



KA-75L64BNH-EU

Cooking

AL Manual i Përdorimit

BG АИнструкции за Употреба

CZ HNávod k Obsluze

DK Brugermanual

DE FBedienungsanleitung

EN User Manual

PL Instrukcja obsługi

SHARP

Be Original.

Faleminderit për zgjedhjen e këtij produkti.

Ky manual përdorimi përmban informacione të rëndësishme mbi udhëzimet e sigurisë të synuara për t'ju ndihmuar në përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes.

Ju lutem merrni kohën ta lexoni këtë manual përdorimi para se ta përdorni pajisjen dhe ruajeni këtë libër për referencë në të ardhmen.

Ikona	Lloji	Kuptimi
	PARALAJMËRIM	Lëndim serioz ose rrezik vdekjeje
	RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE	Rrezik tensioni të rrezikshëm
	ZJARRI	Paralajmërim; Rrezik zjarri / materiale të djegshme
	KUJDES	Rrezik lëndimi ose dëmtimi të pronës
	E RËNDËSISHME / SHËNIM	Përdorimi i sistemit në mënyrën e duhur

PËRMBAJTJA


1.UDHËZIME SIGURIE	4
1.1 Paralajmërimet të përgjithshme sigurie	4
1.2 Paralajmërimet gjatë instalimit	6
1.3 Gjatë përdorimit	7
1.4 Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes	8
2.INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM	10
2.1 Udhëzime për Instaluesin	10
2.2 Instalimi i furra	10
2.3 Lidhja Elektrike dhe Siguria	11
3.VEÇORITË E PRODUKTIT	13
4.PËRDORIMI I PRODUKTIT	14
4.1 Tabela e gatimit	15
4.2 Përdorimi i Kohëmatësit të Prekjes Slim me Led	15
4.3 Aksesorë	18
5.PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA	20
5.1 Pastrimi	20
5.2 Mirëmbajtja	22
6.ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI	23
6.1 Zgjidhja e problemeve	23
6.2 Transporti	23



1. UDHËZIME SIGURIE



- Lexoni me kujdes dhe plotësisht këto udhëzime para se ta përdorni pajisjen dhe mbajini në një vend të përshtatshëm për referencë në të ardhmen kur është e nevojshme.
- Ky manual është përgatitur për më shumë se një model andaj pajisja juaj mund të mos ketë disa veçori të përshkruar më poshtë. Prandaj është me rëndësi t'i kushtoni vëmendje të veçantë çdo figure ndërsa lexoni manualin e përdorimit.

1.1 PARALAJMËRIME TË PËRGJITHSHME SIGURIE

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës prej 8 vjeç e më lart, si dhe për personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore apo mendore apo për ata që kanë mungesë përvoje nëse u bëhet mbikëqyrja apo u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.



 **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të qasshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes kur preken elementët e nxehjes. Mbajini fëmijët nën moshën 8 vjeçare larg përveç nëse janë vazhdimisht nën mbikëqyrje.


  **PARALAJMËRIM:** Rrezik nga zjarri: Mos i lini gjësendet mbi sipërfaqet e gatimit.

  **PARALAJMËRIM:** Në rast se sipërfaqja është plasaritur, e fikni pajisjen për të mënjanuar mundësinë e goditjes elektrike.

- Mos e përdorni pajisjen me kohëmatës të jashtëm ose sistemi të veçantë kontrolli në distancë.

- Gjatë përdorimit pajisja bëhet e nxehtë. Kujdes duhet kushtuar shmangies së prekjes së elementeve nxehtëse brenda furrës.
- Dorezat mund të nxehen pas një periudhe të shkurtë të përdorimit.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruajtëse metalike të fortë për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqet e tjera. Ato mund ta gërvishtin sipërfaqen duke shkaktuar plasaritje të xhamit të derës ose ta dëmtojnë sipërfaqen.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

  **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë nga shoku elektrik, sigurohuni se pajisja është e fikur para zëvendësimit të llambës.

 **KUJDES:** Pjesët e qasshme mund të jenë të nxehta kur ziejmë ose pjekim me skarë. Mbajini fëmijët larg nga pajisja kur ajo është në përdorim.

- Pajisja juaj është prodhuar në pajtim me të gjitha standardet dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Punët e mirëmbajtjes dhe riparimit duhet të bëhen vetëm nga teknikët e autorizuar për mirëmbajtje. Puna e instalimit dhe mirëmbajtjes që bëhet nga teknikët e paautorizuar mund të jetë e rrezikshme. Mos ndryshoni ose modifikoni specifikimet e pajisjes në asnjë mënyrë. Mbrojtëset e papërshtatshme të pllakës së sobës mund të shkaktojnë aksidente.
- Para se ta lidhni pajisjen, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (natyra e gazit dhe presionit të gazit ose tensioni dhe frekuenca e energjisë) dhe specifikimet e pajisjes të jenë të pajtueshme. Specifikimet për këtë pajisje janë treguar në etiketë.

⚠️ KUJDES: Kjo pajisje është bërë vetëm për të gatuar ushqim dhe për përdorim të brendshëm familjar. Nuk duhet të përdoret për asnjë qëllim tjetër apo në ndonjë përdorim tjetër, si për shembull për përdorim jo-familjar ose në një ambient tregtar apo për ngrohje të dhomës.

- Mos i përdorni dorezat e derës së furrës për ta ngritur ose lëvizur pajisjen.
- Duhet të merren të gjitha masat e mundshme për të garantuar sigurinë tuaj. Meqenëse xhami mund të thyhet, duhet të bëhet kujdes kur pastroni për të shmangur gërvishtjet. Mos e goditni ose përplasni xhamin me aksesore.
- Sigurohuni që kabloja e energjisë të mos ngecet ose dëmtohet gjatë instalimit. Nëse kablo e furnizimit të rrymës dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i mirëmbajtjes apo nga personat me kualifikim të ngjashëm me qëllim të shmangies së rrezikimit.
- Mos i lini fëmijët të ngjiten në derë apo të ulen në të kur dera e furrës është e hapur.
- Ju lutemi mbani fëmijët dhe kafshët larg kësaj pajisjeje.

1.2 PARALAJMËRIMET GJATË INSTALIMIT

- Mos përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i gabuar nga njerëz të paautorizuar.

- Kur shpaketoni pajisjen, sigurohuni që të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti, mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë me një agjent të kualifikuar për mirëmbajtje. Materialet e përdorura për paketim (najlon, kapëse, stiroform, etj.) mund të jenë të dëmshme për fëmijët dhe duhet të grumbullohen dhe të hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj nga atmosfera. Mos e ekspozoni ndaj efekteve të tilla si dielli, shiu, bora, lagështia e tepërt, etj.
- Materialet përreth pajisjes (dollapët) duhet të jenë në gjendje t'i rezistojnë një temperature minimale prej 100°C.
- Pajisja s'guxon të instalohet pas një dere dekorative, me qëllim që të parandalohet nxehja e tepërt.

1.3 GJATË PËRDORIMIT

- Kur e përdor për së pari herë furrën tënde do të vëreni një erë të lehtë. Kjo është normale dhe shkaktohet nga materialet e izolimit të elementeve nxehëse. Ne sugjerojmë që, para përdorimit të furrës për herë të parë, lëreni të hapur furrën dhe caktoni temperaturën në maksimum për 45 minuta. Sigurohuni që mjedisi në të cilin produkti instalohet është i ajrosur mirë.
- Kujdes kur hapni derën e furrës gjatë ose pas gatimit. Avulli i nxehtë nga furra mund të shkaktojë djegie.
- Mos vendosni materiale të djegshme apo që u vihet flaka në apo afër pajisjes kur ajo është në punë.
- Gjithmonë përdorni dorezat e posaçme për furrë dhe e zëvendësoni ushqimin në furrë.

- Në asnjë rrethanë nuk duhet ta mbështjellim furrën me fletë alumini sepse mund të shfaqet temperaturë e lartë.
- Mos i vendosni pjatat ose tepsiat për gatim drejtpërdrejt mbi bazën e furrës kur gatueri. Baza e furrës nxehet shumë dhe mund ta dëmtojë produktin.



Mos e lini të pashoqëruar furrën derisa zieni me vajra të ngurta apo të lëngshme. Ato mund të marrin flakë në kushte nxehtësie ekstreme. Asnjëherë mos hidhni ujë në flakët që shkaktohen nga vaji por fikeni furrën dhe mbulojeni tenxheren me kapakun e saj ose me batanije kundër zjarrit.


- Nëse produkti nuk do të përdoret për kohë të gjatë, fikeni çelësin kryesor të kontrollit.
- Sigurohuni se çelësat e kontrollit të kësaj pajisje të jenë gjithnjë në pozicionin "0" (stop) kur nuk është duke u përdorur.
- Tepsiat anohen kur ato tërhiqen. Kujdes mos të derdhni ose mos t'ju bjerë ushqimi i nxehtë kur largoni tepsinë nga furrat.
- Mos vendos asgjë në derën e furrës kur është e hapur. Kjo mund të çekuilibrojë furrën ose të dëmtojë derën.
- Mos varni peshqirë, pëlhura enësh ose leckë në pajisje apo në dorezat e saj.

1.4 GJATË PASTRIMIT DHE MIRËMBAJTJES


- Sigurohuni që pajisja juaj të jetë e fikur në prizë para se të bëni punë pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Mos hiqni dorezat kontrolluese për pastrimin e panelit kontrollues.

- Për të ruajtur efikasitetin dhe sigurinë e pajisjes, rekomandojmë që të përdorni gjithmonë pjesë origjinale rezervë dhe të thërrisni agjentët tanë të autorizuar të servisimit në rast nevojë.

Deklarimi i konformitetit CE

 Ne deklarojmë se produktet tona përkojnë me Udhëzimet, Vendimet dhe Rregullat evropiane të aplikuara dhe me kërkesat e listuara në referencat standarte.

Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur vetëm për gatim në shtëpi. Çdo përdorim tjetër (të tilla si ngrohje e dhomës) është i papërshtatshëm dhe i rrezikshëm.

 Udhëzimet për përdorim vlejnë për disa modele. Ju mund të vini re ndryshime midis këtyre udhëzimeve dhe modelit tuaj.

2. INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM

! PARALAJMËRIM: Kjo pajisje duhet të instalohet nga një person i shërbimit i autorizuar ose teknik i kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe në përputhje me rregulloret aktuale lokale.

- Instalimi i gabuar mund të shkaktojë dëm dhe dëmtim, për të cilin prodhuesi nuk pranon asnjë përgjegjësi dhe garancia nuk do të jetë e vlefshme.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- Ligjet, rregulloret, direktivat dhe standardet në fuqi në vendin e përdorimit duhet të ndiqen (rregullat e sigurisë, riciklimi i duhur në përputhje me rregulloret, etj.).

2.1 UDHËZIME PËR INSTALUESIN

Udhëzime të përgjithshme

- Pasi të keni hequr materialin e paketimit nga pajisja dhe aksesorët e tij, sigurohuni që pajisja nuk është e dëmtuar. Nëse dyshoni për ndonjë dëmtim, mos e përdorni atë dhe

kontaktoni menjëherë një person të shërbimit të autorizuar ose teknik të kualifikuar.

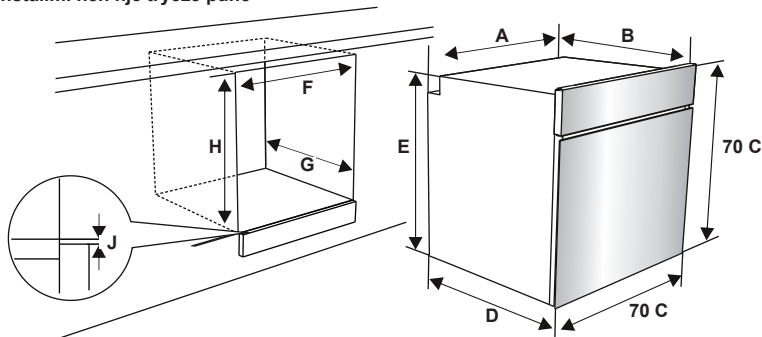
- Sigurohuni që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi, siç janë perdet, vaji, rroba etj. të cilat mund të ndezin zjarr.
- Tavolinat e punës dhe mobiljet që rrethojnë pajisjen duhet të jenë prej materialeve rezistente ndaj temperaturave mbi 100°C.
- Pajisja nuk duhet të instalohet drejtpërdrejt mbi një lavastovilje, ngrirës, frigorifer, makinë larëse ose tharëse rrobash.

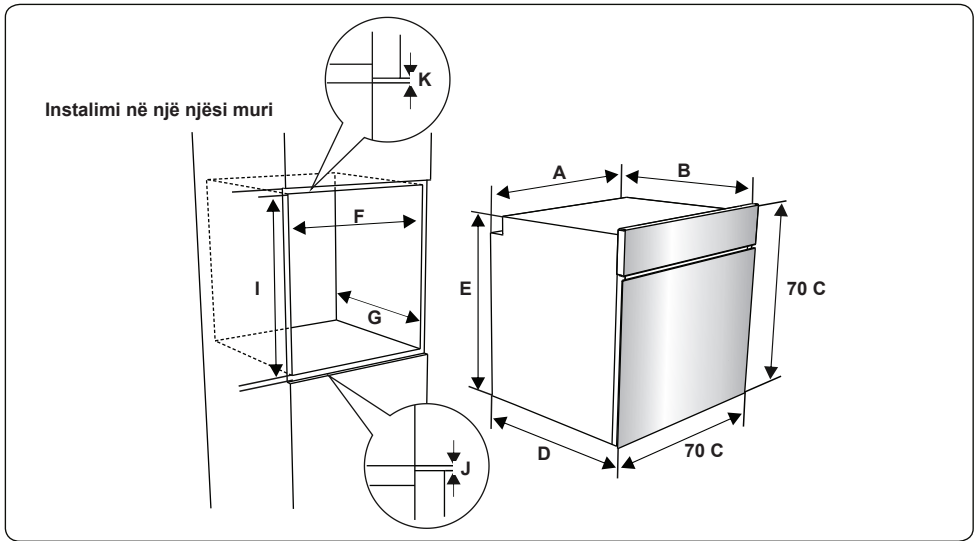
2.2 INSTALIMI I FURRA

Pajisjet janë të furnizuara me komplete instalimi dhe mund të instalohen në një tavolinë pune me dimensionet e duhura. Dimensionet për instalimin e vatrës dhe furrës janë dhënë më poshtë.

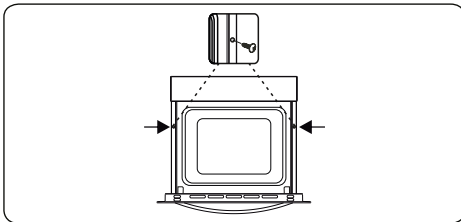
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalimi nën një tryezë pune





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



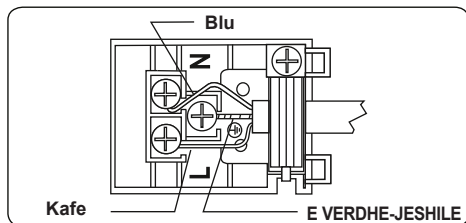
2.3 LIDHJA ELEKTRIKE DHE SIGURIA

⚠️ PARALAJMËRIM: Lidhja elektrike e kësaj pajisje duhet të bëhet nga një person i autorizuar i shërbimit ose elektrikist i kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe në përputhje me rregulloret aktuale lokale.

⚠️ PARALAJMËRIM: PAJISJA DUHET TOKËZUAR.

- Para se të lidhni pajisjen në furnizimin me energji elektrike, vlerësimi i tensionit të pajisjes (vulusur në pllakën e identifikimit të pajisjes) duhet të kontrollohet për korrespondencë me tensionin e furnizimit të rrjetit në dispozicion, dhe rrjeti elektrik duhet të jetë i aftë të trajtojë vlerësimin e rrymës së pajisjes (tregohet edhe në pllakën e identifikimit).
- Gjatë instalimit, ju lutemi sigurohuni që përdoren kablo të izoluar. Një lidhje e gabuar mund të dëmtojë pajisjen tuaj. Nëse kabloja e rrjetit është e dëmtuar dhe duhet të zëvendësohet, kjo duhet të bëhet nga një personel i kualifikuar.
- Mos përdorni adaptorë, siguresa të shumëfishta dhe /ose kablo zgjatues.
- Kordoni i furnizimit duhet të mbahet larg pjesëve të nxehta të pajisjes dhe nuk duhet të jetë i përkulur ose i ngjeshur. Përndryshe, kordoni mund të dëmtohet, duke shkaktuar një qark të shkurtër.
- Nëse pajisja nuk është e lidhur me rrjetin me një prizë, duhet të përdoret një çelës gjithëpols (me të paktën 3 mm largësi kontakti) për të përmbushur rregullat e sigurisë.

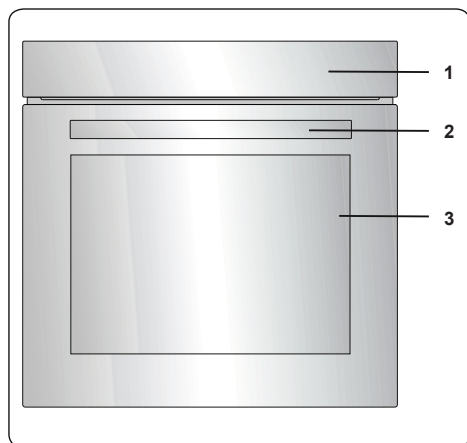
- Pajisja është krijuar për një furnizim me energji elektrike 220-240V Nëse furnizimi juaj është i ndryshëm, kontakti personi e autorizuar të shërbimit ose një elektrikist të kualifikuar.
- Kablli i rrymës (H05VV-F) duhet të jetë aq i gjatë sa të lidhet me pajisjen, edhe nëse pajisja qëndron në pjesën e përparme të kabinetit të saj.
- Sigurohuni që të gjitha lidhjet të jenë forcuar në mënyrë të duhur.
- Fiksoni kabllon e furnizimit në përgun e kabllave dhe më pas mbyllni kapakun.
- Lidhja e kutisë së terminalit vendoset në kutinë e terminalit.



3. VEÇORITË E PRODUKTIT

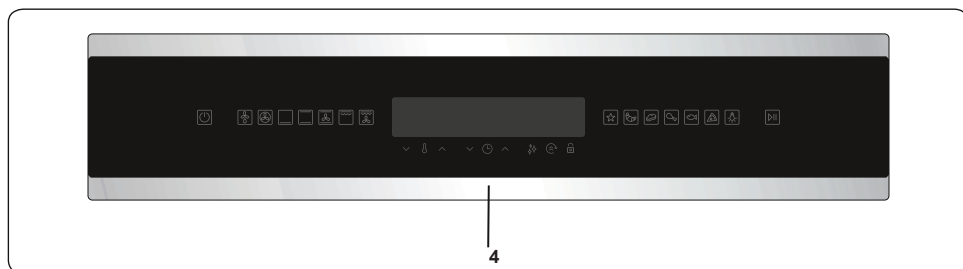
E rëndësishme: Specifikimet për produktin ndryshojnë dhe pamja e pajisjes suaj mund të ndryshojë nga ajo e treguar në figurat më poshtë.

Lista e komponentëve



1. Paneli i kontrollit
2. Dorëza e Derës së Furrës
3. Dera e Furrës

Paneli i kontrollit

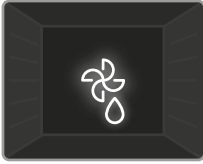


4. Kohëmatësi

4. PËRDORIMI I PRODUKTIT

Funksionet e Furrës

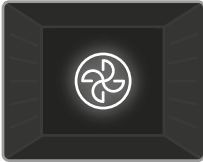
* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



Funksioni i shkrirjes:

Dritat paralajmëuese të furrës ndizen, ventilatori fillon të vepronjë. Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni

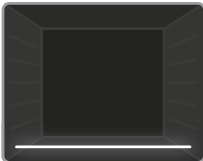
ushqimin Tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furrë në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Rekomandohet që Ju të vendosni një tepsi furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të akullit të shkrirë. Ky funksion nuk do të gatujë apo ta pjekë ushqimin Tuaj, ai vetëm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



Funksioni Turbo:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëuese do të ndizen dhe elementi i ngrohjes së unazës dhe ventilatori do të fillojnë të

funksionojnë. Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë në furrë, kështu që të gjithë ushqimet në të gjitha raftet do të gatohen në mënyrë të barabartë. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.



Funksioni i Ngrohjes së Ulët:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëuese do të ndizen dhe elementi më i ulët i ngrohjes do të fillojë të funksionojë. Funksioni më i ulët i

ngrohjes është ideal për ngrohjen e picës pasi nxehtësia rritet nga fundi i furrës dhe ngroh ushqimin. Ky funksion është i përshtatshëm për ngrohjen e ushqimit në vend të gatimit.



Funksioni i gatimit

statik: Termostati dhe dritat paralajmëuese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të vepronjë. Funksioni i gatimit

statik lëshon nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me temperaturë të ulët

dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiçe, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuesh në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



Funksioni i ventilatorit:

Termostati dhe dritat paralajmëuese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes

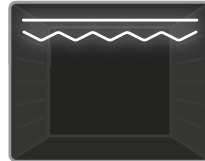
së lartë do të fillojnë të vepronjë. Ky funksion është shumë i mirë për pjekjen e brumërave. Gatimi realizohet nga rezistenca poshtë dhe lartë brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, që jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.



Funksioni pica:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëuese do të ndizen dhe unaza, elementët më të ulët të ngrohjes dhe ventilatori do të fillojnë

të funksionojnë. Ky funksion është ideal për pjekjen e ushqimit, siç është pica, në mënyrë të barabartë në një kohë të shkurtër. Ndërsa ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e ushqimit.



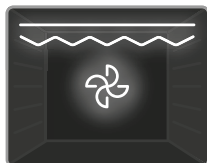
Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëuese do të ndizen. Skara dhe elementët e sipërm të ngrohjes do

të fillojnë të funksionojnë. Funksioni është përdorur për pjekje në skarë më të shpejtë dhe për të mbuluar një sipërfaqe më të madhe, të tilla si mish në skarë. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretjes. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.



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



Funkzioni i dyfishtë skarë dhe ventilim:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen dhe skara, elementët e sipërm të ngrohjes dhe

ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Funkzioni përdoret për tiganisje më të shpejtë të ushqimeve të trasha dhe për mbulimin e një sipërfaqe më të madhe. Të dy elementet e sipërme të ngrohjes dhe pjekja nëskarë do të veprojnë së bashku me ventilatorin për të siguruar edhe gatimin. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.

! **Kujdes:** Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190C°.



Funkzioni i pastrimit me

vaporizator: Vendosni funksionin e furrës dhe termostatin në simbolin e funksionit Vap Clean. Hidhni

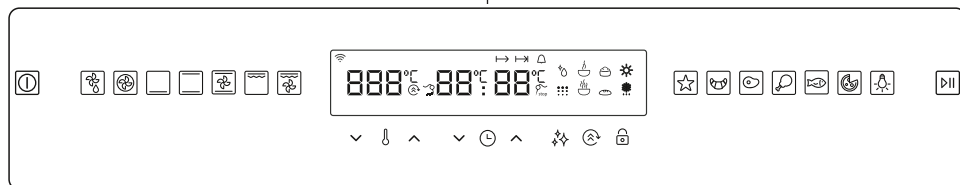
200-250ml ujë (rreth 1 filxhan) në tabaka të vogël mbi bazën e furrës. Vap Clean funksionon për afërsisht 20 minuta dhe do të përgatisë furrën tuaj në mënyrë që të pastrohet lehtësisht.

4.1 TABELA E GATIMIT

Funksioni	Ushqimet			
Statike	Ushqime të shkrifëta	2-3-4	170-190	35-45
	Tortë	2-3-4	170-190	30-40
	Biskota	2-3-4	170-190	30-40
	Jahni	2	175-200	40-50
	Pulë	2-3-4	200	45-60
Ventilator	Ushqime të shkrifëta	2-3-4	170-190	25-35
	Tortë	2-3-4	150-170	25-35
	Biskota	2-3-4	150-170	25-35
	Jahni	2	175-200	40-50
	Pulë	2-3-4	200	45-60
Turbo	Ushqime të shkrifëta	2-3-4	170-190	35-45
	Tortë	2-3-4	150-170	30-40
	Biskota	2-3-4	150-170	25-35
	Jahni	2	175-200	40-50
Pjekje me skarë	Qofte mishi të pjekura me skarë	7	200	10-15
	Pulë	*	190	50-60
	Bërxollë	6-7	200	15-25
	Biftek	6-7	200	15-25

* Nëse është në dispozicion, gatvani me hell mishin e pulës.

4.2 PËRDORIMI I KOHËMATËSIT TË PREKJES SLIM ME LED



Përshkrimet e modalitetit							
	Ndezur/ Fikur		Funksionet speciale		Ekрани i temperaturës		Gatim i ngadalhtë
	Shkrirja		Brunëra		Shtytje		Gatim shumë i ngadalhtë
	Funksioni Turbo		Mish		Sonda e mishit		Brumë
	Funksioni i poshtëm		Pula		Ndalimi i Sondës së Mishit		Bukë
	Funksioni Statik		Peshk		Ekрани i kohës		Tharje
	Funksioni i ventilatorit		Pica		Koha e Gatimit		Ushqim i ngrirë
	Funksioni i pjekjes së dyfishtë		Llambë		Koha e përfundimit të gatimit		Minus
	Funksioni Skarë e dyfishtë + Ventilator		Luaj / Ndalo		Ora me zile		Termostati
	Pastrimi		Pastrues vaporizatori		(moduset)		Plus
	Bllokimi i çelësit						

Njësia e kontrollit çaktivizohet pas 5 minutash nëse nuk është zgjedhur ose ndryshuar asnjë funksion.

Pajisja funksionon duke përdorur sensorë të kontrollit të prekjes. Funksionet kontrollohen duke prekur fushat e sensorëve.

Kur përdorni kontrollët, sigurohuni që të prekni në mënyrë të saktë fushën e sensorit. Nëse prekja juaj është shumë e sheshtë ose shumë e vogël, sensorët nuk do të funksionojnë si duhet.

Ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht në mënyrë që të mbajë sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Edhe Ventilatori do të vazhdojë të funksionojë derisa të fiket automatikisht, edhe pasi të jetë fikur furra.

Zgjedhja e funksionit të furrës

Prekni sensorin **NDEZUR/FIKUR** "Ⓜ" për 2 sekonda për të ndezur njësinë e kontrollit. Të gjithë butonat shfaqen në nivelin e parë të ndriçimit dhe furra do të hyjë në modalitetin "**PRIT**". Gjatë kësaj mënyre, do të keni mundësi të zgjidhni funksionet e dëshiruara të gatimit, të rregulloni temperaturën, të aktivizoni funksionin **Rritje** "Ⓜ" si dhe të rregulloni kohën e gatimit, kohën e mbarimit, të Kohës

Minute Memorie dhe kohën e ditës.

Gjatë modalitetit "**PRIT**", funksioni i dëshiruar i gatimit mund të zgjidhet duke prekur një nga butonat e funksionit. Butoni i funksionit i zgjedhur nga përdorimi do të shfaqet me nivelin e dytë të ndriçimit.

Kur zgjidhet një funksion gatimi, vlera e paracaktuar e temperaturës do të shfaqet në ekranin e Temperaturës Kjo mund të rregullohet duke përdorur **TERMOSTAT** "Ⓜ" **PLUS** "∧" dhe **MINUS** "∨" butonat e sensorit në anën e ekranit. Temperatura mund të rregullohet brenda intervalit nga 50 ° C deri në 275 ° C.

Pasi të jetë zgjedhur funksioni i dëshiruar dhe të vendosën temperatura dhe koha, prekni sensorin **LUAJ /PAUZA** "Ⓜ" për të filluar funksionimin e operimit të furrës. Ndërsa furra funksionon, butoni luaj/pauzë ndriçon gjatë kohës së gatimit.

Rregullimi i kohës së ditës

Kur furra e integruar instalohet, ora gjatë ditës duhet të rregullohet në përputhje me udhëzimet si më poshtë.

Prekni **NDEZUR/FIKUR** "Ⓜ" sensori për të ndezur dhe futur furrën në modalitetin "**PRIT**". Gjatë kësaj mënyre, prekni

MODALITETI “☺” butoni i sensorit derisa të jetë koha e selektuar. Mund ta rregulloni duke përdorur butonat e sensorit **PLUS** “^” dhe **MINUS** “v” Për të përfunduar rregullimin e kohës, prekni **MODALITETI** “☺” sensorit vetëm një herë përsëri.

Vetëm koha duhet të vendoset përsëri nëse pajisja është shkycur nga furnizimi me energji për një kohë të gjatë.

Rregullimi i kohës së gatimit

Koha e gatimit mund të rregullohet gjatë modalitetit WAIT ose modalitetit **FUNKSIONIMI**.

Rregullimi i Kohëmatësis me Minuta ”⏰”

Prekni sensorin **MODALITETI** “☺” deri në simbolin Minute Invigilator ndriçon në ekranin Koha dhe “00:00” shfaqen.

Rregulloni periudhën e dëshiruar kohore për sinjalin paralajmërues duke përdorur butonat e sensorit **PLUS** “^” dhe **MINUS** “v” ndërsa simboli po pulson. Kur të keni përfunduar rregullimin, mos shtypni asnjë buton për disa sekonda, atëherë do të vendoset kohëmatësi Minute Invigilator.

Kur kohëmatësi të arrijë në zero, do të tingëllojë një paralajmërim i dëgjueshëm dhe simboli i Minute Minder dhe “00:00” do të pulsojnë në

ekrani i kohës. Shtypni çdo çelës për të ndalur njoftimin audio dhe simboli do të zhduket.

Rregullimi i kohëzgjatjes së gatimit

Ky funksion ju ndihmon të gatvani për një periudhë të caktuar kohore. Përgatitni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë. Pastaj, zgjidhni funksionin e dëshiruar të gatimit dhe

temperaturën. Prekni butonin e sensorit **MODALITET** “☺” derisa të shihni simbolin “→” Koha e Kohëzgjatjes në ekranin Koha. Vendosni periudhën e nevojshme të gatimit duke përdorur sensorët **PLUS** “^” dhe **MINUS** “v” ndërsa kohëmatësi është në këtë pozicion. Kur të keni përfunduar rregullimin, prisni derisa të shfaqet koha aktuale e ditës dhe simboli i Kohës së Kohëzgjatjes të mbetet i ndriçuar.

Kur kohëmatësi arrin zero, furra do të fiket, do të dëgjohej një paralajmërim zonor dhe simboli i Kohëzgjatjes do të ndizet në ekran. Prekni ndonjë sensorë në njësinë e kontrollit për t'i dhënë fund njoftimit audio.

Regjistrimi i kohës së mbarimit të gatimit

Ky funksion është përdorur për të gatuar pas një periudhe të caktuar kohore dhe

brenda një kohëzgjatje të caktuar. Përgatitni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë. Më pas,

zgjidhni funksionin e dëshiruar të gatimit dhe temperaturën.

Prekni butonin **MODALITETI** “☺” derisa të shihni simbolin Koha e Kohëzgjatjes së Gatimit në ekranin Koha. Vendosni periudhën e kërkuar të gatimit duke përdorur sensorin **PLUS** “^” dhe **MINUS** “v” ndërsa kohëmatësi është në këtë pozicion. Kur të keni përfunduar rregullimin, prisni derisa të shfaqet ora aktuale e ditës dhe derisa simboli i Koha e Kohës së Gatimit të ndriçojë.

Pastaj, prekni butonin e sensorit **MODALITETI** “☺” derisa të shihni simbolin Koha e Fundit të Gatimit në ekranin Koha. Koha e ditës dhe simboli Koha e Kohës së Gatimit do të ndezin. Vendosni kohën e kërkuar të përfundimit duke përdorur sensorët **PLUS** “^” dhe **MINUS** “v” ndërsa kohëmatësi është në këtë pozicion. Kur të keni përfunduar rregullimin, prisni derisa të shfaqet koha aktuale e ditës dhe derisa simboli Koha e Fundit të Gatimit “→” të mbetet i ndriçuar.

Furra do të llogarisë kohën e funksionimit duke zbritur periudhën e gatimit nga koha e caktuar e mbarimit, në të cilën do të ndalojë së funksionuari. Kohëmatësi do të japë një paralajmërim audio dhe simboli i kohës së gatimit do të ndizet. Duke prekur çdonjërin nga butonat mbi kohëmatës, sinjali akustik do të ndalet.

Regjistrimi i sinjalit të orës dixhitale

Për të ndryshuar tingullin e sinjalit paralajmërues, ndërsa ekranin Koha tregon kohën e ditës, shtypni dhe mbari butonin e sensorit **TERMOSTAT** “⏰” për 3 sekonda derisa të ketë një tingull të sinjalit të dëgjueshëm. Pas kësaj, sa herë që shtypet sensori **MINUS** “v” **OSE PLUS** “^” do të tingëllojë një sinjal tjetër. Ekzistojnë katër lloje të ndryshme të tingullit të sinjalit. Zgjidhni tingullin e dëshiruar dhe mos shtypni asnjë buton tjetër. Pas një kohe të shkurtër, sinjali bip i përzgjedhur do të ruhet.

Rritja e Funksionit

Ky funksion përdoret për të shkurtuar kohën e ngrohjes. Sensori **RRITJA** “☺” do të ndriçohet kur të zgjidhen funksionet Turbo, Fan, Static ose Pizza. Për të kursyer kohën e ngrohjes, prekni butonin e sensorit **RRITJA** “☺” para se të filloni një operacion gatimi. Përdorni këtë funksion për të

ngrohur furrën në temperaturën e dëshiruar sa më shpejt të jetë e mundur. Kjo mënyrë nuk është e përshtatshme për gatim.

Pas përdorimit të funksionit të rritjes, furra mund të përdoret për gatim.

Funksioni i bllokimit të çelësit

Kyçi kryesor përdoret për të shmangur ndryshimet e paqëllimshme që bëhen në cilësimet e furrës.

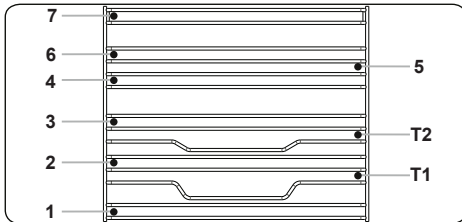
Për të aktivizuar mbylljen me kyç prekni sensorin **BLLOKIMI ME KYÇ** "🔒" për 2 sekonda derisa të shihni simbolin e bllokimit me kyç në ekran. Për të çaktivizuar mbylljen me kyç prekni sensorin **MBYLLJA ME KYÇ** "🔓" për 2 sekonda derisa simbolet e kyçjes të zhduken nga ekrani.

Kur bllokohet kyçi, mund të aktivizohet vetëm butoni i sensorit **NDEZUR/ FIKUR** "🔴". Të gjithë butonat e tjerë do të mbylljen.

4.3 AKSESORË

Skarë teli EasyFix

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



- Vendosni aksesorin në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesorëve.
- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 7.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me

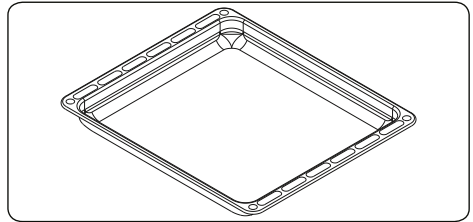
një nivel të vetëm.

- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
- Kthesa e rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

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

Tabaka e Thellë

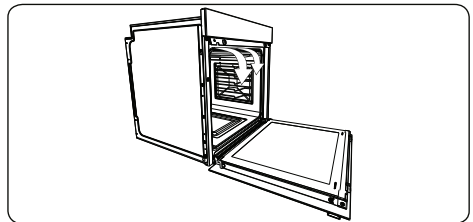
Tabaka e thellë përdoret më mirë për gatimin e zierjeve. Vendoseni tabaka në çdo raft dhe shtyni atë deri në fund për t'u siguruar që është vendosur në mënyrë korrekte.



E PARA NË BOTË

Sistemi i Mburojës së Ajrit të nxehtë në furrat e integruara

Sistemi i patentuar i mburojës së ajrit të nxehtë parandalon ajrin e nxehtë të arrijë te përdoruesi përfundimtar duke krijuar një perde ajri kur hapet dera e furrës.

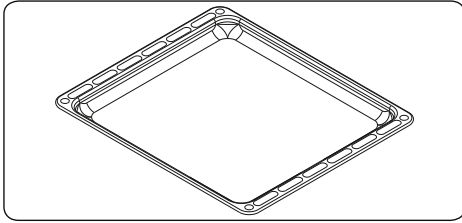


Tabaka e cekët

Tabakaja e cekët përdoret më mirë për pjekjen e brumërave.

Vendoseni tava në çdo raft dhe e shtyni atë deri në fund për të siguruar vendosjen

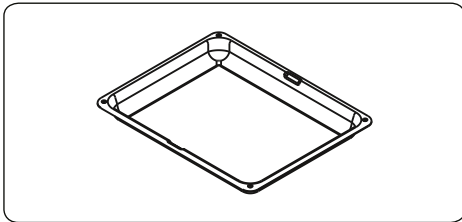
e duhur.



Tepsia e vogël

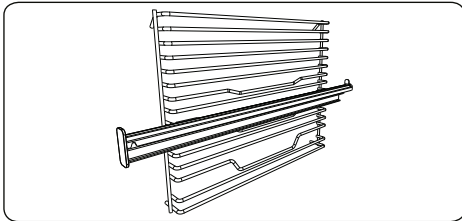
Tepsia e vogël më së miri përdoret për pjekje të ëmbëlsirave.

Vendosni tepsinë në mes të rrjetës së telit.



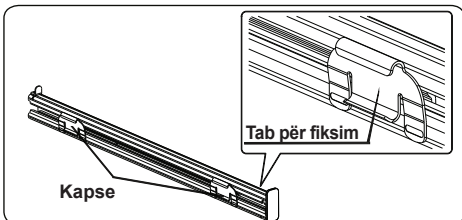
Skarë teli me binarë gysëm teleskopike EasyFix

Binarët gjysmë teleskopike shtrihen përgjysmë, për të lejuar qasje të lehtë në ushqimin tuaj.

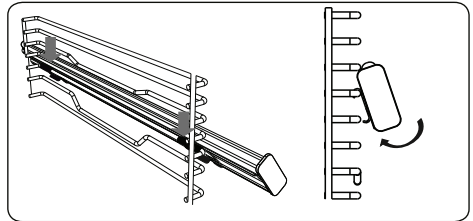


Binarët teleskopikë

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



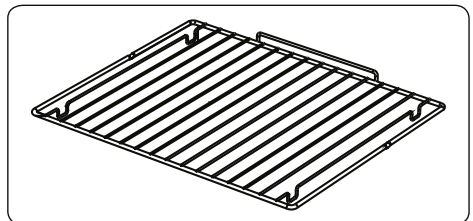
- Në secilin binar teleskopik ka kapëse që ju lejojnë t'i heqni ato për pastrim dhe ripozicionim.
- Hiqni rrëshqitësen anësore. Shihni seksionin "Heqja e skarave të telit".



- Varni kapset kryesore të binarëve teleskopike në telin referencë të nivelit të raftit dhe njëkohësisht shtypni kapset në fund, derisa të dëgjoni qartë kërcitjen e kapses në tela fiksues të nivelit të raftit.
- Për të hequr, mbajeni sipërfaqen e përparme të binarit dhe përsëritni udhëzimet e mëparshme në të kundërt.

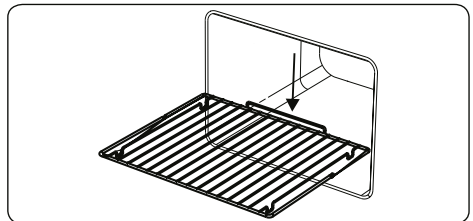
Teli i Skarës

Rrjeti i telit përdoret më së miri për tiganisje ose për përpunimin e ushqimit në enë miqësore me furrën.



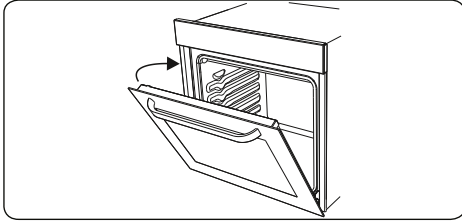
⚠ Paralajmërim

Përshtatni skarën në mënyrë të duhur në mbajtësen përkatëse në brendinë e furrës dhe shtyni atë deri në fund.



Dera e furrës me mbyllje të butë (Soft-Close)

Dera e furrës mbyllet ngadalë vetvetiu kur lirohet pak përpara pozitës së mbyllur.



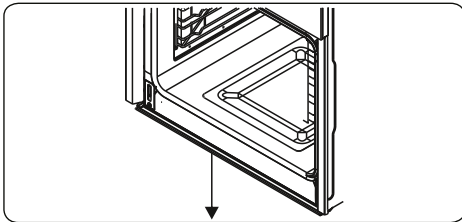
Kolektori i ujit

Në disa raste të gatimit, kondensimi mund të shfaqet në qelqin e brendshëm të derës së furrës. Kjo nuk është keqfunksionim i produktit.

Hapni derën e furrës në pozitën për skarë dhe lëreni në këtë pozicion për 20 sekonda.

Uji do të kullojë në kolektor.

Ftohni furrën dhe fshini pjesën e brendshme të derës me një peshqir të thatë. Kjo procedurë patjetër të zbatohet rregullisht.



5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

5.1 PASTRIMI

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

Udhëzime të përgjithshme

- Kontrolloni nëse materialet e pastrimit janë të përshtatshme dhe rekomandohen nga prodhuesi para se t'i përdorni në pajisje.
- Përdorni pastrues kremi ose pastrues të lëngshëm që nuk përmbajnë grimca. Mos përdorni kremra kaustikë (gërryes), pluhur pastrimi gërryes, lesh teli të ashpër ose mjete të forta pasi ato mund t'i dëmtojnë sipërfaqet e sobës.

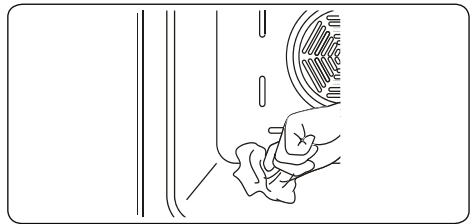
⚠ Mos përdorni pastrues që përmbajnë grimca pasi ato mund të gërvishin xhamin, pjesët e emaluara ose të lyera të pajisjes.

- Nëse derdhen lëngje, pastroni ata menjëherë për të shmangur dëmtimin e pjesëve.

⚠ Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar ndonjë pjesë të pajisjes.

Pastrimi i brendësisë së furrës.

- Pjesa e brendshme e furrave të emaluara më së miri pastrohen përdërisa furra është e ngrohtë.
- Pas çdo përdorimi fshini furrën me një leckë të butë të zhytur në ujë me sapun. Pastaj, pastroni furrën sërish me një leckë të lagur dhe thajeni atë.
- Ndoshta do të duhet të përdoret një material pastrimi i lëngshëm ndonjëherë për të pastruar plotësisht furrën.



Pastrimi katalitik

Këmishat katalitike instalohen brenda hapësirës së furrës. Këto janë panele me ngjyra të lehta me sipërfaqe mat në anë dhe/ose panel me përbarim mat ose të paluastuar në pjesën e pasme të furrës. Punojnë duke mbledhur çdo mbetje të grasos ose vajit gjatë gatimit.

Këmisha vetë-pastrohet duket absorbuar yndyrërat dhe vajrat dhe i djeg ata deri në hi, e cila pastaj shumë lehtë mund të largohet nga dyshemeja e furrës me një leckë të lagur. Këmisha (mbështjellësi) patjetër të jetë poroze që të jetë efektive. Këmisha mund të çngjyroset me kalimin e kohës.

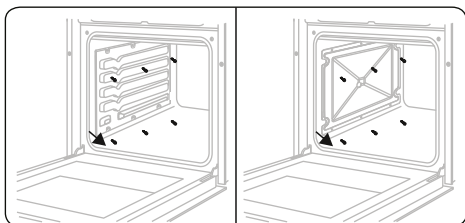
Nëse derdhet një sasi e madhe e yndyrës mbi këmishën atëherë efikasiteti i saj mund të reduktohet. Për ta tejkaluar këtë çështje, caktoni furrën në temperaturë maksimale për 20-30 minuta. Pasi të jetë ftohur furra, pastroni dyshemenë e furrës.

Pastrimi me dorë i këmishave katalitik nuk rekomandohet. Do të shkaktohet dëm nëse

përdoren jastëk leshi për çelik të mbushur me sapunë ose abrazivë tjerë. Përveç kësaj, nuk rekomandojmë përdorimin e pastruesve aerosol të këmishave. Muret e këmishave katalitike mund të bëhen jo efektive për shkak të grasos së tepërt. Grasoja e tepërt mund të largohet me një leckë të butë ose me shpuzë të zhytur në ujë të nxehtë, dhe cikli i pastrimit mund të realizohet siç është përshkruar më lartë.

Largimi ose çmontimi i këmishës katalitike

Për ta çmontuar këmishën katalitike, largoni vidat



Pastrimi i pjesëve të qelqta

- Pastroni rregullisht pjesët e qelqta të pajisjes suaj.
- Përdorni një pastrues për qelq kur pastroni pjesën e brendshme dhe të jashtme të pjesëve të qelqta. Pastaj, shpërlani dhe thani ata plotësisht me një leckë të thatë.

Pastrimi i pjesëve të çelikut të paoksidueshëm (nëse ka)

- Pastroni rregullisht pjesët prej çeliku të paoksidueshëm të pajisjes suaj.
- Fshijini pjesët prej inoksi me leckë të butë të njomur me ujë. Pastaj thani ata plotësisht me leckë të thatë.



Mos i lani pjesët prej inoksi (çeliku të paoksidueshëm) kur janë akoma të nxehta nga gatimi.



Mos lini uthull, kafe, qumësht, kripë, ujë, limon ose lëng domatesh mbi çelikut e paoksidueshëm për kohë të gjatë.

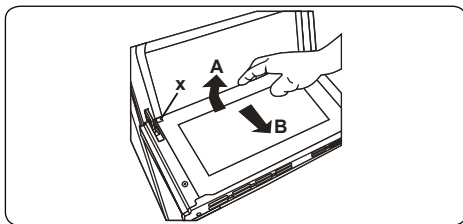
Pastrimi i Sipërfaqeve të Njollosurave (nëse ka)

- Njollat nga domatet, pureja e domateve, keçapi, limoni, derivatet e vajit, qumështi, ushqimet e ëmbla, pijet e ëmbla dhe kafeja duhet të pastrohen me një leckë të lagur me ujë të ngrohtë menjëherë. Nëse këto njolla

nuk pastrohen dhe lihen të thahen në sipërfaqet ku ata gjenden, ata NUK duhet të kruhen me objekte të forta (objekte të mprehta, çelik ose tela plastik për kruarje, sfungjer që dëmton sipërfaqen) ose agentë pastrues që përmbajnë nivele të larta të alkoolit, largues të njollave, largues të grasos, kimikate abrazive në sipërfaqe. Ndryshe, mund të shfaqet korrozioni te sipërfaqet e njollosurave me pluhur (detergjent), dhe mund të shfaqen njolla. Prodhuesi nuk do të jetë përgjegjës për asnjë dëmtim të shkaktuar nga përdorimi i produkteve ose metodave të papërshtatshme të pastrimit. Çmontimi i qelqit të brendshëm

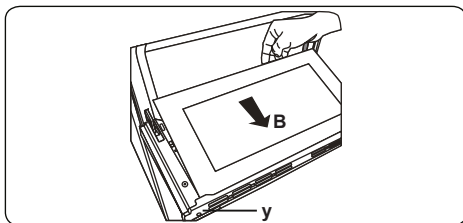
Patjetër të largoni qelqin e derës së furrës para pastrimit, ashtu siç tregohet më poshtë.

1. Tërhiqni qelqin në drejtim të **B** dhe liron nga krahvara e lokacionit (**x**). Tërhiqni qelqin nga jashtë në drejtim të **A**.

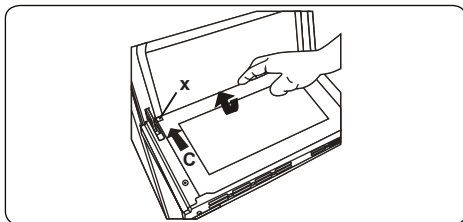


Zëvendësoni qelqin e brendshëm

1. Shtyni qelqin kah dhe nën krahvaren e lokacionit (**y**), në drejtim të **B**.



3. Vendosni qelqin nën krahvaren e lokacionit (**x**) në drejtim të **C**.

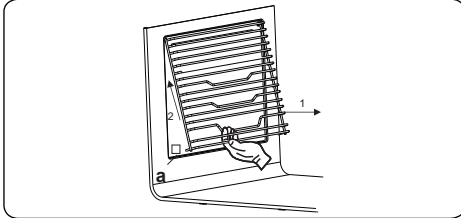




Nëse dera e furrës është derë me qelq të trefishtë, shtresa e tretë e qelqit mund të çmontohet në mënyrë të njejtë si shtresa e dytë e qelqit.

Çmontimi ose heqja e raftit prej teli

Për të çmontuar raftin e telit, tërhiqni raftin e telit siç është treguar në figurë. Pasi ta keni lëshuar nga kapëset (a), ngrijeni lart.



5.2 MIRËMBAJTJA



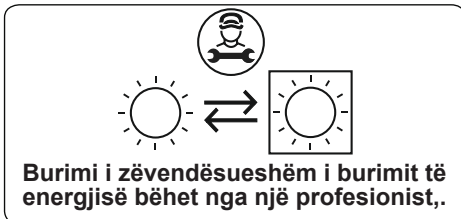
PARALAJMËRIM: Mirëmbajtja e kësaj pajisje duhet të realizohet vetëm nga personi i autorizuar për mirëmbajtje ose tekniku i kualifikuar.

Ndërrimi i llambës së furrës



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

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



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

6. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI

6.1 ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



Pasi të kontrolloni këto zgjidhje problemesh bazë, nëse akoma keni problem me pajisjen, ju lutem kontaktoni një person të autorizuar për servisim ose teknik të kualifikuar.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk kyçet.	Shkyçet rryma.	Kontrolloni nëse keni furnizim elektrik. Kontrolloni nëse pajisjet tjera të kuzhinës punojnë.
S'ka nxehtësi ose furra nuk nxehet.	Kontrolli i temperaturës së furrës është rregulluar gabimisht. Dera e furrës është lënë e hapur.	Kontrolloni nëse disku i temperaturës së furrës është rregulluar siç duhet.
Llamba e furrës (nëse ka) nuk punon.	Është djegur llamba. Lidhja elektrike është stakuar ose shkyçur.	Zëvendësoni llambën sipas udhëzimeve. Sigurohuni që furnizimi elektrik është kyqur në prizën dalëse në mur.
Pjekja ose gatimi nuk është i njëtrajtshëm brenda furrës,	Raftet e furrës nuk janë pozicionuar siç duhet.	Kontrolloni nëse temperaturat dhe pozitat e rafteve përdoren ashtu si rekomandohen. Mos e hapni derën shpesh nëse nuk gatvani ose pignë gjëra të cilat duhet të rrotullohen. Nëse e hapni derën shpesh, temperatura e brendshme do të jetë më e ulët dhe kjo do të ndikojë rezultatin e gatimit.
Çelësat e kohëmatësit nuk mund të shtypen siç duhet.	Ka ngecur material i huaj mes çelësave të kohëmatësit. Modeli me prekje; ka lagështi në panelin e kontrollit. Funksioni i katinarit është rregulluar.	Largoni materialin e huaj dhe provoni sërish. Largoni lagështinë dhe provoni sërish. Kontrolloni nëse funksioni i katinarit është rregulluar.
Ventilatorin ose erashka e furrës (nëse ka) është e zhurmshme.	Raftet e furrës po vibrojnë.	Kontrollo nëse furra është e sheshtë ose e rrafshët. Kontrolloni nëse raftet dhe ose pajimet për pjekje vibrojnë ose janë në kontakt me panelin e pasmë të furrës.
Ventilatori ftohës vazhdon të punojë pasi furra të jetë shkyçur.	Ventilatori elektronik i furrës automatikisht kyçet për një kohë të caktuar që ta ftojë furrën.	Ventilatori shkyçet automatikisht kur komponentet elektronike të jenë ftohur mjaftueshëm.
Furra është shkyçur vetvetiu.	Furrat elektronike shkyçen automatikisht nëse asnjë funksion nuk është në përdorim.	Furra do të shkyçet vetvetiu automatikisht për të kursyer energji nëse nuk ndërmerret asnjë veprim tjetër për një kohë të caktuar pas ta kemi kyçur ose pas mbarimit të programës së gatimit.
Nëse dera është e hapur gjatë funksionit me ventilator, atëherë ventilatori do të pushojë së punuari.	Furrat elektronike me çelës dera do të pushojnë së gatuarit nëse dera e furrës hapet.	Është operim normal i pajisjes, e dobishme kur gatuajmë ushqime për të shmangur ikjen ose daljen e nxehtësisë së tepërt. Kur dera është e mbyllur, furra do të fillojë ta rinis punën normale.

6.2 TRANSPORTI






Nëse keni nevojë ta transportoni produktin, përdorni paketimin origjinal të produktit dhe mbajeni duke përdorur kasën origjinale. Ndiqni shenjat e transportit në paketim. Ngjitini të gjitha pjesët e pavarura me produktin për të parandaluar dëmtimin e produktit gjatë transportit.

Nëse nuk e keni paketimin origjinal, përgatitni një kuti transporti në mënyrë që pajisja, sidomos sipërfaqet e jashtme të produktit, të jenë të mbrojtura nga kërcënimet e jashtme.

Благодаря Ви, че закупихте този продукт.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.

Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

СЪДЪРЖАНИЕ


1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност	4
1.2 Предупреждения при монтажа	6
1.3 По време на употреба	7
1.4 По време на почистване и поддръжка	9
2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА	10
2.1 Съвети за монтажника	10
2.2 Монтаж на фурната	10
2.3 Електрическа връзка и безопасност	12
3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА	13
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА	14
4.1 Таблица за готвене	15
4.2 Употреба на сензорен слим LED таймер	15
4.3 Аксесоари	18
5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	20
5.1 Почистване	20
5.2 Поддръжка	22
6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ	24
6.1 Отстраняване на неизправности	24
6.2 Транспортиране	24



1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



- Внимателно прочетете всички инструкции преди да използвате уреда и ги запазете на удобно място за справка при необходимост.
- Настоящото ръководство е подготвено за повече от един модел и вашият уред е възможно да няма някои от описаните тук функции. Поради тази причина е важно да обърнете особено внимание на фигурите и списъка с фигури при четене на ръководството за работа.

1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ


- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с намалени физически, сензорни и умствени способности или липса на опит и познания, ако бъдат наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Необходимо е да бъдете внимателни, за да избегнете докосването на горещите части. Пазете децата под 8 години далеч, освен ако не ги наблюдавате непрекъснато.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварските повърхности.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможен токов удар.

- Не работете с уреда при използване на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- По време на използване уредът се нагорещява. Необходимо е да бъдете внимателни и да не докосвате нагревателните елементи във фурната.
- Дръжките могат да се нагорещят след кратък период по време на употреба.
- Не използвайте силни абразивни почистващи препарати или тел за почистване на стъклото на вратата на фурната и друга повърхност. Възможно е повърхностите да се надраскат, което да доведе до счупване на стъклото на вратата или повреда на повърхностите.
- Не използвайте парочистачки за почистване на уреда.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да избегнете опасността от токов удар, се уверете, че уредът е изключен преди да смените лампата.

 **ВНИМАНИЕ:** Достъпните части могат да се нагорещят при готвене или печене на грил. Пазете малките деца далеч от уреда, когато го използвате.

- Уредът е произведен в съответствие с приложимите местни и международни стандарти и разпоредби.
- Поддръжката и ремонта трябва да се извършват само от упълномощени сервизни техници. Монтажните и ремонтни работи, които се извършват от упълномощените техници, могат да бъдат опасни. Не променяйте и не модифицирайте спецификациите на уреда по никакъв начин. Неподходящите предпазители за котлони могат да причинят инциденти.

- Преди да свържете уреда се уверете, че местното захранване (вид на газа и газово налягане или електрическо напрежение и честота) и спецификациите на уреда са в съответствие. Спецификациите на уреда са посочени на етикета.

⚠ ВНИМАНИЕ: Този уред е създаден само за приготвяне на храна и е предназначен за използване само в домашни условия. Не трябва да се използва за други цели или други приложения, като промишлена употреба в търговска среда или за затопляне на помещения.

- Не използвайте дръжките на вратата на фурната за повдигане или преместване на уреда.
- Необходимо е да вземете всички предпазни мерки, за да гарантирате безопасността си. Тъй като е възможно стъклото да се счупи, е необходимо да бъдете внимателни при почистване и да не го надрасквате. Не удряйте стъклото с принадлежности.
- Уверете се, че захранващият кабел не е захванат или повреден по време на монтажа. Ако захранващият кабел е повреден, е необходимо да бъде сменен от производителя, техен сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасностите.
- Не позволявайте на децата да се катерят на вратата на фурната или да седат върху нея, когато е отворена.
- Пазете децата и животните далеч от уреда.

1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.

- Уредът трябва да бъде монтиран от упълномощен техник. Производителят не е отговорен за повреди, които могат да бъдат причинени от дефектно разполагане и монтаж от неупълномощени лица.
- При разопаковане на уреда се уверете, че няма транспортни повреди. В случай на какъвто и да е дефект не използвайте уреда и се свържете с квалифициран сервизен агент незабавно. Използваните за опаковане на уреда материали (найлон, телбодове, стиропяна и др.) могат да бъдат вредни за децата и трябва да се събират и отстраняват незабавно.
- Защитете уреда от влиянията на атмосферата. Не излагайте на въздействия като слънце, дъжд, сняг, прах или твърде голяма влажност.
- Всички материали (напр. шкафове) около уреда трябва да могат да издържат минимална температура от 100°C.
- За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата.

1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

- При първото използване на фурната можете да усетите лека миризма. Това е нормално и се причинява от изолационните материали на нагревателните елементи. Предлагаме преди да използвате фурната за първи път да я оставите празна и да я включите на максимална температура за 45 минути. Уверете се, че средата, в която е монтиран продуктът, е добре проветрена.
- Внимавайте при отварянето на вратата на фурната по време на готвене. Горещата пара от фурната може да причини изгаряния.

- Не поставяйте възпламеними или горими материали в или в близост до уреда, когато го използвате.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна и обръщайте храната във фурната.
- Не обвивайте фурната с алуминиево фолио при никакви обстоятелства, тъй като може да прегрее.
- Не поставяйте чинии или тави за печене директно върху основата на фурната докато готвите. Основата става много гореща и може да причини повреда на продукта.




Не оставяйте фурната без наблюдение, когато готвите с твърди или течни масла.. Те могат да се възпламенят при условия на висока температура. Никога не изсипвайте вода върху пламъци, които са причинени от мазнини. Вместо това изключете фурната и покрийте съда с капак или противопожарно одеяло.

- Ако не предвиждате да използвате продукта за продължителен период от време, изключете от главния превключвател.
- Проверявайте дали бутоните за управление на уреда винаги са в позиция „0” (стоп), когато не го използвате.
- Тавите се накланят при изваждане. Внимавайте да не разсипете горещата храна, докато я изваждате от фурната.
- Не поставяйте нищо върху отворената врата на фурната. Това може да окаже неблагоприятно влияние върху баланса на фурната или да повреди вратата.
- Не окачвайте хавлиени кърпи, кърпи за съдове или други кърпи на уреда или неговите дръжки.


1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Уверете се, че уредът е изключен от захранването преди да извършите операции по почистване или поддръжка.
- Не отстранявайте бутоните за управление, за да почистите панела за управление.
- За да поддържате ефективността и безопасността на уреда, препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и да се свързвате с упълномощен сервизен агент, в случай че е необходимо.

ЕО Декларация за съответствие

 Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Монтирането на уреда трябва да се извърши от упълномощен сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

- Неправилното монтиране може да причини щети и повреди, за които производителят не носи отговорност и гаранцията ще бъде отменена.
- Преди монтажа проверете дали местното захранване (електрическо напрежение и честота) съответства на настройките на уреда. Условиата за използване на уреда са посочени върху етикета.
- Необходимо е да спазвате законите, разпоредбите и директивите, които са в сила в страната на употребата (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с разпоредбите и др.).
- Ако продуктът има сваляеми водачи на рафтове (телените решетки) и ръководството за потребителя съдържа рецепти като кисело мляко, телените решетки трябва да се отстранят и фурната да работи в определения режим на готвене. Информация за отстраняване на теления рафт е включена в раздел **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.**

2.1 СЪВЕТИ ЗА МОНТАЖНИКА

Общи инструкции

- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост, като завеси, масла, кърпи и други, които могат да се запалят.
- Работният плот и мебелите около уреда трябва да бъдат направени от материали, устойчиви на температури над 100 C°.

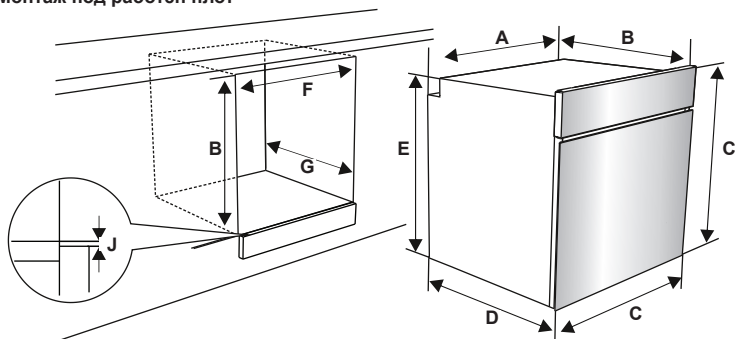
- Уредът не трябва да се монтира директно над съдомиялни машини, хладилници, фризери, перални или сушилни.

2.2 МОНТАЖ НА ФУРНАТА

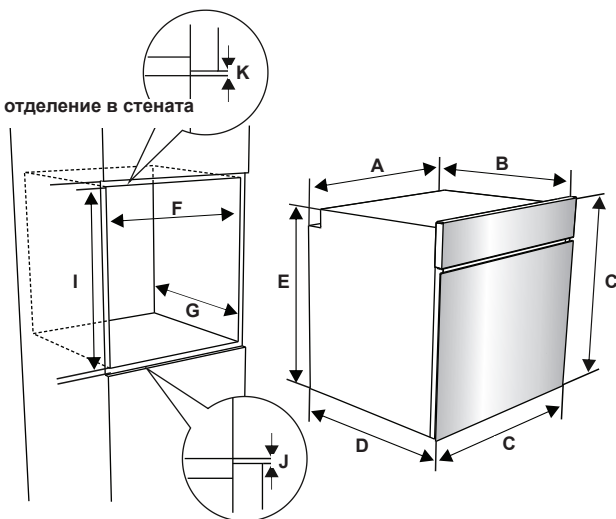
Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери. Размерите за монтаж на котлон и фурна са дадени по-долу.

A [mm]	557	мин./макс. F (mm)	560/580
B [mm]	550	мин. G (mm)	555
C (mm)	595	мин. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	мин. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

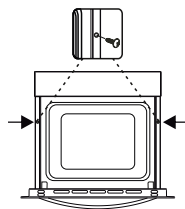
Монтаж под работен плот



Монтаж в отделение в стената



След като направите електрическите връзки, вкарайте фурната в шкафа, като я натиснете напред. Отворете вратата на фурната и вкарайте два винта в отворите, разположени на рамката на фурната. Затегнете винтовете, докато рамката на продукта докосва дървената повърхност на шкафа.



2.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

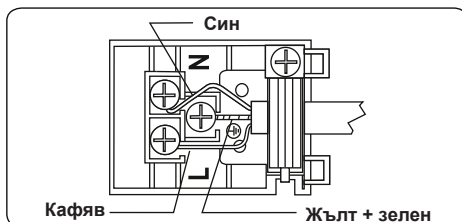
Електрическото свързване на този уред трябва да се извърши от оторизиран сервиз или квалифициран електротехник, съгласно инструкциите в ръководството и в съответствие с местните разпоредби.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.


- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена на идентификационната табелка).
- Уверете се, че по време на инсталацията се използват изолирани проводници. Една неправилна връзка може да повреди уреда. Ако захранващият кабел е повреден и трябва да бъде подменен, това трябва да се извърши от квалифициран персонал.
- Не използвайте адаптери, контакти с много гнезда и/или удължители.
- Захранващият кабел трябва да се държи далеч от горещите части на уреда и не трябва да се огъва или притиска. В противен случай, кабелът може да се повреди, което да доведе до късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа с щепсел, за да се спазват правилата за безопасност, трябва да се използва полюсен разединител (с минимално разстояние между контактите 3 мм).
- Уредът е предназначен да работи със захранване 220-240V. Ако вашето електроснабдяване е различно, свържете се с упълномощения сервизен техник или с квалифициран електротехник.
- Захранващият кабел (H05VV-F) трябва да е достатъчно дълъг, за да може да се свърже към уреда, дори ако уредът стои в предната част на

шкафа.

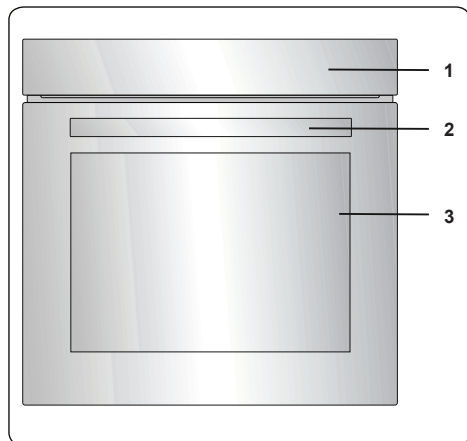
- Уверете се, че всичките връзки са затегнати адекватно.
- Фиксирайте захранващия кабел в кабелната скоба, след което затворете капака.
- Свързването на клемната кутия е поставено върху клемната кутия.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

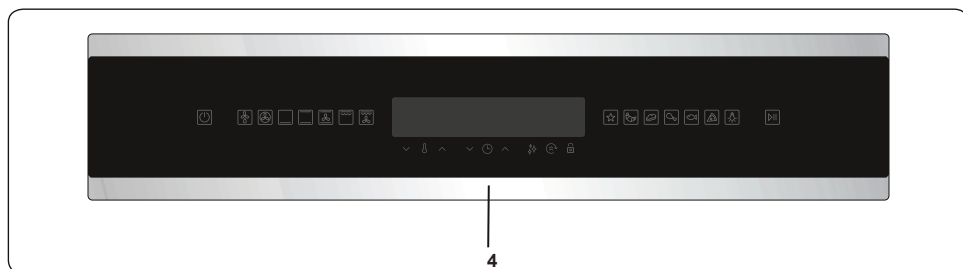
 **Важно:** Спецификациите на продукта са различни и изглеждат на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

Списък на компонентите



1. Контролен панел
2. Дръжка на вратата на фурната
3. Врата на фурната

Контролен панел



4. Таймер

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

Функции на фурната

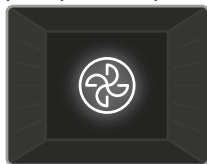
* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



Размразяване:

Светлинните индикатори на фурната се активират, а вентилаторът се включва. При използване на

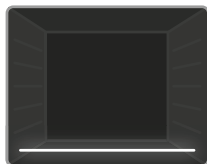
функция размразяване, поставете замразената храна върху стелаж в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да бъде поставяна тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сготвите.



Турбо: Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират.

Нагревателят на грила и вентилаторът

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

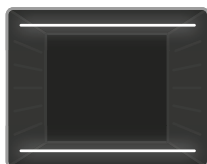


Нагриване отдолу:

Термостатът и светлинните индикатори на фурната се активират. Долният нагревател се включва.

Функцията за

нагриване отдолу е чудесно решение за затопляне на пица, тъй като топлината се излъчва от дъното на фурната. Тя е по-подходяща за затопляне на храна, отколкото за готвене.

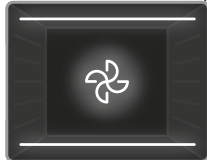


Статично готвене:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При

функцията Статично готвене уредът излъчва топлина, която гарантира равномерното изпичане на храната,

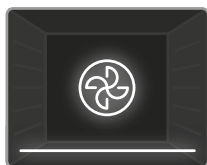
което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



Вентилатор:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и

вентилаторът на фурната се включват. Тази функция е много удобна за приготвяне на печива. Готвенето се извършва с помощта на долния и горния нагреватели плюс вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект" на храната. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

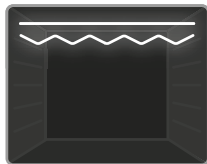


Функция Пица:

Светлинните индикатори на фурната и на термостата се активират.

Пръстеновидният и

долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват. С помощта на тази функция храната (напр. пица) може да се приготви равномерно и за кратко време. Докато вентилаторът разпределя топлината във фурната равномерно, долният нагревател осигурява доброто изпичане.



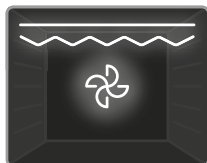
Бързо печене на

грил: Термостатът и светлинните индикатори на фурната се активират. Грилът и горният нагревател се

включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил на храни с голяма повърхност, напр. месо. Използвайте горните стелаж на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.



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



Функция двоен грил и вентилатор:

Термостатът и светлинните индикатори на фурната се активират. Грилът, горните

нагреватели и вентилаторът се включват. Използва се за по-бързо изпичане на грил на плътни храни и такива с голяма повърхност. Горният нагревател и грилът се включват заедно с вентилатора, което помага за равномерно изпичане. Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

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



Функция Почистване с пара:

Поставете селектора за функция и термостата на символа, обозначаващ почистване с пара.

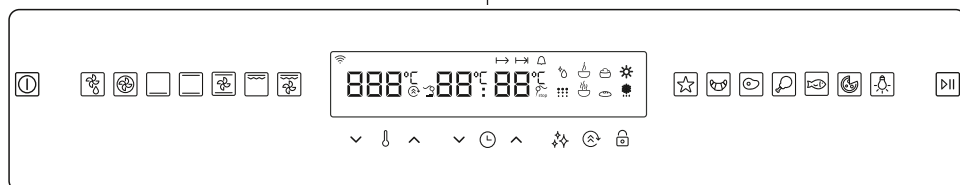
Налейте 200-250 мл вода (1 чаша) в малката тава, разположена на дъното на фурната. Функцията е активна около 20 минути. През това време фурната се подготвя за последващо по-лесно почистване.

4.1 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

Функция	Ястия			
				min.
Статични	Бутер тесто	2-3-4	170-190	35-45
	Кекс	2-3-4	170-190	30-40
	Бисквити	2-3-4	170-190	30-40
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2-3-4	200	45-60
Вентилатор	Бутер тесто	2-3-4	170-190	25-35
	Кекс	2-3-4	150-170	25-35
	Бисквити	2-3-4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
	Пиле	2-3-4	200	45-60
Турбо	Бутер тесто	2-3-4	170-190	35-45
	Кекс	2-3-4	150-170	30-40
	Бисквити	2-3-4	150-170	25-35
	Задушаване	2	175-200	40-50
Печене на грил	Печени кюфтета	7	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Пържоли	6-7	200	15-25
	Бифтек	6-7	200	15-25

*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

4.2 УПОТРЕБА НА СЕНЗОРЕН СЛИМ LED ТАЙМЕР



Описание на режимите							
	Вкл./Изкл.		Специални функции		Показване на температура		Бавно готвене
	Размразяване		Печива		Усилване		Много бавно готвене
	Функция Турбо		Месо		Датчик за измерване на температурата на месото		Тесто
	Функция долен нагревател		Птиче месо		Ограничител на сондата с датчика за измерване на температурата на месото		Хляб
	Статична функция		Риба		Показване на точен час		Изсушаване
	Функция вентилатор		Пица		Времетраене на готвене		Замразени храни
	Функция двоен грил		Осветление		Време за приключване на готвенето		Намаляване
	Функция двоен грил и вентилатор		Старт/Пауза		Минутно напомняне		Термостат
	Почистване		Почистване с пара		Режим		Увеличаване
	Заклучване на бутоните						


Ако никоя от функциите не бъде избрана или променена, след 5 минути модулът за управление ще се изключи.


Уредът се управлява с помощта на сензорни бутони. Функциите се задават посредством докосване на сензорни полета.

Старайте се при използване на приборите за управление да докосвате сензорното поле правилно. Ако докосването е прекалено плътно или твърде леко, сензорите няма да го отчетат точно.

Вентилаторът за охлаждане се задейства автоматично, за да предотврати нагряване на повърхността на уреда. След изключване на фурната, той продължава да работи и се деактивира автоматично, след като уредът бъде охладен достатъчно.

Избор на функция


Докоснете и задръжте сензорния бутон **ВКЛ./ИЗКЛ.**  за 2 секунди, за да

активирате модула за управление. Всички бутони светват в първата степен на яркост. Фурната влиза в режим **ИЗЧАКВАНЕ**. При този режим можете да изберете желаните функции за готвене, да регулирате температурата, да активирате функция **УСИЛВАНЕ** , да настроите времетраенето на готвене, часа за приключване на готвене, таймера за минутно напомняне и точния час от деня.

В режим **ИЗЧАКВАНЕ** желаната функция за готвене може да бъде избрана чрез докосване на някой от бутоните за избор на функции. Избраният функционален бутон ще светне във втората степен на яркост.




При избор на функция, върху температурния дисплей ще бъде изведена топлинната стойност по подразбиране. Тя може да бъде регулирана със сензорните бутони за **УВЕЛИЧАВАНЕ**  и **НАМАЛЯВАНЕ**  на **ТЕРМОСТАТА**  отстрани на дисплея.

Температурата може да бъде задавана в диапазон от 50°C до 275°C.

След като желаната функция бъде избрана, а температурата и времетраенето са зададени, докоснете сензорен бутон **СТАРТ/ПАУЗА** , за да стартирате работа. По време на готвене бутон Старт/Пауза свети по-ярко.

Задаване на точен час

При първоначалното включване на фурната в електрическата мрежа е необходимо да бъде зададен точният час от деня. Можете да изпълните това, следвайки указанията по-долу.




Докоснете сензорен бутон **ВКЛ./ИЗКЛ.**  за включване на фурната и преминаване в режим **ИЗЧАКВАНЕ**. По време на работа в този режим докоснете сензорен бутон **РЕЖИМ** , докато бъде избрана опцията за сверяване на точния час. Часовникът може да бъде сверен с помощта на сензорните бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ**  и **НАМАЛЯВАНЕ** . За да завършите действието, е необходимо да докоснете сензорен бутон **РЕЖИМ**  още веднъж.

Повторно задаване на точен час може да се наложи единствено при прекъсване на захранването за продължителен период.

Задаване на времетраене на готвене

Времето за готвене може да бъде зададено както в режим **ИЗЧАКВАНЕ**, така и по време **РАБОТЕН** режим.





Задаване на минутно напомняне

Докоснете сензорен бутон **РЕЖИМ** , докато символът за минутно напомняне и **"00:00"** светнат върху дисплея за време. Задайте желания времеви период за предупреждението с помощта на сензорните бутони за **УВЕЛИЧАВАНЕ**  и **НАМАЛЯВАНЕ** , докато символът премигва. След като настройването бъде завършено, изчакайте няколко секунди, без да натискате никакви бутони. Таймерът за минутно напомняне ще бъде зададен.

Когато таймерът достигне нула, ще прозвучи аудио сигнал, а символът за минутно напомняне и **"00:00"** ще започнат да премигват върху дисплея за време. С натискане на произволен бутон аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

Настройване на времетраенето за готвене

Тази функция дава възможност за готвене във фиксиран времеви период. Пригответе ястието и го поставете във фурната. След това изберете желаната функция и




температура за готвене. Докоснете сензорен бутон **РЕЖИМ** , докато върху дисплея се появи символът за времетраене . Докато таймерът се намира в това положение, задайте желаното времетраене на готвене с помощта на сензорните бутони за **УВЕЛИЧАВАНЕ**  и **НАМАЛЯВАНЕ** . След като завършите настройката, изчакайте текущият час да бъде показан върху дисплея, а символът за времетраене започне да свети без премигване.


Когато отброяването на таймера достигне нула, фурната ще се изключи, ще прозвучи аудио сигнал и символът за времетраене ще започне да премигва върху дисплея за време. Докоснете произволен бутон върху сензорния модул за управление, за да прекратите звуковия сигнал.

Задаване на час за приключване на готвенето

Функцията се използва за готвене след определен период от време и при зададена продължителност. Пригответе ястието и го поставете във фурната. След това

изберете желаната функция и температура за готвене.

Докоснете сензорен бутон **РЕЖИМ** , докато върху дисплея за време се появи символът за времетраене на готвене. Докато таймерът се намира в това положение, задайте желаното времетраене на готвене с помощта на сензорните бутони за **УВЕЛИЧАВАНЕ**  и **НАМАЛЯВАНЕ** . След като завършите настройката, изчакайте точният час от деня да бъде показан върху дисплея, а символът за времетраене на готвене започне да свети без премигване.

След това докоснете сензорен бутон **РЕЖИМ** , докато върху дисплея бъде показан символът за час на приключване на готвенето. Точният час от деня, както и символът за час на приключване на готвенето ще започнат да премигват. Задайте желания час за приключване на

готвенето с помощта на сензорните бутони за **УВЕЛИЧАВАНЕ** \wedge и **НАМАЛЯВАНЕ** \vee , докато таймерът се намира в това положение. След като завършите настройката, изчакайте текущият час да бъде показан върху дисплея, а символът за час на приключване на готвенето \rightarrow да започне да свети без премигване.

Фурната ще изчисли необходимото време за работа чрез изваждане на времетраенето за готвене от

зададения краен час и ще се изключи при неговото достигане. Таймерът ще издаде предупредителен аудио сигнал, а символът за час на приключване на готвенето ще започне да премигва. Докоснете произволен бутон върху таймера, за да прекратите звуковия предупредителен сигнал.

Настройване на звуковото сигнализиране на цифровия таймер

За да промените предупредителния аудио сигнал, при показан точен час на деня, докоснете и задръжте сензорния бутон за **ТЕРМОСТАТ** \downarrow в продължение на 3 секунди (до прозвучаване на аудио сигнал). При всяко натискане на сензорния бутон за **НАМАЛЯВАНЕ** \vee или **УВЕЛИЧАВАНЕ** \wedge уредът ще издава различен аудио сигнал. Налични са общо четири вида аудио сигнализация. След като изберете желаните аудио сигнал, не докосвайте други бутони. Не след дълго избраният аудио сигнал ще бъде запаметен.

Функция усилване

Тази функция се използва за намаляване на времето за предварително затопляне. Сензорът на функция **УСИЛВАНЕ** \odot ще светне след избиране на функциите Турбо, Вентилатор, Статично готвене или Пища. За да спестите от времето за предварително затопляне, докоснете сензорния бутон на функцията **УСИЛВАНЕ** \odot преди да стартирате готвенето. С нейна помощ фурната ще бъде нагрята до желаната температура възможно най-бързо. Този режим не е подходящ за готвене.

На фурната може да се готви след като функция Усилване е вече изключена.

Функция за заключване на бутоните

Функцията за заключване на бутоните служи за предотвратяване на неволна промяна на настройките на фурната.

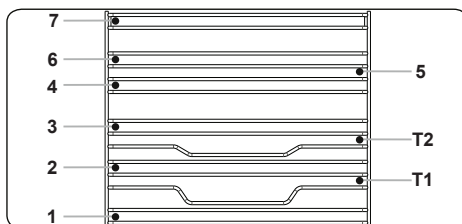
За активиране докоснете и задръжте сензорен бутон **ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ** \square за 2 секунди, докато съответният символ се появи върху дисплея. За деактивиране на функцията докоснете и задръжте бутон \square за още 2 секунди, докато символът за заключване на бутоните излезне от дисплея.

Докато функцията за заключване на бутоните е активна, единствено сензорен бутон **ВКЛ./ИЗКЛ.** $\textcircled{1}$ остава функционален. Всички останали бутони са заключени.

4.3 АКСЕСОАРИ

Метална решетка EasyFix

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



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

ниво с помощта на телескопични релси.

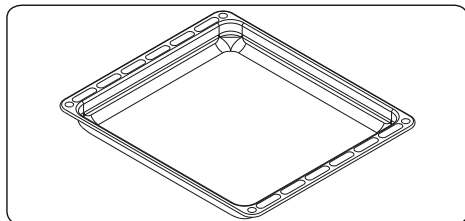
- Нива 2 и 4 се препоръчват при готвене на две нива.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

****Акcesoарите могат да се различават в зависимост от закупения модел.

Дълбока тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за задушаване.

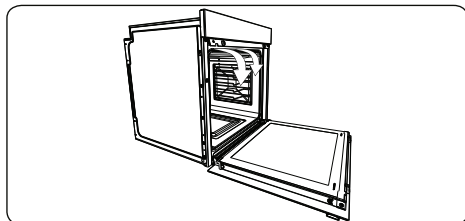
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



ПЪРВА ПО РОДА СИ

Система Щит против нагорещен въздух във фурните за вграждане

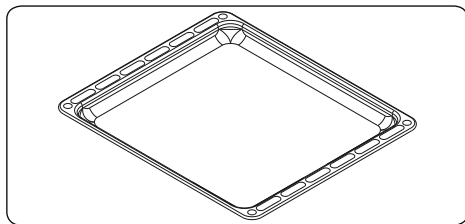
Патентованата система Щит против нагорещен въздух предотвратява контакта на потребителя с нагорещения въздух, създавайки въздушна завеса при отваряне на вратата на фурната.



Плитка тава

Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

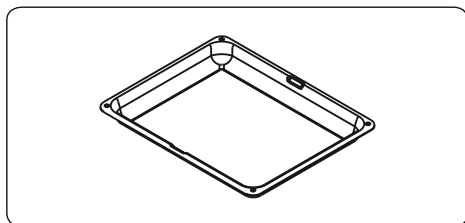
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



Малката тава

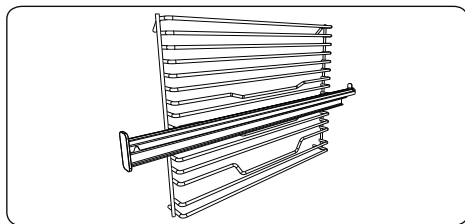
Малката тава е подходяща предимно за печене на сладкиши.

Поставете тавата в центъра на телената решетка.



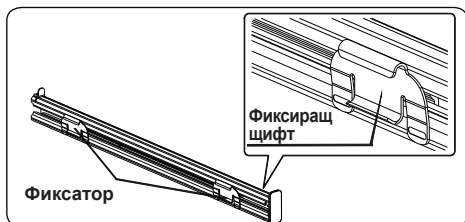
Метална решетка с полутелескопична релса EasyFix

Полутелескопичната релса се разпъва навън до средата, позволявайки лесен достъп до храната.

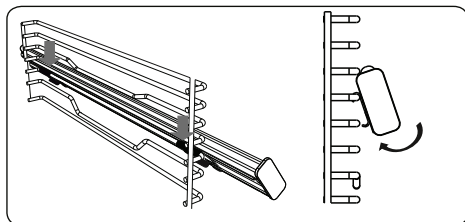


Телескопични релси

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



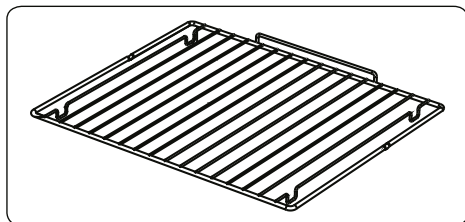
- Всяка от телескопичните релси разполага с крепежни елементи, които позволяват изваждане за почистване и промяна на позицията.
- Свалете страничния плъзгач. Вж. раздел “Изваждане на решетъчния стелаж”.



- Закачете горните крепежни елементи на телескопичната релса за страничния жлеб на съответното ниво и едновременно натиснете долните крепежни елементи, докато щракнат.
- За да я свалите, хванете предната страна на релсата и повторете описаните по-горе указания в обратен ред.

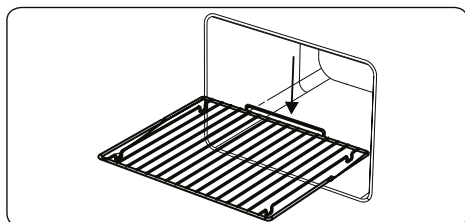
Решетъчна скара

Решетъчната скара е най-добре да се използва за печене или за обработка на храни в съдове, подходящи за фурна.



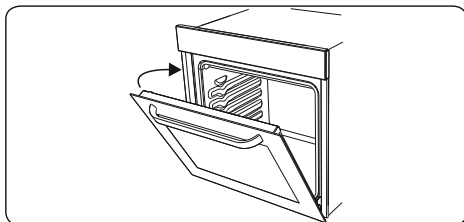
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Поставете правилно решетката в съответния рафт във фурната и я натиснете докрай.



Врата на фурната с омекотено затваряне

Вратата на фурната се затваря бавно сама, когато се освободи точно преди затвореното положение.



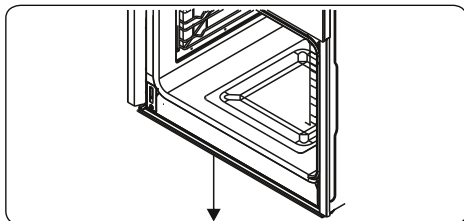
Колекторът за вода

В някои случаи при готвене може да се появи конденз на вътрешното стъкло на вратата на фурната. Това не е неизправност на продукта.

Отворете вратата на фурната в позиция за печене и я оставете в тази позиция за 20 секунди.

Водата ще се изтече в колектора.

Охладете фурната и избършете вътрешността на вратата със суха кърпа. Тази процедура трябва да се прилага редовно.



5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.

- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.



Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните и/или боядисани части на уреда.

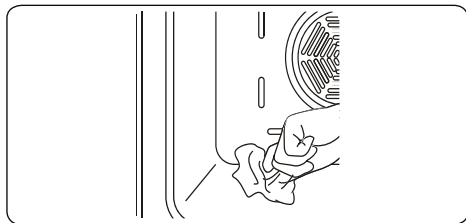
- Ако има преливане на течности, почистете незабавно, за да избегнете повреда в частите.



Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на вътрешността на фурната

- Вътрешността на емайлираните фурни се почиства най-добре, когато фурната е топла.
- Бършете фурната с мека кърпа, натопена във вода с препарат след всяка употреба. След това избършете фурната отново с влажна кърпа и я подсушете.
- Може да се наложи да използвате течни почистващи материали за пълно почистване на фурната.



Каталитично почистване

В кухнята на фурната има монтирани каталитични обшивки. Това са светлите панели с матово покритие отстрани и/или панела с матово покритие в задната част на фурната. Те работят, като събират всякакви мазнини и остатъци от масло по време на готвене.

Обшивката се самопочиства, като абсорбира мазнини и масла и ги изгаря до пепел, който след това може да бъде лесно отстранен от дъното на фурната с влажна кърпа. Обшивката трябва

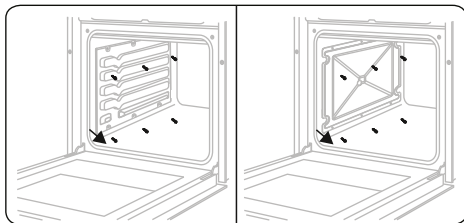
да е пореста, за да бъде ефективна. Обшивката може да се обезцвети с течение на времето.

Ако се разлее голямо количество мазнина върху обшивката, това може да намали ефективността ѝ. За да преодолеете този проблем, настройте фурната на максимална температура за около 20 - 30 минути. След като фурната се охлади, избършете дъното на фурната.

Не се препоръчва ръчно почистване на каталитичните обшивки. Повреда ще възникне, ако се използва гъба от стоманена вата, напоена със сапун от или друг абразив. В допълнение, не препоръчваме използването на аерозолни почистващи препарати върху обшивките. Стените на каталитичната обшивка може да станат неефективни поради прекалено количество мазнина. Излишната мазнина може да се отстрани с мека кърпа или гъба, напоена с гореща вода, и цикълът на почистване може да се избърши, както е описано по-горе.

Отстраняване на каталитичната обшивка

За да отстраните каталитичната обшивка, отстранете винтовете, придържащи всеки каталитичен панел към фурната.



Почистване на стъклените части

- Редовно почиствайте стъклените части на уреда.
- Използвайте препарат за почистване на стъкло, за да почистите стъклените части отвън и отвътре. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.

- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.



Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.



Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или домати сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

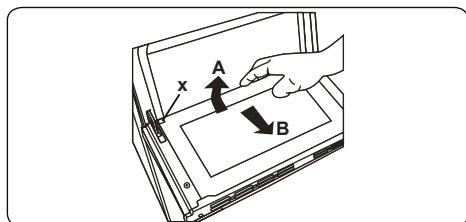
Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

- Петна от домати, домати паста, кетчуп, лимон, производни на масло, мляко, захарни храни, напитки съдържащи захар и кафе трябва да бъдат почистени незабавно с кърпа потопена в топла вода. Ако тези петна не се почистят и им бъде позволено да засъхнат на повърхностите, върху които са, НЕ трябва да се търкат с твърди предмети (заострени предмети, стоманена и пластмасова почистваща тел, нараняваща повърхността гъба за почистване на чинии) или почистващи препарати съдържащи високо ниво на алкохол, препарати за отстраняване на петна, обезмаслителни, абразивни химикали. В противен случай може да се образува корозия върху прахово боядисаната повърхност и да се появят петна. Производителят няма да бъде отговорен за каквито и да е повреди причинени от употребата на неподходящи продукти и методи на почистване.

Отстраняване на вътрешното стъкло

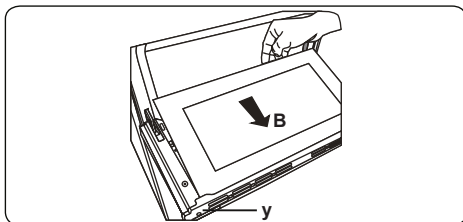
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

1. Бутнете стъклото по посока на **B** и го освободете от фиксиращата скоба (**x**). Дръпнете стъклото навън по посока на **A**.

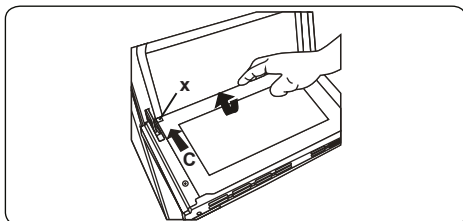


За да поставите обратно вътрешното стъкло:

1. Бутнете стъклото към и под фиксиращата скоба (**y**) по посока на **B**.



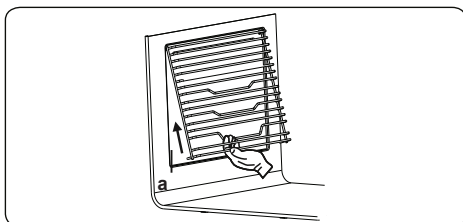
3. Поставете стъклото под фиксиращата скоба (**x**) по посока на **C**.



- Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

Отстраняване на теления рафт

За да отстраните телената решетка, дръпнете телената решетка както е показано на фигурата. След като я освободите от скобите (**a**) я повдигнете нагоре.



5.2 ПОДДРЪЖКА


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

Смяна на лампата на фурната

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

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



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

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Ако все още имате проблем с уреда след проверка на основните стъпки за отстраняване на неизправности, се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник.

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.
Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.	Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрозахранване.	Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.
Готвенето е неравномерно във фурната.	Лавиците на фурната са разположени неправилно.	Проверете дали се използва препоръчаната температура и позиция на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.
Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати правилно.	Има чужда материя, захваната между бутоните на таймера. Модел със сензорен екран: има влага по контролния панел. Настроена е функцията за блокиране на бутон.	Отстранете чуждата материя и опитайте отново. Премахнете влагата и опитайте отново. Проверете дали е настроена функцията за блокиране на бутон.
Вентилаторът на фурната (ако е наличен) е шумен.	Лавиците на фурната вибрират.	Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.
Охлаждащият вентилатор продължава да работи и след изключване на фурната.	Електронно контролираният вентилатор на фурната автоматично работи за определен период от време, за да охладят фурната.	Вентилаторът се изключва автоматично, когато електронните компоненти се охладят достатъчно.
Фурната се е самоизключила.	Електронно контролираните фурни се изключват автоматично, ако не работи никаква функция.	Фурната ще се изключи автоматично, за да спести енергия, ако не се предприемат други действия в рамките на определен период от време след включването или след края на дадена програма за готвене.
Ако вратата се отвори по време на функция с вентилатор, вътрешният вентилатор ще спре.	Електронно контролираните фурни с превключвател на вратата ще спрат да готвят, ако вратата на фурната се отвори.	Това е нормална работа на уреда, полезна при готвене на храни, за да се избегне прекомерното изпускане на топлина. Когато вратата се затвори, фурната ще се рестартира до нормална работа.

6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ





Ако е необходимо да транспортирате продукта, използвайте оригиналната опаковка и го носете в оригиналната кутия. Следвайте инструкциите за транспортиране, посочени на опаковката. Залепете всички отделни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия за носене така, че уредът и особено външните му повърхности, да са защитени от външни опасности.

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny k používání a údržbě tohoto spotřebiče.

Přečtěte si, prosím, před použitím spotřebiče tento návod k použití a uložte si ho pro případ, že ho budete potřebovat v budoucnosti.

Ikona	Typ	Význam
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ZASAŽENÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM	Riziko nebezpečného napětí
	POŽÁR	Varování; Riziko požáru / Hořlavé materiály
	UPOZORNĚNÍ	Riziko úrazu nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ / POZNÁMKA	Správný provoz systému

OBSAH

1.BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění.....	4
1.2 Upozornění k instalaci	6
1.3 Během použití.....	7
1.4 Při čištění a údržbě.....	8
2.INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ.....	9
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž	9
2.2 MONTÁŽ TROUBY	9
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost.....	10
3.VLASTNOSTI PRODUKTU	12
4.POUŽITÍ PRODUKTU	13
4.1 Tabulka pro přípravu jídel	14
4.2 Použití dotykového časovače Slim LED	14
4.3 Příslušenství	17
5.ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	19
5.1 Čištění	19
5.2 Údržba	21
6.ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA.....	22
6.1 Odstraňování potíží	22
6.2 Přeprava	22

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uchovejte je na přístupném místě, kde je v případě potřeby naleznete.
- Tento návod je připraven tak, aby bylo možné ho použít pro více než jeden model, takže v něm mohou být popsány funkce, které váš spotřebič nemá. Proto je při čtení tohoto návodu k použití důležité věnovat pozornost obrázkům.

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smí spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty informace o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím rizikům. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nikdy nesmí provádět děti bez dozoru.



⚠ VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Dbejte na to, aby se děti do 8 let nepohybovali v blízkosti spotřebiče, nebo na ně neustále dohlížejte.


⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

⚠ VAROVÁNÍ: Je-li povrch popraskaný, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.


- Nepoužívejte při provozu spotřebiče externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládní.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.

- Během používání se mohou rukojeti po krátké chvíli rozpálit.
- Nepoužívejte na čištění skla dvířek trouba ani dalších povrchů hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky. Pokud by poškrábaly povrch, mohlo by dojít k roztržení skla dvířek nebo poškození povrchu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

  **VAROVÁNÍ:** Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem, přesvědčte se před výměnou lampy, že je spotřebič vypnutý.

 **UPOZORNĚNÍ:** Při pečení nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Když spotřebič používáte, dbejte na to, aby se k němu nepřibližovaly děti.

- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnici a nařízeními.
- Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Montáže a opravy prováděné neautorizovanými technikami mohou být nebezpečné. Neměňte a nijak neupravujte technické parametry spotřebiče. Nevhodné mřížky sporáku mohou způsobit nehodu.
- Před napojením spotřebiče se ujistěte, zda lokální distribuční síť (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s technickými parametry spotřebiče. Technické parametry tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.

 **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření jídla a je určený pouze k domácímu vnitřnímu použití. Nesmí se používat k žádnému jinému účelu, například mimo domácnost, v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.

- Nepoužívejte rukojeti dvířek k přemísťování spotřebiče.
- K zajištění vaší bezpečnosti jsme přijali veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste ho nepoškrábali. Dejte pozor, abyste příslušenstvím nenarazili do skla.
- Dbejte na to, abyste během montáže neskřípli nebo nepoškodili napájecí kabel. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby sedaly nebo lezly na otevřená dvířka trouby.
- Dbejte na to, aby se děti a domácí zvířata nepřibližovali ke spotřebiči.


1.2 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

- Spotřebič nespouštějte dokud nebude zcela nainstalovaný.
- Montáž spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Po rozbalení spotřebiče se přesvědčte, že během přepravy nedošlo k jeho poškození. V případě jakéhokoli defektu spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou dětem ublížit, a proto je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, prachu nebo nadměrné vlhkosti.

- Veškeré materiály v okolí spotřebiče (např. skříňky) musí být odolné vůči teplotám alespoň 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby se předešlo přehřátí.

1.3 BĚHEM POUŽITÍ

- Při prvním použití trouby můžete cítit lehký zápach. Je to naprosto normální a je to způsobeno izolačními materiály na topných tělesech. Doporučujeme, abyste před prvním použitím zapnuli prázdnou troubu na 45 minut na nejvyšší teplotu. Zajistěte dobré odvětrávání prostředí, ve kterém je spotřebič nainstalován.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek během pečení a po něm. Horká pára vycházející z trouby může způsobit popáleniny.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Za žádných okolností nevykládejte troubu alobalem, mohlo by dojít k přehřátí.
- Při pečení nepokládejte nádoby nebo plechy na pečení přímo na dno trouby. Dno trouby se silně zahřívá a mohlo by poškodit produkt.

 Při pečení za použití pevných nebo tekutých olejů nenechávejte troubu bez dozoru. Při nadměrném horku by oleje mohly vzplanout. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Namísto toho troubu vypněte a zakryjte nádobu poklicí nebo hasicí rouškou.

- Pokud produkt nebudete delší dobu používat, vypněte hlavní spínač.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte,


zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice „0“ (stop).

- Plechy se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste při jejich vyndávání z trouby nevyhlili nebo nevysypali horké jídlo.
- Nedávejte nic na otevřená dvířka trouby. Mohlo by dojít k narušení rovnováhy trouby nebo poškození dřívěk.
- Na spotřebič nebo jeho rukojeti nezavěšujte utěrky ani jiné látky.

1.4 PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

- Před čištěním nebo údržbou se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od zdroje energie.
- Při čištění ovládacího panelu neodstraňujte ovládací knoflíky.
- Abyste zachovali výkon a bezpečnost spotřebiče, doporučujeme, abyste vždy používali originální náhradní díly a v případě potřeby kontaktovali pouze naše autorizované servisní zástupce.

Prohlášení o shodě CE

 Prohlašujeme, že naše produkty splňují platné evropské směrnice, rozhodnutí a normy a požadavky v uvedených normách.

Tento spotřebič byl navržen pouze k domácímu vaření. Jakékoli jiné použití (např. vytápění místnosti) je nesprávné a nebezpečné.

 Pokyny k použití se vztahují na několik modelů. Je možné, že mezi vaším modelem a těmito pokyny bude rozdíl.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

VAROVÁNÍ: Instalaci tohoto spotřebiče musí provést autorizovaný servisní pracovník nebo kvalifikovaný technik v souladu s pokyny v tomto návodu a v souladu s platnými místními nařízeními.

- Nesprávná instalace může způsobit úrazy a škody, za které výrobce odmítá zodpovědnost a které zneplatní záruku.
- Před instalací se ujistěte, že parametry lokální distribuční sítě (elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro nastavení tohoto spotřebiče jsou uvedeny na štítku.
- Je třeba dodržet zákony, nařízení, směrnice a normy platné v zemi použití (bezpečnostní směrnice, správná recyklace v souladu s předpisy, atd.).
- Je-li produkt vybaven vyjímatelnými vodiči polic (drátěnými policemi) a uživatelská příručka zahrnuje recepty jako například jogurt, drátěné police je třeba vyjmout a troubu spustit v režimu podle návodu. Pokyny na vyjmutí drátěných polic jsou obsaženy v kapitole ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

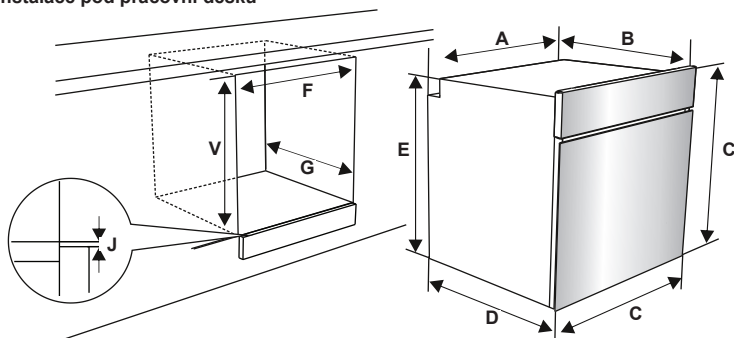
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Měli byste podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé nebo výbušné materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se mohou vznítit.
- Pracovní deska a nábytek okolo spotřebiče musí být vyrobeny z materiálů odolných vůči teplotám nad 100 °C.
- Spotřebič se nesmí instalovat přímo nad myčku, chladničku, mrazničku, myčku nebo sušičku.

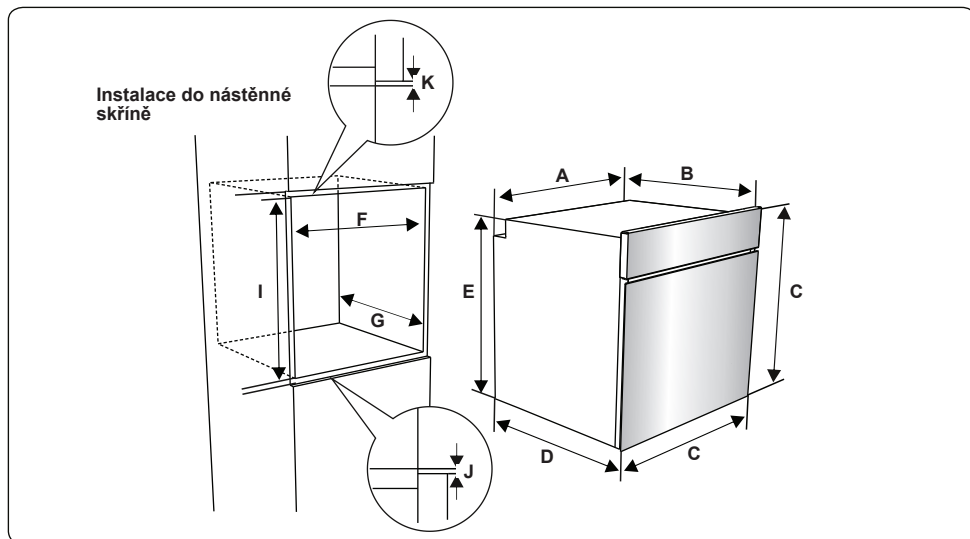
2.2 MONTÁŽ TROUBY

Spotřebič se dodává s montážními sadami a lze je instalovat na pracovní desku potřebných rozměrů. Rozměry pro montáž varné desky a trouby jsou uvedeny níže.

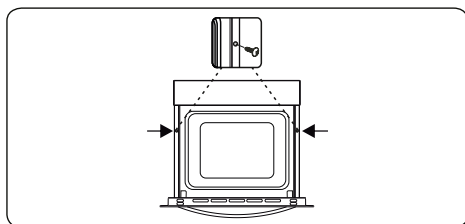
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalace pod pracovní desku





Po napojení elektroinstalace zatlačte ze předu na troubu a zasuňte ji do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



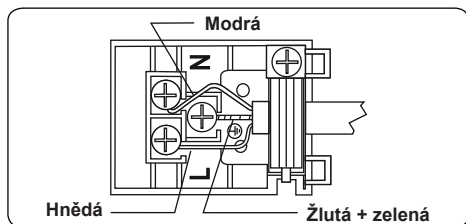
2.3 NAPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

VAROVÁNÍ: Elektroinstalaci tohoto spotřebiče musí provést zaměstnanci autorizovaného servisu nebo kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnicemi.


⚠ VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním štítku).
- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.

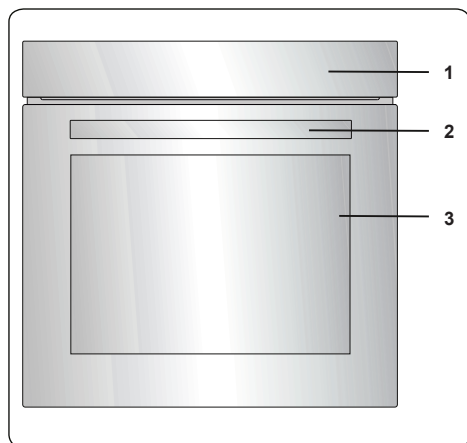
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220-240V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříní svorkovnice.



3. VLASTNOSTI PRODUKTU

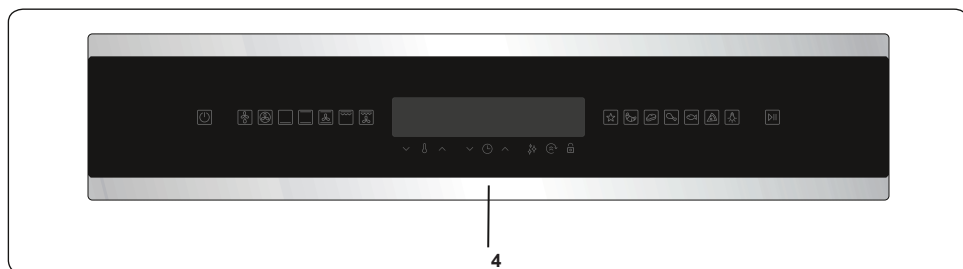
 **Důležité:** Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek trouby
3. Dvířka trouby

Ovládací panel



4. Časovač

4. POUŽITÍ PRODUKTU

Funkce trouby

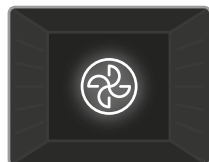
* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



Funkce rozmrazování:

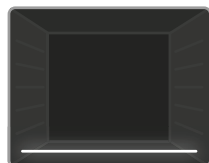
Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování,

umístěte zmražené jídlo do trouby na třetí patro odspodu. Doporučuje se, abyste pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmražením.



Funkce Turbo: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové topné těleso a ventilátor. Díky turbo funkci se teplo v troubě

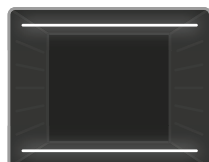
rozptýlí rovnoměrně, aby se rovnoměrně propekly pokrmy na všech patrech trouby. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



Funkce spodního ohřevu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní topné těleso. Funkce spodního

ohřevu je skvělá pro

ohřev pizzy, protože teplo stoupá ze spodní části trouby a ohřívá tak jídlo. Tato funkce se spíše hodí k ohřívání jídla než k jeho pečení.



Statická funkce pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravu pokrmů

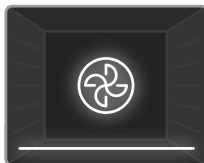
vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrnou přípravu pokrmu. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehřívát po dobu 10 minut a připravovat pokrm pouze na jednom patře.



Funkce ventilátoru:

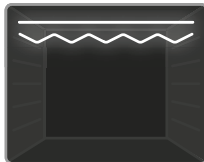
Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při

pečení sladkého pečiva. Pečení provádí spodní a horní topné těleso v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.



Funkce Pizza: Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné těleso a ventilátor. Tato funkce

je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně rozptyluje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.

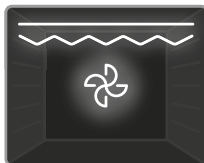


Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby. Spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá k rychlejšímu

grilování a ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu, jako je například maso. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

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



Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se gril, horní topné těleso a ventilátor. Tato

funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to

umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

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



Funkce čištění parou Nastavte funkci trouby a termostatu na symbol čištění parou. Do malého zásobníku na dně trouby nalijte 200–250 ml vody (zhruba 1 hrnek). Čištění parou trvá asi 20 minut a připraví troubu tak, abyste ji mohli snadno vyčistit.

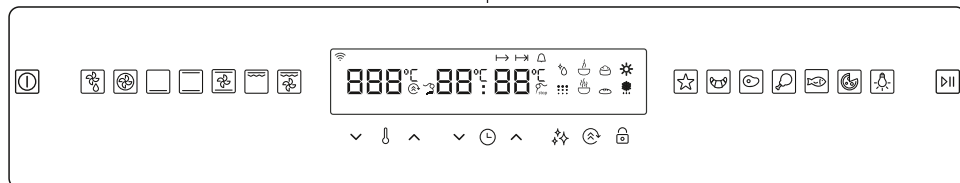
4.1 TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

Funkce	Pokrm			
Statická příprava	Listové těsto	2-3-4	170–190	35–45
	Koláč/dort	2-3-4	170–190	30–40
	Čajové pečivo	2-3-4	170–190	30–40
	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Kuře	2-3-4	200	45–60

Větrák	Listové těsto	2-3-4	170–190	25–35
	Koláč/dort	2-3-4	150–170	25–35
	Čajové pečivo	2-3-4	150–170	25–35
	Dušené maso	2	175–200	40–50
Turbo	Kuře	2-3-4	200	45–60
	Listové těsto	2-3-4	170–190	35–45
	Koláč	2-3-4	150–170	30–40
	Čajové pečivo	2-3-4	150–170	25–35
Gril	Dušené maso	2	175–200	40–50
	Masové kuličky	7	200	10–15
	Kuře	*	190	50–60
	Plátky masa	6-7	200	15–25
	Beefsteak	6-7	200	15–25

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

4.2 POUŽITÍ DOTYKOVÉHO ČASOVAČE SLIM LED



Popisy režimu							
	Zapnout/ Vypnout		Speciální funkce		Displej teploty		Pomalá příprava jídla
	Rozmrazo- vání		Drobné pečivo		Posílení		Velmi pomalá příprava jídla
	Funkce Turbo		Maso		Sonda na maso		Těsto
	Spodní funkce		Drůbež		Zastavení sondy na maso		Chléb
	Statická funkce		Ryba		Displej s časem		Sušit
	Horko- vzdušná funkce		Pizza		Doba pečení		Zmrazené jídlo
	Funkce dvojitého grilu		Světlo		Doba konce pečení		Mínus
	Funkce Dvojitý gril + ventilátor		Přehrát/ pozastavit		Minutka		Termostat
	Čištění		Čištění parou		Režim		Plus
	Zámek tlačítek						

Nedojde-li k výběru nebo změně žádné funkce, ovládací jednotka se vypne po uplynutí 5 minut.

Spotřebič se ovládá pomocí dotykového ovládání. Funkce jsou řízeny dotykem polí senzoru.

Při použití ovládání se ujistěte, že pole senzoru stisknete správně. Je-li váš dotyk příliš plochý nebo malý, senzory nebudou fungovat správně.

Chladicí ventilátor se sepne automaticky, aby udržel povrchy spotřebiče chladné. Ventilátor bude spuštěn i nadále, dokud se automaticky nevypne, i po vypnutí trouby.

Výběr funkcí trouby

Stiskněte na 2 vteřiny tlačítko **ZAPNOUT/ VYPNOUT** a zapněte tím řídicí jednotku. Všechna tlačítka se rozsvítí na prvním stupni jasu a trouba se přepne do režimu „**ČEKÁNÍ**“. Během tohoto režimu budete moci vybrat požadované funkce vaření, přizpůsobit teplotu, aktivovat funkci **POSÍLENÍ** , a také nastavit dobu vaření, čas ukončení, minutku a aktuální čas.

Během režimu „**ČEKÁNÍ**“ můžete stisknutím tlačítka některé z funkcí vybrat požadovanou funkci vaření. Tlačítko zvolené funkce se rozsvítí na druhém stupni

jasu.

Když uživatel zvolí funkci vaření, na displeji teploty se zobrazí standardně nastavená teplota. Tu lze upravit pomocí dotykových tlačítek **THERMOSTAT** , **PLUS** a **MÍNUS** na straně displeje. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50°C až 275°C.

Po nastavení požadované funkce, teploty a času stiskněte dotykové tlačítko **PŘEHRÁT/ POZASTAVIT** a spusťte funkci trouby. Když je trouba v provozu, tlačítko přehrát/ pozastavit se během doby vaření rozjasní.

Nastavení času

Po instalaci trouby je třeba provést nastavení denní doby, které provedete v souladu s níže uvedenými pokyny.




Stiskněte dotykové tlačítko **ZAPNOUT/ VYPNOUT** . Tím troubu zapnete a trouba přejde do režimu „**ČEKÁNÍ**“. Během tohoto režimu stiskněte dotykové tlačítko **REŽIM** a držte ho, dokud nezvolíte čas. Můžete ho přenastavit pomocí dotykových tlačítek **PLUS** a **MÍNUS** . Pro dokončení nastavení času znovu stiskněte dotykové tlačítko **REŽIM** .

Čas je třeba nastavit znovu pouze pokud došlo k dlouhodobému odpojení spotřebiče od napájení na dlouhou dobu.

Nastavení času vaření

Čas lze nastavit během režimu „**ČEKÁNÍ**“ nebo režimu „**PROVOZ**“.





Nastavení minutky

Zmáčkněte dotykové tlačítko **REŽIM**  a podržte ho, dokud se na displeji časovače nerozsvítí symbol minutky a neobjeví se „00:00“. Zatímco symbol bliká, nastavte požadovanou dobu pro upozornění pomocí dotykových tlačítek **PLUS** „“ a **MINUS** „“. Jakmile dokončíte nastavení, neprovádějte stisknutí žádných tlačítek po dobu několika sekund, časovač minutka se nastaví.

Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukový signál a na obrazovce se rozblíká symbol minutky a „00:00“.

Displej s časem Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení délky času vaření




Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby. Potom vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu. Stiskněte dotykové tlačítko **REŽIM**  a podržte ho, dokud se na displeji pro čas neobjeví symbol délky trvání „“. Zatímco je časovač v této pozici, nastavte požadovanou délku vaření pomocí dotykových tlačítek **PLUS** „“ a **MINUS** „“. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas a trvale se nerozsvítí symbol délky trvání.





Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne, ozve se zvukový signál a na obrazovce se rozblíká symbol doby trvání. Zvukové upozornění vypnete stisknutím libovolného senzoru na ovládacím panelu.

Nastavení času ukončení vaření

Tato funkce se používá k zahájení vaření po uplynutí určitého času a po konkrétní dobu. Připravte potraviny k vaření a dejte je do trouby. Pak




vyberte požadovanou funkci vaření a teplotu.

Dotykové tlačítko **REŽIM**  stiskněte a držte, dokud na displeji pro čas nevidíte symbol délky trvání vaření. Zatímco je časovač v této pozici, nastavte požadovanou délku vaření pomocí dotykových tlačítek **PLUS** „“ a **MINUS** „“. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas a dokud symbol délky trvání vaření nezůstane rozsvícený.



Pak stiskněte dotykové tlačítko **REŽIM**  a držte ho, dokud se na displeji pro čas nezobrazí symbol konce doby vaření. Rozblíknou se symboly času a času trvání vaření. Zatímco je časovač v této pozici, nastavte požadovaný čas konce vaření pomocí tlačítek **PLUS** „“ a **MINUS** „“. Jakmile nastavení dokončíte, počkejte, dokud se nezobrazí aktuální čas a dokud symbol konce vaření „“ nezůstane rozsvícený.

Trouba spočítá provozní dobu odečtením doby vaření od nastaveného času ukončení vaření, kdy se trouba vypne. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol konce vaření se rozblíká. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného tlačítka časovače.

Nastavení zvuku digitálního časovače

Pokud budete chtít změnit zvuk upozornění, proveďte následující: Když displej s časem ukazuje aktuální čas, stiskněte dotykové tlačítko **TERMOSTAT** „“ a podržte ho na 3 vteřiny, dokud se neozve zvukový signál. Poté se při každém stisknutí dotykového tlačítka **MINUS** „“ nebo **PLUS** „“ ozve jiný zvuk. Existují čtyři různé typy zvukového signálu. Vyberte požadovaný zvuk a nemačkejte žádná další tlačítka. Vybraný zvukový signál se za chvíli uloží.



Funkce Posílení


Tato funkce se používá ke zkrácení času předehřívání. Když zvolíte funkce Turbo, Horkovzdušné pečení, statické pečení nebo Pizza, dotykové tlačítko **POSÍLENÍ** „“ se rozsvítí. Pro uložení času předehřívání stiskněte před spuštěním pečení dotykové tlačítko **POSÍLENÍ** „“. Tuto funkci použijte k co nejrychlejšímu rozehrání trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení.

Po použití funkce posílení můžete troubu použít pro pečení.

Funkce zámku tlačítek

Zámek tlačítek použijte, abyste předešli nechtěným změnám v nastavení trouby.

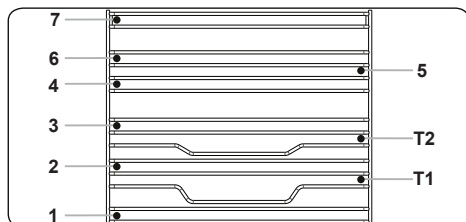
Chcete-li zámek tlačítek aktivovat, stiskněte dotykové tlačítko **ZÁMEK TLAČÍTEK** „“ a podržte ho na 2 vteřiny, dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku tlačítek. Chcete-li zámek tlačítek deaktivovat, stiskněte dotykové tlačítko **ZÁMEK TLAČÍTEK** „“ a podržte ho na 2 vteřiny, dokud z displeje nezmizí symbol zámku tlačítek.

Když je zámek tlačítek aktivní, lze aktivovat pouze dotykové tlačítko **ZAPNOUT/VYPNOUT** „“. Všechna ostatní tlačítka budou uzamčená.

4.3 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Drátěný rošt EasyFix

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



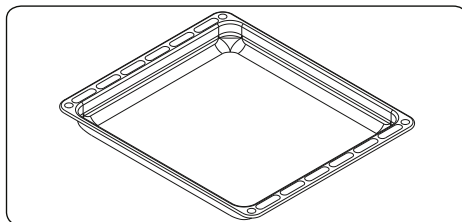
- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat.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

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

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

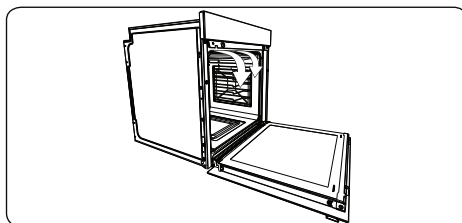
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



PRVNÍ NA SVĚTĚ

Systém ochrany před horkým vzduchem

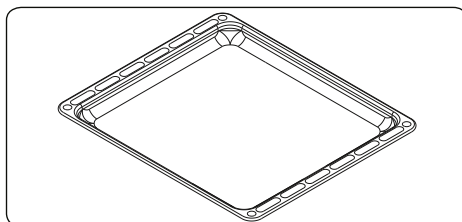
Tento patentovaný systém ochrany před horkým vzduchem zabraňuje tomu, aby uživatel přišel do kontaktu s horkým vzduchem. Používá k tomu clonu vzduchu, která se vytvoří při otevření dvířek.



Mělký plech

Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

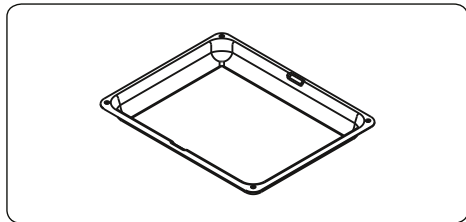
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



Malý plech

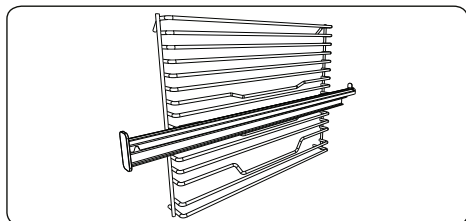
Malý plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

Plech umístěte doprostřed drátěné mřížky.



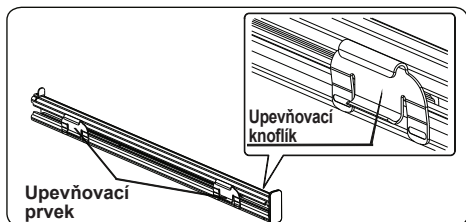
Drátěný rošt s jednou napůl vysunovací teleskopickou kolejnici EasyFix

Teleskopické kolejnice lze napůl vysunout, abyste měli lepší přístup k pečenému jídlu.

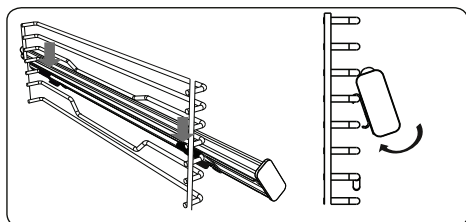


Teleskopické kolejnice

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



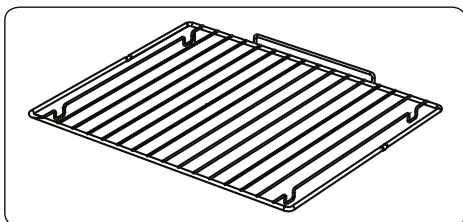
- Na každé teleskopické kolejnici jsou upevňovací prvky, které umožňují jejich vyndání, abyste je mohli umýt nebo přendat na jinou výškovou úroveň.
- Vyndejte boční pojezdy. Viz sekce „Vyndání drátěné mřížky“.



- Zavěste horní upevňovací prvek teleskopické kolejnice na příslušný drát postranní výškové úrovně a současně zatlačte na spodní upevňovací prvek, dokud neuslyšíte zavaknutí do drátu.
- Pokud budete chtít kolejnici odstranit, podržte ji za přední část a postupujte podle výše uvedených kroků v opačném pořadí.

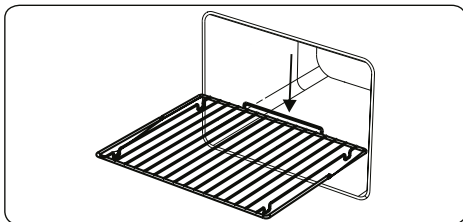
Drátěná mřížka

Drátěná mřížka se nejlépe hodí na grilování nebo zpracování potravin v nádobách vhodných do trouby.



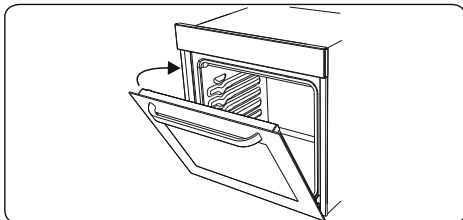
VAROVÁNÍ

Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající patro uvnitř trouby a zasuňte ji až nakonec.



Dvířka s tichým zavíráním

Když dvířka trouby pustíte těsně před zavřením, sama se pomalu zavřou.



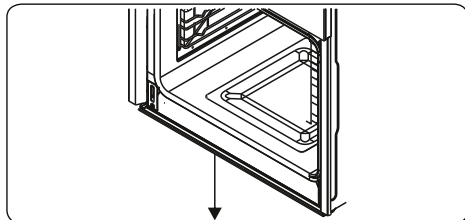
Kolektor na vodu

Někdy může při vaření vznikat na vnitřním skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

Otevřete dvířka trouby do pozice na grilování a nechte je takto 20 vteřin.

Voda steče do kolektoru na vodu.

Nechte troubu zchladnout a utřete vnitřní část dvířek suchou utěrkou. Tento proces se musí pravidelně opakovat.




5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

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

Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čistící materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čistící přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čistící prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.

 Nepoužívejte čistící prostředky s obsahem drobných částíček. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované nebo natřené části spotřebiče.

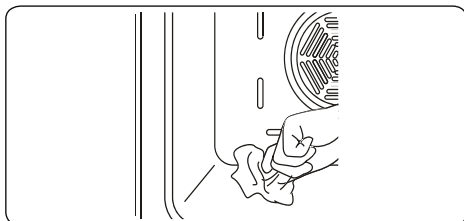
- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čistěčem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.

- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čistícím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čistící prostředek.



Katalytické čištění

Uvnitř trouby jsou nainstalovány katalytické obložky. Jsou to ty matné světlé panely po stranách a/nebo matné panely na zadní straně trouby. Fungují tak, že se na nich během vaření shromažďují veškeré zbytky mastnoty a oleje.

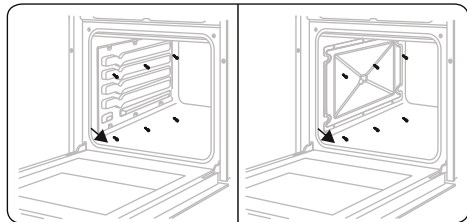
Obložky se samy čistí tak, že absorbují tuky a oleje a spalují je na popel, který lze snadno odstranit ze dna trouby vlhkým hadříkem. Aby byly obložky účinné, musí být porézní. Obložky mohou časem změnit barvu.

Pokud se na obložku rozlije velké množství tuku, může se snížit jejich efektivita. Abyste tomuto problému předešli, nastavte troubu na přibližně 20–30 minut na maximální teplotu. Až trouba vychladne, setřete dno trouby.

Manuální čištění katalytických obložek se nedoporučuje. Poškodí se, pokud použijete drátěnku napuštěnou mycím prostředkem nebo jakýkoli jiný abrazivní prostředek. Kromě toho nedoporučujeme používat na obložky aerosoly. Stěny katalytických obložek mohou být neúčinné, pokud na nich bude příliš mnoho mastnoty. Nadměrnou mastnotu můžete odstranit měkkým hadříkem nebo houbičkou namočenou do horké vody, a pak můžete spustit čistící cyklus popsany výše.

Odstranění katalytických obložek

Pokud budete chtít katalytické obložky sundat, odšroubujte šroubky, kterými jsou panely připevněny k troubě.



Čištění skleněných částí

- Skleněné části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Na vnitřní i vnější skleněné části použijte čistící skla. Poté je důkladně opláchněte a osušte suchým hadrem.

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

- Nerezové části spotřebiče čistěte pravidelně.
- Otřete nerezové části měkkým hadrem namočeným pouze do vody. Poté je důkladně osušte suchým hadrem.



Nečistěte nerezové části, dokud jsou ještě horké po přípravě pokrmů.



Nenechávejte na nerezových částech delší dobu ocet, kávu, mléko, sůl, vodu, nebo citronovou či rajčatovou šťávu.

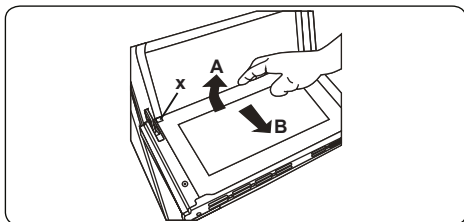
Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

- Skvrny od rajčat, rajčatového protlaku, kečupu, citronu, olejových derivátů, mléka, jídel s cukrem, slazených nápojů a kávy se musí ihned očistit hadrem namočeným do teplé vody. Pokud tyto skvrny hned neočistíte a zaschnou na povrchu, NESMÍ se odírat tvrdými předměty (hranatými předměty, ocelovými nebo plastovými drátěnkami, houbičkami s hrubým povrchem) ani čisticími prostředky s vysokým obsahem alkoholu, odstraňovači skvrn, odmašťovači nebo abrazivními chemikáliemi. Jinak na povrchu s práškovým nátěrem může dojít ke korozi a vzniku skvrn. Výrobce neponese zodpovědnost za žádné škody způsobené nevhodnými čisticími prostředky nebo postupy.

Odstranění vnějšího skla

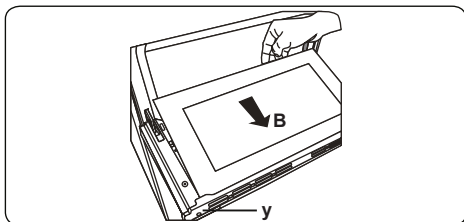
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

1. Zatlačte sklo ve směru **B** a uvolněte ho z upevňovací svorky (**x**). Zatáhněte za sklo ve směru **A**.

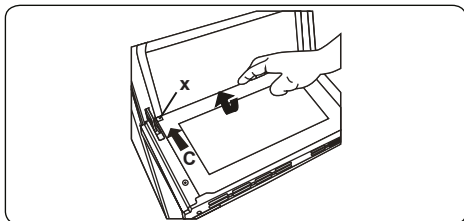


Vrácení vnějšího skla na místo:

1. Zatlačte na sklo směrem k upevňovací svorce a pod ni (**y**) ve směru **B**.



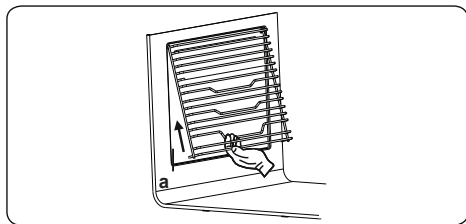
3. Usadte sklo pod upevňovací svorku (**x**) ve směru **C**.



- Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

Odstranění drátěné police

Drátěnou polici odstraníte tak, že za ni zatáhnete, jak vidíte na obrázku. Po uvolnění police ze svorek (**a**) ji zdvihnete nahoru.



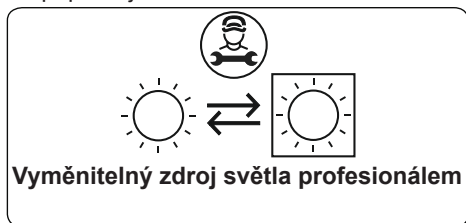
5.2 ÚDRŽBA

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


Výměna lampy trouby

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

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



Vyměnitelný zdroj světla profesionálem

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

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



Pokud i po použití těchto základních kroků pro odstraňování potíží budou potíže se spotřebičem přetrvávat, kontaktujte personál autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevíbrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	Elektronicky řízený ventilátor automaticky běží určitou dobu, aby troubu zchladil.	Ventilátor se automaticky vypne poté, co dostatečně vychladnou elektronické komponenty.
Trouba se sama vypnula.	Elektronicky řízené trouby se automaticky vypnou, pokud neběží žádná funkce.	Pokud troubu zapnete a po určitou dobu neprovedete žádnou operaci, trouba se automaticky vypne. Taktéž se sama vypne po skončení programu.
Interní ventilátor se zastaví, pokud během funkce využívající ventilátor otevřete dvířka.	Elektronicky řízené trouby se spínačem ve dvířkách přestanou péct, pokud otevřete dvířka trouby.	Jedná se o běžnou operaci spotřebiče, která je užitečná při přípravě jídel a pomáhá zabránit nadměrnému úniku tepla. Po zavření dvířek se opět spustí normální chod trouby.

6.2 PŘEPRAVA

Pokud budete produkt potřebovat přepravit jinam, použijte originální obalové materiály a přenášejte ho v originální krabici. Řiďte se pokyny pro přepravu uvedenými na obalu. Všechny volné části přilepte páskou k produktu, abyste zabránili poškození produktu během přepravy.

Pokud nemáte originální balení, zajistěte přepravní box, ve kterém bude spotřebič – obzvláště jeho externí povrchy – chráněn před vnějšími riziky poškození.

Tak, fordi du valgte dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØD	Risiko for farlig elektrisk spænding
	BRAND	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	FORSIGTIG	Risiko for skader på personer eller materialer
	VIGTIGT/BEMÆRK	Korrekt betjening af systemet

INDHOLD


1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter.....	4
1.2 Installations advarsler.....	6
1.3 Under brug	7
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse.....	8
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	9
2.1 Vejledning til installatøren.....	9
2.2 Installation af ovnen.....	9
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed.....	11
3.PRODUKTETS FUNKTIONER.....	12
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	13
4.1 Tilberedningstabel	14
4.2 Brug af den slanke LED-touch-timer	15
4.3 Tilbehør	17
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	19
5.1 Rengøring	19
5.2 Vedligeholdelse	21
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT.....	22
6.1 Fejlfinding	22
6.2 Transport	22



1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER



- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.



 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.


  **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogeplader.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.


- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtagene kan blive varme, kort tid efter ovnen er taget i brug.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre glasset i ovnlågen eller ovnlågens andre overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprensning til at rengøre apparatet.

  **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du skifter pæren. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

 **FORSIGTIG:** De synlige dele kan blive varme, når du bruger ovnen eller griller i den. Hold små børn væk fra apparatet, mens det er i brug.

- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere, at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges

til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Du må ikke bruge ovnens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Lad ikke børn klatre op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.

1.2 INSTALLATIONS ADVARSLER



- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.
- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.
- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller

usædvanlig fugtighed.

- Alle materialer rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Apparatet må ikke installeres bag et cover. Ellers kan det overophede.

1.3 UNDER BRUG

- Der kan forekomme en svag lugt, første gang du bruger produktet. Dette er helt normalt og skyldes isolationsmaterialerne på varmeelementerne. Vi anbefaler, at du tømmer ovnen og kører den på den maksimale temperatur i 45 minutter, inden du skal bruge den for første gang. Sørg for, at området, hvor produktet er installeret, er godt ventileret.
- Pas på, når du åbner ovnlågen under og efter brug. Du kan brænde dig på den varme damp fra ovnen.
- Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, mens det er tændt.
- Brug altid ovnhandsker eller grydelapper til at fjerne og sætte ting ind i ovnen, mens den kører.
- Ovnen må under ingen omstændigheder fores med sølvpapir, da dette kan forårsage overophedning.
- Undgå at sætte service eller bageplader direkte på ovnens bund under tilberedning. Bunden bliver meget varm, og dette kan beskadige produktet.

  Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.

- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode.

- Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.


1.4 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.

CE-overensstemmelseserklæring

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

Dette apparat er udelukkende designet til madlavning. Enhver anden brug (som f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.

 Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller. Der kan være uoverensstemmelser mellem denne vejledning og din model.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

! **ADVARSEL** : Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens) og justeringerne på apparatet er kompatible. Apparatets justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).
- Hvis produktet indeholder aftagelige hylder (ovnrister), og brugervejledningen indeholder opskrifter som yoghurt, skal ovnrister fjernes og ovnen betjenes i den definerede tilberedningstilstand. Fjernelse af ovnrister: Oplysningerne er inkluderet i afsnittet RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE.

2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte

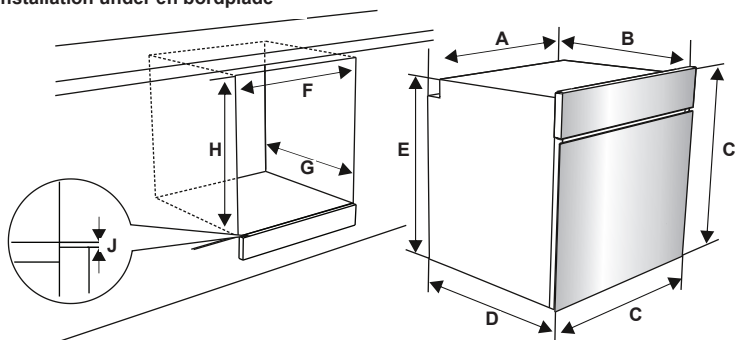
over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.

2.2 INSTALLATION AF OVNE

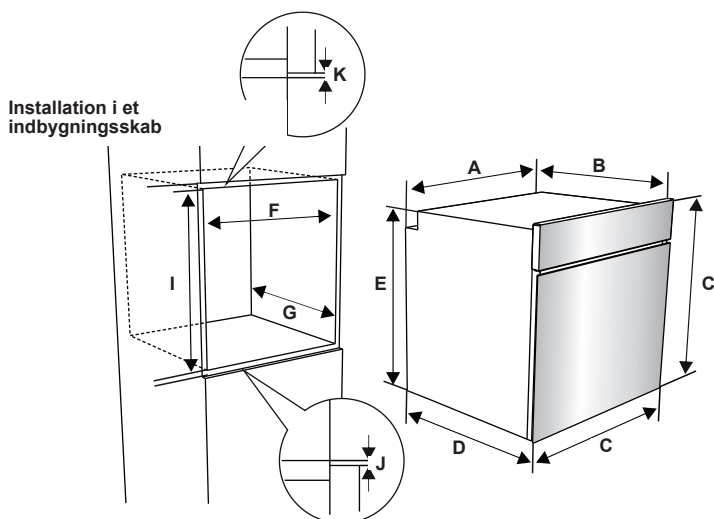
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

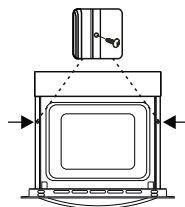
Installation under en bordplade



Installation i et indbygningskab



Når du har forbundet de elektriske tilslutninger, skal du sætte ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovenlågen, og sæt 2 skruer i hullerne i ovenrammen. Sørg for, at produktets ramme rører ved skabets træramme, og stram skruerne.

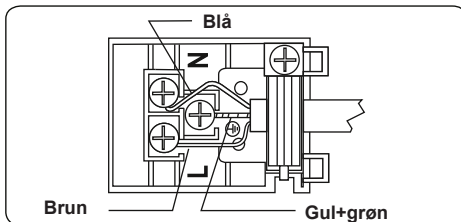


2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED


⚠ ADVARSEL: Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

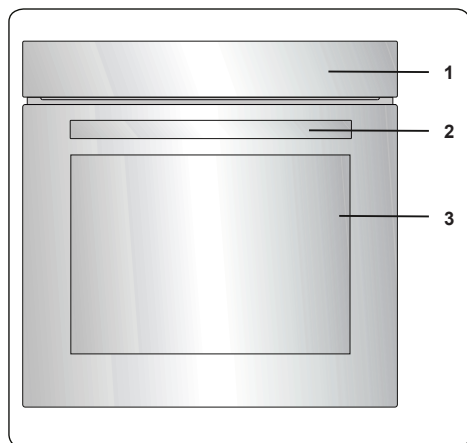
- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240V. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F) skal være lang nok til at blive forbundet med apparatet, selv hvis apparatet stilles foran skabet.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.



3. PRODUKTETS FUNKTIONER

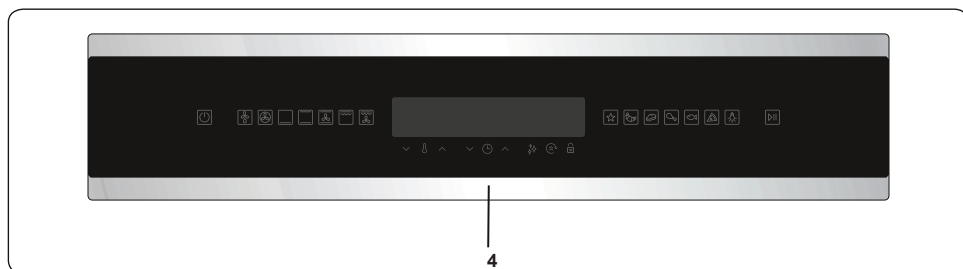
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Ovnhåndtag
3. Ovnlåge

Betjeningspanel



4. Timer

4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

Ovnfunktioner

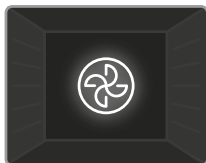
* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



Optøningsfunktion:

Ovnens advarselsslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre rundt. Ved brug af optøningsfunktionen

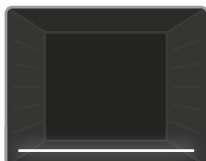
skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales at placere en bageplade under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil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



Turbofunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

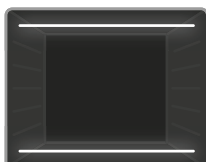
Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen, så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Nederste opvarmningsfunktion:

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

Det nederste varmelegeme er ideelt at bruge til pizza, da varmen stiger op fra bunden af ovnen og varmer maden op. Denne funktion er egnet til opvarmning af mad i stedet for at tilberede den.



Statisk tilberedningsfunktion:

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

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af madvarerne. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza.

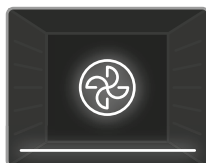
Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



Ventilatorfunktion:

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

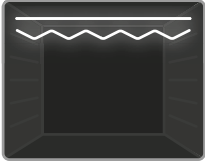
og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Pizzafunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet, det nederste varmelegeme og ventilatoren vil blive

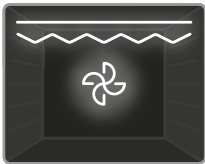
aktiveret. Denne funktion er ideel til jævn bagning, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af maden.



Hurtigere grillfunktion: Ovnens termostat og advarselsslamper tændes. Grillen og de øverste varmelegemer begynder at varme.

Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bageplade under maden til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

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



Dobbeltgrill og ventilatorfunktion: Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bageplade under maden til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

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



Damprengøringsfunktion: Indstil ovnfunktionen og termostaten til damp-rengøringsfunktionssymbolet.

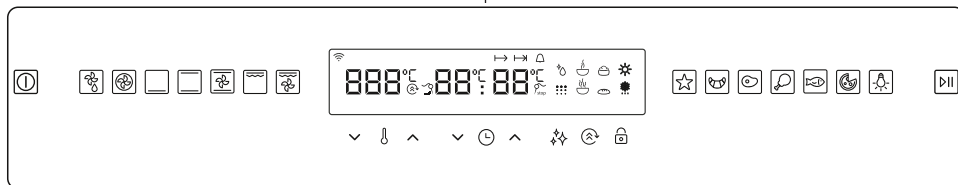
Hæld 200-250 ml vand (ca. 1 kop) i den lille bakke på bunden af ovnen. Damprengøring arbejder i ca. 20 minutter og forbereder ovne, så den herefter er nem at gøre ren.

4.1 TILBEREDNINGSTABEL

Funktion	Retter			
Statisk	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	170-190	30-40
	Småkage	2-3-4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Ventilator	Butterdej	2-3-4	170-190	25-35
	Kage	2-3-4	150-170	25-35
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	2-3-4	200	45-60
Turbo	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	150-170	30-40
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grilning	Grillede frikadeller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	6-7	200	15-25
	Engelsk bøf	6-7	200	15-25

*Tilbered med stegt kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

4.2 BRUG AF DEN SLANKE LED-TOUCH-TIMER



BESKRIVELSE AF TILSTANDE							
	Tændt/ slukket		Specielle funktioner	888	Temperaturdisplay		Langsom tilberedning
	Optøning		Wienerbrød		Turbo		Meget langsom tilberedning
	Turbofunktion		Kød		Kødprobe		Dej
	Nederste funktion		Fjerkræ		Kødprobestop		Brød
	Statisk funktion		Fisk	88:88	Timerdisplay		Tør
	Ventilatorfunktion		Pizza		Tilberedningstid		Frosne madvarer
	Dobbelt grillfunktion		Lampe		Sluttid for tilberedning		Minus
	Dobbelt grill og ventilatorfunktion		Afspil/Pause		Minuturet		Termostat
	Rengøring		Damp-rengøring		Tilstand		Plus
	Tastaturlås						

Styreenheden slukker efter 5 minutter, hvis ingen funktion er valgt eller ændret.

Apparatet betjenes vha. berøringfølsomme sensorer. Funktionerne kontrolleres ved berøring af sensorfelterne.

Når du bruger kontrollerne, skal du sørge for at røre sensorfeltet korrekt. Hvis din berøring er for flad eller for lille, vil sensorerne ikke fungere korrekt.

Køleventilatoren starter automatisk for at holde apparatets overflader afkølede. Ventilatoren fortsætter med at snurre, indtil den slukkes automatisk, selv mens ovnen er slukket.

Valg af onv funktion

Tryk på **ON/OFF** (tænd/sluk) "ⓘ" sensoren i 2 sekunder for at tænde styreenheden. Alle knapper vises på det første lysstyrkeniveau,

og ovnen går i **"WAIT"** (vente) tilstand. I denne tilstand kan du vælge de ønskede tilberedningsfunktioner, justere temperaturen, aktivere **BOOST (TURBO)** "Ⓢ" funktionen og justere tilberedningstid, sluttid, minutur og klokkeslæt.

I **"WAIT"** (VENTE) tilstand kan den ønskede tilberedningsfunktion vælges ved at trykke på en af funktionsknapperne. Funktionskappen, der er valgt ud fra dens brug, vises med andet lysstyrkeniveau.

Når en tilberedningsfunktion vælges, vises standardtemperaturen på temperaturdisplayet. Denne kan justeres ved hjælp af **THERMOSTAT** "Ⓛ" **PLUS** "∧" og **MINUS** "∨" sensor-knapperne, som er anbragt på siden af displayet. Temperaturen kan indstilles i intervallet 50 °C til 275 °C.

Når den ønskede funktion er valgt, og temperatur og tid er indstillet, skal du trykke på **PLAY/PAUSE** "▶||"-sensoren for at starte ovenfunktionen. Når ovnen er i brug, lyser knappen play/pause hele tiden under tilberedningen.

Indstilling af klokkeslæt

Når ovnen er installeret, skal tidspunktet på dagen indstilles i henhold til nedenstående instruktioner.

Tryk på **ON/OFF** (TÆND/SLUK) "ⓘ" sensoren for at tænde ovnen og gå i "**WAIT**" (VENTE) tilstand. I denne tilstand skal du trykke på sensorknappen **MODE** (TILSTAND) "Ⓞ", indtil klokkeslættet er indstillet. Du kan justere det ved hjælp af **PLUS** "▲" og **MINUS** "▼" sensorknapperne. Du kan afslutte justeringen af klokkeslættet ved at trykke på **MODE** (TILSTAND) "Ⓞ" knappen en gang til.

Tiden skal kun indstilles igen, hvis ovnen har været frakoblet netspænding i lang tid.

Justering af tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan justeres i "**WAIT**" (VENTE) tilstand eller "**OPERATING**" (DRIFTS) tilstand.

Justering af minuturet "⏲"

Tryk på sensoren **MODE** (TILSTAND) "Ⓞ", indtil symbolet for minutur lyser op i timerdisplayet, og "**00:00**" ses. Indstil den ønskede længde af advarselssignalet ved hjælp af sensorknapperne **PLUS** "▲" og **MINUS** "▼", mens symbolet blinker. Når du er færdig med indstillingen, må du ikke trykke på nogen knapper i et par sekunder, og nu bliver minuturet indstillet.

Når minuturet når nul, høres en akustisk advarsel, og minuturssymbolet '00:00' vil blinke på

Timerdisplayet. Den akustiske advarsel og symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

Indstilling af tilberedningstiden

Denne funktion hjælper dig med at lave mad i et nærmere fastsat tidsrum. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Vælg derefter den ønskede tilberedningsfunktion og

temperaturen. Tryk på sensorknappen **MODE** (TILSTAND) "Ⓞ", indtil du ser varighedssymbolet "⏲" på timerdisplayet. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af sensorerne **PLUS** "▲" og **MINUS** "▼", mens timeren står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil

den aktuelle tid vises på skærmen og varighedssymbolet lyser konstant.

Når minuturet når nul, slukker ovnen, og den akustiske alarm høres, og varighedssymbolet vil blinke på minuturets display. Et tryk på en tilfældig sensor på styreenheden vil standse den akustiske advarsel.

Indstilling af sluttidspunkt for tilberedningen

Denne funktion bruges til at tilberede mad efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen. Derefter

Vælg den ønskede tilberedningsfunktion og temperaturen.

Tryk på sensoren **MODE** (TILSTAND) "Ⓞ", indtil du kan se varighedssymbolet på timerdisplayet. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af sensorerne **PLUS** "▲" og **MINUS** "▼", mens timeren står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tid vises på skærmen og varighedssymbolet for tilberedning lyser konstant.

Tryk på **MODE** (TILSTAND) "Ⓞ" sensorknappen, indtil du kan se tilberedningssluttidssymbolet på timerdisplayet. Symbolerne for klokkeslæt og tilberedningstid lyser konstant. Indstil sluttidspunktet ved hjælp af sensorerne **PLUS** "▲" og **MINUS** "▼", mens timeren står i denne position. Når justeringen er afsluttet, skal du vente, indtil den aktuelle tidspunkt vises på skærmen og tilberedningssluttidssymbolet "⏲" lyser konstant.

Ovnen beregner driftstiden ved at trække tilberedningsperioden fra

den indstillede sluttid, hvor den vil afslutte funktionen. Timeren vil afgive en akustisk advarsel, og tilberedningssluttidssymbolet begynder at blinke. Et tryk på en tilfældig timerknap vil standse den akustiske advarsel.

Justering af den digitale timers lyd:

Mens uret viser klokkeslættet, skal du trykke på og holde sensorknappen **THERMOSTAT** "Ⓞ" nede i 3 sekunder, indtil den akustiske alarm lyder. Derefter lyder der, hver gang sensorerne **MINUS** "▼" eller **PLUS** "▲" trykkes ned, et nyt bip-signal. Der findes fire forskellige typer bip-signaler. Vælg det ønskede bip-signal, og rør ikke ved andre knapper. Efter et øjeblik vil det valgte bip-signal blive gemt.

Turbofunktion

Denne funktion bruges til at forkorte foropvarmningstiden. **BOOST (TURBO)** "☁" sensoren vil lyse op, når Turbo-, Ventilator-, Statisk- eller Pizza-funktionerne vælges. Tryk på **BOOST (TURBO)** "☁" sensorknappen, før start af en tilberedningsfunktion for at spare foropvarmningstid. Brug denne funktion til at opvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke egnet til tilberedning.

Efter brug af turbo-funktionen kan ovnen bruges til tilberedning.

Indikator for tastaturlås

Tastaturlåsen bruges for at undgå utilsigtede ændringer af ovenns indstillinger.

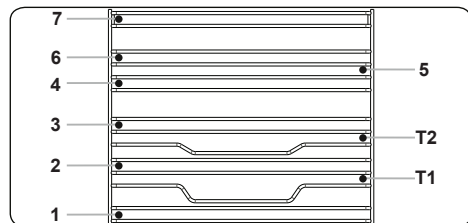
Tryk på **KEY LOCK (TASTATURLÅS)** "🔒" sensorknappen i 2 sekunder, indtil du ser tastaturlås-symbolet på skærmen. For at slå tastaturlåsen fra skal du trykke på **KEY LOCK (TASTATURLÅS)** "🔒" sensoren i 2 sekunder, indtil Tastaturlåssymbolet slukker på skærmen.

Når tastaturlåsen er slået til, er det kun **ON/OFF (Tænd/sluk)** "🔌" sensorknappen, der virker. Alle andre knapper forbliver låst.

4.3 TILBEHØR

EasyFix trådhylde

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



- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.

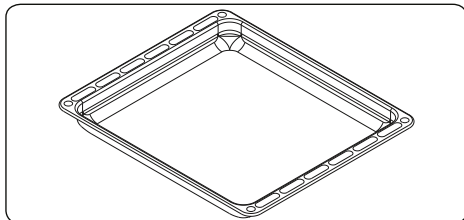
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

****Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

Dyb bradepande

Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

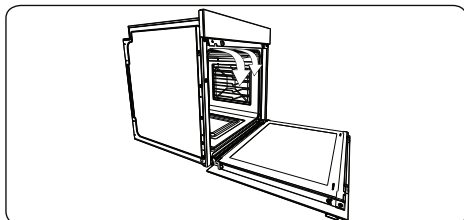
Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



FØRSTE I VERDEN

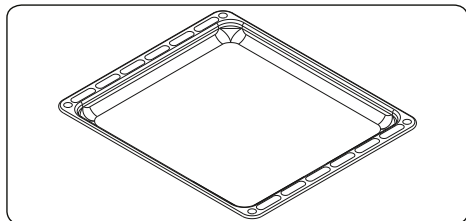
Varmluftafskærmningssystem i indbyggede ovne

Det patenterede varmluftafskærmningssystem forhindrer varm luft i at nå slutbrugeren ved at skabe et luftgardin, når ovndøren åbnes.



Bagepladen

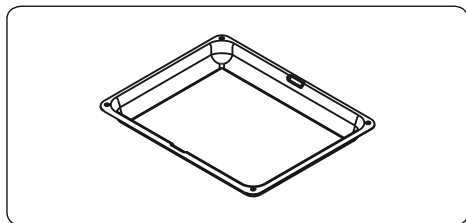
Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



Den lille bakke

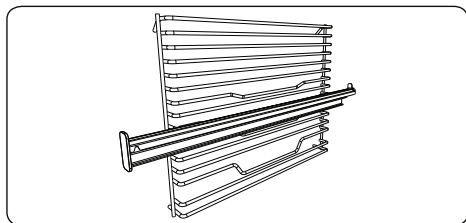
Den lille bakke er bedst egnet til bagning af wienerbrød.

Placer bakken i midten af et trådgitter.



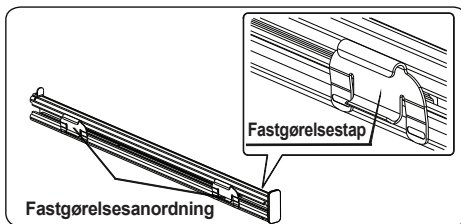
Trådhylde med Easyfix halvteleskopisk skinne

Den halvteleskopiske hylde strækker sig halvvejs, således at du får nem adgang til madvarerene.

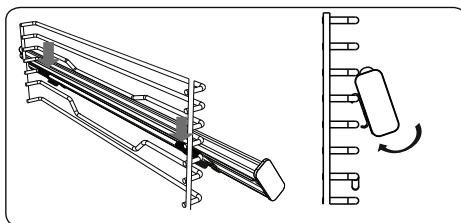


Teleskopskinner

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



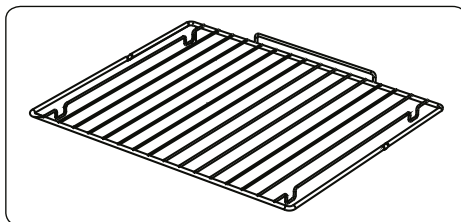
- På hver teleskopskinne findes fastgørelser, som gør det muligt at fjerne dem ved rengøring og genplacering.
- Fjern sideløberen. Se afsnittet "Fjernelse af trådhylde".



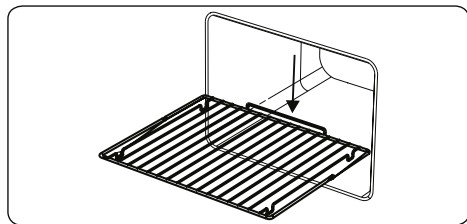
- Hæng teleskopskinnens topfastgørelsesanordning på sidehyldens referencetråd, og tryk samtidigt på fastgørelsesanordningen i bunden, indtil du klart hører, at fastgørelsesanordningen klikker på plads i sidehyldens niveaufastgørelsestråd.
- Når du vil fjerne den, skal du holde fast i skinnens overflade og gentage proceduren i modsat rækkefølge.

Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovnvenlige beholdere.

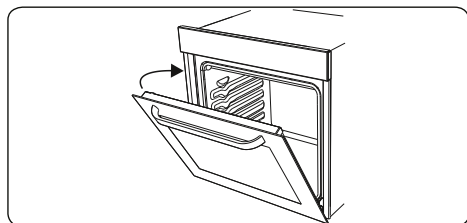


- ⚠ ADVARSEL**
Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



Ovnlåge med blød lukning

Ovnlågen lukker langsomt af sig selv, når den frigøres lige før den lukkede position.



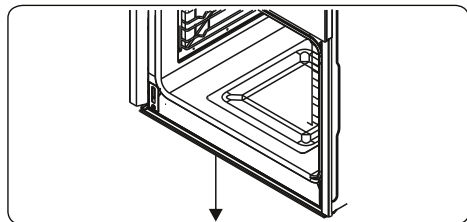
Vandsamleren

Ved tilberedning af nogle madretter kan der dannes kondens på indersiden af ovnlågens glas. Dette er ikke en fejl på produktet.

Åbn ovnlågen til grillpositionen, og lad den stå i denne position i 20 sekunder.

Vandet drypper ned i samleren.

Lad ovnen køle ned, og tør indersiden af ovnen med et tørt viskestykke. Denne metode skal bruges regelmæssigt.



5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 RENGØRING

⚠ ADVARSEL: Sluk for apparatet, og lad det køle af, før rengøringen påbegyndes.

Generelle instruktioner

- Kontroller, om rengøringsmidlerne er passende og anbefalet af producenten, før du bruger dem på apparatet.
- Brug creme- eller vandbaserede rengøringsmidler, som ikke indeholder partikler. Brug ikke ætsende cremer (eller kaustisk soda), slibende rengøringsmidler, ru ståluld eller hårdt værktøj, da det kan beskadige ovnens overflader.

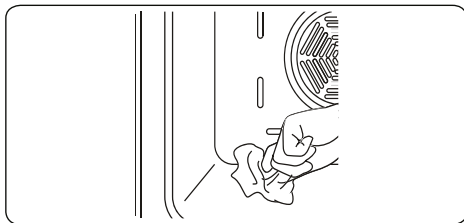
⚠ Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder partikler, da de kan ridse glas, emaljerede og/eller malede dele af dit komfur.

- Hvis der løber væske over, skal de straks rengøres for at undgå, at delene beskadiges.

⚠ Brug ikke damprensere til rengøring af nogen dele af apparatet.

Rengøring af ovnens indre

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Tør efter hver brug ovnen med en blød klud, som er blevet vædet med sæbevand. Aftør derefter igen ovnen med en fugtig klud, og tør den.
- Det kan være nødvendigt at bruge et flydende rengøringsmiddel en gang imellem for at rengøre ovnen helt.



Katalytisk rengøring

Katalytiske foringer er monteret i ovnrummet. Det er de mat udseende, lyse paneler på siderne og/eller panelet med mat finish bagest i ovnen. De arbejder ved at opsamle eventuelt fedt og olierester under tilberedningen.

Foringerne er selvrensende ved at absorbere fedt og olier og brænde dem til aske, som derefter let kan fjernes fra bunden af ovnen med en fugtig klud. Foringerne skal være porøse for at være effektive. Foringerne kan blive misfarvet

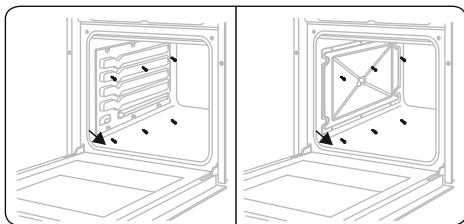
med alderen.

Hvis der spildes en stor mængde fedt på en foring, kan det reducere dens effektivitet. For at afhjælpe dette problem skal ovnen indstilles til maksimal temperatur i ca. 20-30 minutter. Efter at ovnen er kølet af, aftørres ovenbunden.

Manuel rengøring af katalysatorforingerne anbefales ikke. Der vil opstå skader, hvis der anvendes en sæbeimprægneret ståluldsvamp eller andre slibemidler. Derudover anbefaler vi ikke brug af aerosolrengøringsmidler på foringerne. Væggene i en katalytisk foring kan blive ineffektive på grund af for meget fedt. Det overskydende fedt kan fjernes med en blød klud eller svamp gennemvædet i varmt vand, og rengøringscyklussen kan udføres som beskrevet ovenfor.

Udtagning af en katalytisk foring

Skrue de skruer ud, der holder hvert katalytisk panel fast på ovnen, for at udtage den katalytiske foring.




Rengøring af glasdele

- Rengør apparatets glasdele regelmæssigt.
- Brug en glasrens til rengøring af indersiden af dele af glas. Skyl dem derefter, og tør dem omhyggeligt med en tør klud.

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis tilgængelige)

- Rengør regelmæssigt apparatets dele af rustfrit stål.
- Aftør efter hver brug dele af rustfrit stål med en blød klud, som er blevet vædet med vand. Tør dem derefter omhyggeligt med en tør klud.

 Rengør ikke dele af rustfrit stål, mens de stadig er varme fra madlavningen.

 Efterlad ikke eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron- eller tomatsaft på rustfrit stål i lang tid.

Rengøring af lakerede overflader (hvis

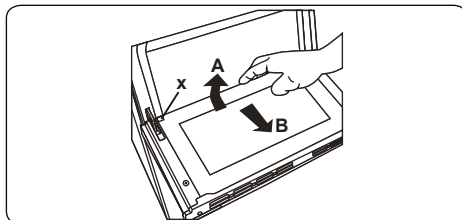
tilgængelige)

- Pletter af tomat, tomatpasta, ketchup, citron, oliederivater, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerdrikke og kaffe bør straks rengøres med en klud dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes og tørrer ind på de overflader, de ligger på, må de IKKE gvides mod hårde genstande (spidse genstande, ståltråd og plastikskuresvampe, overfladebadesvamp) eller rengøringsmidler, der indeholder høje niveauer af alkohol, pletfjernere, affedningsmidler, overfladeskurende kemikalier. Ellers kan der opstå korrosion på pulverlakerede overflader, og der kan forekomme pletter. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der er opstået som følge af brug af uegnede rengøringsmidler eller -metoder.

Fjernelse af ovenlågens inderste glas

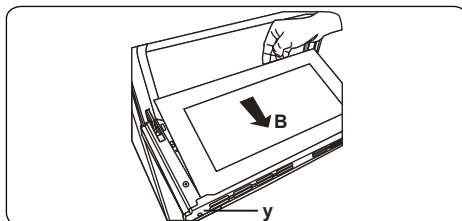
Du skal fjerne glasset i ovenlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

1. Skub glasset mod **B**, og løsn det fra placeringsbeslaget (**x**). Træk glasset ud i retning af **A**.

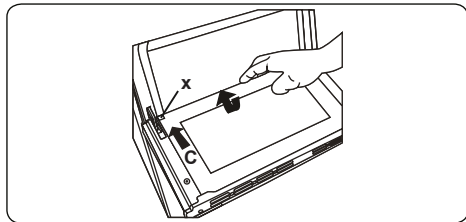



Sådan sættes det inderste glas på plads:

1. Skub glasset hen mod og under placeringsbeslaget (**y**) i retning mod **B**.



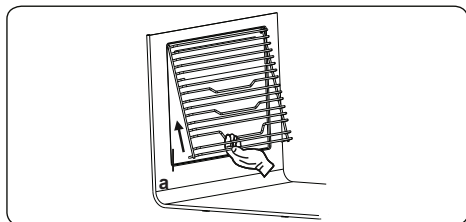
3. Sæt glasset ind under placeringsbeslaget (**x**) i retning mod **C**.




 Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

Fjernelse af ovnrubberne


For at fjerne ovnrubberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (a), skal du løfte dem op.



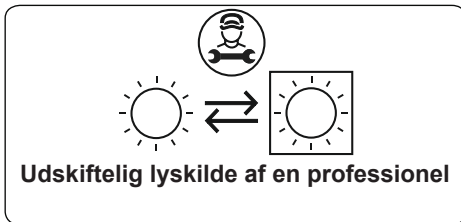
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

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

Udskiftning af ovnpæren

 **ADVARSEL:** Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.
- Produktet indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke udskiftes af slutbruger. Eftersalgsservice er nødvendig.



Udskiftelig lyskilde af en professionel

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

6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har problemer med apparatet efter at have kontrolleret disse grundlæggende fejlfindingsstrin, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker eller en kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen tænder ikke.	Strømmen er slået fra.	Kontroller, om der er strøm. Kontroller også, om andre apparater i køkkenet fungerer.
Ingen varme, eller ovnen bliver ikke varm.	Reguleringen af ovntemperaturen er forkert indstillet. Ovndøren er stadig åben.	Kontroller, at knappen til indstilling af ovntemperaturen er indstillet korrekt.
Ovnlampen (hvis den findes) virker ikke.	Lampen er defekt. Strømforsyningen er afbrudt eller slukket.	Udskift lampen i henhold til instruktionerne. Sørg for, at der er tændt for strømmen ved stikkontakten.
Tilberedningen er ujævn i ovnen.	Ovnpladerne er placeret forkert.	Kontroller, at de anbefalede temperaturer og pladernes placering anvendes. Åbn ikke døren ofte, medmindre du laver mad, der skal vendes. Hvis du ofte åbner døren, vil temperaturen i ovnrummet være lavere, og dette kan påvirke resultatet af din madlavning.
Timerknapperne kan ikke trykkes ordentligt ned.	Der er fremmedlegemer mellem timerknapperne. Touch-model: der er fugt på kontrolpanelet. Tastelåsefunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. kontroller, om tastelåsefunktionen er indstillet.
Ovnventilatoren (hvis den findes) støjer.	Ovnpladerne vibrerer.	Kontroller, at ovnen står vandret. Kontroller, at bagepladerne og bagværk ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bagpanel.
Køleventilatoren fortsætter med at fungere, efter at ovnen er slukket.	Den elektronisk styrede ovnventilator kører automatisk et stykke tid for at køle ovnen.	Ventilatoren slukker automatisk, når de elektroniske komponenter er kølet tilstrækkeligt af.
Ovnen har slukket sig selv.	Elektronisk styrede ovne slukker automatisk, hvis ingen funktion er i drift.	Ovnen slukker automatisk for at spare energi, hvis der ikke foretages nogen handlinger inden for en bestemt tidsramme, efter at den er blevet tændt eller efter afslutningen af et tilberedningsprogram.
Hvis lågen åbnes under en ventilatorassisteret funktion, stopper den interne ventilator.	De elektronisk styrede ovne med lågekontakt holder op med at tilberede, hvis ovnlågen åbnes.	Det er en normal betjening af apparatet, hvilket er nyttigt ved tilberedning af mad for at undgå, at der slipper for meget varme ud. Når lågen lukkes, vil ovnen genstarte normal drift.

6.2 TRANSPORT

Hvis du har brug for at transportere produktet, skal du bruge den originale produktemballage og bære det i sin originale emballage. Følg transportmærkerne på emballagen. Sæt tape på alle enkeltdele for at undgå at beskadige produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, skal du lave en transportkasse, så apparatet, især produktets udvendige overflader, er beskyttet mod udefrakommende trusler.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Backofens	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	13
3.PRODUKTMERKMALE	14
4.Verwenden des Produkts.....	15
4.1 Gartabelle	16
4.2 Verwendung des Slim Led Touch Timers	16
4.3 Zubehör	19
5.REINIGUNG UND WARTUNG	21
5.1 Reinigung	21
5.2 Wartung	23
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	24
6.1 Fehlerbehebung	24
6.2 Transport	24

1. SICHERHEITSHINWEISE



- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.


 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.


- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

  **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.

- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.




Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.


1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Verordnungen, -Beschlüssen und -Richtlinien sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

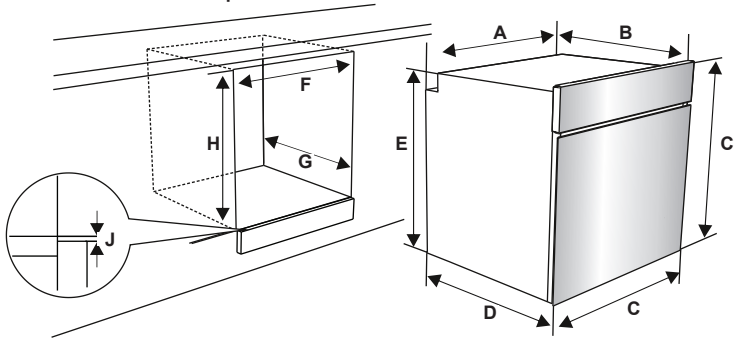
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

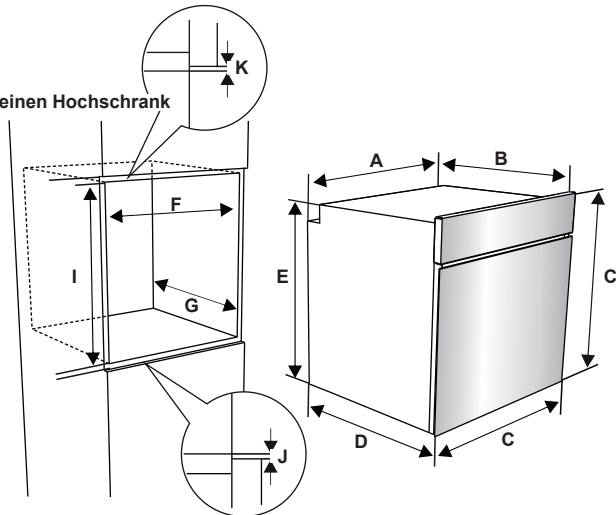
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

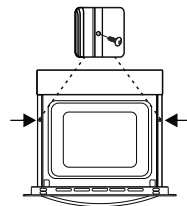
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

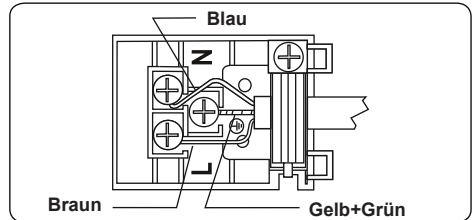
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor

dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

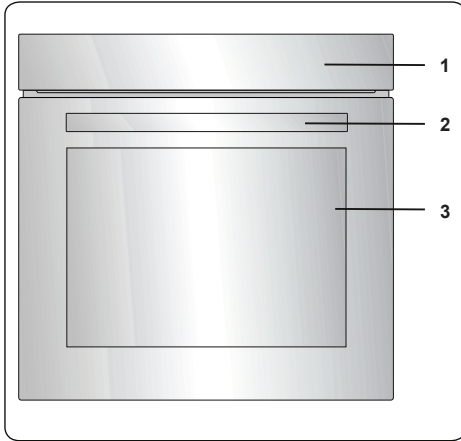


3. PRODUKTMERKMALE



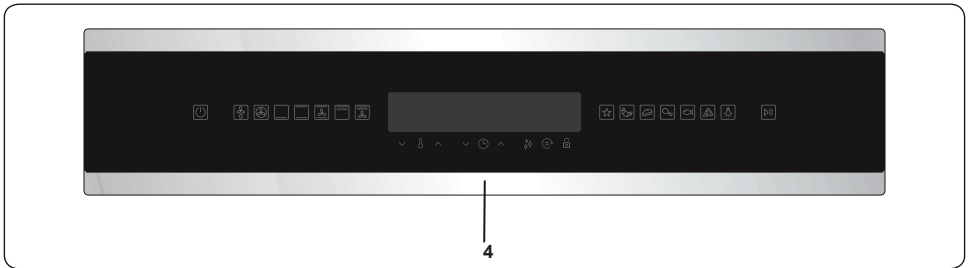
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld



4. Timer

4. Verwenden des Produkts

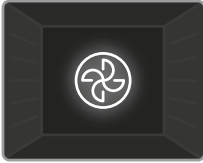
Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



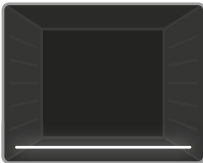
Auftau-Funktion:Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die Unterhitze eignet sich

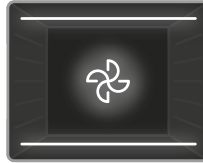
hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



Ober- und Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

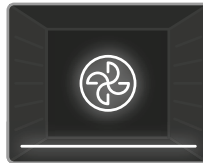
heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet

sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



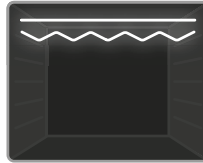
Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Pizzafunktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das

Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.

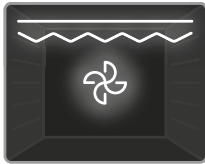


Schnellgrill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet. Das Grillheizelement sowie das Heizelement

für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung:Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C

eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Vap-Clean-Funktion: Stellen Sie die den Einstellknopf für die Backofenfunktion und den Einstellknopf für die Temperatur auf

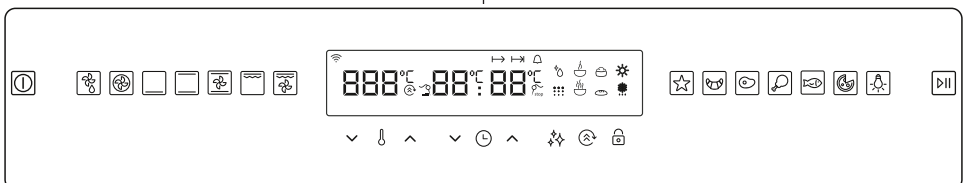
das Symbol für die Vap-Clean-Funktion. Geben Sie 200-250 ml Wasser (ca. 1 Tasse) in die kleine Mulde am Boden des Garraums. Die Vap-Clean-Funktion dauert ca. 20 Minuten und bereitet den Backofen so vor, dass er anschließend problemlos gereinigt werden kann.






































4.1 GARTABELLE

Funktion	Speisen			
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	170-190	30-40
	Kekse	2-3-4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2-3-4	170-190	25-35
	Kuchen	2-3-4	150-170	25-35
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2-3-4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2-3-4	170-190	35-45
	Kuchen	2-3-4	150-170	30-40
	Kekse	2-3-4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6-7	200	15-25
	Rindersteak	6-7	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.2 VERWENDUNG DES SLIM LED TOUCH TIMERS



Modusbeschreibungen							
	Ein/Aus		Sonderfunktionen		Temperaturanzeige		Langsames Garen
	Auftauen		Gepäck		Schnellheizen		Sehr langsames Garen
	Turbofunktion		Fleisch		Temperaturfühler		Teig
	Unterhitze		Geflügel		Temperaturfühler-Stopp		Brot
	Statische Funktion		Fisch		Zeitanzeige		Trocken
	Umluft		Pizza		Garzeit		Gefrorene Lebensmittel
	Doppelgrillfunktion		Beleuchtung		Garzeitende		Minus
	Doppelgrill + Umluft		Wiedergabe / Pause		Erinnerungstimer		Thermostat
	Reinigung		Dampfreinigung		Modus		Plus
	Tastensperre						


Das Gerät schaltet nach 5 Minuten automatisch ab, wenn in dieser Zeit keine Funktionen ausgewählt oder geändert werden.

Das Gerät wird über Sensortasten (Berührungssteuerung) bedient. Funktionen werden durch Berührungen der Sensortasten gesteuert.

Achten Sie bei der Bedienung der Bedienelemente darauf, die Tasten richtig zu berühren. Wenn Sie den Finger zu flach auflegen, können die Tasten die Berührung eventuell nicht richtig erkennen.


Der Kühlungslüfter schaltet sich automatisch zu, um die Oberflächen des Gerätes möglichst kühl zu halten. Der Lüfter selbst nach Abschaltung des Ofens arbeitet weiter, bis er sich automatisch abschaltet.

Ofenfunktion auswählen

Zum Einschalten berühren Sie die **Ein-/Aus**-Sensortaste „“ 2 Sekunden lang. Alle Tasten erscheinen bei der ersten Helligkeitsstufe und der Ofen ruft den **Bereitschaftsmodus** auf. In diesem Modus können Sie die gewünschten Garfunktionen wählen, die Temperatur anpassen, die Funktion **SCHNELLHEIZEN** „“ aktivieren sowie Garzeit, Endzeit, Minutenerinnerung und Uhrzeit einstellen.

Im **Bereitschaftsmodus** können Sie die gewünschte Garfunktion durch Berührung einer der Funktionstasten auswählen. Die ausgewählte Funktionstaste wird bei der zweiten Helligkeitsstufe angezeigt.

Wenn eine Garfunktion ausgewählt ist, erscheint der Standardtemperaturwert in der Temperaturanzeige. Dies kann über die Sensortasten **THERMOSTAT** „“ **PLUS** „“ und **MINUS** „“ an der Seite des Displays angepasst werden. Die Temperatur lässt sich im Bereich von 50 bis zu 275 °C einstellen.

Berühren Sie nach Auswahl der gewünschten Funktion und Einstellung von Temperatur und Zeit die Sensortaste **WIEDERGABE/PAUSE** „“, damit der Ofen den Betrieb aufnimmt. Im Betrieb leuchtet die Wiedergabe/Pause-Taste während der Garzeit.

Uhrzeit einstellen

Bei der ersten Inbetriebnahme müssen Sie die Uhrzeit einstellen; halten Sie sich dabei an die folgenden Schritte.

Berühren Sie zum Einschalten des Ofens und Aufrufen des **Bereitschaftsmodus** den **EIN/AUS**-Sensortaste „“. Berühren Sie in diesem Modus die **MODUS**-Sensortaste „“, bis die Zeit ausgewählt ist. Sie können sie mit den Sensortasten **PLUS** „“ und **MINUS** „“ anpassen. Tippen Sie

zum Abschließen der Zeiteinstellung erneut auf die Sensortaste **MODUS** „“.




Die Zeit muss nur dann neu eingestellt werden, falls das Gerät längere Zeit von der Stromversorgung getrennt war.

Garzeit einstellen

Die Garzeit können Sie sowohl im **Bereitschaftsmodus** als auch im **laufenden Betrieb** einstellen.

Erinnerungstimer anpassen

 „“





Berühren Sie die Sensortaste **MODUS** „“, bis das Erinnerungstimer-Symbol in der Zeitanzeige aufleuchtet und „**00:00**“ erscheint. Passen Sie die gewünschte Dauer für das Warnsignal mit den Sensortasten **PLUS** „“ und **MINUS** „“ an, während das Symbol blinkt. Drücken Sie bei Abschluss der Anpassung einige Sekunden keine Taste. Nun ist der Erinnerungstimer eingestellt.

Wenn der Timer Null erreicht, wird eine akustische Warnung ausgegeben und das Erinnerungstimer-Symbol und „**00:00**“ blinken in der

Zeitanzeige. Drücken Sie zum Beenden der akustischen Warnung eine beliebige Taste und das Symbol verschwindet.

Garzeit einstellen

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie dann die gewünschte Garfunktion und




Temperatur aus. Berühren Sie die Sensortaste **MODE** „“, bis Sie das Dauer-Symbol „“ in der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Sensortasten **PLUS** „“ und **MINUS** „“ ein, während sich der Timer in dieser Position befindet. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Dauer-Symbol dauerhaft leuchtet.





Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein Signal ertönt und das Dauer-Symbol blinkt in der Zeitanzeige. Berühren Sie zum Beenden des Tons eine Sensortaste am Gerät.

Garzeitende einstellen

Diese Funktion können Sie nutzen, wenn Sie das Garen von Speisen zu einer bestimmten Zeit für einen bestimmten Zeitraum starten möchten. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie

anschließend die gewünschte Garfunktion und Temperatur aus.

Berühren Sie die Sensortaste **MODE** „“, bis Sie das Garzeit-Symbol in der Zeitanzeige sehen. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Sensortasten **PLUS** „“ und **MINUS** „“ ein, während sich der Timer in dieser Position befindet. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Garzeit-Symbol dauerhaft leuchtet.

Berühren Sie dann die Sensortaste **MODUS** „“, bis Sie das Garzeitende-Symbol in der Zeitanzeige sehen. Uhrzeit und Garzeit-Symbol blinken. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit den Sensortasten **PLUS** „“ und **MINUS** „“ ein, während sich der Timer in dieser Position befindet. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Garzeitende-Symbol „“ dauerhaft leuchtet.



Der Ofen berechnet die Betriebszeit, indem er die Garzeit vom

eingestellten Garzeitende abzieht, zu dem der Betrieb stoppen soll. Ein Tonsignal erklingt, das Garzeitende-Symbol blinkt. Zum Abstellen des Tonsignals berühren Sie eine beliebige Timer-Taste.

Timertonsignal einstellen

Ändern Sie den Warnsignalton, während die Zeitanzeige die Uhrzeit anzeigt, indem Sie die Sensortaste **THERMOSTAT** „“ 3 Sekunden gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt. Anschließend ertönt mit jeder Betätigung der Sensortaste **MINUS** „“ oder **PLUS** „“ ein anderer Signalton. Nun können Sie zwischen vier verschiedenen Signaltönen wählen. Wählen Sie den gewünschten Signalton aus und betätigen Sie keine weitere Taste mehr. Nach ein paar Sekunden wird der so ausgewählte Signalton gespeichert.

Schnellheizen



Diese Funktion beschleunigt das Vorheizen. Die Sensortaste **SCHNELLHEIZEN** „“ leuchtet, wenn die Funktion Turbo, Umluft, Statisch oder Pizza ausgewählt sind. Zur Beschleunigung des Vorheizens drücken Sie vor Beginn eines Garvorgangs die Sensortaste **SCHNELLHEIZEN** „“.


Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu erhitzen. Dieser Modus ist nicht zum Garen geeignet.

Nach Verwendung der Schnellheizfunktion kann der Ofen zum Garen genutzt werden.

Tastensperre

Die Tastensperre dient dazu, versehentliche Änderungen an Ofeneinstellungen zu verhindern.

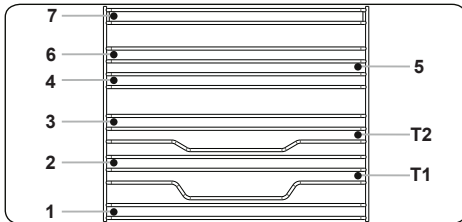
Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre 2 Sekunden lang die Sensortaste **TASTENSPERRE** „“, bis Sie das Tastensperre-Symbol am Display sehen. Deaktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die Sensortaste **TASTENSPERRE** „“ 2 Sekunden lang drücken, bis das Tastensperre-Symbol aus dem Display verschwindet.

Wenn die Tastensperre eingeschaltet ist, kann nur die Sensortaste **EIN/AUS** „“ aktiviert werden. Alle anderen Tasten sind gesperrt.

4.3 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

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



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.

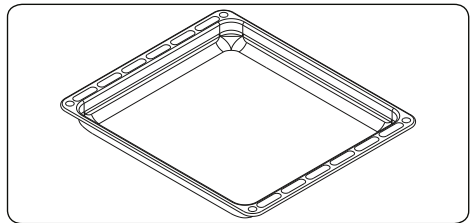
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

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

Tiefe Fettpfanne

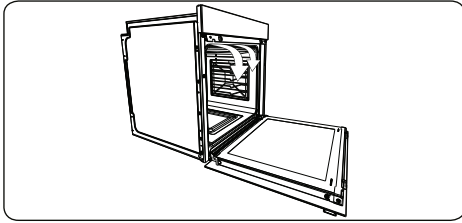
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Heißluftabschirmung

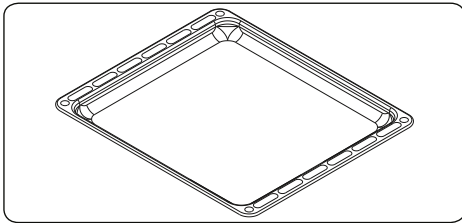
Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

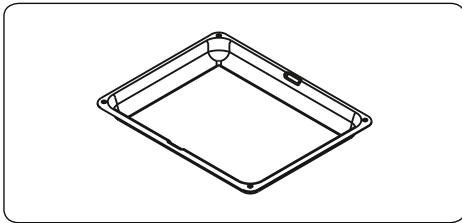
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Kleines Backblech

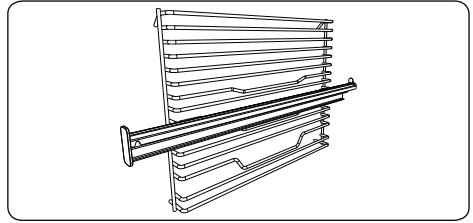
Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.



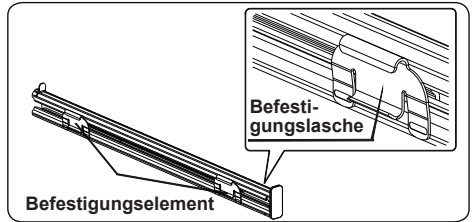
Der Gittereinsatz mit halb ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die halb ausziehbare Teleskopschiene lässt sich bis zur Hälfte ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

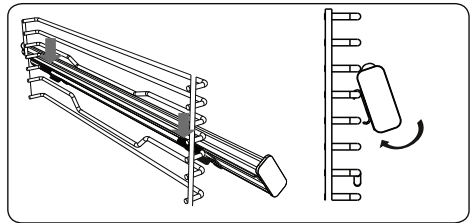


Teleskopschienen

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



- An jeder Teleskopschiene sind Befestigungen angebracht, durch welche sie zur Reinigung und Neupositionierung entfernt werden können.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.

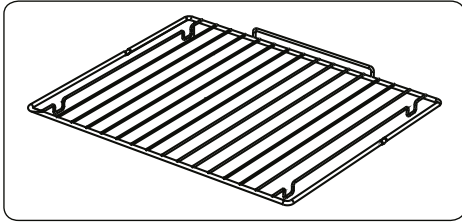


- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen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

Vorderseite der Schiene fest und wiederholen Sie die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

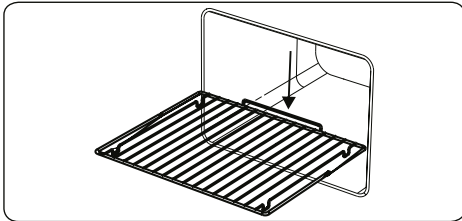
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



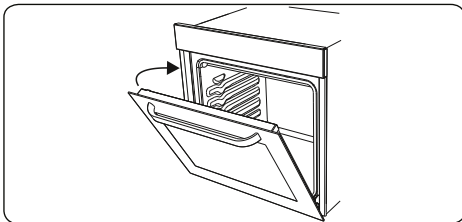
⚠️ **Warnung:**

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



Backofentür mit Soft-Close-Funktion

Sorgt dafür, dass die Backofentür selbsttätig und sanft schließt, wenn sie kurz vor der geschlossenen Stellung losgelassen wird.



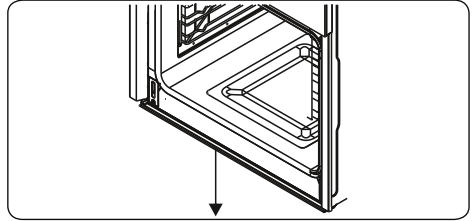
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

⚠️ **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

☞ Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

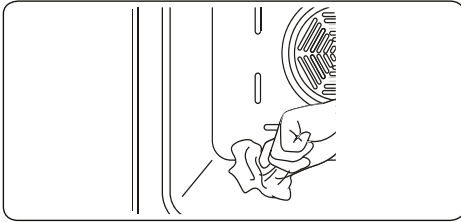
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

☞ Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emailierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.

- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Katalytische Reinigung

Im Garraum sind Katalyse-Bleche montiert. Dabei handelt es sich um die matten, hellen Bleche an den Seiten und/oder der Rückwand des Garraums. Sie nehmen jegliches beim Garen spritzende

Die Bleche sind selbstreinigend, indem Sie Fett und Öl absorbieren und zu Asche verbrennen, die mit einem feuchten Tuch problemlos vom Boden des Garraums abgewischt werden kann. Die Bleche müssen porös sein, damit sie wirksam sind. Die Bleche können mit der Zeit verblasen.

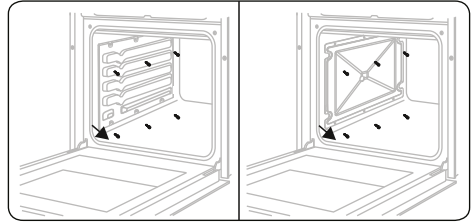
Wenn große Mengen an Fett auf das Katalyse-Blech gelangen, kann dies dessen Wirksamkeit beeinträchtigen. Um dieses Problem zu beheben, betreiben Sie den Backofen ca. 20 bis 30 Minuten lang bei der höchsten Temperatur. Nachdem der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie den Boden des Garraums ab.

Es wird nicht empfohlen, die Katalyse-Bleche manuell zu reinigen. Wenn in Seifenwasser getauchte Stahlwolle oder sonstige Scheuermittel verwendet werden, werden die Bleche beschädigt. Zudem wird nicht empfohlen, die Katalyse-Bleche mit Backofenspray einzusprühen. Bei zu großen Mengen an Fett, verlieren die Katalyse-Bleche möglicherweise ihre Wirksamkeit. Überschüssiges Fett kann mit einem weichen, in heißes Wasser eingetauchten Tuch oder Schwamm abgewischt werden. Danach kann der oben beschriebene Reinigungszyklus ausgeführt werden.

Ausbauen der Katalyse-Bleche

Um die Katalyse-Bleche auszubauen,

drehen Sie die Schrauben zur Befestigung der Bleche am Backofen heraus.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden)

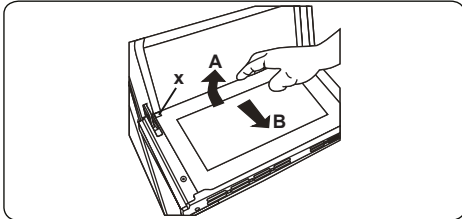
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können

dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

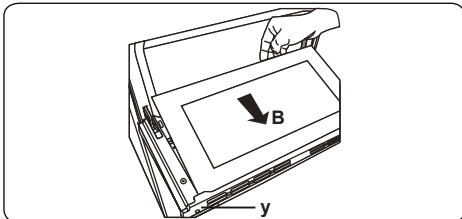
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

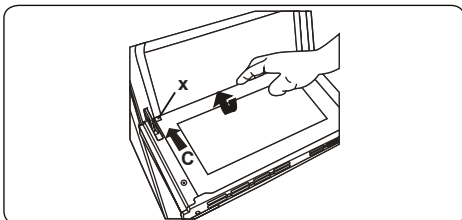



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



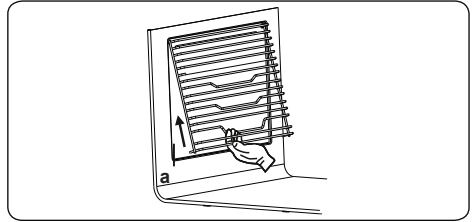
3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.




 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

Ausbauen des Seitengitters


Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



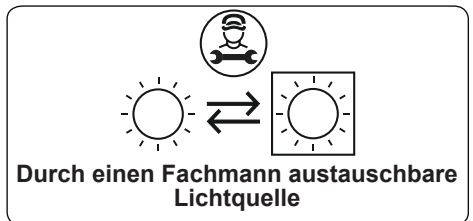
5.2 WARTUNG


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

Auswechseln der Backofenlampe

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

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



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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Der Kühllüfter läuft noch weiter, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.	Ein elektronisch geregelter Backofenlüfter dreht sich noch einige Zeit weiter, um den Backofen zu kühlen.	Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Elektronisch geregelte Backöfen schalten sich automatisch ab, wenn keine Funktion ausgewählt ist.	Wenn innerhalb einer bestimmten Zeit nach dem Einschalten oder nach dem Ende eines Garprogramms keine weitere Einstellung mehr erfolgt, schaltet sich der Backofen automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird während einer lüftergestützten Garfunktion die Backofentür geöffnet, wird der interne Lüfter gestoppt.	Bei elektronisch geregelten Backöfen mit einem Türschalter wird die Garfunktion angehalten, wenn die Tür geöffnet wird.	Dies ist ein normaler Vorgang, mit dem verhindert wird, dass zu viel Wärme entweicht. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird der reguläre Betrieb wieder aufgenommen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweisschilder zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie






alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Cooking Table.....	14
4.2 Use of the Slim Led Touch Timer.....	14
4.3 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance.....	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport	22



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.



- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE


- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

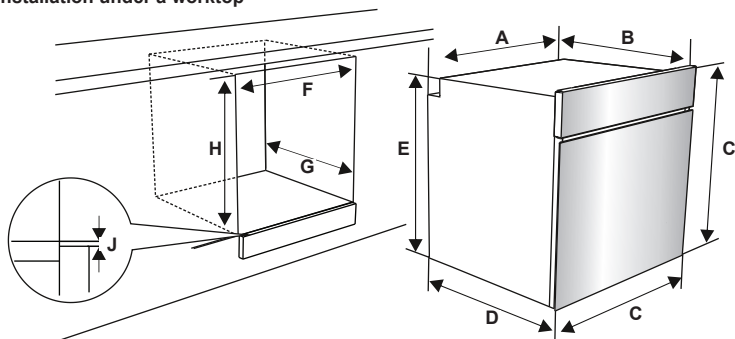
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

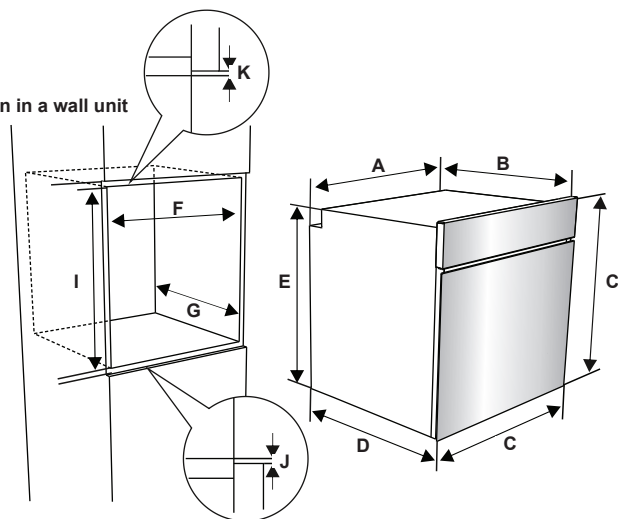
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

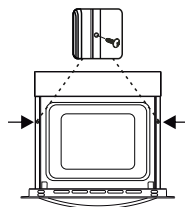
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

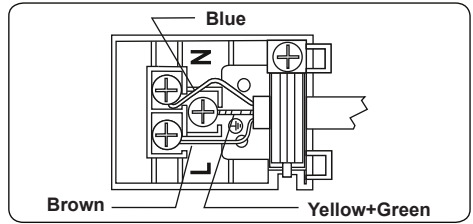


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

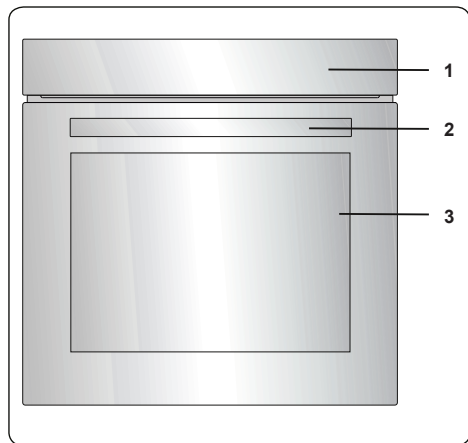
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

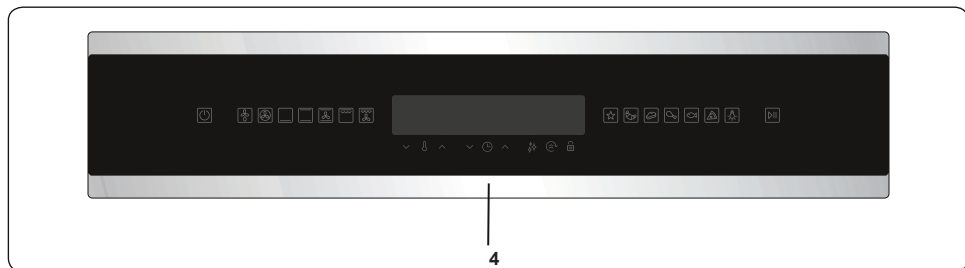
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer

4. USE OF PRODUCT

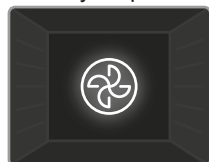
Oven Functions

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



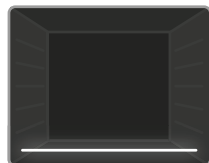
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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



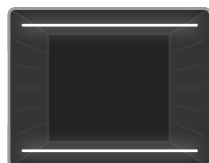
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on and the lower heating element will start operating. The lower heating function

is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



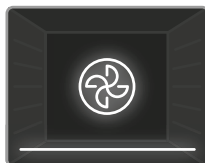
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



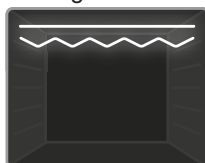
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

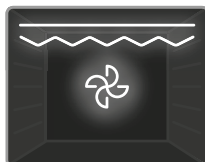
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven.

Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Vap Clean Function: Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 20 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

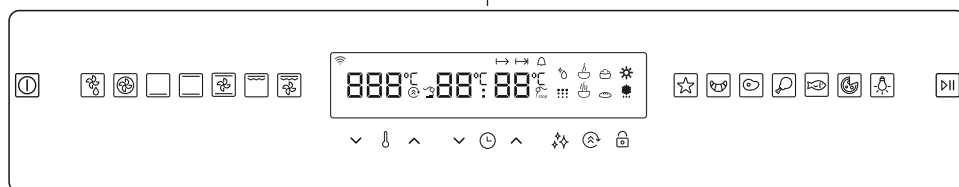
4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
				min.

Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
Fan	Chicken	2-3-4	200	45-60
	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
Turbo	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
	Cake	2-3-4	150-170	30-40
	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
Grilling	Stew	2	175-200	40-50
	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE SLIM LED TOUCH TIMER



Mode Descriptions							
	On/Off		Special Functions		Temperature Display		Slow Cooking
	Defrost		Pastry		Boost		Very Slow Cooking
	Turbo Function		Meat		Meat Probe		Dough
	Bottom Function		Poultry		Meat Probe stop		Bread
	Static Function		Fish		Time Display		Dry
	Fan Function		Pizza		Cooking Time		Frozen Food
	Double Grill Function		Lamp		Cooking end time		Minus
	Double Grill + Fan Function		Play / Pause		Minute Minder		Thermostat
	Cleaning		Vap Clean		Mode		Plus
	Key Lock						

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

Oven Function Selection

Touch the **ON/OFF** “ⓘ” sensor for 2 seconds to switch the control unit on. All buttons appear on the first brightness level and the oven will enter “**WAIT**” mode. During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the **BOOST** “⊕” function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During “**WAIT**” mode, the desired cooking function can be selected by touching one of the function buttons. The function button

selected by the use will appear with the second brightness level.

When a cooking function is selected, the default temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **THERMOSTAT** “ⓘ” **PLUS** “^” and **MINUS** “v” sensor buttons on the side of the display. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function has been selected, and the temperature and time are set, touch the **PLAY/PAUSE** “▶||” sensor to start the oven function operation. While the oven is operating, the play/pause button brightens during the cooking time.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** “ⓘ” sensor to switch the oven on and enter “**WAIT**” mode. During this mode, touch the **MODE** “Ⓞ” sensor button until the time is selected. You can adjust it using the **PLUS** “^” and **MINUS** “v” sensor buttons. To complete the time adjustment, touch the **MODE** “Ⓞ” sensor once again.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power

supply for a long period of time.

Adjusting the Cooking Time

The cooking time can be adjusted during “WAIT” mode or during “OPERATING” mode.

Adjusting the Minute Minder “🔔”

Touch the **MODE** “🕒” sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and “00:00” appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** “^” and **MINUS** “v” sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and “00:00” will flash on the

Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and

the temperature. Touch the **MODE** “🕒” sensor button until you see the Duration Time symbol “🕒” on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** “^” and **MINUS** “v” sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE** “🕒” button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** “^” and **MINUS** “v” sensor while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking Duration

Time symbol remains illuminated.

Then, touch the **MODE** “🕒” sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** “^” and **MINUS** “v” sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol “🕒” remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Cooking End Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.

Digital Timer Sound Adjustment

To alter the warning signal sound, while the Time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** “🔧” sensor button for 3 seconds until there is an audible signal sound. After this, each time the **MINUS** “v” **OR PLUS** “^” sensor is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sound. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected signal sound will be saved.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. The **BOOST** “🔥” sensor will illuminate when the Turbo, Fan, Static or Pizza functions are selected. To save preheating time, touch the **BOOST** “🔥” sensor button before starting a cooking operation. Use this function to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

After using the boost function, the oven can be used for cooking.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** “🔒” sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** “🔒” sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

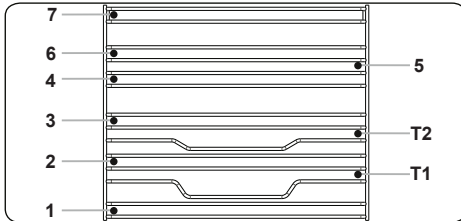
When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** “🔌” sensor button can be activated. All

other buttons will remain locked.

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



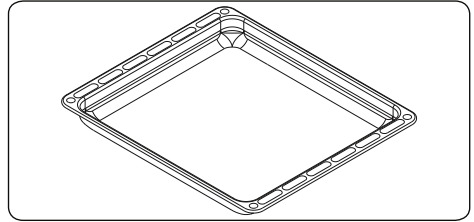
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

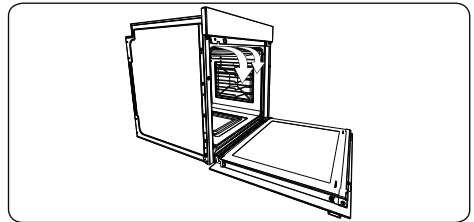
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

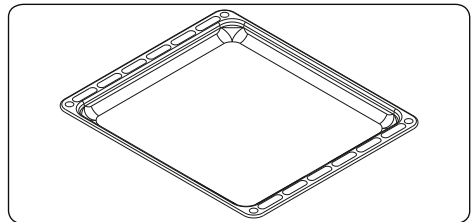
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

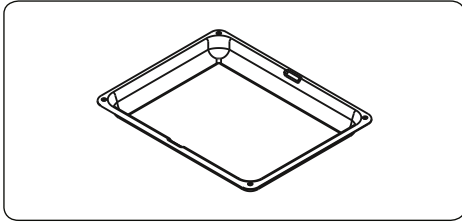
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

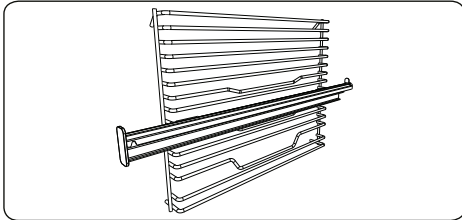
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



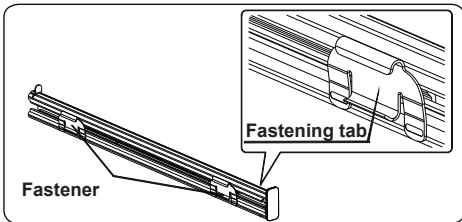
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

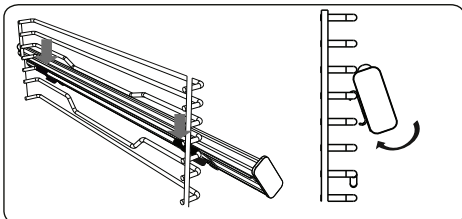


Telescopic rails

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



- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



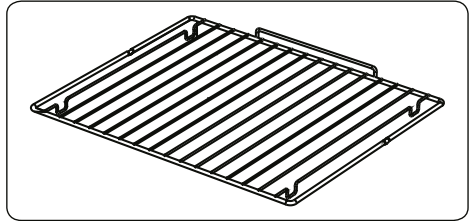
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire

and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.

- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

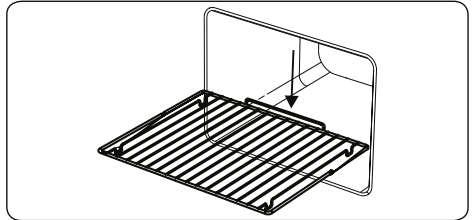
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



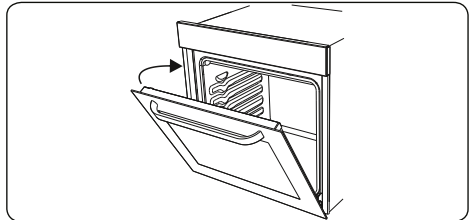
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



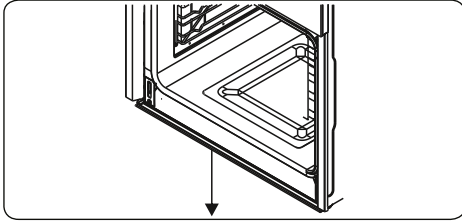
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

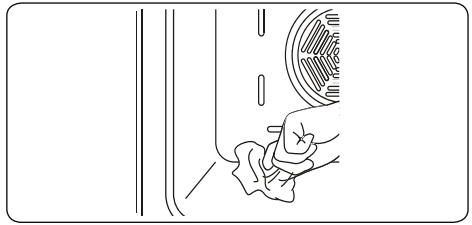
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, light-coloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven. They work by collecting any grease and oil residue during cooking.

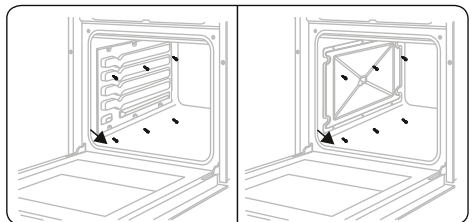
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soap-impregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

Removal of the Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

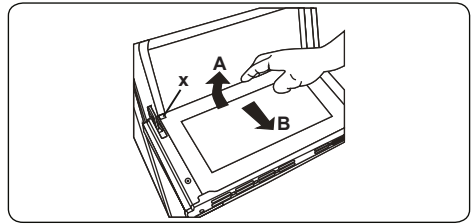
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

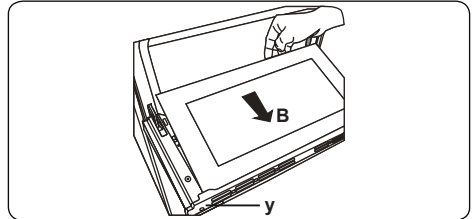
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

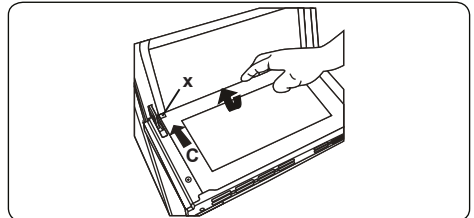


To replace the inner glass:

1. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



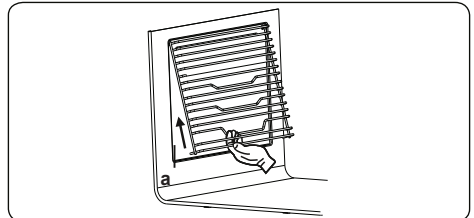
3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



- If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



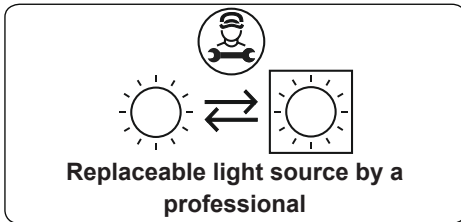
5.2 MAINTENANCE

⚠ WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.



🚫 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT


If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1.INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	6
1.3 Podczas użytkowania	7
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	8
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	10
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	10
2.2 Montaż piekarnika	10
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	12
3.CECHY PRODUKTU	13
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	14
4.1 Tabela pieczenia	15
4.2 Korzystanie z timera	15
4.3 Akcesoria	18
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	20
5.1 Czyszczenie	20
5.2 Konserwacja	22
6.ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	23
6.1 Rozwiązywanie problemów	23
6.2 Transport urządzenia	24



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.


 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie użytkowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika i innych powierzchni nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

 **PRZESTROGA:** Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą znajdować się dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie z wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne

warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu oraz napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia.

Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

⚠ PRZESTROGA: Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia, aby uniknąć zarysowania. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanemu osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.


- Urządzenie musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie urządzenia w nieodpowiednim miejscu i jego instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy go używać i należy natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym serwisantem. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i wyrzucić.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać go na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu lub nadmiernej wilgoci.
- Sprzęty otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na działanie temperatury co najmniej 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi – pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika wyczuwalny może być lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzejnych. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani wybuchowych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze

używać rękawic kuchennych.

- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.

 Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć piekarnik i przykryć naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.


- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Jeśli kuchenka nie jest używana, upewnić się, że jej pokrętła zawsze są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie wylać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarników.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to spowodować brak równowagi piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wieszac ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.

1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI


- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować pokręteł sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo urządzenia,

zalecamy zawsze stosować oryginalne części zamienne i w razie potrzeby skontaktować się z naszym autoryzowanym serwisem.

Deklaracja zgodności WE

 Niniejszym deklarujemy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich Dyrektyw Europejskich, Decyzji i Rozporządzeń oraz wymogów określonych przez odpowiednie normy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowania potraw w gospodarstwie domowym. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczenia) są niedozwolone i niebezpieczne.

 Niniejsza instrukcja obsługi odnosi się do kilku modeli. Możesz zauważyć różnice między niniejszą instrukcją a posiadanym modelem.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodniczących półek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub wybuchowych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

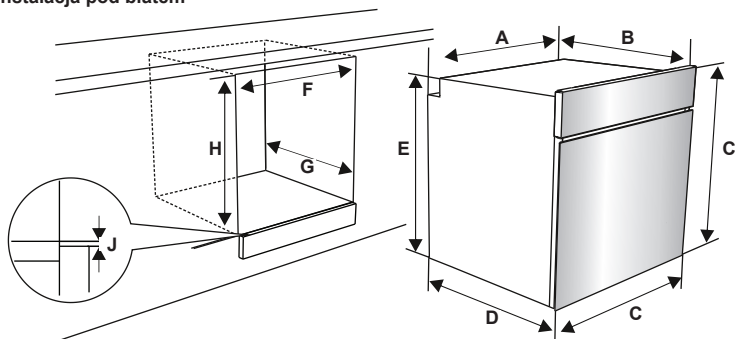
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

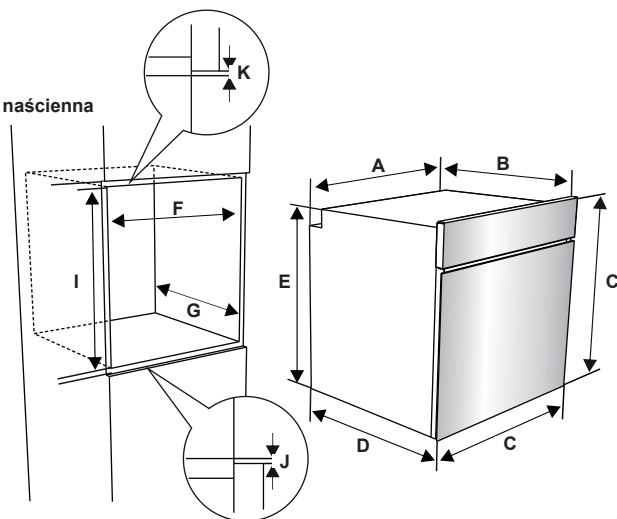
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

A (mm)	557	min./ maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

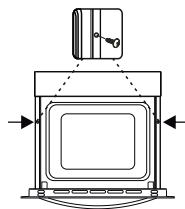
Instalacja pod blatem



Instalacja ścienna



Po wykonaniu podłączenia elektrycznego wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.



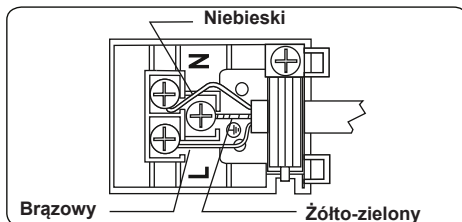
2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

! OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne urządzenia musi być przeprowadzone przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/ lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części urządzenia i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować przełącznik rozłączający wszystkie fazy (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240 V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.

- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.

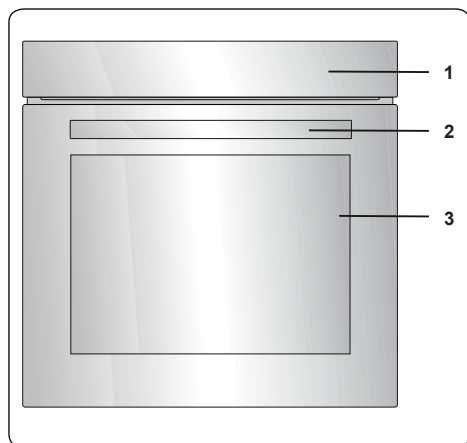


3. CECHY PRODUKTU



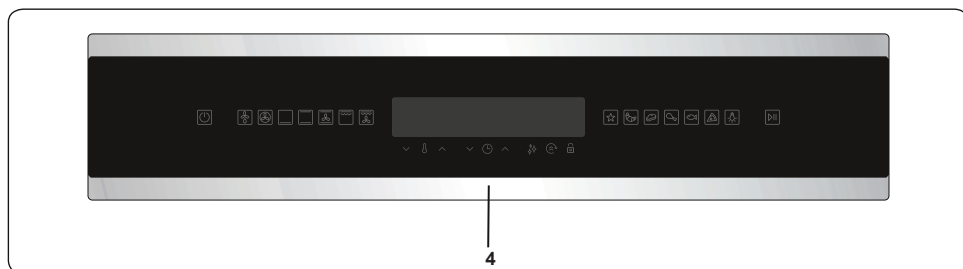
Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

Panel sterowania



4. Programator czasowy

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

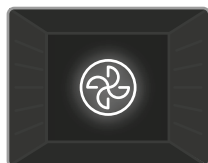
Funkcje piekarnika

* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.



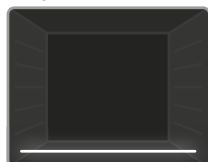
Tryb rozmrażania: Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu rozmrażania, umieść

zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



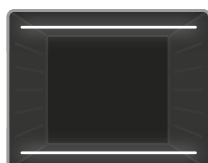
Tryb Turbo: Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb Turbo

zapewnia równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



Tryb dolnego ogrzewania: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolny element grzejny rozpocznie pracę. Tryb dolnego ogrzewania jest doskonały do

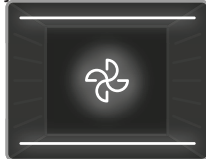
przygotowywania pizzy, ponieważ ciepło unosi się od dolnej części piekarnika i podgrzewa potrawę. Tryb odpowiedni do podgrzewania, nie zaś do pieczenia potraw.



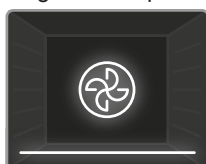
Tryb statyczny: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie statycznym emitowane jest ciepło,

które zapewnia odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać

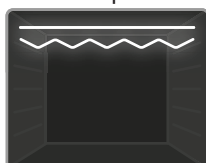
jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



Tryb termoobiegu: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb zapewnia dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.



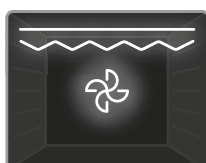
Tryb pieczenia pizzy: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewni równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwi pieczenie potraw.



Bold text has been omitted: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze. Grill i górny element grzejny rozpoczną pracę. Tryb doskonały

do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Bold text has been omitted: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element

grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Funkcja czyszczenia parowego

Ustaw funkcję piekarnika i termostat na symbolu funkcji czyszczenia parowego. Na małej tacy umieszczonej na podstawie piekarnika należy rozlać 200–250 ml wody (ok. 1 szklanki). Funkcja czyszczenia parowego działa ok. 20 minut i przygotowuje piekarnik do łatwego oczyszczenia.

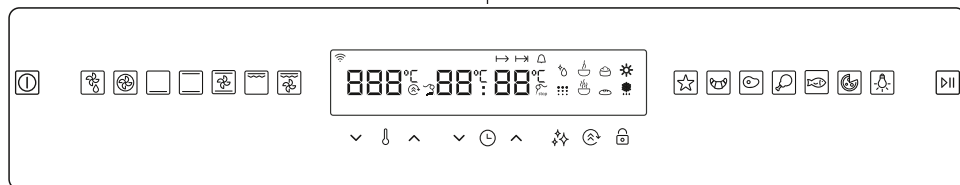
4.1 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
---------	---------	--	--	--

Tryb statyczny	Ciasto francuskie	2-3-4	170–190	35–45
	Ciasto	2-3-4	170–190	30–40
	Ciasteczka	2-3-4	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2-3-4	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2-3-4	170–190	25–35
	Ciasto	2-3-4	150–170	25–35
	Ciasteczka	2-3-4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2-3-4	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	2-3-4	170–190	35–45
	Ciasto	2-3-4	150–170	30–40
	Ciasteczka	2-3-4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	6-7	200	15–25
	Befszyk	6-7	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na rożnie do kurczaka.

4.2 KORZYSTANIE Z TIMERA



Opis trybów pracy							
	Przycisk ON/ OFF		Funkcje specjalne	888	Wskazanie temperatury		Powolne gotowanie
	Rozmrażanie		Ciasto		Funkcja przyspieszonego podgrzewania (Boost)		Bardzo powolne gotowanie
	Tryb TURBO		Mięso		Sonda do mięsa		Ciasto
	Tryb z wykorzystaniem dolnego elementu grzejnego		Drób		Zatrzymanie działania sondy do mięsa		Pieczywo
	Tryb statyczny		Ryba	88:88	Wskazanie timera		Suszenie
	Tryb termooobieg		Pizza		Czas trwania procesu		Mrożonki
	Tryb podwójnego grilla		Podświetlenie piekarnika		Czas zakończenia przygotowania potrawy		Przycisk MINUS
	Tryb podwójnego grilla i termooobieg		Przycisk PLAY/PAUSE		Minutnik		Termostat
	Czyszczenie		Funkcja czyszczenia parowego		Przycisk MODE		Przycisk PLUS
	Blokada przycisków						

Panel sterowania wyłączy się po pięciu minutach, jeśli nie zostanie wybrana lub zmieniona żadna funkcja.

Urządzenie wykorzystuje przyciski dotykowe. Odpowiednie funkcje można ustawiać przez dotykanie pól przycisków.

Podczas korzystania z elementów sterujących upewnij się, że prawidłowo naciskasz pola przycisku. Jeśli nacisk jest zbyt płytki lub słaby, przyciski nie będą działać prawidłowo.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać chłodne powierzchnie urządzenia. Wentylator pracuje do momentu automatycznego wyłączenia, nawet jeśli piekarnik zostanie wyłączony.

Wybór funkcji piekarnika

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ON/OFF** "①" przez dwie sekundy, aby włączyć panel sterujący. Wyświetlą się wszystkie przyciski z pierwszym poziomem jasności, a piekarnik przełączy się do trybu „WAIT”. Tryb umożliwia wybór żądanych funkcji

gotowania, ustawienie temperatury, włączenie funkcji przyspieszonego podgrzewania **BOOST** "⊕" oraz ustawienie czasu przygotowania potrawy, czasu zakończenia przygotowania potrawy, minutnika i aktualnej godziny.

W trybie „WAIT” można wybrać żadaną funkcję gotowania naciskając jeden z przycisków funkcji. Wybrany przycisk funkcji pojawi się z drugim poziomem jasności.

Jeśli funkcja gotowania zostanie wybrana, domyślna wartość temperatury pojawi się we wskazaniu temperatury. Wartość temperatury można ustawić za pomocą przycisków **THERMOSTAT** "⊖", **PLUS** "⊕" i **MINUS** "⊖", znajdujących się z boku wyświetlacza. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 275°C.

Po wyborze żądanej funkcji oraz ustawieniu temperatury i czasu trwania procesu naciśnij przycisk **PLAY/PAUSE** "⏪", aby uruchomić działanie piekarnika. Podczas pracy piekarnika przycisk PLAY/PAUSE rozjaśnia się w czasie trwania procesu.

Ustawienie aktualnej godziny

Po zainstalowaniu piekarnika najpierw należy ustawić aktualną godzinę zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.

Naciśnij przycisk **ON/OFF** "⏻", aby włączyć piekarnik i przejdź do trybu „**WAIT**”. W tym trybie naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki nie zostanie ustawiony czas. Możesz ustawić godzinę za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v”. Aby zakończyć ustawienie godziny, naciśnij ponownie przycisk **MODE** "⌚".

Godzinę należy ustawić ponownie tylko w przypadku odłączenia urządzenia od źródła zasilania na dłuższy czas.

Ustawienie czasu trwania procesu

Czas trwania procesu można ustawić w trybie „**WAIT**” lub w trybie „**PRACY**”.

Ustawienie minutnika "⏲"

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki nie wyświetli się symbol minutnika we wskazaniu timera i nie pojawi się wskazanie „**00:00**”. Jeśli pulsuje symbol, przy pomocy przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Jeśli po zakończeniu ustawień nie naciśniesz żadnego przycisku przez kilka sekund, zostanie ustawiony minutnik.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy oraz zacznie pulsować symbol minutnika i wartość „**00:00**”

we wskazaniu timera. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu.

Ustawienie czasu przygotowania potrawy

Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy przez określony czas. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie wybierz żądaną funkcję gotowania

i ustaw temperaturę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy „⏲”. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, piekarnik zostanie wyłączony, wyemitowany

sygnał dźwiękowy i we wskazaniu timera zacznie pulsować symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

Ustawienie czasu zakończenia przygotowania potrawy

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku. Następnie

wybierz żądaną funkcję gotowania i ustaw temperaturę.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk **MODE** "⌚", dopóki we wskazaniu timera nie pojawi się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy. Zacznie pulsować aktualna godzina i symbol ustawienia czasu przygotowania potrawy. Jeśli timer znajduje się w tym położeniu, za pomocą przycisków **PLUS** „^” i **MINUS** „v” ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy. Po zakończeniu ustawień odczekaj, dopóki nie wyświetli się aktualna godzina i nie zacznie świecić się symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy „⏲”.

Piekarnik obliczy czas pracy odejmując czas przygotowania potrawy od ustawionego czasu zakończenia przygotowania, po którym przestanie działać. Timer wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie pulsować symbol ustawienia czasu zakończenia przygotowania potrawy. Naciśnięcie dowolnego przycisku timera spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego.

Ustawienie sygnału dźwiękowego cyfrowego timera

Aby zmienić sygnał dźwiękowy: jeśli we wskazaniu timera wyświetla się aktualna godzina, naciśnij i przytrzymaj przycisk **THERMOSTAT** „ⓘ” przez trzy sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Następnie po każdym

naciśnięciu przycisku **MINUS** „**∨**” lub **PLUS** „**∧**” zostanie wyemitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

Podgrzewanie przyspieszone (funkcja Boost)

Funkcja umożliwia skrócenie czasu wstępnego podgrzewania. Przycisk **BOOST** „**⊕**” zacznie świecić po wyborze trybu **TURBO**, termoobiegu, statycznego lub **PIZZA**. Aby zapisać czas wstępnego podgrzewania, naciśnij przycisk **BOOST** „**⊕**” przed rozpoczęciem gotowania. Wykorzystaj ten tryb do najszybszego rozgrzania piekarnika do żądanej temperatury. Ten tryb nie jest odpowiedni do gotowania.

Po zakończeniu działania funkcji podgrzewania przyspieszonego (Boost) piekarnik można wykorzystać do gotowania.

Funkcja zablokowania przycisków

Blokada przycisków pozwala uniknąć przypadkowych zmian w ustawieniach piekarnika.

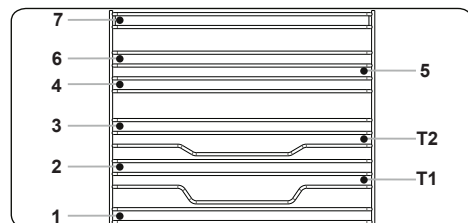
Aby zablokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEY LOCK** „**⊞**” przez dwie sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol blokady przycisków. Aby odblokować przyciski, naciśnij i przytrzymaj przycisk **KEY LOCK** „**⊞**” przez dwie sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie zniknie symbol blokady przycisków.

Po włączeniu blokady przycisków dostępny jest tylko przycisk **ON/OFF** „**⓪**”. Wszystkie pozostałe przyciski zostaną zablokowane.

4.3 AKCESORIA

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



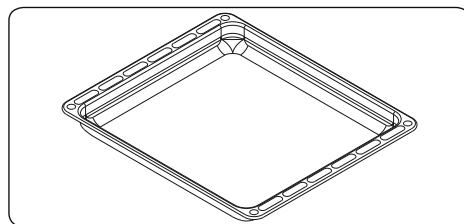
- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydajność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

**** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

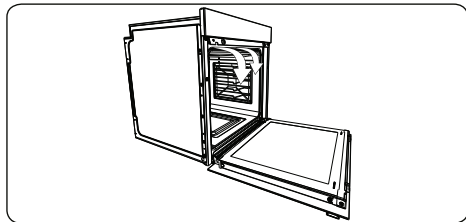
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



PO RAZ PIERWSZY NA ŚWIECIE

System ochrony przed gorącym powietrzem w piekarnikach przeznaczonych do zabudowy

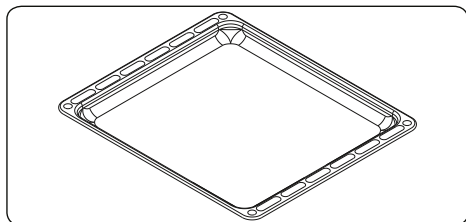
Opatentowany system ochrony przed gorącym powietrzem zapobiega wydmuchiwaniu gorącego powietrza na użytkownika, tworząc kurtynę powietrzną po otwarciu drzwiczek piekarnika.



Tacka płytka

Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

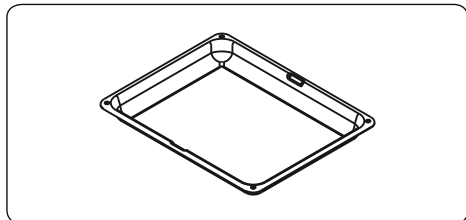
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Mała forma

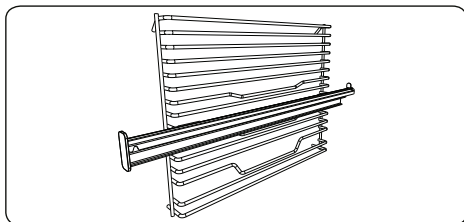
Mała forma najlepiej nadaje się do pieczenia ciast.

Położyć formę na środku siatki z drutu.



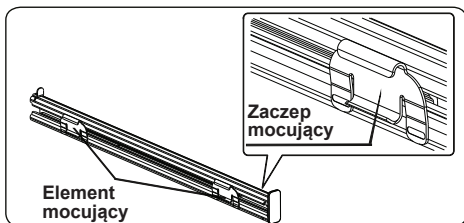
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

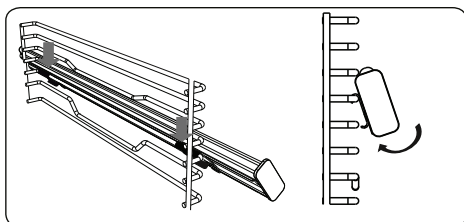


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymowanie półki drucianej”.

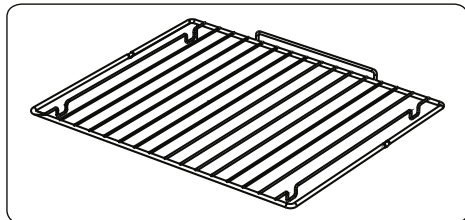


- Zawieś górne elementy mocujące prowadnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.

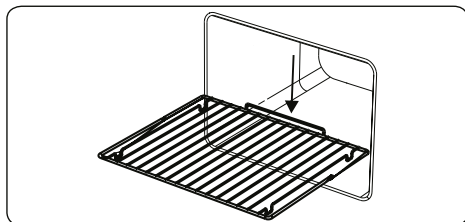
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię prowadnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Siatka druciana

Siatka druciana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.

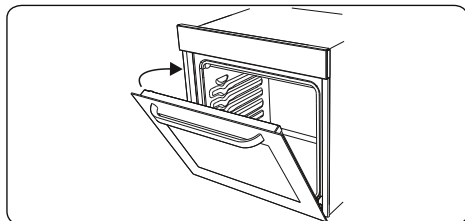


- ! OSTRZEŻENIE** Włóż prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesuną ją do końca.



Delikatnie domykanie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika automatycznie zamykają się powoli po ich zwolnieniu tuż przed pozycją zamkniętą.



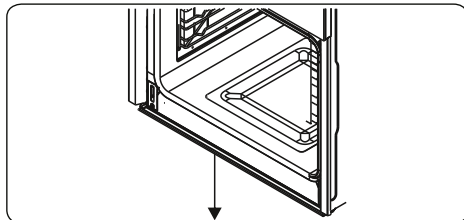
Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwiczek piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropli się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wewnątrz drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

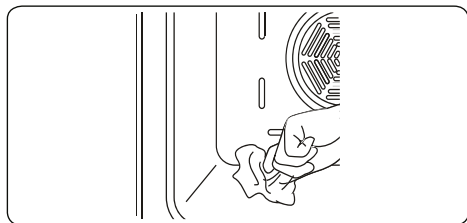
- ! OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- ☞ Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.
- ☞ Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie katalityczne

We wnęce piekarnika zainstalowano wkładki katalityczne. Są to matowe, jasne panele po bokach i/lub matowy panel z tyłu piekarnika. Zbierają one tłuszcz i resztki oleju podczas gotowania.

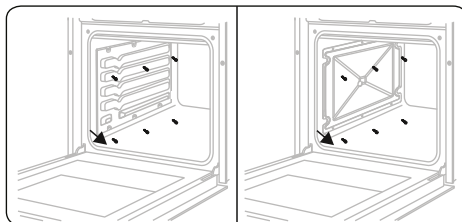
Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcz oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie. Z czasem wkładka może się odbarwić.

Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno.

Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie wełny stalowej impregnowanej mydłem lub innych środków ściernych spowoduje uszkodzenia. Do czyszczenia wkładek nie zalecamy również stosowania środków w aerozolu. Ściany wkładki katalitycznej mogą utracić skuteczność z powodu nadmiaru tłuszczu. Nadmiar tłuszczu można usunąć miękką ściereczką lub gąbką nasączoną gorącą wodą, a następnie wykonać cykl czyszczenia w sposób opisany powyżej.

Wymywanie wkładki katalitycznej

Aby wyjąć wkładkę katalityczną, należy odkręcić śruby mocujące każdy panel katalityczny do piekarnika.



Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.



Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.



Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

Czyszczenie powierzchni malowanych (jeżeli dostępne)

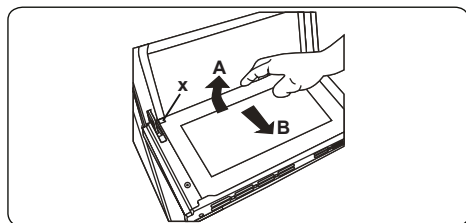
- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocenowy alkohol, odplamiaczami,

odtłuszczaczami, chemikaliami o działaniu ścierającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może pojawić się korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe w skutek nieprawidłowego czyszczenia.

Wymywanie wewnętrznych szyb

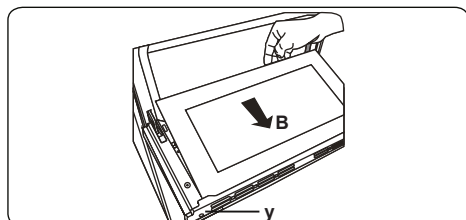
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

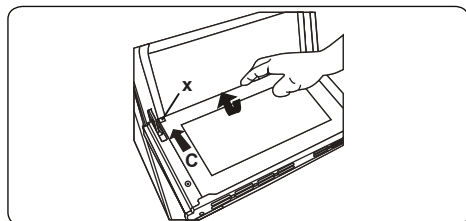



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

1. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



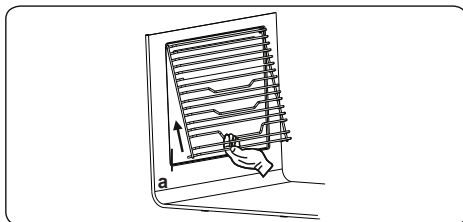
3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.




 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

Wymywanie półki drucianej


Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



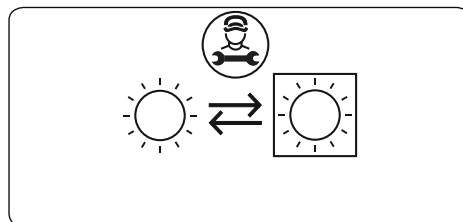
5.2 KONSERWACJA


 **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Wymiana lampki piekarnika

 **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.



 Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeśli po sprawdzeniu podstawowych sposobów usuwania usterek nadal występuje problem z urządzeniem, należy skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobą.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnika nie można włączyć.	Zasilanie jest wyłączone.	Sprawdź zasilanie. Sprawdź również, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Brak ciepła lub piekarnik nie nagrzewa się.	Ustawienie temperatury piekarnika jest nieprawidłowe. Drzwiczki piekarnika zostały otwarte.	Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury piekarnika jest ustawione prawidłowo.
Podświetlenie piekarnika (jeśli dotyczy) nie działa.	Usterka lampy. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymień lampę zgodnie z podanymi wskazówkami. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w ścianie działa sprawnie.
Potrawy nie są gotowane równomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo ustawione.	Sprawdź, czy zastosowano zalecane poziomy temperatury i położenia półek. Należy unikać częstego otwierania drzwiczek, o ile nie przygotowujesz potrawy wymagającej obrócenia. Częste otwieranie drzwiczek obniża temperaturę wewnątrz piekarnika, co może mieć wpływ na rezultaty gotowania.
Przycisków timera nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami timera znajduje się obca substancja. Model z panelem dotykowym: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona funkcja blokady przycisków.	Usuń obcą substancję i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady przycisków została ustawiona.
Wentylator piekarnika (jeśli dostępny) głośno pracuje.	Półki piekarnika drgają.	Sprawdź, czy piekarnik jest wypoziomowany. Sprawdź, czy półki i wszelkie naczynia użyte do gotowania nie drgają ani nie dotykają do panelu tylnego piekarnika.
Wentylator chłodzący działa dalej po wyłączeniu piekarnika.	Wentylator piekarnika sterowany elektronicznie działa automatycznie przez określony czas, aby schłodzić piekarnik.	Wentylator wyłącza się automatycznie, gdy elementy elektroniczne dostatecznie ostygną.
Piekarnik wyłącza się.	Piekarniki sterowane elektronicznie wyłączają się automatycznie, jeśli żadna funkcja nie jest uruchomiona.	Piekarnik wyłącza się automatycznie, aby zaoszczędzić energię, jeśli w określonym przedziale czasu po włączeniu urządzenia lub zakończeniu programu gotowania nie zostanie podjęta żadna inna czynność.
Jeśli podczas działania funkcji wspomaganiej wentylatorem drzwiczki zostaną otwarte, wentylator wewnętrzny zatrzyma się.	Piekarniki sterowane elektronicznie z wyłącznikiem drzwiowym zatrzymują przygotowanie potraw, jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte.	Jest to normalna praca urządzenia, przydatna podczas przygotowywania potraw w celu uniknięcia nadmiernego wydostania się ciepła. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik wznowi normalne działanie.

6.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Jeśli chcesz przetransportować urządzenie, wykorzystaj oryginalne opakowanie i przenieś je w oryginalnym opakowaniu. Postępuj zgodnie z oznaczeniami transportowymi na opakowaniu. Przyklej taśmą wszystkie oddzielne elementy urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia podczas transportu.

Jeśli nie posiadasz oryginalnego opakowania, przygotuj pudło do przewożenia tak, aby urządzenie, a zwłaszcza jego zewnętrzne powierzchnie, były chronione przed zewnętrznymi zagrożeniami.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52377789

SHARP

Be Original.