyobb felületű ételekhez, pl. húskok grillezéséhez használhatja. Használja a sütő felső állásait. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze



a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése. Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



### **Dupla grill és ventilátor funkció:**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a grill, a felső fűtőelem, valamint a ventilátor működésbe lép.

Ezt a funkciót a vastagabb élelmiszerek és a nagyobb felületű ételek gyorsabb grillezéséhez használhatja. A felső fűtőelem és a grill fűtőszál is működésbe lép, valamint a ventilátor is bekapcsol az egyenletes sütés érdekében.

Használja a sütő felső szintjeit. Finoman kenje be olajjal a grillrácsot, hogy az ételek ne tapadjanak rá. A grillezett ételt helyezze a rács közepére. Mindig tegyen egy tepsit a rács alá, hogy a lecsöpögő olajat vagy zsiradékot felfogja. Ajánlott a sütő 10 percig tartó előmelegítése.

Figyelmeztetés: Grillezéskor a sütőajtót be kell csukni, és a sütő hőfokát 190°C-ra kell állítani.



### **Pizza funkció**

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzései bekapcsolnak, a gyűrű, az alsó fűtőszál működésbe lép, illetve bekapcsol a ventilátor.

A ventilátor és az alulról melegítés funkció ételek rövid ideig tartó egyenletes sütéséhez ideális, például pizza esetében.

Míg a ventilátor egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben, az alsó fűtőszál biztosítja az étel átsülését.

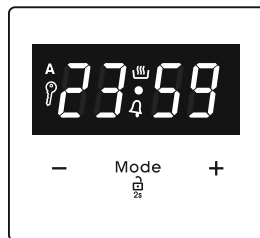


### Turbo funkció:

A sütő termosztátja és a figyelmeztető fényjelzések bekapcsolnak, a gyűrű fűtőszál és a ventilátor működésbe lép.

A turbó funkció egyenletesen eloszlatja a hőt a sütőben. Az ételek a sütő minden szintjén egyenletesen sülnek. Ajánlott a sütőt 10 percre előmelegíteni.

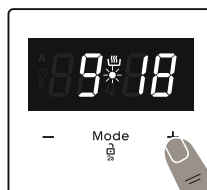
## A digitális érintésvezérelt időzítő használata



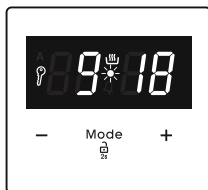
Funkció leírása	
A	Automatikus sütés
	Kézi sütés
	Billentyűzár
	Visszaszámláló
Mode	Üzem mód funkció
-	Idő csökkentése
+	Idő növelése
23 59	Időzítő kijelzője

### Idő beállítása

A sütő használata előtt be kell állítani az időt. A készülék áramforráshoz történő csatlakoztatása után az "A" szimbólum, és a "00:00" vagy a "12:00" számok villannak fel a kijelzőn.



1. Tartsa nyomva a "MODE" gombot 2 másodpercen keresztül a billentyűzár kikapcsolásához. Ezt követően a kijelző közepén található pont villogni kezd.
2. Ha a pont villog, állítsa be az időt a "+" és "-" gombok segítségével.



3. Néhány másodperc múlva a pont villogás helyett folyamatosan világítani kezd.

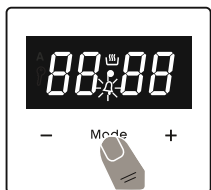
### Billentyűzár

A billentyűzár automatikusan bekapcsol, ha az időzítőt 7 másodpercnél hosszabb ideje nem használta. Ilyenkor megjelenik és folyamatosan világít a „Q” szimbólum. Az időzítő gombjainak feloldásához nyomja meg és tartsa nyomva a **“MODE”** gombot 2 másodpercig. Ezt követően végrehajthatja a kívánt műveletet.

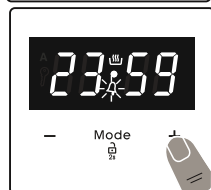
### Hangos figyelmeztetés időpontjának beállítása

A hangos figyelmeztetés időpontja **“00:00”** és **“23:59”** között szabadon állítható.

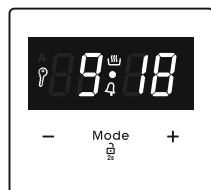
A hangos figyelmeztetés kizárólag emlékeztetőül szolgál. Ez a funkció nem kapcsolja ki a sütőt.



1. Nyomja meg a **“MODE”** gombot. A **“Q”** szimbólum villogni kezd, majd megjelenik a **“000”** számsor a kijelzőn.



2. Válassza ki a kívánt időtartamot a **“+”** és **“-”** gombok segítségével, míg a **“Q”** szimbólum villog.



3. Ezt követően a **“Q”** szimbólum folyamatosan világít, és megtörténik az időtartam eltávolása, valamint a figyelmeztetés beállítása.

Mikor a beállított időtartam lejár, hangjelzés figyelmeztet, és a **“Q”** szimbólum villogni kezd a kijelzőn. A hangjelzés kikapcsolásához bármely gombot megnyomhatja. Nyomja meg és tartsa nyomva a **“MODE”** gombot 2 másodpercig.

Ekkor az **“Q”** szimbólum eltűnik, és az óra jelenik meg.

### Félautomata időbeállítás (sütési idő)

Ez a funkció segít pontosan megszabni a sütés időtartamát. Az időtartam 0 és 10 óra között változtatható. Készítse elő az ételt a sütéshez, majd helyezze a sütőbe.

1. A vezérlőgombok segítségével válassza ki a kívánt sütési funkciót és hőmérsékletet.



2. Nyomja meg és tartsa nyomva a **“MODE”** gombot, míg a **“dur”** szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Az **“A”** szimbólum villogni kezd.



3. Válassza ki a kívánt sütési időtartamot a **“+”** és **“-”** gombok segítségével.



4. A kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő, az **“A”** és a **“☀️”** szimbólum pedig folyamatosan világítani kezd.

Amikor az időzítő lejár, a sütő kikapcsol, és figyelmeztető hangjelzést fog hallani. Az **“A”** szimbólum villogni kezd. Állítsa mindkét vezérlőgombot **“0”** pozícióba, és nyomja meg az időzítő bármely gombját a hangjelzés kikapcsolásához. Nyomja meg és tartsa nyomva a **“MODE”** gombot 2 másodpercig. Az **“A”** szimbólum eltűnik, és az időzítő ismét kézi vezérlésre kapcsol.

### Félautomata időbeállítás (sütés befejezésének időpontja)

Ez a funkció automatikusan bekapcsolja a sütőt, hogy a sütés megadott időpontban érjen véget. A sütés befejezésének időpontját az aktuális időhöz képest akár 10 órával későbbre is beállíthatja. Készítse elő az ételt a sütéshez, majd helyezze a sütőbe.

1. A vezérlőgombok segítségével válassza ki a kívánt sütési funkciót és hőmérsékletet.



2. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot, míg az "end" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Az "A" és a jelenlegi idő villogni kezd.



3. Állítsa be a sütés befejezésének időpontját a "+" és "-" gombok segítségével.



4. A kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő, az "A" és a "☀" szimbólum pedig folyamatosan világítani kezd.

Amikor az időzítő lejár, a sütő kikapcsol, és figyelmeztető hangjelzést fog hallani. Az "A" szimbólum villogni kezd. Állítsa mindkét vezérlőgombot "0" pozícióba, és nyomja meg az időzítő bármely gombját a hangjelzés kikapcsolásához. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot 2 másodpercig. Az "A" szimbólum eltűnik, és az időzítő ismét kézi vezérlésre kapcsol.

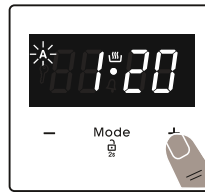
## Teljesen automata beállítás

Ezzel a funkcióval beállítható, hogy a sütés bizonyos időtartamú késleltetést követően adott időtartamon keresztül tartson. Az aktuális időhöz képest akár 23 órával és 59 perccel későbbi időpontot is beállíthat. Készítse elő az ételt a sütéshez, majd helyezze a sütőbe.

1. A vezérlőgombok segítségével válassza ki a kívánt sütési funkciót és hőmérsékletet.



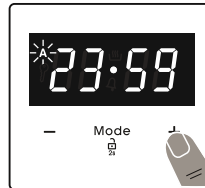
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot, míg a "dur" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Az "A" szimbólum villogni kezd.



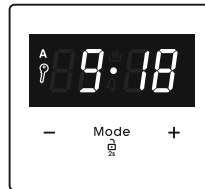
3. Válassza ki a kívánt sütési időtartamot a "+" és "-" gombok segítségével.



4. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot, míg az "end" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Az "A" szimbólum villogni kezd.



5. Válassza ki a befejezés időpontját a "+" és "-" gombok segítségével. A "☀" szimbólum eltűnik. Adja hozzá az aktuális időponthoz a sütés idejét. Az aktuális időhöz képest akár 23 órával és 59 perccel későbbi időpontot is beállíthat.



6. A kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő, az "A" szimbólum folyamatosan világítani kezd.

A működési idő kiszámítása után a sütő automatikusan elindul, és a "☀" szimbólum újból megjelenik a kijelzőn, így a sütés a beállított időpontban ér véget. Amikor az időzítő lejár, a sütő kikapcsol, figyelmeztető hangjelzést fog hallani, és a "A" szimbólum villogni kezd. Állítsa mindkét vezérlőgombot "0" pozícióba, és nyomja meg bármely gombot a hangjelzés kikapcsolásához. A szimbólum eltűnik, és az időzítő ismét kézi vezérlésre kapcsol. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot 2 másodpercig. Az "A" szimbólum eltűnik, és az időzítő ismét kézi vezérlésre kapcsol.

## Hang beállítása

A figyelmeztetés hangerejét a "+" és "-" gombokkal állíthatja be, mikor a kijelzőn az aktuális időpontot látja. A kijelző közepén lévő pont villogni kezd. Nyomja meg a "MODE" gombot a jelenlegi hangjelzés megjelenítéséhez. Ezt követően minden alkalommal, amikor a "-" gombot



2. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot, míg az "end" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Az "A" és a jelenlegi idő villogni kezd.



3. Állítsa be a sütés befejezésének időpontját a "+" és "-" gombok segítségével.



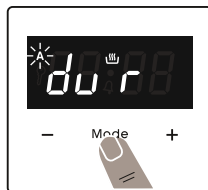
4. A kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő, az "A" és a "☀" szimbólum pedig folyamatosan villogítani kezd.

Amikor az időzítő lejár, a sütő kikapcsol, és figyelmeztető hangjelzést fog hallani. Az "A" szimbólum villogni kezd. Állítsa mindkét vezérlőgombot "0" pozícióba, és nyomja meg az időzítő bármely gombját a hangjelzés kikapcsolásához. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot 2 másodpercig. Az "A" szimbólum eltűnik, és az időzítő ismét kézi vezérlésre kapcsol.

## Teljesen automata beállítás

Ezzel a funkcióval beállítható, hogy a sütés bizonyos időtartamú késleltetést követően adott időtartamon keresztül tartson. Az aktuális időhöz képest akár 23 órával és 59 perccel későbbi időpontot is beállíthat. Készítse elő az ételt a sütéshez, majd helyezze a sütőbe.

1. A vezérlőgombok segítségével válassza ki a kívánt sütési funkciót és hőmérsékletet.

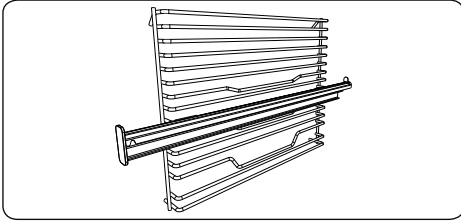


2. Nyomja meg és tartsa nyomva a "MODE" gombot, míg a "dur" szimbólum meg nem jelenik a kijelzőn. Az "A" szimbólum villogni kezd.

megnyomja, másik hangjelzést fog hallani. Összesen háromféle hangjelzés közül választhat. Válassza ki a kívánt hangjelzést, majd ne nyomjon meg semmilyen gombot. A választott hang rövid időn belül beállításra kerül.

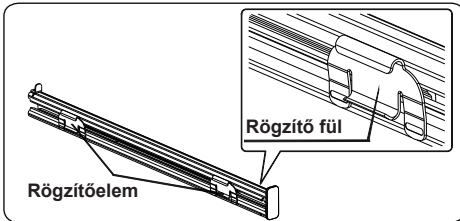
## Sütőrács félig kihúzható teleszkópos sütősínnel

A félig kihúzható teleszkópos sín révén ételeihez könnyebben hozzá tud férni.

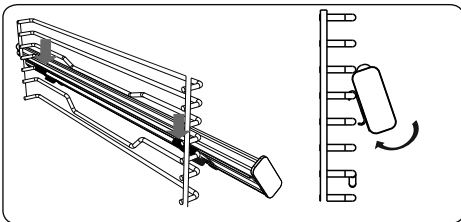


### Teleszkópos sütősínek

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tartozékokat meleg vízzel, mosószerrel és puha, tiszta ruhával.



- Mindegyik teleszkópos sínen rögzítőelemek találhatók, amelyek lehetővé teszik, hogy tisztításhoz vagy áthelyezéshez eltávolítsa a sínt.
- Távolítsa el az oldalsó görgőket. Lásd a „A sütőrács eltávolítása” részt.



- Akassza a teleszkópos sín felső rögzítőelemeit az oldalsó rács huzalára és egyidejűleg nyomja meg az alsó rögzítőket, amíg tisztán nem hallja a rögzítőelemek rögzülését az oldalsó rács huzalához.
- A leszereléshez fogja meg a sín elülső felületét, és hajtsa végre az előzőekben leírt lépéseket fordított sorrendben.

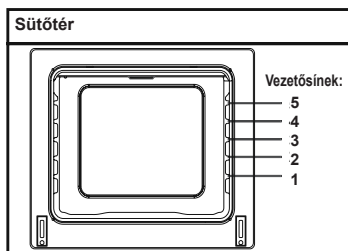
ÉTELEK	TURBO			ALSÓ-FELŐ			ALSÓ-FELŐ VENTILÁTOR			GRILL		
	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (°C)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)	Termosztát állása (perc)	Veze-tős/n száma	Sütési idő (perc)
Rakott tészta	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	35-45	170-190	2-3-4	25-35			
Sütemény	150-170	2-3-4	30-40	170 - 190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Sütemény	150-170	2-3-4	25-35	170-190	2-3-4	30-40	150-170	2-3-4	25-35			
Grillezett húsgombóc										200	5	10-15
Vizes étel	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Csirke				200	2-3-4	45-60	200	2-3-4	45-60	200	*	50-60
Sertészelet										200	4-5	15-25
Marhasült										200	5	15-25

\* Sütés nyárson

## Tartozékok

A termék tartozékokkal rendelkezik. Más forrásból vásárolt tartozékokat is használhat a sütővel, de ügyeljen rá, hogy hő- és tűzállóak legyenek. Sütőben történő használatra alkalmas üveg edényeket, sütemény formákat és tepsiket is használhat. Más kiegészítők használatakor mindig kövesse a termék gyártójának utasításait. Ha kisméretű edényt használ, tegye a grillrácsra, hogy teljesen középen legyen. Ha a sütni kívánt étel nem fedi be teljesen a tepsit, ha fagyasztott ételt készít a tepsiben, vagy ha a tepsit a grillezés közben kicsepegő zsiradék és lé felfogására használja, a tepsi alakja megváltozhat. Ez a sütés közben kialakuló magas hőmérsékleten miatt történik. A tepsi visszanyeri eredeti alakját, miután sütés után lehűlt. Ez normális fizikai jelenség, ami hőátadás közben fordul elő. Ne tegye a forró üvegedényt vagy -tálat hideg környezetbe közvetlenül a sütőből történt kivétel után, nehogy elrepedjen a tál vagy edény. Ne tegye hideg és nedves felületekre se. Helyezze egy száraz konyharuhára, és hagyja lassan kihűlni. A sütő grill funkciójának használatakor javasoljuk, hogy használja (ha lehetséges) a készülék tartozék grillrácsát. A grillrács használatakor tegyen egy tepsit a rács alá, hogy felfogja a kicsepegő zsiradékot. A tepsi megtisztításának elősegítéséhez tegyen bele vizet. Ahogy azt a vonatkozó részekben leírtuk, soha ne próbálja meg a gázüzemű grill égőt a grill védőfedél nélkül használni. Ha sütője rendelkezik gázüzemű grill égővel, de a grill hőpajzs hiányzik, vagy sérült, és

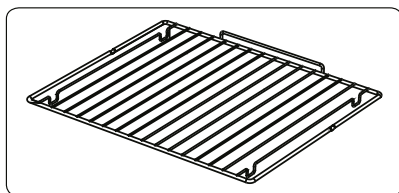
nem lehet használni, rendeljen pótalkatrészt a legközelebbi szervizközpontból.



## A sütő kiegészítői

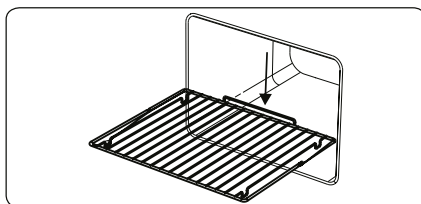
Az Ön sütőjének kiegészítői eltérőek lehetnek készüléke modelljétől függően.

### Grillrács (rostély)



A rácsot grillezéshez használhatja, vagy különböző edényeket helyezhet rá.

**FIGYELEM** - Illessze a rácsot bármelyik sínre a sütő belsejében, majd tolja be.

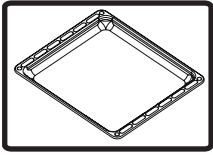


### Alacsony tepsit

Az alacsony tepsit sütemények készítéséhez használhatja. A tepsi helyes behelyezéséhez tegye a tepsit bármelyik sínre, és tolja be a sütőbe.

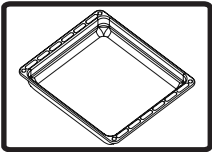


# A SÜTŐ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



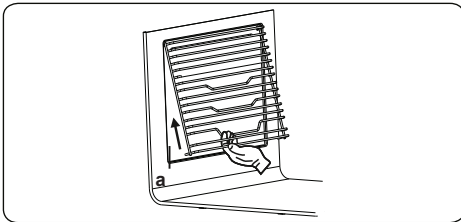
## Mély tepszi

Mély tepsit húсок készítéséhez használhatja. A tepszi helyes behelyezéséhez tegye a tepsit bármelyik sínre, és tolja be a sütőbe.



## A grillrács eltávolítása

Húzza ki a grillrácsot a képen látható módon. Miután leszedte róla a kapcsolatot, emelje fel.



## TISZTÍTÁS

A sütő tisztítása előtt győződjön meg róla, hogy minden funkciója ki van kapcsolva, és a készülék lehűlt. Húzza ki a készüléket.

Ne használjon apró részecskéket tartalmazó súrolószereket, amelyek megsérthetik a sütő zománczott és festett részeit. Használjon krém vagy folyékony tisztítószereket, amelyek nem tartalmaznak részecskéket. Mivel károsíthatják a készülék felületeit, ne használjon maró krémeket, súrolóporokat, durva drótsúrolót vagy kemény eszközöket. Abban az esetben, ha a készített étel leve kifut a sütőben, az kárt okozhat a zománcfelületben. Azonnal tisztítsa le a kiömlött folyadékot. Ne használjon a sütő tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.

## A sütő belsejének tisztítása

A készülék tisztítása előtt győződjön meg róla, hogy kihúzta a sütő tápcsatlakozóját az elektromos hálózathoz. A legjobb eredményt úgy érheti, ha a sütő belsejét akkor tisztítja, amikor az enyhén meleg. Minden használat után törölje át a sütőt egy szappanos vízzel megnedvesített ruhadarabbal. Majd ezt követően törölje át újra egy nedves ruhával, és törölje szárazra. A teljes tisztításhoz használjon száraz és por típusú

tisztítószereket. A katalitikus zománc kerettel rendelkező készülék belsejének hátsó és oldalsó falai nem igényelnek tisztítást. Ugyanakkor használatától függően, ajánlott, hogy bizonyos idő után kicserélje őket.

## **KARBANTARTÁS**

### **A sütő izzójának cseréje**

A sütő lámpájának javítását szakembernek kell elvégeznie. Az izzónak 230V-os, 25 Watt-os, E14, T300 típusúnak kell lennie. Az izzó cseréje előtt a sütőt ki kell húzni, és meg kell várni, hogy kihűljön.

A lámpa kialakítása egyedi, kimondottan háztartási sütőkbe tervezték, nem alkalmas helyiségek megvilágítására.

## **SZERVIZELÉS ÉS SZÁLLÍTÁS**

### **TEENDŐK A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTT**

Ha a sütő nem működik:

A sütőt talán kihúzták, vagy áramszünet történt. Az időzítővel rendelkező modelleken előfordulhat, hogy az időzítőt nem állították be.

Ha a sütő nem melegít:

Nem állítottak be hőfokot a sütő hőfokszabályozójával.

Ha a sütő belsejében található lámpa nem világít:

Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze, hogy a lámpák nem hibásodtak-e meg. Ha meghibásodtak, az útmutatásokat követve tudja kicserélni őket.

Sütés (ha az alsó és felső rész nem egyformán süt) :

Az útmutatóban leírtak szerint a tepsi tegye más magasságba, válasszon más sütési időt és hőfokot.

Ha továbbra is jelentkezik a probléma, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkaszervizzel.

### **A KÉSZÜLÉK SZÁLLÍTÁSA**

Ha szállítani kell a készüléket:

Őrizze meg a termék dobozát, és szállításkor használja azt. Kövesse a dobozon található, szállításra vonatkozó jelzéseket. Ragasztószalaggal erősítse a tűzhely felső részeit, a fejeket és

a serpenyő tartó rácsokat a tűzhelyhez. Tegyen papírt a felső fedél és a tűzhely közé, fedje be a felső fedelet, majd ragassza a sütő oldalához.

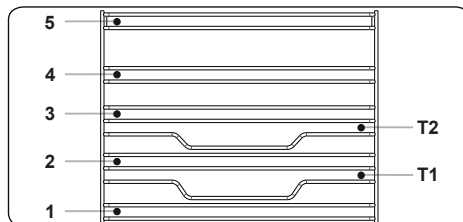
Ragasszon kartont vagy papírt a sütő belsejében lévő üvegre, hogy a tep-sik és a grillrács ne sértse meg a sütő borítását szállítás közben. Ragassza a sütő borítását az oldalfalakhoz.

Ha nincs meg a készülék eredeti doboza:

Tegyen megfelelő lépéseket a készülék külső felszínének (üveg és festett felületeket) sérülésektől való megóvása érdekében.

### Az EasyFix sütőrács

Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a tartozékokat meleg vízzel, mosószerrel és puha, tiszta ruhával.



- Helyezze a tartozékot a megfelelő helyre a sütőben.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a ventilátor fedele és a kiegészítők között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket és/ vagy a tartozékokat a sütőből. A meleg ételek vagy a kiegészítők égési sérüléseket okozhatnak.
- A kiegészítők hő hatására eldeformálódhatnak. Miután lehűltek, visszanyerik eredeti megjelenésüket és teljesítményüket.
- A sütőtepsik és a sütőrácsok tetszőlegesen elhelyezhetők az 1. és 5. szintek között.
- A teleszkópos sínek a T1, T2, 3, 4, 5 szinteken helyezhetők el.
- A 3. szint az egy szinten történő főzéshez ajánlott.
- A T2 szint a teleszkópos sínekkel történő egy szintű főzéshez ajánlott.
- A forgónyársat a 3. szinten kell elhelyezni.
- A T2 szintet használja a teleszkópos sínekkel felszerelt forgónyárs elhelyezéséhez.

\*\*\*\*A kiegészítők a vásárolt modelltől függően változhatnak.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è offrirti prodotti di alta qualità che superano le tue aspettative. La tua apparecchiatura è prodotta in impianti moderni ed è collaudata con attenzione. Questo manuale è stato preparato per aiutarti a usare la tua apparecchiatura, che è stata fabbricata usando la più recente tecnologia con sicurezza e la massima efficienza. Prima di usare l'apparecchiatura, leggi con attenzione questa guida che include informazioni di base per una installazione, manutenzione e uso sicuri. Contatta il centro di assistenza clienti autorizzato più vicino per l'installazione del tuo prodotto.

-

-

## **Contenuti**

Presentazione e dimensioni del prodotto

Avvertenze

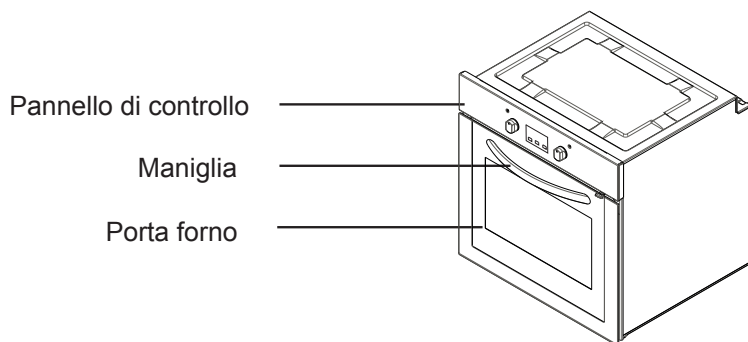
Preparazione per l'installazione e l'uso

Uso del forno

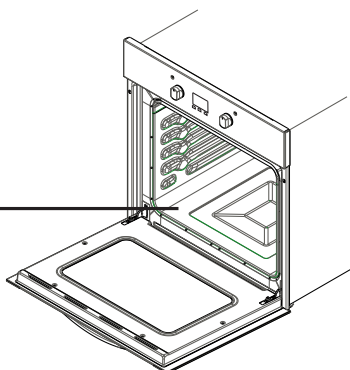
Pulizia e manutenzione del prodotto

Assistenza e trasporto

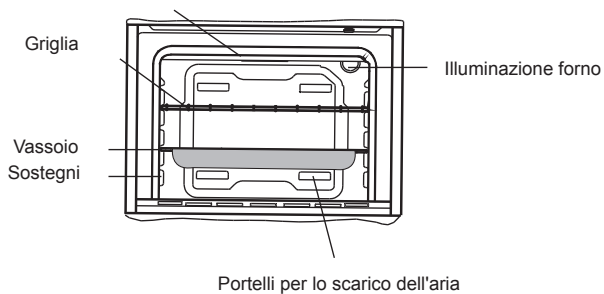
## PRESENTAZIONE E DIMENSIONI DEL PRODOTTO



Elemento riscaldante inferiore (dietro la piastra)



Elemento riscaldante superiore (dietro la piastra)



## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

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

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

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

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

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

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

per evitare eventuali scosse elettriche.

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

superficie.

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



sull'etichetta.

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

#### **avvertenze sull'installazione**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni duran-

te il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.

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

#### **Durante l'uso**

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

ola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.

- Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare liquidi bollenti.
- Quando lo sportello o il cassetto del forno è aperto, non lasciare niente sopra di esso. L'applicazione potrebbe sbilanciarsi o il coperchio rompersi.
- Non collocare oggetti pesanti o prodotti infiammabili o incendiabili (nylon, borse di plastica, carta, panni...ecc.) nel cassetto. Questo include stoviglie con accessori di plastica (p.es. maniglie).
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.
- Durante la pulizia e la manutenzione
- Spegneresemprel'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegno gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- **PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA,**

**RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.**

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

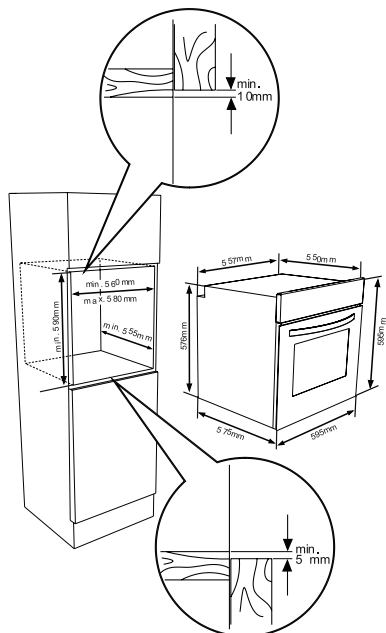
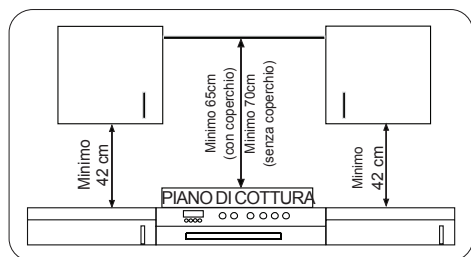
Prodotto con le parti e i materiali della migliore qualità, questo forno moderno, funzionale e pratico soddisferà tutti i tuoi bisogni. Assicurarsi di leggere il manuale per ottenere risultati ottimali ed evitare eventuali problemi in futuro. Le informazioni seguenti contengono regole necessarie alle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

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

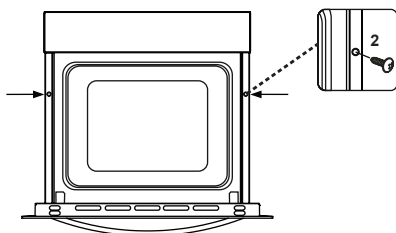
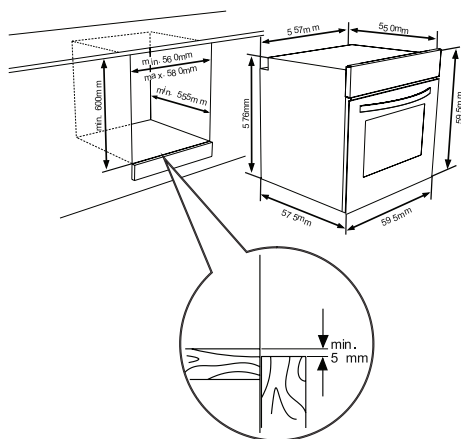
### **SCEGLIERE UNA POSIZIONE PER IL FORNO**

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

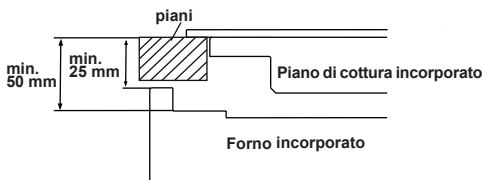
Le modifiche richieste dal cabinato su parete e dal tubo di aspirazione sopra il prodotto combinato incorporato e le altezze minime della tavola per il forno sono indicate nella figura 1. Di conseguenza, il tubo di aspirazione deve essere a un'altezza minima di 65 cm dalla tavola. Se non è presente un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



## ISTRUZIONI DEL FORNO INCORPORATO



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



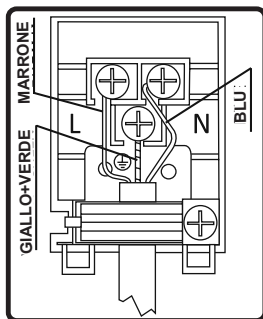
Se il forno è installato sotto un piano di cottura, la distanza tra il piano e il pannello superiore del forno deve essere almeno di 50 mm e la distanza tra il piano e la parte superiore del pannello di controllo deve essere almeno di 25 mm.

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

Le istruzioni seguenti devono essere osservate durante il cablaggio:

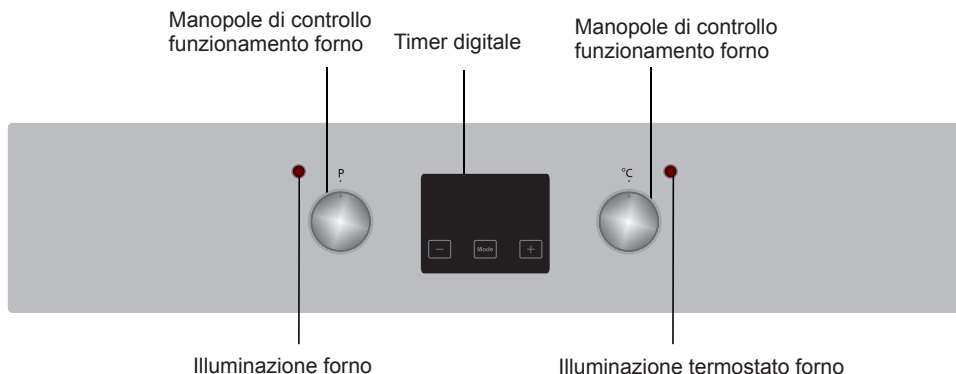
- il cavo di messa a terra deve essere connesso tramite la vite con il segno di messa a terra. La connessione del cavo di alimentazione deve essere come indicato nella figura 6. Se non sono presenti prese per la messa a terra conformi ai regolamenti nell'ambiente dell'installazione, contattare immediatamente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

- Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con la superficie incandescente del prodotto.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato. Il cavo deve essere sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.
- Il cablaggio dell'apparecchiatura deve essere eseguito dal servizio di assistenza autorizzato. Usare un cavo di alimentazione modello H05VV-F.
- Un cablaggio non correttamente eseguito potrebbe danneggiare l'apparecchiatura. Tali danni non saranno coperti dalla garanzia.
- L'apparecchiatura è progettata per connettersi a 220-240V. Se l'elettricità è diversa dal valore indicato, contattare immediatamente il servizio di assistenza autorizzato.
- **L'azienda produttrice dichiara di non assumersi responsabilità in caso di danni o perdite causate dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza!**



# USO DEL FORNO

## Pannello di controllo

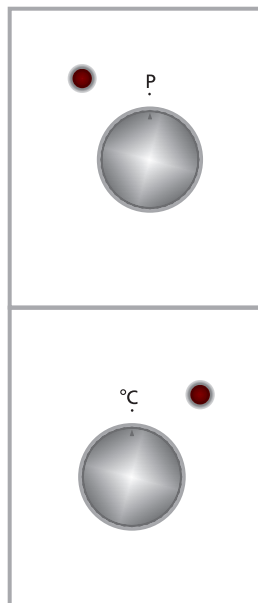


### Manopole di controllo funzionamento forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.

### Manopole di controllo funzionamento forno

Per selezionare la funzione di cottura desiderata, ruotare la manopola al simbolo relativo, i dettagli delle funzioni del forno sono indicate nella sezione successiva.



## Funzioni forno

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



### **Illuminazione forno:**

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



### **Funzione Defrost:**

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

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



### **Funzione ventola:**

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

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



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

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



### **Funzione griglia:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, l'elemento riscaldante griglia inizia a funzionare. Questa funzione è usata per la grigliatura e la tostatura degli alimenti. Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



### **Funzione griglia rapida:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare. La funzione è usata per la grigliatura rapida e per coprire un'area superficiale maggiore, come nella grigliatura di carni. Usare gli scaffali superiori del forno.

Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti. Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



### **Funzione griglia doppia e ventola:**

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la griglia e gli elementi riscaldanti superiore iniziano a funzionare.

La funzione è usata per grigliare rapidamente alimenti spessi e per coprire una superficie maggiore. Sia gli elementi riscaldanti superiori che la griglia vengono alimentati insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme.

Usare gli scaffali superiori del forno. Spazzolare delicatamente la griglia con dell'olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e collocare gli alimenti al centro della griglia. Collocare sempre un vassoio al di sotto per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si raccomanda il preriscaldamento del forno per circa 10 minuti.

Avviso: Quando si usa la griglia, lo sportello del forno deve restare chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190°C.



### **Funzione pizza:**

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

La ventola e la funzione riscaldante inferiore è l'ideale per cuocere alimenti come pizze in poco tempo.

Mentre la ventola disperde il calore del forno in modo uniforme, l'elemento riscaldante inferiore assicura la cottura degli alimenti.

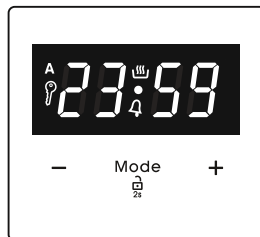


## Funzione tubo

Il termostato e le luci di avviso del forno si accendono, la ventola e un elemento riscaldante inferiore iniziano a funzionare.

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

## Uso del timer touch digitale



### Descrizione delle funzioni

A	Cottura automatica
	Cottura manuale
	Blocco tasti
	Conta minuti
Mode	Funzione modalità
-	Riduzione timer
+	Aumento timer
23 59	Display timer

## Regolazione orario

L'orario deve essere impostato prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento all'alimentazione, il simbolo "A" e "00:00" o "12:00" lampeggiano sullo schermo del display.

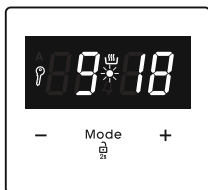


1. Premere "MODE" per 2 secondi per disattivare il blocco tasti e il punto al centro dello schermo inizierà a lampeggiare.



2. Usando i tasti "+" e "-", regolare l'orario mentre il punto lampeggia.





3. Dopo pochi secondi, il punto finisce di lampeggiare e rimane illuminato.



### Blocco tasti

Il blocco tasti si attiva automaticamente dopo che il timer non è stato utilizzato per 7 secondi. Il simbolo "4" apparirà e rimarrà illuminato. Per sbloccare i pulsanti timer, tenere premuto il pulsante "MODE" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere eseguita.

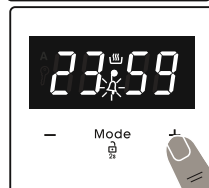
### Regolazione orario con avviso acustico

L'orario con avviso acustico può essere impostato su qualsiasi orario tra le "00:00" e le "23:59". L'orario con avviso acustico è solo allo scopo di avvertimento. Il forno non viene

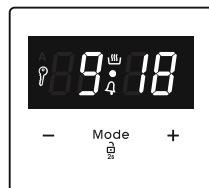
attivato con questa funzione.



1. Premere "MODE". Il simbolo "4" inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato "000".



2. Selezionare la fascia oraria desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre "4" lampeggia.



3. Il simbolo "4" rimane illuminato, l'orario viene salvato e viene impostato l'avviso.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un avviso acustico e sul display lampeggia il simbolo "4". Premere qualsiasi tasto per interrompere l'avviso acustico. Premere "MODE" per 2 secondi; il simbolo "4" scompare e appare l'orologio.

### Regolazione orario semi-automatica

### (periodo di cottura)

Questa funzione consente di impostare la cottura per un determinato periodo di tempo. Può essere impostato un intervallo di tempo compreso tra 0 e 10 ore. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



2. Premere "MODE" finché non compare il simbolo "dur" sullo schermo del display. Il simbolo "A" lampeggia.



3. Selezionare la fascia oraria di cottura desiderata usando i pulsanti "+" e "-".



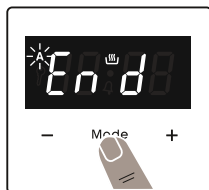
4. L'orario attuale riappare sullo schermo e i simboli "A" e "4" rimangono illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e viene emesso un avviso acustico. I simboli "A" lampeggiano. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione "0" e premere qualsiasi tasto sul timer per interrompere l'avviso acustico. Premere "MODE" per 2 secondi; il simbolo "A" scompare e il timer torna alla funzione manuale.

### Regolazione orario semi-automatica (orario di fine)

Questa funzione attiva automaticamente il forno in modo che la cottura finisca a un orario impostato. Si può impostare un orario di fine sino a 10 ore dopo l'orario attuale. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

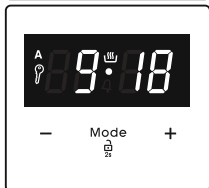
1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



2. Premere **"MODE"** finché non compare il simbolo **"end"** sullo schermo del display. **"A"** e l'orario attuale iniziano a lampeggiare.



3. Usare i pulsanti **"+"** e **"-"** per impostare l'orario di fine desiderato.



4. L'orario attuale riappare sullo schermo, i simboli **"A"** e **"☞"** rimangono illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e viene emesso un avviso acustico. Il simbolo **"A"** lampeggia. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione **"0"** e premere qualsiasi tasto sul timer per interrompere il suono. Premere **"MODE"** per 2 secondi; il simbolo **"A"** scompare e il timer torna alla funzione manuale.

## Programmazione completamente automatica

Questa funzione è usata per cominciare a cuocere dopo un certo periodo di tempo e per una certa durata. Si può impostare un orario sino a 23 ore e 59 minuti dopo l'orario attuale. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



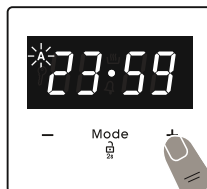
2. Premere **"MODE"** finché non compare il simbolo **"dur"** sullo schermo. Il simbolo **"A"** lampeggia.



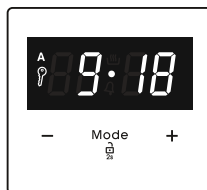
3. Selezionare la fascia oraria di cottura desiderata usando i pulsanti **"+"** e **"-"**.



4. Premere **"MODE"** finché non compare il simbolo **"end"** sullo schermo. Il tempo e i simboli **"A"** lampeggiano.



5. Selezionare l'orario di fine desiderato a usando i pulsanti **"+"** e **"-"**. Il simbolo **"☞"** scompare. Aggiungere il periodo di cottura all'orario attuale. Si può impostare un orario fino a 23 ore e 59 minuti dopo questo.



6. L'orario attuale riappare sullo schermo e i simboli **"A"** e rimangono illuminati.

Viene calcolato l'orario di funzionamento e il forno si avvia automaticamente; il simbolo **"☞"** riappare sullo schermo in modo che la cottura finisca all'orario di fine impostato. Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne, viene emesso un avviso acustico e i simboli **"A"** lampeggiano. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione **"0"** e premere qualsiasi tasto per interrompere il suono. Il simbolo scompare e il timer torna alla funzione manuale. Premere **"MODE"** per 2 secondi; il simbolo **"A"** scompare e il timer torna alla funzione manuale.

## Regolazione suono

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzato l'orario attuale, premere i pulsanti **"+"** e **"-"** e il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare. Premere **"MODE"** per visualizzare il suono del segnale corrente. Quindi, a ogni pressione del pulsante **"-"**, viene emesso un segnale diverso. Vi sono tre diversi tipi di suoni. Selezionare il suono desiderato

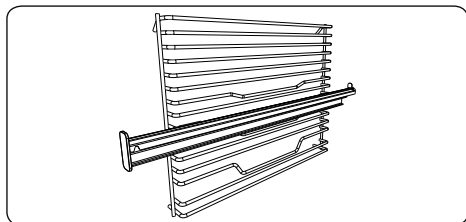
e non premere nessun altro pulsante.  
Dopo un breve periodo di tempo, il suono  
selezionato viene memorizzato.

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

\* Cucinare con spiedo per pollo arrosto...

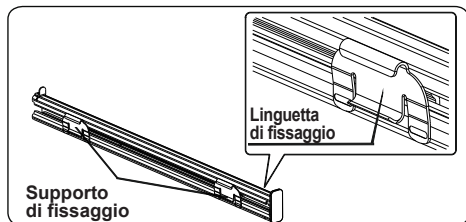
## Griglia con guida telescopica Easyfix a mezza estensione

La mezza guida telescopica si estende verso l'esterno fino a metà strada per permettere un facile accesso al cibo.

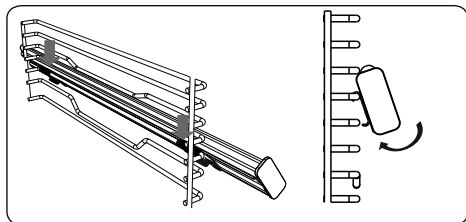


### Guide telescopiche

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



- Su ogni guida telescopica ci sono i supporti di fissaggio che permettono di rimuoverla per la pulizia e lo spostamento.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione "Rimozione della griglia."

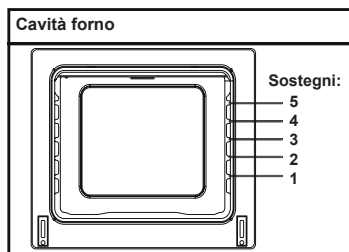


- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso

## Accessori

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

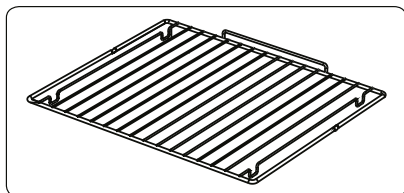
chio di protezione. Se il proprio forno a gas dispone di una piastra a gas con griglia, ma il coperchio per il calore è assente, o se è danneggiata e non può essere usata, richiedere una parte di ricambio dal centro di assistenza più vicino.



## Accessori forno

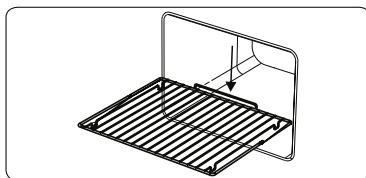
Gli accessori per il proprio forno potrebbero essere differenti a seconda del modello.

## Griglia



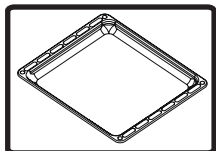
La griglia è usata per cuocere o per collocare stoviglie.

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



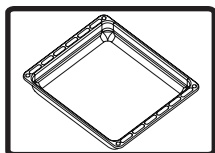
## Vassoio

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



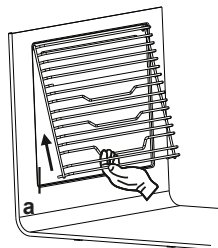
## Vassoio profondo

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



## Rimozione dei supporti della griglia

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



## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

### PULIZIA

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

Non usare materiali pulenti contenenti particelle che potrebbero graffiare le parti verniciate e smaltate

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

### Pulizia l'interno del forno

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

ferno non richiedono pulizia. A ogni modo; a seconda dell'uso, si raccomanda di sostituirli dopo un certo periodo di tempo.

## **MANUTENZIONE**

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

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

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

## **ASSISTENZA E TRASPORTO**

### **REQUISITI PRIMA DEL TRASPORTO**

Se il forno non funziona:

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

Se il forno non riscalda:

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

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

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

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

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

### **INFORMAZIONI RELATIVE AL TRASPORTO**

Se è necessario il trasporto:

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

coperchio e le testate ai pannelli da cucina.

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

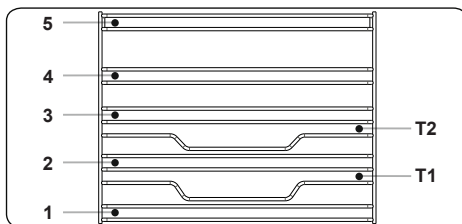
Collocare del cartone o carte con del nastro sul coperchio anteriore del vetro interno del forno adattandolo ai vassoi, affinché la griglia e ai vassoi nel forno non danneggino il coperchio del forno durante il trasporto. Inoltre collocare con del nastro i coperchi del forno alle pareti laterali.

Se non si possiede il contenitore originale.

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

### Griglia Easyfix

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



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 5.
- Le guide telescopiche possono essere posizionate nei livelli T1, T2, 3, 4, 5.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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





# Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

523 16665

**SHARP**

Be Original.