



KA-75L64BNH-EU

Cooking

ES Manual de uso

ET Kasutusjuhend

FI Käyttöohje

FR Guide D'utilisatio

GR Οδηγίες Χρήσης

HR BUpute za Uporabu

SHARP

Be Original.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE


1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	4
1.1. Advertencias generales de seguridad	4
1.2. Advertencias para la instalación	6
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	9
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	10
2.1. Instrucciones para el instalador.....	10
2.2. Instalación del horno	10
2.3. Conexión eléctrica y seguridad	12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	13
4.USO DEL PRODUCTO	14
4.1. Uso del temporizador táctil Slim Led	15
4.2. Accesorios	18
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
5.1. Limpieza	20
5.2. Mantenimiento.....	22
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	23
6.1. Solución de problemas	23
6.2. Transporte	23

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.



 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.


  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Durante el uso, los tiradores se pueden calentar en un corto período de tiempo.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar el cristal de la puerta del horno y el resto de superficies. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

  **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara.

 **PRECAUCIÓN:** Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.

- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.




No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la comida caliente al sacarla del horno.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos. Puede que observe diferencias entre estas instrucciones y el modelo suyo.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

! **ADVERTENCIA:** Este aparato debe instalarse una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.

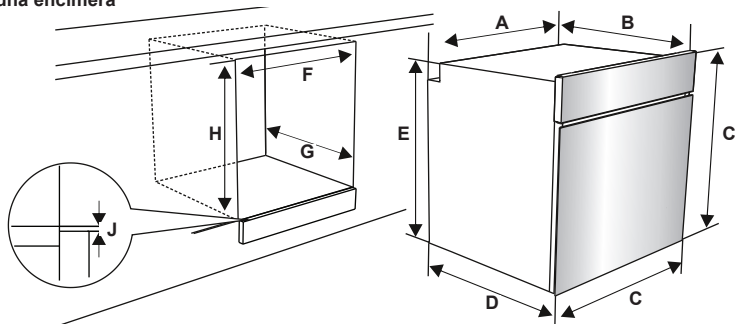
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

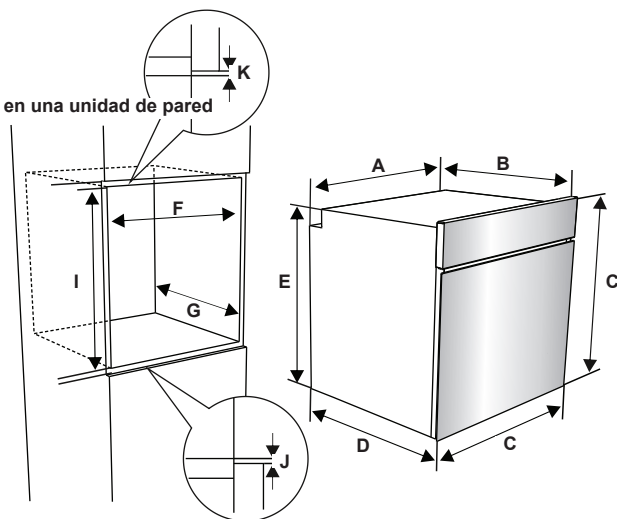
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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		

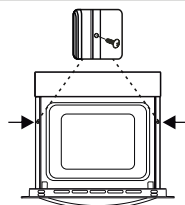
Instalación bajo una encimera



Instalación en una unidad de pared



Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



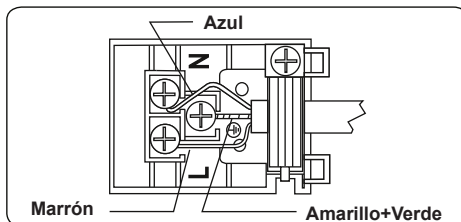
2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

⚠️ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠️ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240V. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.

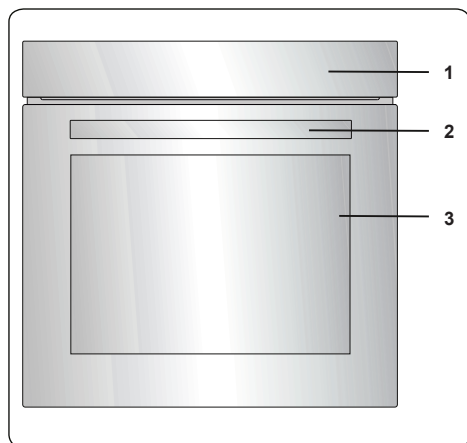
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

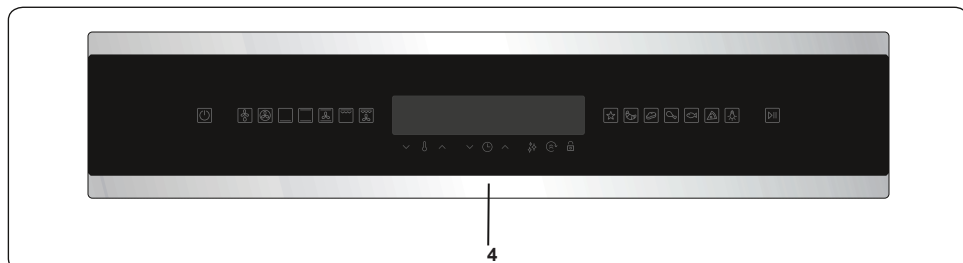
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Panel de mando
2. Tirador de puerta de horno
3. Puerta de horno

Panel de mando

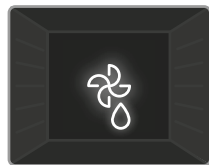


4. Temporizador

4. USO DEL PRODUCTO

Funciones del horno

* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.



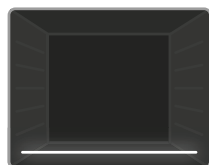
Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar

la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



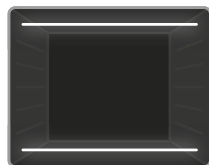
Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del

anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de calentamiento inferior: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de

calentamiento inferior. La función de calentamiento inferior es ideal para calentar pizza, ya que el calor sube desde la parte inferior del horno y calienta los alimentos. Esta función es adecuada para calentar alimentos, más que para cocinarlos.



Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento

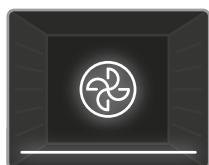
inferiores y superiores. La función de

cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



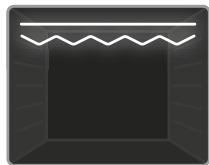
Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior

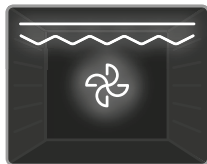
del anillo y el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de

calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los

elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y colóque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de limpieza por vapor:

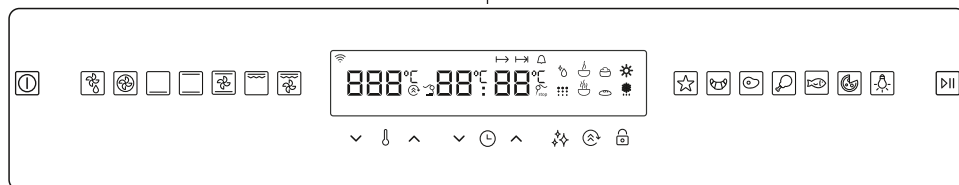
Establezca la función del horno y el termostato en el símbolo de la función de limpieza por vapor. Vierta 200-250 ml de agua (aproximadamente 1 taza) en la bandeja pequeña que hay sobre la base del horno. La limpieza por

vapor se ejecuta aproximadamente durante 20 minutos y prepara el horno para que se pueda limpiar con facilidad. Mesa de cocción

Función	Platos			
				min.
Estática	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2-3-4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2-3-4	200	45 - 60
Turbo	Hojaldre	2-3-4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2-3-4	150 - 170	30 - 40
	Galleta	2-3-4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
Asado	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6-7	200	15 - 25
	Bistecs	6-7	200	15 - 25

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

4.1. USO DEL TEMPORIZADOR TÁCTIL SLIM LED



Descripciones de Modos							
	Encendido/ apagado		Funciones especiales	888	Indicador de temperatura		Cocción lenta
	Descongelar		Repostería		Potenciar		Cocción muy lenta
	Función turbo		Carne		Sonda para carne		Masa
	Función inferior		Aves		Parar sonda para carne		Pan
	Función estática		Pescado	88:88	Visualización de la hora		Seco
	Función de ventilador		Pizza		Tiempo de cocción		Alimentos congelados
	Función de doble parrilla		Lámpara		Tiempo final de cocción		Menos
	Función de ventilador + doble parrilla		Iniciar / Pausar		Temporizador		Termostato
	Limpieza		Limpieza con vapor		Modo		Más
	Bloqueo de teclas						

La unidad de control se apagará tras 5 minutos si no se selecciona o cambia ninguna función.

El aparato se controla mediante sensores de control táctil. Las funciones se controlan pulsando los campos de los sensores.

Cuando esté usando los controles, asegúrese de tocar el campo del sensor correctamente. Si su tacto es demasiado plano o demasiado pequeño, los sensores no van a funcionar correctamente.

El ventilador de refrigeración se encenderá de forma automática para que la superficie del aparato se mantenga fría. El ventilador seguirá funcionando incluso después de apagar el horno, hasta que este se apague de forma automática.

Selección de la función del horno

Pulse el sensor **ENCENDIDO/APAGADO** “” durante 2 segundos para encender la unidad de control. Todos los botones aparecerán con el primer nivel de brillo y el horno entrará en modo “**ESPERA**”. Durante este modo, podrá seleccionar las funciones de cocción deseadas, ajustar la temperatura, activar la función **POTENCIAR** “”, así como ajustar el tiempo de cocción, la hora de finalización,

el temporizador y la hora del día.

Durante el modo de “**ESPERA**” se puede seleccionar la función de cocción deseada pulsando uno de los botones de función. El botón de función seleccionado aparecerá con el segundo nivel de brillo.

Cuando se selecciona una función de cocción, el valor de temperatura por defecto aparecerá en el indicador de temperatura. Esta se puede ajustar mediante los botones de **TERMOSTATO** “” **MÁS** “” y **MENOS** “” situados en el lateral de la pantalla. La temperatura se puede ajustar entre los 50°C y los 275°C.

Una vez seleccionada la función deseada y ajustados la temperatura y el tiempo, pulse el sensor **INICIAR/PAUSAR** “” para iniciar la función del horno. Cuando el horno está en funcionamiento, el botón de iniciar/pausar se ilumina durante el tiempo de cocción.

Ajustar la hora del día

Una vez que se haya instalado el horno, la hora del día debe ajustarse siguiendo las siguientes instrucciones.

Pulse el sensor **ENCENDIDO/APAGADO** “” para encender el horno y entrar en el modo “**ESPERA**”. En este modo, pulse el

botón del sensor **MODO** “☺” hasta que la hora quede seleccionada. Puede ajustarla mediante los botones **MÁS** “^” y **MENOS** “v”. Para finalizar el ajuste de tiempo, vuelva a pulsar el sensor **MODO** “☺”.

La hora solo se tendrá que volver a ajustar si el aparato se desconecta de la fuente de alimentación durante un largo período de tiempo.

Ajustar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción se puede ajustar durante el modo de “**ESPERA**” o durante el modo de “**FUNCIONAMIENTO**”.

Ajustar el temporizador “⌚”

Pulse el sensor **MODO** “⌚” hasta que el símbolo del temporizador quede iluminado en el indicador de hora y aparezca “00:00”. Ajuste el período de tiempo deseado para la señal de advertencia mediante los botones del sensor **MÁS** “^” y **MENOS** “v” mientras el símbolo parpadea. Cuando haya completado el ajuste, no pulse ningún botón por unos segundos, y el temporizador quedará ajustado.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica, y el símbolo del temporizador y “00:00” parpadearán en el

Indicador de tiempo. Pulse cualquier botón para detener la señal acústica y el símbolo desaparecerá.

Ajustar el tiempo de duración de la cocción

Esta función le ayuda a cocinar durante un período de tiempo fijo. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno. A continuación, seleccione la función de cocción deseada y

la temperatura. Pulse el botón del sensor **MODO** “☺” hasta que vea el símbolo de duración de tiempo “⌚” en el indicador de tiempo. Ajuste el período de cocción deseado mediante los sensores **MÁS** “^” y **MENOS** “v” con el temporizador en esta posición. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que se muestre la hora actual del día y el símbolo de duración de tiempo permanezca iluminado.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará, se escuchará una señal acústica y el símbolo de duración de tiempo parpadeará en el indicador de tiempo. Pulse cualquier sensor de la unidad de control para detener la señal acústica.

Ajustar el tiempo de acabado de la cocción

Esta función se utiliza para iniciar la cocción después de un cierto período de tiempo y durante un tiempo determinado. Prepare la comida para cocinar y póngala en el horno. A continuación,

seleccione la función de cocción deseada y la temperatura.

Pulse el botón **MODO** “☺” hasta que vea el símbolo de tiempo de duración de cocción en el indicador de tiempo. Ajuste el período de cocción deseado mediante los sensores **MÁS** “^” y **MENOS** “v” con el temporizador en esta posición. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que se muestre la hora actual del día y hasta que el símbolo de Tiempo de Duración de Cocción permanezca iluminado.

A continuación, pulse el sensor **MODO** “☺” hasta que vea el símbolo del tiempo de finalización de la cocción en el indicador de tiempo. La hora del día y el símbolo del tiempo de duración de la cocción parpadearán. Ajuste el tiempo de finalización deseado mediante los sensores **MÁS** “^” y **MENOS** “v” con el temporizador en esta posición. Cuando haya completado el ajuste, espere hasta que aparezca la hora actual del día y hasta que el símbolo de la hora de finalización de la cocción “⌚” permanezca iluminado.

El horno calculará el tiempo de funcionamiento deduciendo el período de cocción a partir de

la hora de finalización establecida, en la que dejará de funcionar. El temporizador emitirá una señal acústica y el símbolo del tiempo de finalización de la cocción parpadeará. Pulsando cualquier botón del temporizador, la señal acústica se detendrá.

Ajuste del sonido del temporizador digital

Para cambiar el sonido de la señal de advertencia, cuando el indicador de tiempo muestra la hora del día, mantenga pulsado el botón del sensor del **TERMOSTATO** “⌚” durante 3 segundos hasta que se escuche una señal acústica. Después de esto, cada vez que los sensores **MENOS** “v” o **MÁS** “^” son pulsados, se escuchará una señal acústica diferente. Existen cuatro tipos diferentes de sonidos de señal. Seleccione el sonido deseado y no pulse ningún otro botón. Después de un corto tiempo, el

sonido de la señal seleccionado se guardará.

Función de potenciar

Esta función se utiliza para reducir el tiempo de precalentamiento. El sensor **POTENCIAR** “☺” se iluminará cuando las funciones Turbo, Ventilador, Estático o Pizza sean seleccionadas. Para ahorrar tiempo de precalentamiento, pulse el botón del sensor **POTENCIAR** “☺” antes de iniciar una operación de cocción. Utilice esta función para calentar el horno a la temperatura deseada lo más rápido posible. Este modo no es apropiado para cocinar.

Después de utilizar la función Potenciar, el horno se puede utilizar para cocinar.

Función de bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se utiliza para evitar cambios involuntarios en los ajustes del horno.

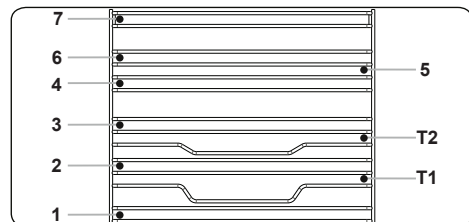
Para activar el bloqueo de teclas, pulse el botón del sensor **BLOQUEO DE TECLAS** “☹” durante 2 segundos hasta que vea el símbolo de bloqueo de teclas en la pantalla. Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse el botón del sensor **BLOQUEO DE TECLAS** “☹” durante 2 segundos hasta que el símbolo de bloqueo de teclas desaparezca de la pantalla.

Cuando el bloqueo de teclas está activado, solo se podrán activar los botones del sensor **ENCENDIDO/APAGADO** “Ⓜ”. Todos los demás botones permanecerán bloqueados.

4.2. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

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



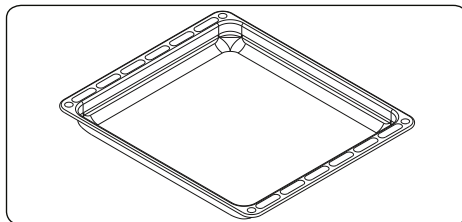
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.

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

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

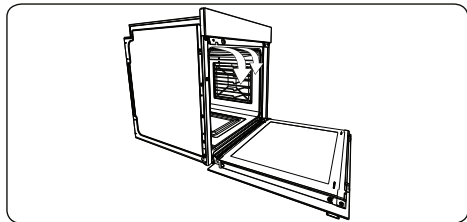
La bandeja honda

La bandeja honda es ideal para estofados. Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



Sistema de escudo térmico en hornos integrados

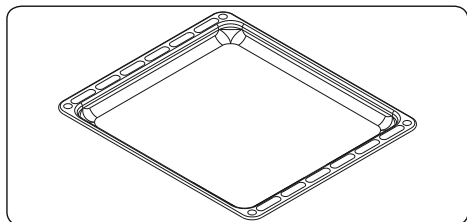
El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



La bandeja llana

La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

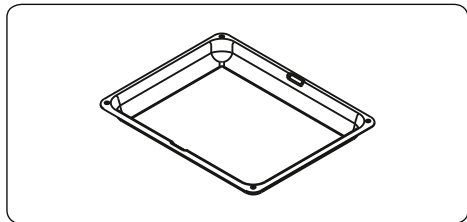
Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



La bandeja pequeña

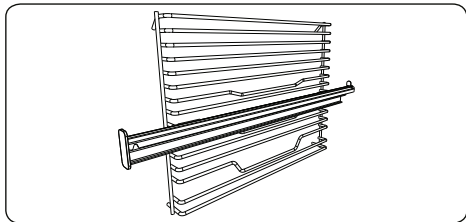
La bandeja pequeña es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en el centro de una rejilla.



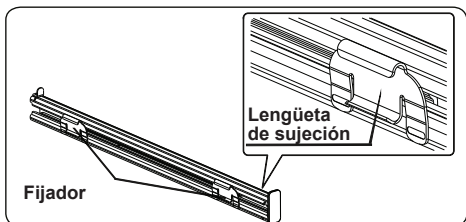
Rejilla con guía telescópica de media extensión Easyfix

La guía telescópica se extiende hasta la mitad para permitir un acceso sencillo a los alimentos.

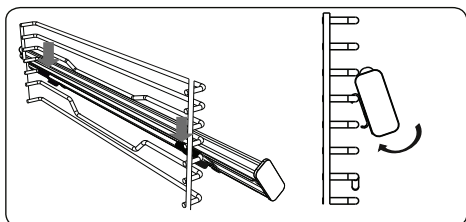


Guías telescópicas

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



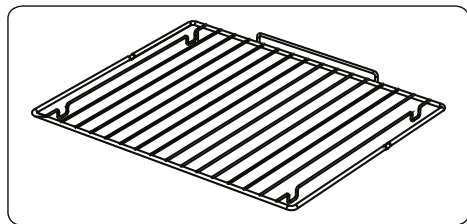
- A cada lado de la guía telescópica hay sujetadores que permiten retirarlos para tareas de limpieza y reubicación.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



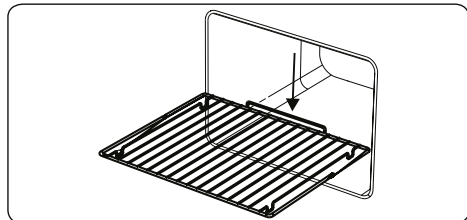
- Cuelgue los fijadores superiores de las guías telescópicas en la rejilla de referencia del nivel de la parrilla lateral y presione simultáneamente los fijadores inferiores hasta que oiga claramente cómo encajan en la rejilla de fijación del nivel de parrilla lateral.
- Para retirarlos, sujete la superficie frontal de la guía y repita las instrucciones anteriores en orden inverso.

Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.

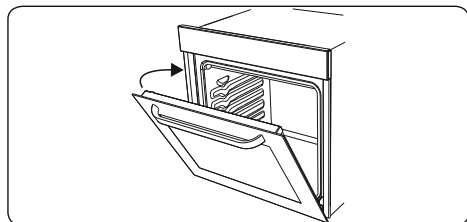


ADVERTENCIA
Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



Puerta del horno de cierre lento

La puerta del horno se cierra lentamente por sí sola cuando se suelta justo antes de la posición de cierre.



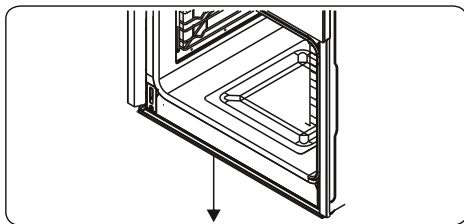
Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos.

El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.




5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA


ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

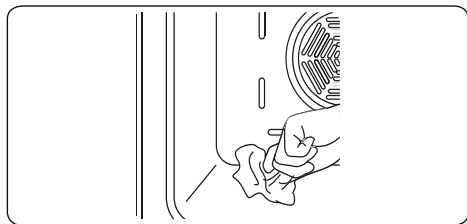
 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

• Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquiera de las partes.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza catalítica

El interior del horno dispone de revestimientos catalíticos. Se trata de unos paneles de colores claros con acabado mate a los lados y/o el panel con acabado mate en la parte trasera del horno. Estos paneles se encargan de recoger los restos de grasa y aceite que se generan al cocinar.

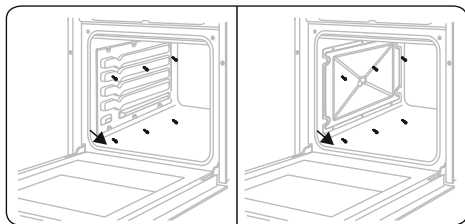
El revestimiento se limpia automáticamente absorbiendo las grasas y los aceites y quemarlos hasta convertirlos en cenizas que se pueden retirar de la parte inferior del horno con un trapo húmedo. Para que el revestimiento sea efectivo, debe ser poroso. El revestimiento se puede decolorar con el paso del tiempo.

Si se derrama una cantidad grande de grasa sobre el revestimiento, podría reducir su eficacia. Para solucionar este problema, deje trabajar al horno a la máxima temperatura entre 10 y 20 minutos. Una vez que se haya enfriado el horno, limpie la parte inferior de este.

No se recomienda limpiar a mano los revestimientos catalíticos. Si se usan estropajos de aluminio impregnados de jabón o cualquier otro producto abrasivo, se producirán daños. Tampoco recomendamos usar aerosoles de limpieza en los revestimientos. El exceso de grasa podría impedir que los revestimientos catalíticos hagan su trabajo de manera eficaz. El exceso de grasa se puede quitar con un trapo suave o una esponja empapada en agua caliente y el ciclo de limpieza se puede llevar a cabo tal como se describió anteriormente.

Extracción del revestimiento catalítico

Para extraer el revestimiento catalítico, quite los tornillos que fijan al horno cada uno de los paneles catalíticos.



Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie periódicamente las partes de acero inoxidable del aparato.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.



No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.



No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

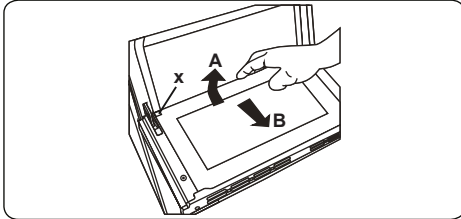
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante

no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Extracción del cristal interior

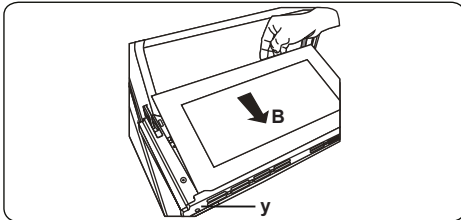
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérela del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

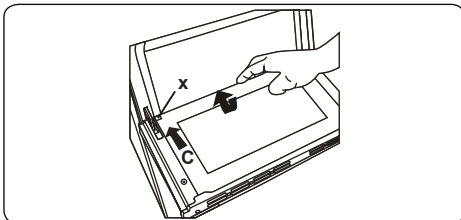



Para cambiar el cristal interior:

1. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de **B**.



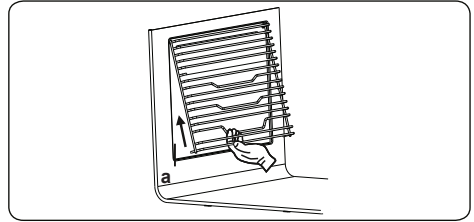
3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (**x**) en la dirección de **C**.




 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (**a**), levántela.




5.2. MANTENIMIENTO

 **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.

 La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.
El ventilador de refrigeración sigue trabajando tras haber apagado el horno.	El ventilador del horno, controlado electrónicamente, se activa automáticamente durante un determinado período de tiempo para enfriar el horno.	El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.
El horno se ha apagado solo.	Los hornos controlados electrónicamente se apagan de manera automática si no se está realizando ninguna función.	El horno se apagará automáticamente para ahorrar energía si no se realiza ninguna otra acción durante un determinado período de tiempo tras haberlo encendido o después del final de un programa de cocción.
Si la puerta se abre durante una función asistida por ventilador, el ventilador interno se detiene.	Los hornos controlados electrónicamente con un interruptor de puerta dejan de cocinar si se abre la puerta del horno.	Es una operación normal del aparato que resulta útil cuando se está cocinando para evitar que se pierda mucho calor. Cuando se cierra la puerta, el horno vuelve a funcionar con normalidad.

6.2. TRANSPORTE





Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Täname teid selle toote valimise eest.

Käesolev kasutusjuhend sisaldab seadme kasutamise ja hooldamise kohta olulist teavet ja juhiseid.

Lugege juhend enne seadme kasutamist rahulikult läbi ja hoidke juhend hilisemaks uuesti läbivaatamiseks alles.

Ikoon	Tüüp	Tähendus
	HOIATUS!	Raske vigastuse või surma oht
	ELEKTRILÖÖGI OHT	Ohtliku pinge oht
	SÜTTIMISOHT!	Hoiatus! Süttimisoht / kergsüttivad materjalid
	ETTEVAATUST!	Kehavigastuse või vara kahjustumise oht
	TÄHTIS MÄRKUS	Süsteemi õigesti kasutamine

SISUKORD

1.OHUTUSEESKIRJAD	4
1.1 Üldised ohutushoiatused	4
1.2 Paigaldamisega seotud hoiatused.....	6
1.3 Kasutamise ajal	7
1.4 Puhastamise ja hooldamise ajal	8
2.PAIGALDAMINE JA KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE.....	10
2.1 Juhised paigaldajale	10
2.2 Ahju paigaldamine	10
2.3 Vooluvõrguga ühendamine ja ohutus	11
3.TOOTE KIRJELDUS	13
4.TOOTE KASUTAMINE	14
4.1 Toiduvalmistamistabel	15
4.2 Õhukese LED puutetaimeri kasutamine	15
4.3 Tarvikud	18
5.PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE.....	20
5.1 Puhastamine.....	20
5.2 Hooldamine	21
6.TÕRGETE KÕRVALDAMINE JA TRANSPORT	23
6.1 Tõrgete kõrvaldamine.....	23
6.2 Transport	23

1. OHUTUSEESKIRJAD

- Lugege juhend enne oma seadme kasutamist hoolikalt ja täielikult läbi ning hoidke kindlas kohas hilisemaks uuesti läbivaatamiseks alles.
- Käesolev juhend on valmistatud rohkem kui ühele mudelile, mistõttu ei pruugi teie seadmel osasid siin kirjeldatud funktsioone leiduda. Sel põhjusel on juhendi lugemise ajal oluline pöörata erilist tähelepanu juuresolevatele piltidele.

1.1 ÜLDISED OHUTUSHOIATUSED

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



⚠ HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad võivad kasutamise käigus kuumaks muutuda. Ärge puutuge vastu kuumutuselemente. Hoidke kuni 8aastased lapsed seadmest eemal v.a kui neid pidevalt jälgitakse.

🔥 ⚠ HOIATUS! Süttimisoht: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.

⚡ ⚠ HOIATUS! Kui pind on mõranenud, lülitage seade võimake elektrilöögi vältimiseks välja.

- Ärge käitage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kasutamise käigus muutub seade kuumaks. Ahju sees asuvate kuumutuelementide puudutamisel tuleb olla ettevaatlik.

- Käepidemed võivad muutuda kasutamise käigus väga ruttu kuumaks.
- Ärge kasutage ahju klaasi või teiste pindade puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimisvahendeid. Sellised vahendid võivad kriimustada seadme pinda, mis võib omakorda tuua kaasa klaasi purunemise või pindade kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruga puhastajaid.

  **HOIATUS!** Võimaliku elektrilöögiohu vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

 **ETTEVAATUST!** Juurdepääsetavad osad võivad toiduvalmistamise või grillimise ajal olla kuumad. Hoidke väikesed lapsed töötavast seadmest eemal.

- Teie toode on valmistatud kooskõlas kõikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsioonidega.
- Hooldust ja remonti võivad teostada ainult volitatud hooldustehnikud. Mittevõlitatud tehnikute teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad olla ohtlikud. Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi. Ebasobivad pliidiipiirded võivad põhjustada õnnetusi.
- Veenduge enne paigaldamist, et kohalikud kommunikatsioonitingimused (gaasi tüüp, gaasi rõhk või elektrivoolu pinge ja sagedus) ja seadme tehnilised andmed on omavahel kooskõlas. Seadme tehnilised andmed on toodud vastaval andmeplaadil.

⚠ ETTEVAATUST! See seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks ja siseruumides kasutamiseks. Seetõttu ei tohi seda kasutada mitte mingil teisel eesmärgil ega rakendusala, näiteks mittekodumajapidamislikuks, ärilistel eesmärkidel või ruumide kütmiseks kasutamiseks.

- Ärge kasutage seadme tõstmiseks või teisaldamiseks ahju ukse käepidemeid.
- Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke meetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhastamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks paigaldamise käigus kusagile vahele ega saaks kahjustada. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusesindaja või mõni teine sama kvalifikatsiooniga isik.
- Ärge lubage lastel ahjuuksele ronida ega avatud ahjuuksele istuda.
- Hoidke lapsed ja loomad antud seadmest eemal.

1.2 PAIGALDAMISEGA SEOTUD HOIATUSED

- Ärge kasutage seadet enne kui see on täielikult paigaldatud.
- Seadme peab paigaldama volitatud tehnik. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad olla põhjustatud defektsest paigalduskohast ja volitamata isikute poolt teostatud paigaldamisest.

- Seadet lahti pakkides veenduge, et see ei ole transportimise käigus kahjustada saanud. Defektide tuvastamisel ärge seadet kasutage ja võtke kohe ühendust kvalifitseeritud teenindusesindajaga. Kasutatavad pakkematerjalid (kile, klambrid, vahtplast jms) võivad lastele ohtlikud olla ning need tuleb kokku koguda ja kohe eemaldada.
- Kaitske seadet ilmastiku eest. Ärge laske seadmel kokku puutuda päikese, vihma, lume, tolmu või kõrge õhuniiskusega.
- Kõik seadme ümber asuvad materjalid (näiteks kapid) peavad suutma taluda vähemalt 100 °C temperatuuri.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivukse taha.

1.3 KASUTAMISE AJAL

- Ahju esimest korda kasutades võite täheldada õrna iseäralikku lõhna. Tegemist on täiesti normaalse nähtusega, mida põhjustab kuumutuselementidel leiduv isolatsioonimaterjal. Soovitame teil jätta oma ahi enne esimest korda kasutamist tühjaks ja kuumutada täisvõimsusel 45 minutit. Veenduge, et keskkond, kuhu toode on paigaldatud, oleks hästi tuulutatud.
- Olge toiduvalmistamise ajal ja pärast seda ahjuukse avamisel ettevaatlik. Ahjust väljuv kuum aur võib põhjustada põletusi.
- Ärge asetage töötava seadme lähedale süttivaid ega kergsüttivaid materjale.
- Ahjust nõude võtmisel ja sinna asetamisel kasutage alati ahjukindaid.

- Mitte mingil juhul ei tohi ahju vooderdada alumiiniumfooliumiga, kuna see võib põhjustada ülekuumenemist.
- Ärge pange nõusid või küpsetusvorme küpsetamise ajaks otse ahju põhjale. Ahju põhi muutub väga kuumaks ja toode võib kahjustuda.




Ärge jätke ahju järelvalveta, kui valmistate rasva või õliga toitu. Rasv ja õli võivad kõrge temperatuuri korral süttida. Ärge valage põlevale õlile vett. Selle asemel lülitage ahi välja ja katke pann kaane või tulekindla tekiga.

- Kui toodet ei kavatseta pika aja vältel kasutada, lülitage seadme pealüliti välja.
- Kui seadet ei kasutata, siis veenduge, et seadme juhtnupud on alati asendis „0“ (stopp).
- Plaadid on väljatõmbamisel kaldus. Jälgige, et te toidu ahjust võttes kuuma toitu maha ei aja.
- Ärge asetage raskusi seadme avatud uksele. See võib ahju tasakaalust viia või kahjustada seadme ust.
- Ärge riputage käterätte, nõudepesulappe ega riideid seadme ega selle käepidemete külge.


1.4 PUHASTAMISE JA HOOLDAMISE AJAL

- Veenduge, et seade on enne puhastamist või hooldamist vooluvõrgust lahti ühendatud.
- Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhastamiseks.
- Teie seadme tõhususe ja ohutuse säilitamiseks soovitame teil kasutada alati originaalvaruosi ja helistada probleemide korral ainult volitatud teeninduskeskusesse.

CE vastavusdeklaratsioon

 Deklareerime, et meie tooted vastavad asjakohastele Euroopa direktiividele, määrustele, regulatsioonidele ja viidatud standardites loetletud nõudmistele.

See seade on mõeldud ainult kodustes tingimustes toidu valmistamiseks. Igasugune muu kasutamine (näiteks toa kütmine) on vale ja ohtlik.

 Kasutusjuhend laieneb mitmele erinevale mudelile. Võite täheldada erinevust antud juhiste ja teie seadme vahel.

2. PAIGALDAMINE JA KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE

! **HOIATUS!** Antud seadme peab paigaldama volitatud hooldustöötaja või kvalifitseeritud tehnik, järgides käesolevas juhendis toodud juhiseid ning kooskõlas kehtivate kohalike regulatsioonidega.

- Vale paigaldamine võib põhjustada vigastusi ja kahjustusi, mille eest tootja ei vastuta ja mille puhul garantii ei pruugi kohalduda.
- Veenduge enne paigaldamist, et kohalikud kommunikatsiooniühendused (elektripinge ja sagedus) ja seadme seadistused on omavahel kooskõlas. Seadme seadistustingimused toodud vastaval andmeplaadil.
- Kinni tuleb pidada kasutusriigis kehtivatest seadustest, määrustest, eeskirjadest ja standarditest (ohutusregulatsioonid, jäätmekäitlus jms).

2.1 JUHISED PAIGALDAJALE

Üldjuhised

- Pärast seadmelt ja tarvikutelt pakkematerjalide eemaldamist veenduge, et seade ei ole kahjustatud.

Kui kahtlustate kahjustust, ärge seadet kasutage seda ja võtke kohe ühendust ametliku teeninduse töötaja või kvalifitseeritud elektrikuga.

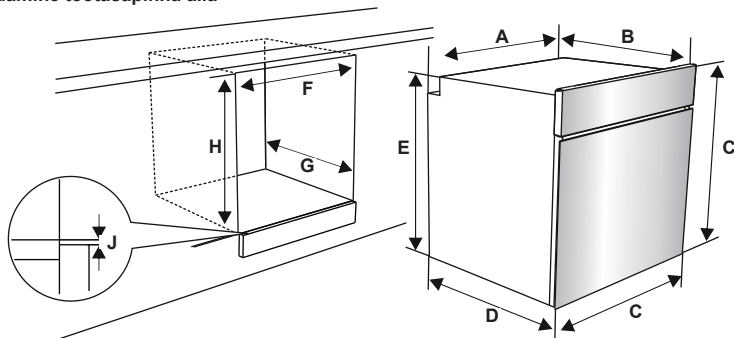
- Veenduge, et läheduses ei oleks süttivaid ega kergsüttivaid materjale, näiteks kardinaid, õli, riideid jms, mis võiksid tuld võtta.
- Töötasapind ja seadet ümbritsev mööbel peab olema valmistatud materjalidest, mis suudavad taluda üle 100 °C temperatuuri.
- Seadet ei tohi paigaldada otse nõudepesumasina, külmiku, sügavkülmiku, pesumasina ega kuivati kohale.

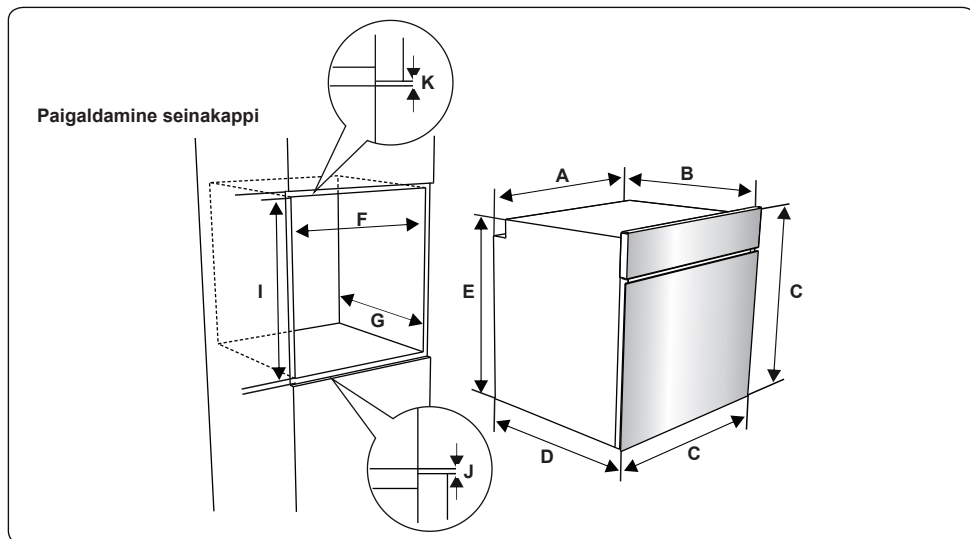
2.2 AHJU PAIGALDAMINE

Seadmetega on kaasas paigaldamiskomplektid ja neid saab paigaldada vastavate mõõtmetega töötasapinda. Pliidi ja ahju paigaldamiseks vajalikud mõõtmed on toodud alljärgnevalt.

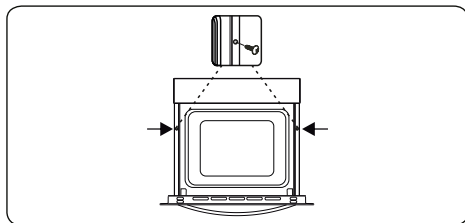
A (mm)	557	min/max F (mm)	560/580
B (mm)	550	min F (mm)	555
C (mm)	595	min H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Paigaldamine töötasapinna alla





Pärast elektrühenduste tegemist sisestage ahi ette surudes kappi. Avage ahjuuks ja sisestage kaks kruvi ahjuraamil asuvasse avadesse. Kui toote raam on vastu kapi puitpinda, keerake kruvid kinni.



2.3 VOOLUVÕRGUGA ÜHENDAMINE JA OHUTUS

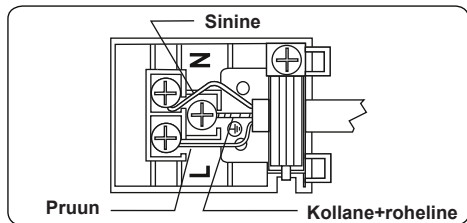
! **HOIATUS!** Selle seadme vooluühendused peab teostama volitatud hooldustehnik või kvalifitseeritud elektrik, vastavalt käesolevas juhendis toodud juhistele ja kooskõlas kehtivate kohalike õigusaktidega.

! **HOIATUS! SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.**


- Enne seadme ühendamist vooluvõrku tuleb kontrollida seadme nimipinget (kirjutatud seadme andmesildile) vastavust vooluvõrgu pingega. Elektrik peab kontrollima vooluahela võimekust seadme voolutarbimuse (samuti seadme andmesildil ära toodud) rahuldamiseks.

- Paigaldamise ajal tuleb kasutada isoleeritud juhtmeid. Vale ühendus võib seadet kahjustada. Kui toitekaabel on kahjustatud ja vajab väljavahetamist, peab seda tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage adaptereid, mitmikpesasid ja/või pikendusjuhtmeid.
- Toitekaabel tuleb hoida eemal seadme kuumadest osadest ja ei tohi olla kokku surutud. Vastasel juhul võib kaabel kahjustada saada ja põhjustada lühist.
- Kui seade pole vooluvõrku ühendatud pistiku abil, tuleb ohutusreeglitega kooskõla tagamiseks paigaldada kõigi pooluste katkestuslüli (kontaktivahega vähemalt 3 mm).
- Seade on ettenähtud vooluvarustusele 220–240 V. Kui teie vooluvarustus on sellest erinev, võtke ühendust volitatud teenindustöötaja või kvalifitseeritud elektrikuga.
- Toitekaabel (H05VV-F) peab olema seadmega ühendamiseks piisavalt pikk, seda isegi siis, kui seade asub oma paigalduskapi ees.
- Veenduge, et kõik ühendused oleksid piisavalt pingutatud.
- Kinnitage toitekaabel klambriga ja sulgege kate.

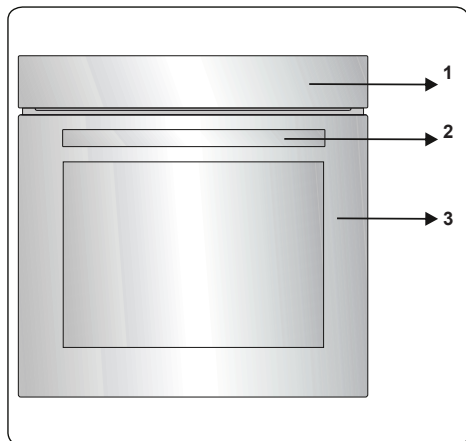
- Klemmikärbühendus asetseb klemmikärbis sees.



3. TOOTE KIRJELDUS

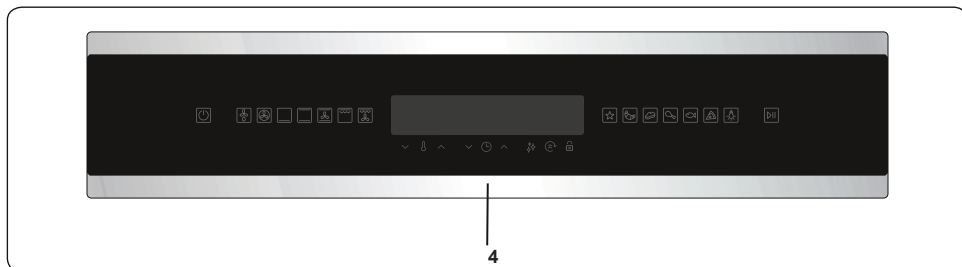
 **Tähtis!** Toote tehnilised omadused võivad erineda ja teie seadme välimus ei pruugi langeda kokku järgnevatel joonistel näidatuga.

Komponentide nimekiri



1. Juhtpaneel
2. Ahju ukse käepide
3. Ahjuuks

Juhtpaneel



4. Taimer

4. TOOTE KASUTAMINE

Ahju funktsioonid

* Teie ahju funktsioonid võivad teie toote mudelist sõltuvalt olla erinevad.

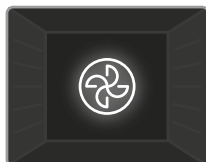


Sulatamisfunktsioon:

Ahju hoiatustuled lülituvad sisse ja ventilaator hakkab tööle.

Sulatamisfunktsiooni kasutamiseks võtke

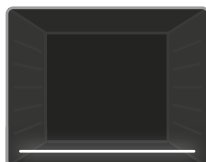
külmutatud toit ja asetage see ahju põhjast lugedes kolmandasse vahesse asetatud riiuile. Sulava toidu alla on sulavast jääst põhjustatud tilkuv vee kogumiseks soovitatav asetada ahjuplaat. See funktsioon ei küpseta toitu vaid aitab seda sulatada.



Turbofunktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse,

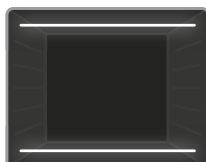
rõngaskuumutuselement ja ventilaator hakkavad tööle. Turbofunktsioon jaotab kuumust ühtlaselt ahju sees, nii et kogu toit kõigil restidel küpsevad ühtlaselt. Soovitatav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.



Alt kuumutamise funktsioon:

Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumine kuumutuselement hakkab tööle. Alt kuumutamise

funktsioon sobib väga hästi pitsa soojendamiseks kuna kuumus kerkib ahju põhjast ja kuumutab toitu. See funktsioon sobib toidu kuumutamiseks mitte niivõrd küpsetamiseks.



Staatiline küpsetusfunktsioon:

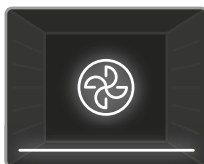
Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumine ja ülemine kuumutuselement hakkavad tööle.

Staatiline küpsetusfunktsioon kiirgab kuumust, tagades toidu ühtlase küpsemise. See on suurepärase kookide, küpsetatud pasta, lasanje ja pitsa valmistamiseks. Soovitatav on ahju 10 minutit

eelkuumutada. Selles funktsioonis on parimate tulemuste saavutamiseks soovitatav küpsetada korraga ainult ühel tasandil.

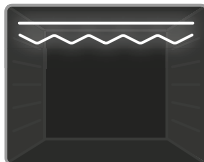


Ventilaatorifunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, ülemine ja alumine kuumutuselement ning ventilaator hakkavad tööle. Funktsioon on hea pagaritoodete küpsetamisel. Toidu küpsetamise eest kannavad hoolt ahjus asuvad ülemine ja alumine kuumutuselement ning õhuringlust tagav ventilaator, mis annab toidule kerge grilliefekti. Soovitatav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.



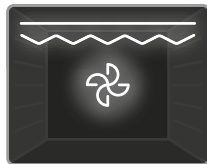
Pitsafunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse,

rõngaskuumutuselement, alumine kuumutuselement ja ventilaator hakkavad tööle. See funktsioon sobib ideaalselt pitsalaadsete toitude ühtlaseks lühikese ajaga valmistamiseks. Samas kui ventilaator jaotab kuumust ahjus ühtlaselt, tagab alumine kuumutuselement toidu küpsemise.



Kiirgrillimisfunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse. Grill ja ülemised kuumutuselemendid hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse kiiremaks grillimiseks ja suurema pinnaga toidu, näiteks liha, grillimiseks. Kasutage ahju ülemisi riiuleid. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage toidu alla alati alus, et tilkuv rasv ja mahlad kokku koguda. Soovitatav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.

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



Topeltgrilli- ja entilaatorifunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grillkuumutuselement, ülemine

kuumutuselement ja ventilaator hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse paksemate toiduainete kiiremaks grillimiseks ja suurema pinnaga toitude grillimiseks. Ühtlase küpsetamise tagamiseks töötavad nii ülemised grillelemendid, grill kui ka ventilaator. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatresti kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage toidu alla alati alus, et tilkuv rasv ja mahlad kokku koguda. Soovitav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.

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



Auruga puhastamise funktsioon VapClean: Seadke oma ahju funktsioonilüliti ja termostaat auruga puhastamise funktsiooni VapClean

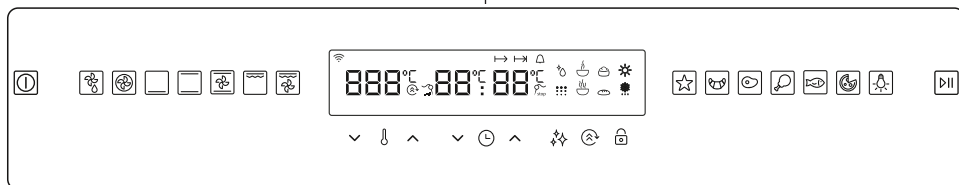
sümbolile. Valage 200–250 ml vett (umbes 1 klaas) ahju põhjas asuvale väikesele alusele. Vap Clean töötab umbes 20 minutit ja valmistab teie ahju ette lihtsalt puhastamiseks.

4.1 TOIDUVALMISTAMISTABEL

Funktsioon	Toidud			
				min.
Staatileine	Lehttaigna pirukas	2-3-4	170-190	35-45
	Kook	2-3-4	170-190	30-40
	Küpsis	2-3-4	170-190	30-40
	Hautis	2	175-200	40-50
Ventilaator	Lehttaigna pirukas	2-3-4	170-190	25-35
	Kook	2-3-4	150-170	25-35
	Küpsis	2-3-4	150-170	25-35
	Hautis	2	175-200	40-50
Turbo	Lehttaigna pirukas	2-3-4	170-190	35-45
	Kook	2-3-4	150-170	30-40
	Küpsis	2-3-4	150-170	25-35
	Hautis	2	175-200	40-50
Grill	Grillitud lihapallid	7	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Lihalõik	6-7	200	15-25
	Biifsteek	6-7	200	15-25

* Kui on olemas, küpsetage lihavardaga.

4.2 ÕHUKESE LED PUUTETAIMERI KASUTAMINE



Režiimide kirjeldused							
	Sisse/välja		Erifunktsioonid		Temperatuurinäidik		Aeglane küpsetamine
	Sulatamine		Kondiitritooted		Kiirendus		Väga aeglane küpsetamine
	Turbofunktsioon:		Liha		Lihasond		Tainas
	Alumine funktsioon		Linnaliha		Lihasondi stopp		Leib
	Staatiline funktsioon		Kala		Time Display (Aja kuvamine)		Kuivatamine
	Ventilaatorifunktsioon		Pitsa		Toiduvalmistamisaeg		Külmutatud toit
	Topeltgrilli funktsioon		Lamp		Toiduvalmistamise lõpuaeg		Miinus
	Topeltgrilli- ja ventilaatorifunktsioon		Esita/paus		Köögikell		Termostaat
	Puhastamine		Vap Clean		Režiim		Pluss
	Lapselukk						

Juhtseade lülitub välja 5 minuti pärast, kui ühtegi funktsiooni ei ole valitud ega muudetud.

Seadet juhitakse puudetundlike nuppude abil. Funktsioone juhitakse vastavate puudetundlike alade puudutamise teel.

Juhtseadiseid kasutades jälgige, et puudutaksite korralikult nupu ala. Kui teie puudutus katab liiga suure pinda või on hoopis liiga väike, siis nupud ei toimi korralikult.

Jahutusventilaator lülitub seadme pindade jahedana hoidmiseks automaatselt sisse. Ventilaator jätkab töötamist kuni automaatse väljalülitumiseni; seda isegi siis, kui ahi ise on välja lülitatud.

Ahju funktsioonide valimine

Puudutage juhtseadme sisselülitamiseks 2 sekundi vältel **SISSE/VÄLJA**-sensorit „⌚“. Kõik nupud kuvatakse esimese eredustasemega ja ahi lülitub režiimi „**OOTAMINE**“. Selles režiimis on teil võimalik valida soovitud küpsetusfunktsiooni, reguleerida temperatuuri, aktiveerida funktsiooni **VÕIMENDUS** „☺“, muuta valmistamisaega, lõpuaega, köögikella ja jooksvat kellaega.

Režiimi „**OOTAMINE**“ ajal küpsetusfunktsiooni valimiseks puudutage ühte funktsiooninuppudest. Kasutamiseks valitud funktsiooninupp süttib teise heledustasemega.

Kui küpsetusfunktsioon on valitud, näidatakse temperatuurinäidikul väikimisi temperatuuriväärtust. Seda väärtust saab näidiku külgedel asuvate puutenuppudega **TERMOSTAAT** „⬆“, **PLUS** „^“ ja **MIINUS** „∨“. Temperatuuri saab muuta vahemikus: 50 °C kuni 275 °C.

Pärast soovitud funktsiooni valimist ning temperatuuri ja aja määramist puudutage ahju käivitamiseks nuppu **ESITA/PEATA** „DII“. Ahju töötamise ajal põleb esitamise/peatamise nupp eredamalt.

Kellaaja kohandamine

Kui ahi on paigaldatud, tuleb juhiseid järgides seadistada kellaeg.

Puudutage nuppu **SISSE/VÄLJA** „⌚“, et lülitada ahi sisse ja minna režiimi „**OOTAMINE**“. Puudutage selle režiimi ajal mitu korda nuppu **REZIIM** „⌚“, kuni aeg on valitud. Seda on võimalik puutenuppudega **PLUS** „^“ ja **MIINUS** „∨“ muuta. Kellaaja seadistamise lõpetamiseks puudutage veel kord nuppu **REZIIM** „⌚“.

Kellaaega on vaja uuesti seadistada ainult juhul, kui seade on pikemat aega olnud vooluvõrgust lahti ühendatud.

Valmistamisaja muutmine

Valmistamisaega saab muuta režiimides „OOTAMINE” või „TÖÖTAMINE”.

Köögikella seadistamine


Puudutage nuppu **REŽIIM** , kuni ajanäidikul süttib köögikella sümbol ja kuvatakse „00:00”. Valige meeldetuletuseks sobiv ajavahemik, kasutades sümboli viilkumise ajal puutenuppe **PLUS** „^” ja **MIINUS** „v”. Kui olete seadistamise lõpetanud, ärge vajutage mõne sekundi vältel ühelegi nupule. Selle aja jooksul salvestatakse tehtud muudatused.

Kui taimer jõuab nulli, kostub hoiatussignaali ning ajanäidikul hakkavad vilkuma köögikellasümbol ja „00:00”.

Ükskõik millise nupu vajutamisel helisignaali vaibib ja sümbol kustub.

Küpsetamise kestuse muutmine

Selle funktsiooni abil saate küpsetada valitud ajaperioodi vältel. Valmistage toit küpsetamiseks ette ja pange toit ahju. Seejärel, valige soovitud küpsetusfunktsioon ja -temperatuur.


Puudutage nuppu **REŽIIM** , kuni ajanäidikule ilmub kestussümbol . Kui taimer on selles asendis, valige taimeri puutenuppudega **PLUS** „^” ja **MIINUS** „v” vajalik küpsetusperiood. Kui olete seadistamise lõpetanud, oodake kuni näidikule ilmub hetke kellaaeg ja kestussümbol jääb ühtlaselt põlema.

Kui taimer jõuab nulli, lülitub ahi välja, kostub helisignaali ja ekraanil hakkab vilkuma kestussümbol. Juhtseadmel ükskõik millise nupu puudutamine peatab helisignaali.



Valmistamise lõpuaja seadistamine

Seda funktsiooni kasutatakse küpsetamise alustamiseks teatud aja möödumisel ja teatud aja vältel. Valmistage toit küpsetamiseks ette ja pange toit ahju.

Seejärel valige soovitud küpsetusfunktsioon ja -temperatuur.

Puudutage nuppu **REŽIIM** , kuni ajanäidikule ilmub küpsetamise kestuse sümbol. Kui taimer on selles asendis, valige puutenuppudega **PLUS** „^” ja **MIINUS** „v” vajalik küpsetusperiood. Kui olete seadistamise lõpetanud, oodake kuni näidikule ilmub hetke kellaaeg ja küpsetamise kestuse sümbol jääb ühtlaselt


põlema.

Puudutage nuppu **REŽIIM** , kuni ajanäidikule ilmub küpsetamise lõpuaja sümbol. Kellaaeg ja küpsetamise kestuse sümbol hakkavad vilkuma. Kui taimer on selles asendis, valige puutenuppudega **PLUS** „^” ja **MIINUS** „v” vajalik lõpetusaeg. Kui olete seadistamise lõpetanud, oodake kuni näidikule ilmub hetke kellaaeg ja küpsetamise lõpuaja sümbol  jääb ühtlaselt põlema.



Ahi arvestab välja töötamisaja, lahutades küpsetusperioodi määratud lõpuajast,

mil ahi lõpetab töötamise. Taimerist kostub helisignaali ja küpsetamise lõpuaja sümbol hakkab vilkuma. Taimeri ükskõik millise nupu puudutamine peatab helisignaali.

Digitaimeri heli seadistamine

Signaali muutmiseks vajutage ja hoidke ajal, mil näidikule on kuvatud kellaaeg, 3 sekundi vältel puutenuppu **TERMOSTAAT** , kuni kostub helisignaali. Iga kord, kui pärast seda vajutada puutenuppe **MIINUS** „v” või **PLUS** „^”, kostub erinev signaalheli. Signaalhelisid on nelja erinevat tüüpi. Valige soovitud heli ja ärge rohkem ühelegi nupule vajutage. Lühikese aja möödudes salvestatakse valitud signaalheli.



Võimendusfunktsioon


Seda funktsiooni kasutatakse eelkuumutamisaaja lühendamiseks. Puutenupp **VÕIMENDUS**  süttib, kui on valitud funktsioon Turbo, Ventilator, Staatileine või Pitsa. Eelkuumutamisele kuluva aja vähendamiseks puudutage enne küpsetamise algust puutenuppu **VÕIMENDUS** . Kasutage antud funktsiooni ahju võimalikult kiirelt soovitud temperatuurini kuumutamiseks. See režiim ei sobi toidu küpsetamiseks.

Pärast võimendusfunktsiooni saab ahju kasutada toiduvalmistamiseks.

Lapselukufunktsioon

Lapselukku kasutatakse ahjuseadistuste soovimatu muutmise vältimiseks.

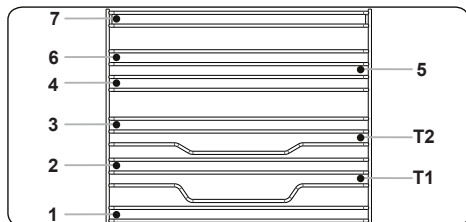
Lapseluku sisselülitamiseks puudutage 2 sekundi vältel puutenuppu **LAPSELUKK** , kuni näidikule ilmub lapselukusümbol. Lapseluku väljalülitamiseks puudutage 2 sekundi vältel puutenuppu **LAPSELUKK** , kuni lapselukusümbol kustub ekraanilt.

Lapseluku toimimise ajal on võimalik kasutada ainult puutenuppu **SISSE/VÄLJA** . Kõik teised nupud jäävad lukustatuks.

4.3 TARVIKUD

Traatriiul EasyFix

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



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

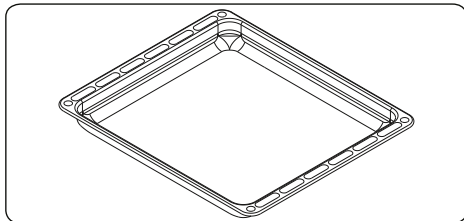
****Tarvikud võivad sõltuvalt soetatud mudelist erineda.

Sügav alus

Sügavat alust kasutatakse hautiste valmistamiseks.

Pange alus ükskõik millisele tasandile ja

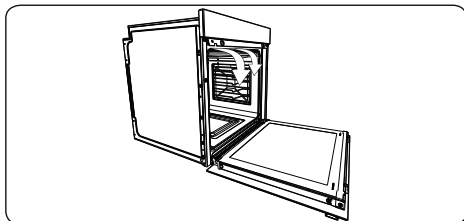
lükake selle õige asendi kontrollimiseks lõpuni välja.



ESIMENE MAAILMAS

Kuuma õhu kaitsesüsteem integreeritud ahjudes

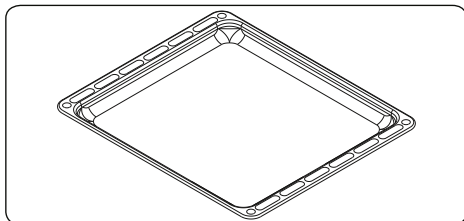
Patenteeritud kuuma õhu kaitsesüsteem ei lase kuumal õhul jõuda lõppkasutajani, tekitades selleks ahju ukse avamisel õhukardina.



Madal alus

Madalat alust kasutatakse pagaritoodete küpsetamiseks.

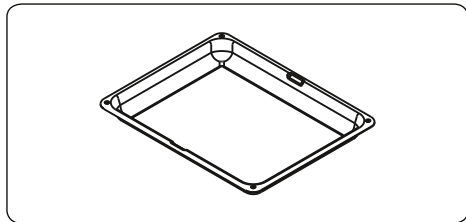
Pange alus ükskõik millisele tasandile ja lükake selle õige asendi kontrollimiseks lõpuni välja.



Väike alus

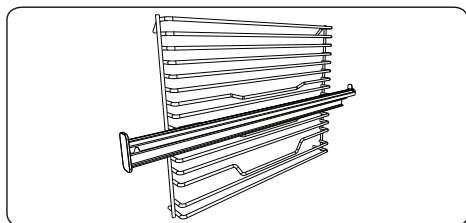
Väikest alust kasutatakse pagaritoodete küpsetamiseks.

Asetage alus traatrestikeskele.



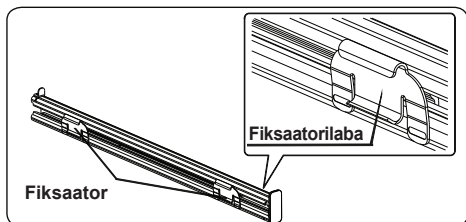
Traatriul osaliselt välja tõmmatava teleskoopsiiniga Easyfix

Toidu kättesaadavuse parandamiseks ulatub osaliselt väljaulatav teleskoopsiin pooles ulatuses välja.

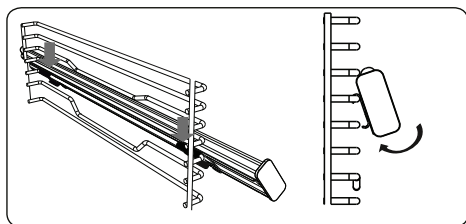


Teleskoopsiinid

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



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



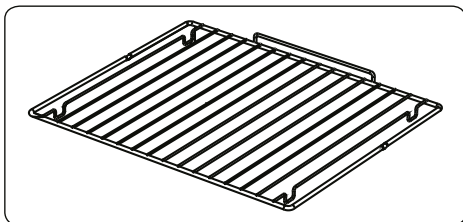
- Riputage teleskoopsiini ülemised

fiksaatorid küljeriuli kõrguse referentstraadile, vajutades samal ajal alumisi fiksaatoreid, kuni kuulete selgelt fiksaatorite kinnitumise heli küljeriuli kõrguse fikseerimise traadi külge.

- Eemaldamiseks hoidke siini esikülge ja järgige eelpool kirjeldatud juhiseid vastupidises järjekorras.

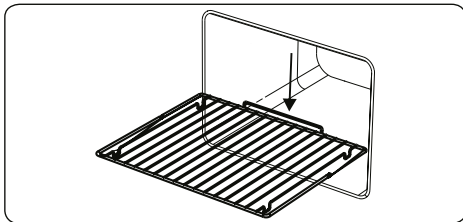
Traatrest

Traatresti kasutatakse grillimiseks või toidu töötlemiseks mõeldud ahjukindlate nõude kandmiseks.



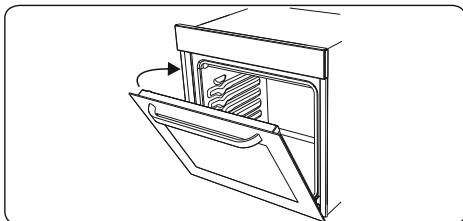
⚠ HOIATUS!

Asetage rest praeahjus sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



Vaikseltsulguv ahjuuks

Ahjuuks sulgub ise vaikselt, kui uks vahetult enne suletud asendit vabastatakse.



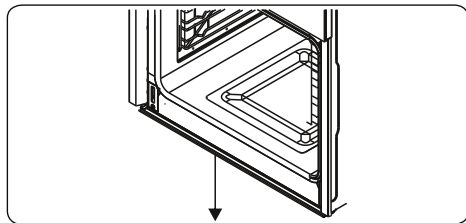
Veekoguja

Osade küpsetamiste puhul võib ahjuukse siseklaasile ilmuda kondensaati. Selle näol pole tegemist toote rikkega.

Avage ahjuuks grillimisasendisse ja jätke 20 sekundiks sellesse asendisse.

Vesi valgub kogujasse.

Jahutage ahi ja pühkige ukse sisepind kuiva lapiga üle. Seda toimingut tuleb teha regulaarselt.



5. PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

5.1 PUHASTAMINE

! **HOIATUS!** Lülitage seade enne puhastamist välja ja laske maha jahtuda.

Üldjuhised

- Kontrollige enne puhastusmaterjalide seadmel kasutamist, kas need on sobivad ja tootja poolt soovitatud.
- Kasutage kreemjaid või vedelaid puhastusvahendeid, mis ei sisalda osakesi. Ärge kasutage leeliselisi (söövitavaid) kreeme, abrasiivseid puhastuspulbreid, karedat traatvilla või kõvasid tööriistu, kuna need võivad kahjustada pliidi pindasid.

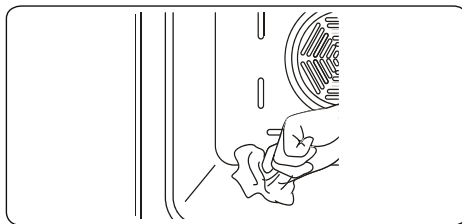
! Ärge kasutage osakesi sisaldavaid puhastusmaterjale, kuna need võivad kriimustada teie seadmel leiduvaid klaaspindu ning emailitud ja/või värvitud osi.

- Vedelike mahainemise korral puhastage need osade kahjustumise vältimiseks kohe.

! Ärge kasutage seadme ühegi osa puhastamiseks auruga puhastajaid.

Ahju sisemuse puhastamine

- Emailleeritud ahjude sisemust on parim puhastada siis, kui ahi on veel soe.
- Pühkige ahju pärast iga kasutamist pehme lapiga, mida on niisutatud seebiveega. Seejärel pühkige ahi niiske lapiga uuesti üle ja kuivatage.
- Ahju täielikult puhastamiseks võib teil teinekord olla vaja kasutada vedelaid puhastusvahendeid.



Katalüütiline puhastamine

Ahju sisemusse on paigaldatud katalüütilised katted. Need on mattviimistlusega heledat värvi paneelid ahju sisekülgedel ja/või tagapaneelil. Toiduvalmistamise ajal koguvad need plaadid endasse rasva- ja õlijääke.

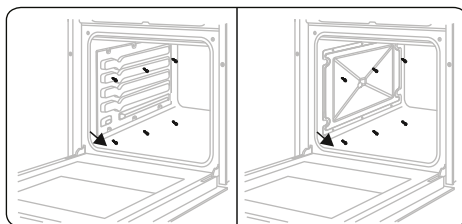
Katteplaadid puhastavad end ise, kogudes endasse rasva ja õli ning põletades need tuhaks, mille saab seejärel lihtsalt ahju põhjast niiske lapiga kokku koguda. Toimimiseks peavad katteplaadid olema poorsed. Aja jooksul võib katteplaadi värvus muutuda.

Kui katteplaadile satub suures koguses rasva, võib see vähendada plaadi efektiivsust. Selle lahendamiseks kuumutage ahju umbes 20-30 minuti vältel maksimaalse temperatuurini. Kui ahi on jahtunud, pühkige ahju põhi puhtaks.

Katalüütilisi katteplaate ei soovitata käsitsi puhastada. Seebiga määritud terasvilla vms abrasiivmaterjali kasutamine võib plaate kahjustada. Samuti ei soovita me kasutada katteplaatidel aerosoolpuhastusvahendeid. Katalüütiliste katteplaatide seinad võivad liigse rasva tõttu ebaefektiivseks muutuda. Liigse rasva saab kuuma veega märjaks tehtud pehme lapi või švammiga eemaldada; seejärel tasuks läbi viia eelnevalt kirjeldatud puhastustsükkel.

Katalüütiliste katteplaatide eemaldamine

Katalüütilise katteplaadi eemaldamiseks eemaldage iga sellist plaati ahju küljes hoidvad kruvid.





Klaasosade puhastamine

- Puhastage seadme klaasosi regulaarselt.
- Kasutage klaasosade seest ja väljast puhastamiseks klaasipuhastusvahendit. Seejärel loputage ja kuivatage põhjalikult kuiva lapiga.

Roostevabast terasest osade puhastamine (kui on olemas)

- Puhastage seadme roostevabast terasest osi regulaarselt.
- Pühkige roostevabast terasest osi ainult veega niisutatud pehme lapiga. Seejärel kuivatage põhjalikult kuiva lapiga.

 Ärge puhastage roostevabast terasest osi, kui need on veel kuumad.

 Ärge jätke roostevabast terasest osadele pikaks ajaks äädikat, kohvi, piima, soola, vett, sidruni- või tomatimahla.

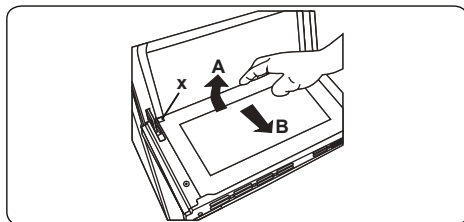
Värvitud pindade puhastamine (kui on olemas)

- Tomati-, tomatipasta-, ketšupi-, sidruni-, õlisaaduste, piima-, suhkrut sisaldavate toitude, suhkrut sisaldavat jookide ja kohviplekid tuleb kohe puhastada sooja veega niisutatud lapiga. Kui neid plekke kohe ei puhastata ja neil lastakse pinnadel ära kuivada, EI TOHI neid kõvade esemetega (teravaotsalised esemed, terasest ja plastist küürimiskäsnaid, pindu kahjustav nõudekäsna) ega suures koguses alkoholi sisaldavate puhastusvahendite, plekieemaldusvahendite, rasvaärastajate ega abrasiivsete pinnapuhastuskemikaalidega hõõruda aga kraapida. Vastasel juhul võib pulbervärvitud pindadele tekkida korrosioon ja võivad tekkida plekid. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud ebasobivate puhastusvahendite või -meetodite kasutamisest.

Siseklaasi eemaldamine

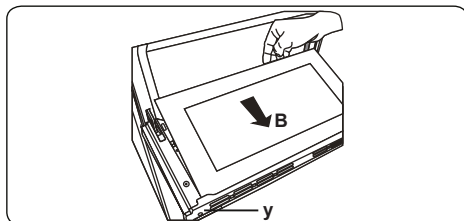
Enne puhastamist tuleb järgnevalt näidatud viisil eemaldada ahju ukseklaas.

1. Vajutage klaasi **B** suunas ja vabastage kinnitusklambrit (**x**). Tõmmake klaas **A** suunas välja.

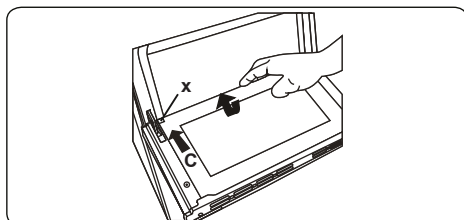



Siseklaasi vahetamine

1. Suruge klaas **B** suunas kinnitusklambri (**y**) alla.



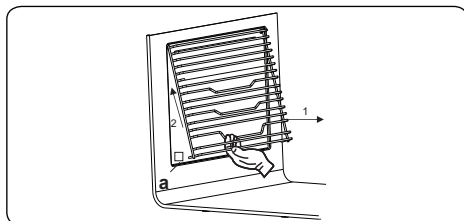
3. Paigutage klaas **C** suunas kinnitusklambri (**x**) alla.



-  Kui ahjuuksel on kolmekordne klaas, saab kolmanda klaasikihi eemaldada samal moel nagu teise klaasikihi.

Traatresti eemaldamine

Traatresti eemaldamiseks tõmmake seda joonisel näidatud viisil. Pärast klambritest (**a**) vabastamist tõstke traatrest üles.



5.2 HOOLDAMINE

 **HOIATUS!** Antud seadet võivad hooldada ainult volitatud

hooldustöötajad või kvalifitseeritud tehnikud.

Ahju lambi vahetamine



HOIATUS! Lülitage seade enne puhastamist välja ja laske maha jahtuda.

- Eemaldage klaasist kate ja seejärel valgusti pirn.
- Sisestage uus pirn (kuumuskindel kuni 300 °C) teie poolt eemaldatud piri (230 V, 15-25 W, Type E14) asemele.
- Pange tagasi klaasist kate ja teie ahi on kasutamiseks valmis.



Lamp on loodud spetsiaalselt majapidamise küpsetusseadmes kasutamiseks. See ei sobi majapidamise ruumide valgustamiseks.

6. TÕRGETE KÕRVALDAMINE JA TRANSPORT

6.1 TÕRGETE KÕRVALDAMINE



Kui teil on oma seadmega jätkuvalt probleeme ka pärast neid peamisi tõrketuvastusvõtteid, võtke ühendust ametliku hooldustöötaja või kvalifitseeritud tehnikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei lülitu sisse.	Toite on välja lülitatud.	Kontrollige, kas pole voolukatkestust. Samuti kontrollige, kas teised köögiseadmed töötavad.
Puudub kuumus või ahi ei kuumene üles.	Ahju temperatuuri juhtseade on valesti seadistatud. Ahju uks on lahti jäetud.	Veenduge, et ahju temperatuuri juhtnupp on õigesti seadistatud.
Ahju valgusti (kui on olemas) ei tööta.	Lamp pole töökorras. Voolukatketus või toide on välja lülitatud.	Vahetage vastavalt juhistele lamp. Veenduge, et vooluvarustus on vooluvõrgu pistikupesaga juures sisse lülitatud.
Küpsetustulemus on ahju sees ebaühtlane.	Ahju riilid asetsevad ebaõigesti.	Veenduge, et kasutatakse soovitud temperatuure ja riulite asukohti. Ärge avage sageli ahjuust v.a juhul, kui valmistate toiduaineid, mida tuleb sageli pöörata. Kui avate ahjuust liiga sageli, võib sisetemperatuur alaneda ja see oma korda võib halvendada küpsetustulemust.
Taimerinuppe pole võimalik korralikult vajutada.	Taimerinuppude vahele on sattunud kõrvalisi esemeid. Puutetundliku mudeli puhul on juhtpaneelil niiskus. Lapselukufunktsioon on sisse lülitatud.	Eemaldage kõrvaline ese ja proovige uuesti. Eemaldage niiskus ja proovige uuesti. Kontrollige, kas lapselukufunktsioon on sisse lülitatud.
Ahju ventilaator (kui on olemas) teeb palju müra.	Ahju riilid vibreerivad.	Kontrollige, kas ahi on loodis. Kontrollige, et riilid ja võimalikud küpsetusnõud ei vibreeri ega pole vastu ahju tagapaneeli.
Jahutusventilaator jätkab töötamist ka pärast ahju välja lülitamist.	Elektrooniliselt juhitud ahju ventilaator jätkab töötamist teatud aja vältel, et jahutada ahju maha.	Kui elektroonikakomponendid on piisavalt jahtunud, lülitub ventilaator automaatselt välja.
Ahi on end ise välja lülitatud.	Elektrooniliselt juhitud ahjud lülitavad end automaatselt välja, kui ühtegi funktsiooni ei tööta.	Ahi lülitab end energia säästmiseks automaatselt välja, kui pärast ahju sisselülitamist või pärast toiduvalmistamisprogrammi lõppu ei tehta kindla ajaperioodi vältel ühtegi toimingut.
Kui ventilaatoriga toimiva funktsiooni kestel avatakse uks, siis sisemine ventilaator seiskub.	Ukselülitiga elektrooniliselt juhitud ahjud lõpetavad ahjuukse avamisel küpsetamise.	Tegemist on seadme tavapärase töötamisega, mis aitab toidu küpsetamise ajal vältida kuumuse ülemäärast väljumist ahjust. Ukse sulgemisel alustab ahi töötamist tavapärasel viisil.






6.2 TRANSPORT

Kui tekib vajadus toodet transportida, kasutage toote originaalpakendit ja kandke seadet selle originaalümbrises. Järgige pakendil olevaid transpordimärgiseid. Kinnitage kõik eraldiseisvad osad teibiga toote külge, et vältida toote kahjustamist transpordi käigus.

Kui teil pole originaalpakendit, valmistage ette kandekast, mis kaitseks seadet ja eriti toote välispindu väliste ohtude eest.

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä turvallisuustietoja sekä laitteen käyttö- ja huolto-ohjeet. Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä, ja säilytä se myöhempää käyttöä varten.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

SISÄLTÖ

1.TURVAOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvaohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat varoitukset	6
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Uunin asentaminen.....	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus	12
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Kypsennystaulukko.....	15
4.2 Ohuen ledikosketusajastimen käyttö.....	15
4.3 Lisävarusteet	17
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	20
5.1 Puhdistus	20
5.2 Huolto	22
6.VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS	23
6.1 Vianmääritys.....	23
6.2 Kuljettaminen.....	23

1. TURVAOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.

1.1 YLEISET TURVAOHJEET

- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.


⚠ VAROITUS: Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.


🔥 ⚠ VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason päällä.

⚡ ⚠ VAROITUS: Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.


- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.
- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä puhdista uunin luukun sisäpintaa tai uunin muita pintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua keittämisen tai paistamisen aikana. Pidä pienet lapset etäällä laitteesta, kun sitä käytetään.

- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkeviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

 **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei

saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Älä käytä uunin luukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi hajota, se ei saa naarmuuntua puhdistuksen aikana. Älä anna keittoastioiden tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.
- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai asianmukaisen koulutuksen omaavan sähköasentajan toimesta.
- Älä anna lasten kiivetä uunin luukun päälle tai istua sen päällä sen ollessa auki.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.

1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT VAROITUKSET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.

- Suojaa laitteesi haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa, saatat huomata oudon hajun. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen, kun avaa uunin luukkua käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista ulos pääsevä höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Käytä aina uunikintaita/patalappuja, kun asetat keittoastioita tai ruokaa uuniin tai otat niitä uunista pois.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.



Älä poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä


palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytkke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä

- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina "0" (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Kun vedät uunipeltejä ulos, ne kallistuvat alaspäin. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske mitään uunin luukun päälle sen ollessa auki. Tämä voisi vahingoittaa luukua tai saattaa laitteen epätasapainoon.
- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteen kahvoista tai sen muista osista.


1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen ohjauspaneelia.
- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelimme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuuluu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).
- Jos tuotteessa on irrotettavia hyllyohjaimia (ritilöitä) ja käyttöohje sisältää sellaisia reseptejä kuten jogurtin valmistus, ritilät on poistettava ja uunia on käytettävä annetuissa kypsennystilassa. Ritilöiden irrottaminen on selostettu kohdassa PUHDISTUS JA HUOLTO.

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytäsojen on kestävä yli 100 °C:n lämpötiloja.

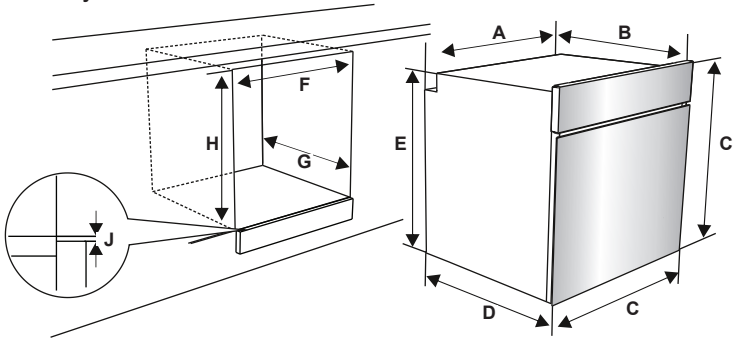
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

2.2 UUNIN ASENTAMINEN

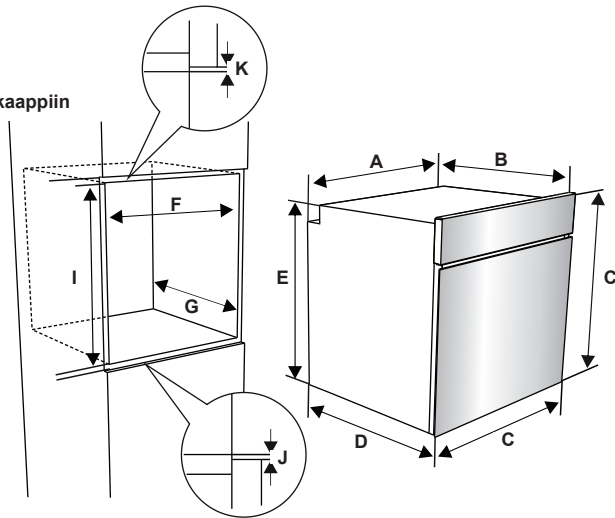
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

A (mm)	557	minimi/maksimi 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		

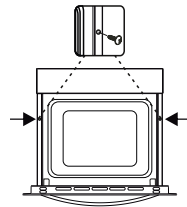
Asennus työtason alle



Asennus kaappiin



Kun olet tehnyt tarvittavat sähköliitännät, työnnä uuni kaapin sisään. Avaa uunin luukku ja laita 2 ruuvia uunin rungossa oleviin aukkoihin. Kun uunin runko koskettaa kalusteen puupintaa, kiristä ruuvit.

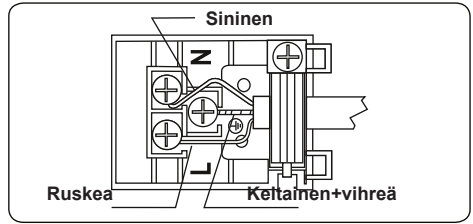


2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellisteho varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- Laitteelle soveltuva tehonsyöttö on 220-240V. Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Laitteen oman virtajohdon (H05VV-F) on ulotuttava laitteeseen myös siinä tapauksessa, että laite asetetaan kaapin etuosaan.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.

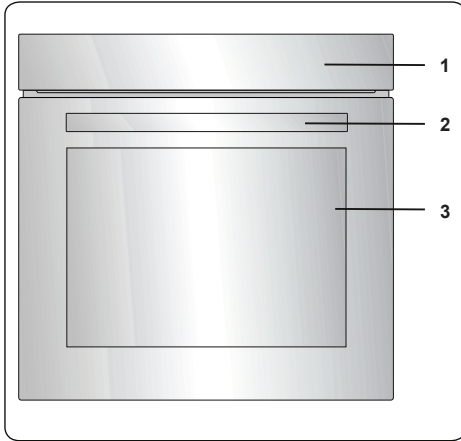


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



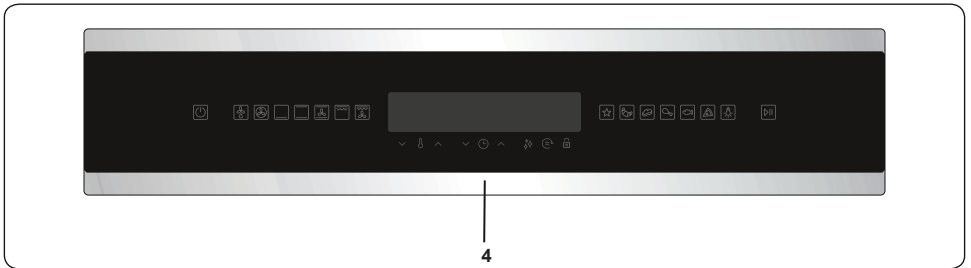
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Ohjauspaneeli
2. Uunin luukun kahva
3. Uunin luukku

Ohjauspaneeli



4. Ajastin

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

Uunin toiminnot

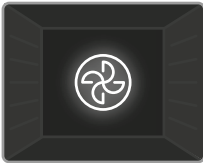
* Uunisi toiminnot voivat poiketa tuotemallistasi riippuen.



Sulatustoiminto:

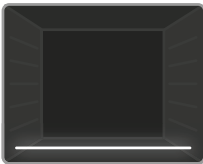
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, tuuletin on käytössä. Käyttääksesi sulatustoimintoa laita pakastettu ruoka uuniin

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



Turbo-toiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

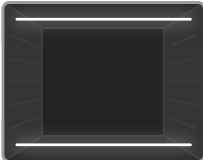
Rengaskuumennusvastus ja tuuletin toimivat. Turbo-toiminto hajauttaa lämmön uunissa tasaisesti niin, että kaikki ruoat jokaisella tasolla kypsentyvät tasaisesti. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



Alempi kuumennustoiminto:

Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi lämpövastus on käytössä.

Alempi kuumen-nustoiminto on ihanteellinen pizzan valmistukseen, koska lämpö nousee uunin pohjalta ja lämmittää ruoan. Tämä toiminto soveltuu ruoan lämmittämiseen keittämisen sijasta.

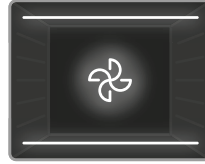


Staattinen valmistustoiminto:

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

heijastaa lämpöä ja varmistaa ruoan tasaisen kypsentyvän. Tämä on täydellinen leivosten, kakkujen, kypsän

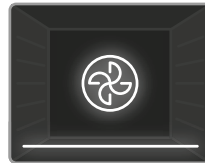
pastan, lasagnen ja pizzan valmistukseen. Suosittelemme esilämmittämään uunia 10 minuuttia ja parhaan lopputuloksen varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää vain yhtä tasoa kerrallaan tätä toimintoa käytettäessä.



Tuuletintoiminto:

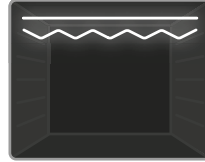
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, alempi ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät. Tämä

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



Pizzatoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle.

Rengaskuumennusvastus, alempi lämpövastus ja tuuletin toimivat. Tämä toiminto sopii ruokien, kuten pizzan nopeaan ja tasaiseen paistamiseen. Tuulettimen hajauttaessa lämpöä uunissa, alempi lämpövastus kypsentää ruoan.

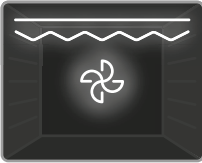


Nopeampi grillitoiminto: Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle. Grilli- ja ylempi lämpövastus ovat käytössä. Toimintoa

käytetään nopeampaan grillaamiseen ja suuremman annoksen kypsentyttämiseen, kuten lihan grillaamiseen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttumisen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle alusta, joka kerää vuotavan öljyn ja rasvan. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.



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



Tupligrilli- ja tuuletintoiminto:
Uunin termostaatti ja varoitusvalot kytketään päälle, grilli ja ylempi lämpövastus sekä tuuletin käynnistyvät.

Toimintoa käytetään tiiviiden ruokien nopeampaan grillaamiseen ja kattamaan laajempia pintoja. Sekä ylempi että alempi lämpövastus ovat käytössä tuulettimen lisäksi, joka varmistaa tasaisen kypsennyksen. Käytä uunin ylempiä tasoja. Estä annosten tarttuminen voitelemalla grilliritilä kevyesti öljyllä ja aseta annokset ritilän keskelle. Aseta aina ruoan alle alusta, joka kerää vuotavan öljyn ja rasvan. Suosittelemme uunin esilämmittämistä 10 minuuttia.

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



Höyrypuhdistustoiminto Aseta uunitoiminto ja termostaatti höyrypuhdistustoimintomerkin kohdalle. Kaada 2 – 2,5 dl vettä

(juomalasillinen) pienelle alustalle uunin pohjalla. Höyrypuhdistus on käynnissä noin 20 minuuttia ja se valmistelee uunin siten, että se voidaan puhdistaa helposti.

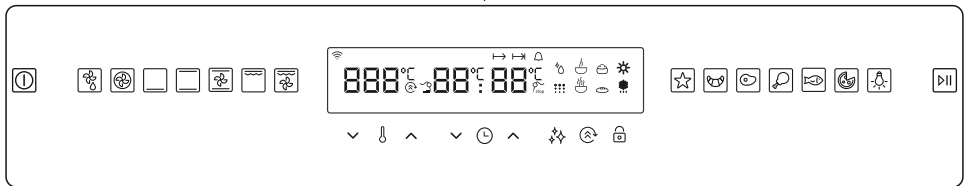
4.1 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			
----------	-------	--	--	--

Staattinen	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	170-190	30-40
	Keksi	2-3-4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2-3-4	170-190	25-35
	Kakku	2-3-4	150-170	25-35
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2-3-4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2-3-4	170-190	35-45
	Kakku	2-3-4	150-170	30-40
	Keksi	2-3-4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	7	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	6-7	200	15-25
	Naudan pihvi	6-7	200	15-25

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.2 OHUEN LEDIKOSKETUSAJASTIMEN KÄYTTÖ



Tilakuvaukset							
	Päällä/Pois		Erikoistoiminnot	888	Lämpötilänäyttö		Hidas kypsennys
	Sulatus		Taikina		Teho		Erittäin hidas kypsennys
	Turbo-toiminto		Liha		Lihamittari		Taikina
	Pohjatoiminto		Siipikarja		Lihamittarin stoppari		Leipä
	Staattinen toiminto		Kala	88:88	Ajastimen näyttö		Kuivaa
	Tuuletintointo		Pizza		Kypsennysaika		Pakastettu ruoka
	Tuplagraillitoiminto		Lamppu		Kypsennyksen lopetus aika		Minus
	Tuplagrailli- ja tuuletintointo		Käytä/Tauko		Hälytyskello		Termostaatti
	Puhdistus		Höyrypuhdistus		Tila		Plus
	Näppäimistölukko						

Ohjausyksikkö sammuu 5 minuutin jälkeen, jos toimintoa ei valita tai vaihdeta.

Laitetta käytetään kosketusanturien avulla. Toimintoja ohjataan koskemalla anturikenttiä.

Käyttäessäsi ohjaimia huolehdi, että kosketat anturikenttiä oikein. Jos kosketuksesi on liian litteä tai pieni, anturit eivät toimi oikein.

Tuuletin käynnistyy automaattisesti ja pitämään laitteen pinnan viileänä. Tuuletin pysyy käynnissä jopa uunin sammuttamisen jälkeen, kunnes se sammuu automaattisesti.

Uunin toimintojen valinta

Kosketa **ON/OFF** -sensoria 2 sekunnin ajan käynnistääksesi ohjausyksikön. Kaikki painikkeet näkyvät ensimmäisellä kirkkausasteella ja uuni siirtyy **"WAIT"**-tilaan. Tässä tilassa voit valita halutut kypsennystoiminnot, säätää lämpötilaa, aktivoida **BOOST**-toiminnon sekä säätää kypsennysaikaa, lopetusajaa, minuuttikelloa ja kellonaikaa.

WAIT-tilan aikana haluttu kypsennystila

voidaan valita koskettamalla jotakin toimintopainikkeista. Valittu toimintopainike tulee näkyviin toisella kirkkausasteella.

Kun kypsennystoiminto on valittu, oletuslämpötila näkyy lämpötilänäytöllä. Tätä voidaan säätää **THERMOSTAT** **PLUS** **"^"** ja **MIINUS** **"v"**-painikkeilla, jotka sijaitsevat näytön sivulla. Lämpötilaa voidaan säätää 50 °C ja 275 °C välillä.

Kun haluttu toiminto on valittu, lämpötila ja aika on asetettu, kosketa **PLAY/PAUSE** **"||"**-anturia käynnistääksesi uunin. Kun uuni on toiminnassa, käytä/tauko-painike kirkastuu kypsennysajan aikana.

Kellonajan asettaminen

Kun uuni on asennettu, kellonaika on asetettava seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Kosketa **ON/OFF** -anturia käynnistääksesi **"WAIT"**-tilan. Kosketa tässä tilassa **MODE** -anturipainiketta, kunnes aika on valittu. Voit säätää sitä **PLUS** **"^"** ja **MIINUS** **"v"**-painikkeilla. Päätä ajan säätö koskettamalla **MODE**-anturia uudelleen.

Aika on asetettava uudelleen vain, jos laite

on irrotettu verkkovirrasta pitkäksi ajaksi.

Kypsennysajan säätö

Kypsennysaikaa voidaan säätää **WAIT-** tai **OPERATING-**tilassa

Minuuttikellon säätö "⏸"

Kosketa **MODE** "⏸"-anturia, kunnes hälytyskello-symboli syttyy ajastimen näyttöön ja "00:00" ilmestyy. Aseta haluamasi varoitus aika käyttämällä **PLUS** "▲" ja **MIINUS** "▼"-painikkeita merkin vilkkuessa. Kun olet tehnyt asetuksen loppuun, älä paina mitään muutamaan sekuntiin, jolloin hälytyskellon ajastin on valmis.

Kun ajastin laskee nollaan, äänimerkki soi ja hälytyskello-symboli sekä "00:00" välkkyvät ruudulla.

Ajastimen näyttö Paina mitä tahansa näppäintä päättääksesi äänimerkin, ja merkki katoaa.

Kypsennysajan säätö

Tämä toiminto antaa kypsennettäväksi tietyn ajan. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja

lämpötila. Kosketa **MODE** "⏸"-anturia, kunnes näet Kypsennysaika "⏸"-merkin ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** "▲" ja **MIINUS** "▼"-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti.

Kun ajastin laskee nollaan, uuni sammuu, äänimerkki soi ja Kypsennysaika-merkki välkky Aika-näytöllä. Minkä tahansa ohjausyksikön anturin painaminen sammuttaa äänen.

Kypsennysajan lopetuksen asettaminen:

Tätä toimintoa käytetään kypsennämisen aloittamiseen tietyn ajan jälkeen tietyn ajan verran. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin. Valitse sitten haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila.

Kosketa Ajastimen **MODE** "⏸"-anturia, kunnes näet Kypsennysaika-merkin ajastinnäytöllä. Aseta vaadittu kypsennysaika käyttäen **PLUS** "▲" ja **MIINUS** "▼"-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes näkyy näytöllä ja Kypsennysaika-merkki palaa jatkuvasti.

Kosketa **MODE** "⏸"-anturia, kunnes näet Kypsennyksen lopetus aika -merkin ajastinnäytöllä. Kellonaika ja

Kypsennysaika -merkit vilkkuvat. Aseta vaadittu lopetus aika käyttäen **PLUS** "▲" ja **MIINUS** "▼"-painikkeita, kun ajastin on tässä tilassa. Kun olet tehnyt säädön, odota kunnes kellonaika näkyy näytöllä ja Kypsennyksen lopetus aika "⏸"-merkki palaa jatkuvasti.

Uuni laskee toiminta-ajan vähentämällä kypsennysajan asetetusta lopetusajasta, ja uuni sammuu asetettuna lopetusajankohtana. Ajastin antaa äänimerkin, ja Kypsennyksen lopetus aika -merkki alkaa vilkkua. Minkä tahansa ajastimen painikkeen painaminen sammuttaa äänimerkin.

Digitaalijäätimen äänensäätö

Muuta varoitusääntä Aika-näytön näyttäessä kellonaikaa, paina ja pidä **THERMOSTAT** "⏸"-anturipainiketta painettuna 3 sekuntia, kunnes kuulet äänimerkin. Tämän jälkeen joka kerta kun **MIINUS** "▼" TAI **PLUS** "▲"-anturia painetaan, kuuluu erilainen äänimerkki. Äänimerkkejä on neljänlaisia. Valitse haluttu äänimerkki äläkä paina muita painikkeita. Hetken kuluttua valittu äänimerkki tallennetaan.

Boost-toiminto

Tätä toimintoa käytetään esilämmitysajan lyhentämiseen. **BOOST** "⏸"-sensori syttyy, kun Turbo-, Fan-, Static- tai Pizzatoiminto: on valittuna. Lyhennä esilämmitys aikaa koskettamalla **BOOST** "⏸"-anturia ennen kypsennyksen aloittamista. Käytä tätä toimintoa uunin lämmitykseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tämä toiminto ei sovellu kypsennykseen.

Tehostustoiminnon käytön jälkeen uunia voidaan käyttää kypsennämiseen.

Näppäinlukkotoiminto

Näppäinlukkoa käytetään uunin asetusten tahattomien muutosten estämiseksi.

Aktivoidaksesi näppäinlukon kosketa **KEY LOCK** "⏸"-anturipainiketta 2 sekuntia, kunnes näet näppäinlukko-merkin näytöllä. Sulkeaksesi näppäinlukon kosketa **KEY LOCK** "⏸"-anturia 2 sekuntia, kunnes näppäinlukko-merkki katoaa näytöltä.

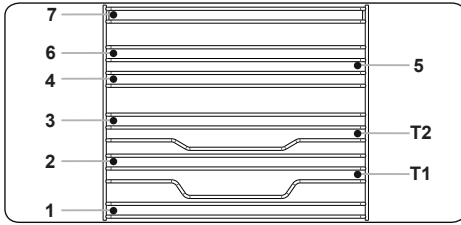
Kun näppäinlukko on päällä, vain **ON/OFF** "⏸"-anturipainike voidaan aktivoida. Kaikki muut painikkeet pysyvät lukittuina.

4.3 LISÄVARUSTEET

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla

ennen ensimmäistä käyttöä.



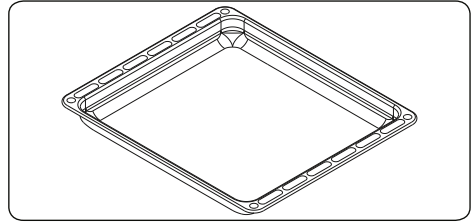
- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa palovammoja.
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne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

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

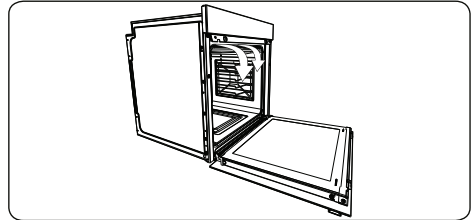
Syvä pelti sopii esimerkiksi patarukien valmistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



ENSIMMÄISENÄ MAAILMASSA Kuumailmasuoja kalusteuneissa

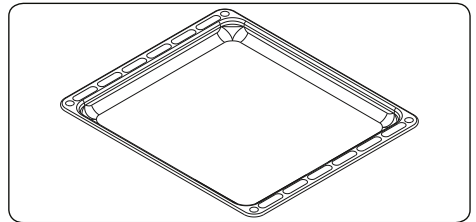
Patentoitu kuumailmasuojajärjestelmä estää kuuman ilman pääsyn käyttäjälle luomalla ilmaverhon, kun uunin luukku avataan.



Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

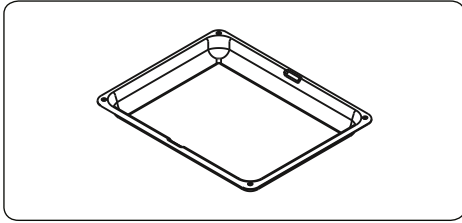
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Pieni uunipelti

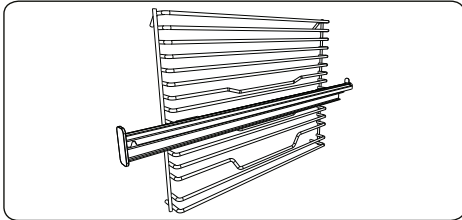
Pieni uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti keskelle ritilää.



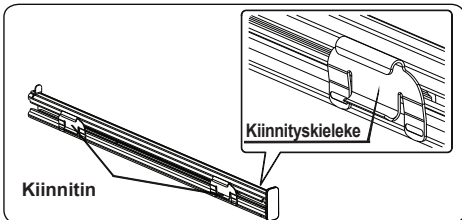
Ritiläteline ja Easyfix-puoliteleskooppikisko

Puoliteleskooppikisko pidentyy puoliksi ulos, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.

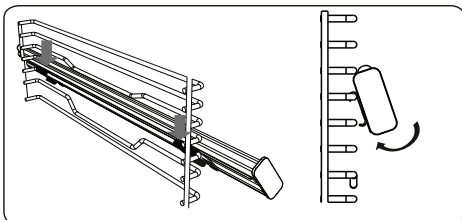


Teleskooppikiskot

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



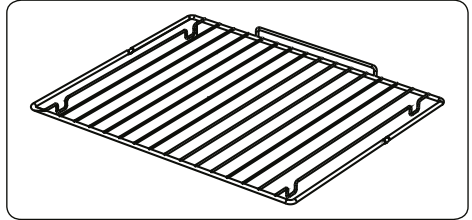
- Kussakin teleskooppikiskossa on kiinnikkeet, joiden avulla voit irrottaa kiskot puhdistusta ja uudelleensijoitusta varten.
- Poista sivukisko. Katso osio "Ritilän poisto".



- Ripusta teleskooppikiskon yläkiinnikkeet sivukiskon metallijohtimeen ja paina samaan aikaan alakiinnikkeitä, kunnes kuulet kiinnikkeiden napsahtavan sivukiskon korkeudensäätöjohtimeen.
- Poista painamalla kiskon etupintaa ja noudattamalla edellä olevia ohjeita käänteisessä järjestyksessä.

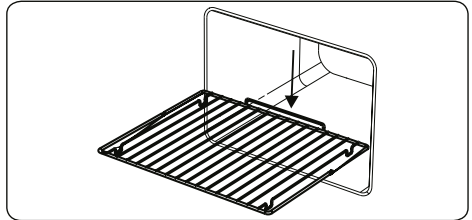
Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestäväan astiaan asetettuja ruokia.



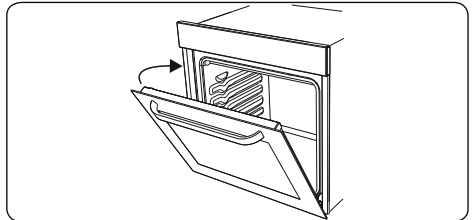
VAROITUS

Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Pehmeästi sulkeutuva uuninluukku

Uuninluukku sulkeutuu hitaasti itsestään, kun se päästetään otteesta juuri ennen kiinni menemistä.



Vedenkerääjä

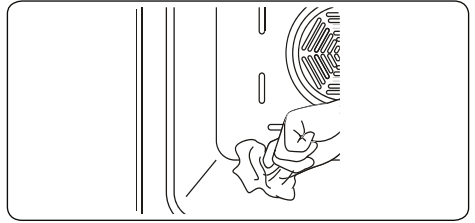
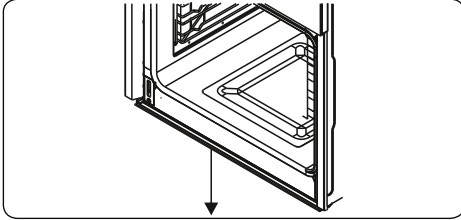
Ruokaa kypsennettäessä kosteutta saattaa tiivistyä uunin luukun sisempään lasiin. Tämä ei tarkoita, että laitteessa on vika.

Avaa luukku grillauksessa käytettävään

asentoon 20 sekunnin ajaksi.

Vesi valuu alla olevaan vedenkerääjään.

Anna uunin jäähtyä ja pyyhi luokun sisäpuoli kuivalla liinalla. Tämä toimenpide on suoritettava säännöllisesti.




5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS


VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.

Yleisiä ohjeita

- Tarkista puhdistusaineen sopivuus ja valmistajan suositukset ennen kuin käytät ainetta uunisi puhdistamiseen.
- Käytä voide- tai nestemäisiä puhdistusaineita, jotka eivät sisällä hiukkasia. Älä käytä syövyttäviä aineita, hankausaineita, teräsvillaa tai voimakkaita työkaluja, koska ne voivat vaurioittaa liedn pintoja.

 Älä käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät uunin maalattuja ja emaloituja pintoja naarmuttavia ainesosia.

- Jos nestettä valuu yli, puhdista se välittömästi välttääksesi osien vaurioitumisen.

 Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.

Uunin sisäosan puhdistaminen

- Uunin emaloitu sisäpinta on helpointa puhdistaa, kun uuni on lämmin.
- Pyyhi uuni pehmeällä liinalla, jota on kostutettu pesuaineveteen jokaisen käytön jälkeen. Pyyhi uuni uudelleen märällä liinalla ja kuivaa se.
- Saatat joutua käyttämään toisinaan nestemäistä puhdistusainetta puhdistaaaksesi uunin täysin.

Katalyyttinen puhdistus

Katalyyttiset sisukset on asennettu uunitilaan. Ne ovat mattapintaiset, vaaleat paneelit sivuilla ja/tai mattapintainen paneeli uunin takaosassa. Ne toimivat keräämällä rasva- ja öljyjäänteitä kypsennyksen aikana.

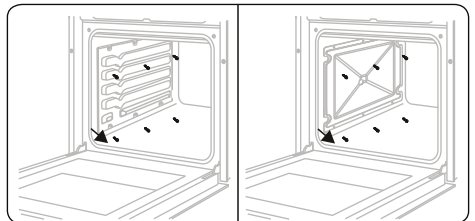
Sisus itsepuhdistaa imemällä rasvoja ja öljyjä ja polttamalla ne tuhkakksi, joka voidaan poistaa helposti uunin pohjalta kostealla liinalla. Sisuksen on oltava huokoinen ollakseen tehokas. Sisuksen väri saattaa muuttua ajan myötä.

Jos suuri määrä rasvaa roiskuu sisukselle, sen teho voi heikentyä. Tämän ongelman ratkaisemiseksi, säädä uuni maksimilämpötilaan 20 - 30 minuutiksi. Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi uunin pohja.

Katalyyttisten sisusten manuaalista puhdistusta ei suositella. Saippuaan kastetun hankaussien tai muiden hankausaineiden käyttö aiheuttaa vaurioita. Emme myöskään suosittele käyttämään aerosolipuhdistusaineita sisuksiin. Katalyyttisen sisuksen seinät saattavat muuttua tehottomiksi liiallisen rasvan vuoksi. Liiallinen rasva voidaan poistaa kuumaan veteen kastetulla pehmeällä liinalla tai sienellä, ja puhdistus voidaan suorittaa edellä kuvatun mukaisesti.

Katalyyttisen sisuksen irrottaminen

Irrota katalyyttinen sisus poistamalla kutakin katalyyttipaneelia pitelevät ruuvit.



Lasiosien puhdistus

- Puhdista laitteen lasiosat säännöllisesti.
- Käytä lasinpuhdistusainetta lasiosien sisä- ja ulkopuolen puhdistamiseen. Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti kuivalla liinalla.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien (jos käytettävissä) puhdistus

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Pyyhi ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat pehmeällä liinalla, jota on kostutettu pesuaineveteen. Kuivaa ne sitten huolellisesti kuivalla liinalla.



Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia, kun ne ovat vielä kuumia käytön jälkeen.



Älä jätä viinietikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vettä, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattoman teräksen päälle pitkäksi aikaa.

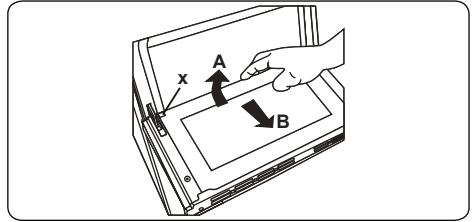
Maalattujen osien (jos käytettävissä) puhdistus

- Tomaatti-, tomaattitahna, ketsuppi-, sitruuna-, öljy-, maito-, sokeripitoiset ruoka- ja juoma- sekä kahvitahrat on puhdistettava välittömästi lämpimään veteen kastetulla liinalla. Jos näitä tahroja ei puhdisteta, vaan annetaan kuivaa pinoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä (terävillä esineillä, teräs- ja hankaussienillä, pintaa vaurioittavilla tiskisienillä) tai puhdistusaineilla, jotka sisältävät runsaasti alkoholia, tahrannoistoaaineita, rasvanoistoaaineita, pintaa hankaavilla kemikaaleilla. Muutoin jauhemaalatuilla pinoilla voi esiintyä korroosiota ja tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat epäasianmukaisista puhdistusaineista tai -menetelmistä.

Sisemmän lasin irrottaminen

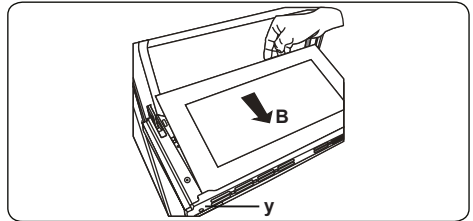
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Työnnä lasilevyä suuntaan **B** ja irrota se kiinnikkeestä (**x**). Irrota lasilevy luukusta vetämällä sitä suuntaan **A**,

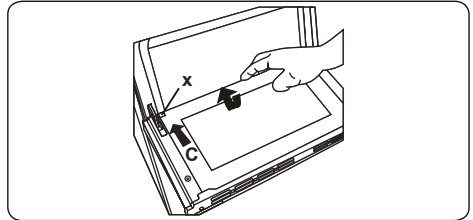


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

1. Työnnä lasilevyä kohti kiinnikettä (**y**) ja sen alle, suuntaan **B**.



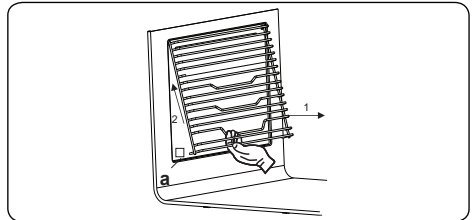
3. Aseta lasilevy kiinnikkeen (**x**) alle, suuntaan **C**.




- Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

Kannatinritilän irrottaminen


Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (**a**), ja nosta ritilää ylöspäin.




5.2 HUOLTO

 **VAROITUS:** Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

Uunilampun vaihtaminen

 **VAROITUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista.

- Irrota lasinen suojus ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14).
- Kiinnitä lasinen suojus takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.

 Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa, Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

6. VIANMÄÄRITYS JA KULJETUS

6.1 VIANMÄÄRITYS



Jos sinulla on edelleen ongelma laitteen kanssa tarkistettuasi nämä perusvianmääritysvaiheet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai teknikkoon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virta on katkaistu.	Tarkista, toimiiko virransyöttö. Tarkista myös, toimivatko muut keittiölaitteet.
Ei lämpöä tai uuni ei lämpene.	Uunin lämpötila on säädetty väärin. Uunin luukku on jätetty auki.	Tarkista, että uuni lämpötilan säätönuppi on säädetty oikein.
Uunin valo (jos käytettävissä) ei toimi.	Lamppu on rikki. Virransyöttö on katkaistu tai kytketty pois.	Vaihda lamppu ohjeiden mukaisesti. Varmista, että virransyöttö on kytketty päälle pistorasiassa.
Kypsennys on epätasaista uunissa.	Uunin kypsennystasot on asetettu väärin.	Tarkista, että käytössä ovat suosittelut lämpötilat ja kypsennystasot. Älä avaa luukkuja usein, ellei kypsennä ruokia, joita on käännettävä. Jos avaat luukun usein, uunin sisälämpötila alenee, mikä voi vaikuttaa lopputulokseen.
Ajastimen painikkeita ei voida painaa oikein.	Painikkeiden välissä on jotakin ylimääräistä ainetta. Kosketusmalli: säätöpaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on päällä.	Poista ylimääräinen aine ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto päällä.
Uunin puhallin (jos käytettävissä) on äänekäs.	Uunin kypsennystasot tärisevät.	Varmista että uuni on vaakatasossa. Tarkista, etteivät kypsennystasot tai leivonta-astiat tärise tai ole kosketuksissa uunin takapaneeliin.
Tuuletin jatkaa toimintaa sen jälkeen kun uuni on sammutettu.	Elektronisesti ohjattu uunin tuuletin pyörii automaattisesti tietyn ajan uunin jäädyttämiseksi.	Tuuletin sammuu automaattisesti, kun elektroniset komponentit ovat jäähtyneet riittävästi.
Uuni on sammunut itsestään.	Elektronisesti ohjatut uunit sammuvat automaattisesti, jos mikään toiminto ei ole käynnissä.	Uuni sammuu automaattisesti energian säästämiseksi, jos mitään muuta toimintaa ei suoriteta tietyssä ajassa sen päälle kytkemisen jälkeen tai kypsennysohjelman päättymisen jälkeen.
Jos luukku avataan tuuletinavusteisen toiminnon aikana, sisäinen tuuletin pysähtyy.	Elektronisesti ohjatut uunit, joissa on luukun kytkin, lopettavat kypsennyksen, jos uunin luukku avataan.	Se on laitteen normaalia toimintaa ja hyödyllistä kypsennettäessä ruokia liiallisen lämmön karkaamisen välttämiseksi. Kun luukku suljetaan, uuni käynnistyy uudelleen normaaliin toimintaan.

6.2 KULJETTAMINEN

Jos sinun on kuljetettava tuotetta, käytä alkuperäistä tuotepakkausta ja kannaa sitä alkuperäisessä laatikossaan. Noudata pakkauksen kuljetusmerkkejä. Teippaa kaikki erilliset osat tuotteeseen estääksesi tuotteen vaurioitumisen kuljetuksen aikaan.

Jos sinulla ei ole alkuperäistä pakkausta, valmistele kantolaatikko siten, että laite, erityisesti ulkopinnat, on suojattu ulkoisilta uhkatekijöiltä.

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.






Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. Au cours de l'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien.....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2. Installation du four.....	10
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Table de cuisson.....	15
4.2. Utilisation de la minuterie tactile Slim à LED.....	15
4.3. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	18
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
5.1. Nettoyage.....	20
5.2. Entretien.....	22
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	23
6.1. Dépannage.....	23
6.2. Transport.....	23



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.


 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.


  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie

avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Tous les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four.


Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

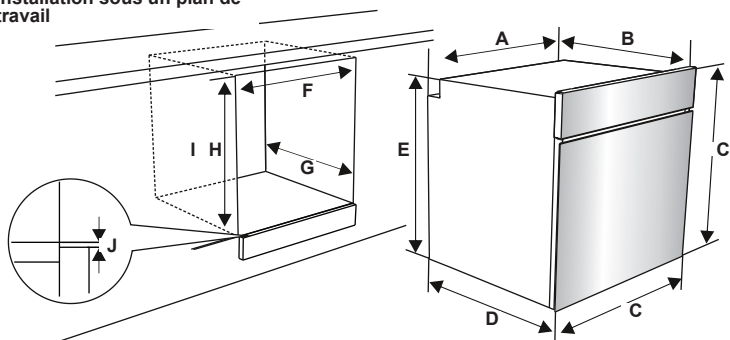
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

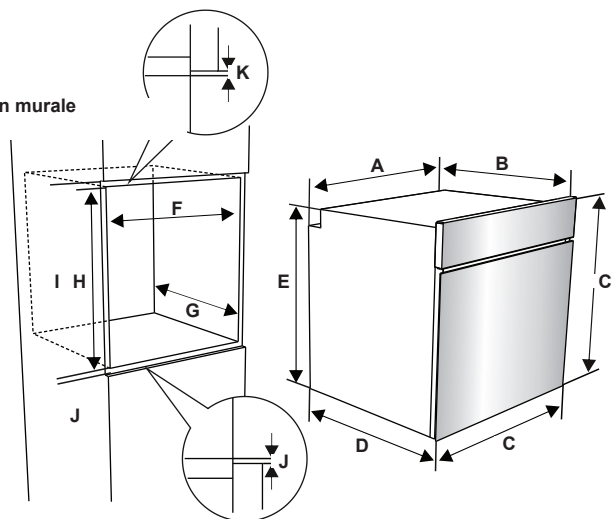
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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		

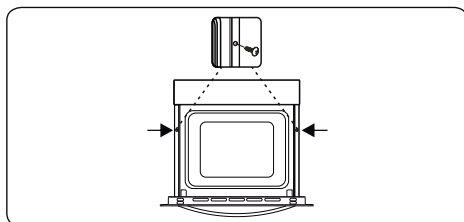
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



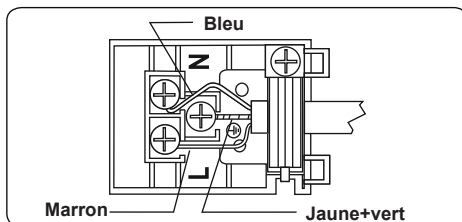
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble

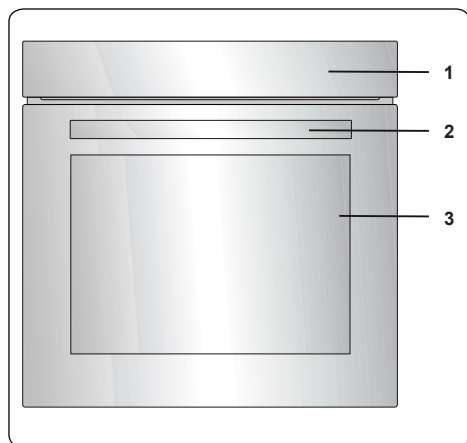
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

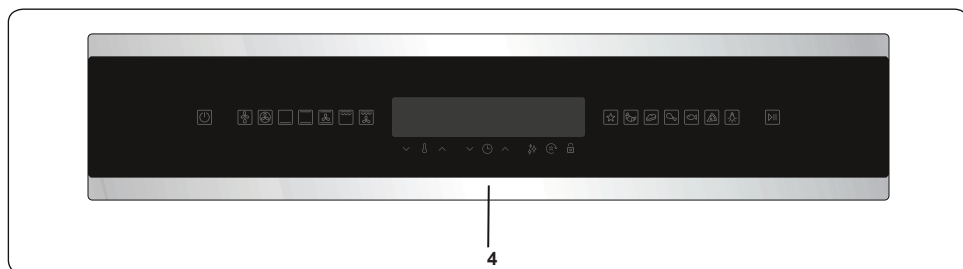
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Minuteur

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

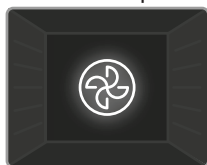
Fonctions du four

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



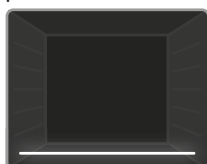
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Chaleur de sole : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer.

La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des

aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



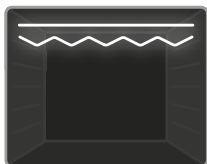
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

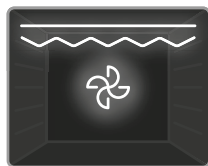


Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument. Le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit

être réglée sur 190 °C.



Fonction Double grill ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le grill et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les éléments chauffants supérieurs, le grill et l'hélice de brassage d'air sont activés pour assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Nettoyage vapeur :

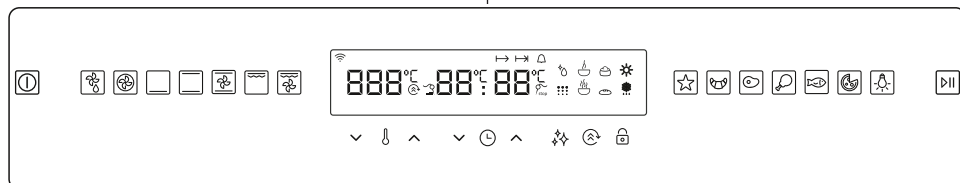
Régler la fonction du four et le thermostat sur le symbole de la fonction Nettoyage vapeur. Verser entre 200 et 250 ml d'eau (1 tasse environ) dans le petit récipient situé à la base du four. La fonction Nettoyage vapeur s'exécute pendant environ 20 minutes et prépare votre four afin d'en faciliter le nettoyage.






































4.1. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	150-170	30-40
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.2. UTILISATION DE LA MINUTERIE TACTILE SLIM À LED



Descriptifs du mode							
	Marche/Arrêt		Fonctions spéciales		Affichage de la température		Cuisson lente
	Décongélation		Pâtisserie		Boost		Cuisson très lente
	Mode Turbo		Viande		Sonde de cuisson		Pâte
	Fonction basse		Volaille		Arrêt de la sonde de cuisson		Pain
	Fonction statique		Poisson		Affichage de l'heure		Séchage
	Mode Ventilateur		Pizza		Durée de cuisson		Nourriture surgelée
	Mode double gril		Lampe		Heure de fin de cuisson		Minus (moins)
	Mode double gril + Ventilateur		Marche / Pause		Bip minute		Thermostat
	Nettoyage		Nettoyage vapeur		MODE		Plus
	Verrouillage						

L'unité de commande s'arrête après 5 minutes si aucune fonction n'est sélectionnée et modifiée.

Cet appareil fonctionne à l'aide de capteurs à commande tactile. Vous pouvez contrôler les fonctions en touchant les champs du capteur.

Lorsque vous utilisez les commandes, assurez-vous d'appuyer correctement sur les champs de capteur. Si votre pression est insuffisante ou excessive, les capteurs peuvent ne pas fonctionner correctement.


Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement pour maintenir les surfaces de l'appareil froides. Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement, même après l'extinction du four.


Sélection de la fonction Four

Touchez le capteur **MARCHE / ARRÊT**  pendant 2 secondes pour activer l'unité de commande. Tous les boutons apparaissent sur le premier niveau de luminosité et le four passe en mode « **ATTENTE** ». Dans ce mode, vous pourrez sélectionner les fonctions de cuisson souhaitées, régler la température, activer la fonction **BOOST**  et régler la durée de

cuisson, l'heure de fin, le compte-minutes, ainsi que l'heure du jour.

Dans le mode « **ATTENTE** », vous pouvez sélectionner la fonction de cuisson souhaitée en appuyant sur un des boutons de fonction. Le bouton de fonction sélectionné par l'utilisateur apparaît avec le deuxième niveau de luminosité.

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson, la valeur de température par défaut s'affiche sur l'affichage de la température. Vous pouvez les régler en utilisant les boutons de capteur **↑** « **PLUS** et **↓** « **MOINS** du THERMOSTAT  sur le côté de l'affichage. La température peut être réglée dans la plage 50 à 275 °C.

Une fois la fonction souhaitée sélectionnée, et la température et l'heure réglées, touchez le capteur **MARCHE / PAUSE**  pour faire fonctionner le four. Lorsque le four fonctionne, la touche marche / pause s'allume pendant le temps de cuisson.

Réglage de l'heure du jour

Lorsque vous installez le four, réglez l'heure du jour en vous reportant aux instructions suivantes.

Touchez le capteur **MARCHE / ARRÊT** 

pour mettre le four en marche et passez en mode « **ATTENTE** ». Dans ce mode, appuyez sur le capteur **MODE** "☰" jusqu'à ce que l'heure soit sélectionnée. Vous pouvez le régler à l'aide des touches **PLUS** "▲" and **MOINS** "▼" du capteur. Pour terminer le réglage de l'heure, touchez de nouveau le capteur **MODE** "☰".

Vous ne pourrez à nouveau régler l'heure que si l'appareil est déconnecté de l'alimentation pendant une longue durée.

Réglage de la durée de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pendant le mode « **ATTENTE** » ou le mode « **FONCTIONNEMENT** ».

Réglage du compte-minutes "⏰"

Touchez le capteur **MODE** "☰" jusqu'à ce que le symbole du compte-minutes s'allume sur l'affichage de l'heure et « **00 : 00** » apparaisse. Réglez la période de temps souhaitée pour l'avertissement en utilisant les touches du capteur **PLUS** "▲" et **MOINS** "▼" pendant que le symbole clignote. Lorsque vous avez terminé le réglage, n'appuyez sur aucun bouton pendant quelques secondes, ce qui règle automatiquement le compte-minutes.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un avertissement sonore retentit, et le symbole du compte-minutes et « **00 : 00** » clignent sur l'affichage de l'heure.

Affichage de l'heure. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et l'icône disparaît.

Réglage de la durée de cuisson

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les. Ensuite, sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et

la température. Touchez le capteur **MODE** "☰" jusqu'à ce que le symbole de la durée "⏰" apparaisse sur l'affichage de l'heure. Réglez la durée de cuisson requise à l'aide des capteurs **PLUS** "▲" et **MOINS** "▼" lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Lorsque vous avez terminé le réglage, veuillez patienter jusqu'à ce que l'heure du jour actuelle s'affiche à l'écran et que le symbole de la durée s'allume en continu.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore retentit et le symbole de la durée clignote sur l'affichage

de l'heure. Appuyez sur n'importe quel capteur de l'unité de commande pour arrêter l'avertissement sonore.

Réglage du temps de fin de cuisson

Cette fonction est utilisée pour commencer la cuisson après une certaine période et pendant une durée donnée. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les. Ensuite, sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température.

Touchez le bouton **MODE** "☰" jusqu'à ce que le symbole de la durée de cuisson apparaisse sur l'affichage de l'heure. Réglez la durée de cuisson requise à l'aide des capteurs **PLUS** "▲" et **MOINS** "▼" lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Lorsque vous avez terminé le réglage, veuillez patienter jusqu'à ce que l'heure du jour actuelle s'affiche à l'écran et que le symbole de la durée s'allume en continu.

Puis, touchez le capteur **MODE** "☰" jusqu'à ce que le symbole de la fin de cuisson apparaisse sur l'affichage de l'heure. L'heure du jour et le symbole de la durée de cuisson clignent. Réglez l'heure de fin requise à l'aide des capteurs **PLUS** "▲" et **MOINS** "▼" lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Lorsque vous avez terminé le réglage, veuillez patienter jusqu'à ce que l'heure du jour actuelle s'affiche à l'écran et que le symbole de l'heure de fin de cuisson "⏰" s'allume en continu.

Le four calculera le temps de fonctionnement en déduisant la période de cuisson

du temps de fin de cuisson réglé, au bout duquel il s'arrêtera de fonctionner. La minuterie émet un avertissement audible et le symbole de l'heure de fin de cuisson clignote. Touchez n'importe quel bouton du minuteur pour mettre fin à l'avertissement sonore.

Réglage du son de la minuterie numérique

Pour arrêter le signal sonore, pendant que l'affichage de l'heure montre l'heure du jour, appuyez sur le capteur **THERMOSTAT** "⏰" pendant 3 secondes jusqu'au retentissement d'un signal sonore. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le capteur **MOINS** "▼" **OU PLUS** "▲", un bip différent retentit. Quatre types de signaux sonores différents sont configurés. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

Fonction boost

Cette fonction est utilisée pour réduire le temps de préchauffage. Le capteur **BOOST (AMPLIFICATION)** "☺" s'allume lorsque les fonctions Turbo, Ventilateur, Statique ou Pizza sont sélectionnées. Pour enregistrer le temps de préchauffage, touchez le capteur **BOOST (AMPLIFICATION)** "☺" avant de commencer la cuisson. Utilisez cette fonction pour préchauffer le four à la température désirée le plus rapidement possible. Ce mode ne convient pas à la cuisson.

Après avoir utilisé la fonction boost (amplification), le four peut être utilisé pour la cuisson.

Fonction verrouillage

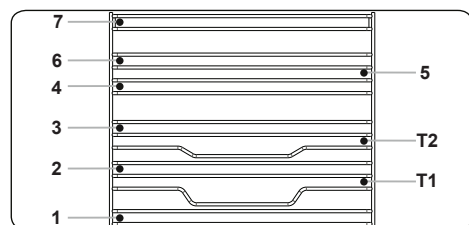
Le verrouillage des boutons est utilisé pour éviter la modification accidentelle des réglages du four.

Pour activer le verrouillage des boutons, touchez le capteur **VERROUILLAGE** "🔒" pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole du verrouillage des touches apparaisse à l'écran. Pour désactiver le verrouillage des boutons, touchez le capteur **VERROUILLAGE** "🔒" pendant 2 secondes jusqu'à ce que le symbole du verrouillage des touches disparaisse de l'écran.

Lorsque le verrouillage des touches est activé, seul le capteur **MARCHE / ARRÊT** "Ⓛ" est fonctionnel. Tous les autres boutons restent verrouillés.

4.3. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

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



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.

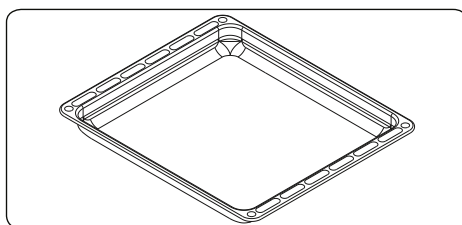
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

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

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

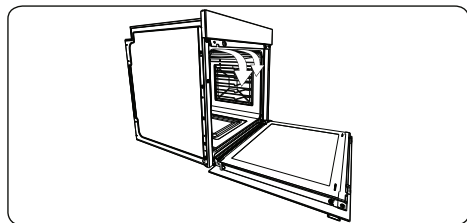


PREMIÈRE MONDIALE

Système de protection contre l'air chaud dans les fours encastrables

Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre

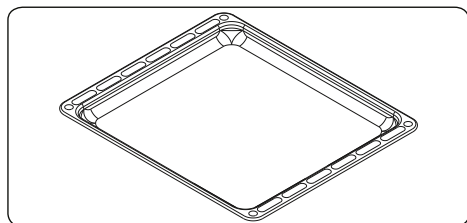
l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

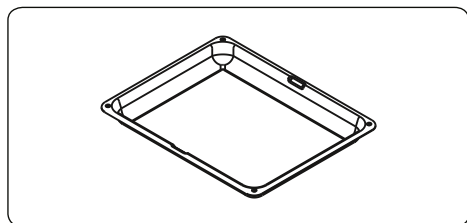
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Petit plateau

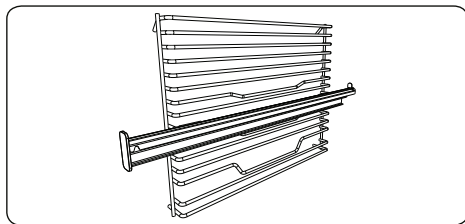
Le petit plateau est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, disposez-la au centre du grillage métallique.



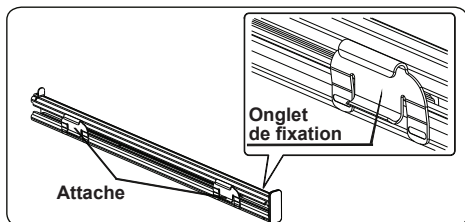
La grille métallique avec un rail télescopique à demi-extension

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

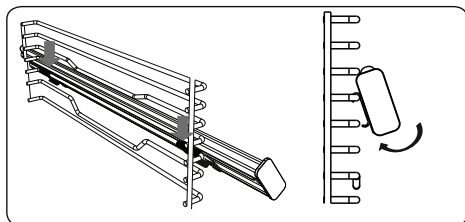


Rails télescopiques

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



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

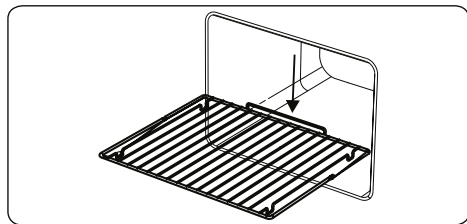


- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez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

Grillage métallique

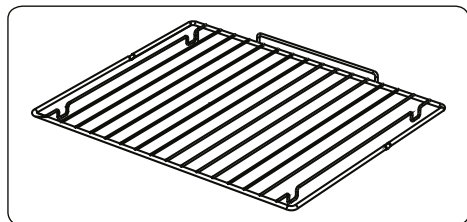
Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments

dans d'autres récipients.



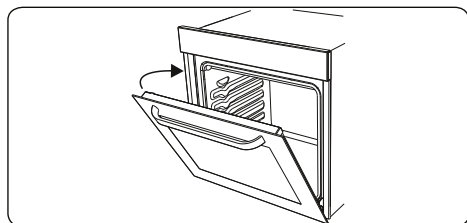
AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Porte du four à fermeture silencieuse

La porte du four se ferme doucement d'elle-même lorsqu'elle est relâchée juste avant la position fermée.



Collecteur d'eau

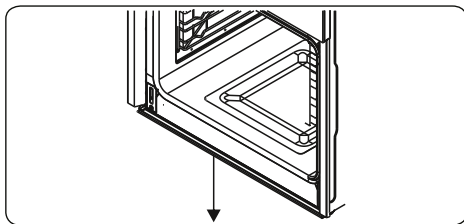
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.




5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE


AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

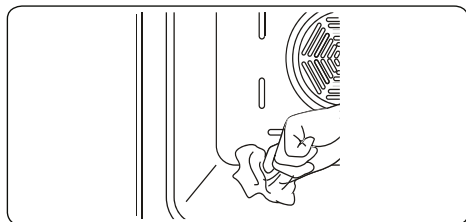
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.

- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



Nettoyage par catalyse

Des parois catalytiques sont installées dans la cavité du four. Il s'agit des panneaux mats de couleur claire placés sur les côtés du four et/ou du panneau mat qui se trouve à l'arrière du four. Ils collectent les résidus de graisse et d'huile au cours de la cuisson. Les parois catalytiques sont conçues pour une durée de vie d'environ 300 heures.

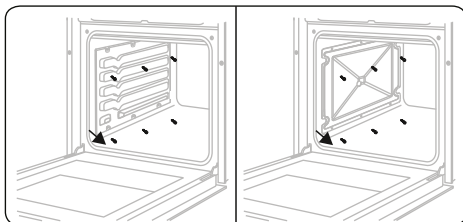
La protection se nettoie de façon automatique en absorbant les projections de graisse et d'huile et en les brûlant. Elles se décomposent sous forme de cendres, facilement récupérables sur la sole du four. La protection doit être poreuse pour rester efficace. Les protections peuvent se décolorer au fil du temps.

Si une grande quantité de graisse s'accumule sur la protection, elle peut perdre de son efficacité. Pour résoudre ce problème, régler le four sur la température maximum pendant 10 à 20 minutes. Une fois le four refroidi, nettoyer la sole du four.

Il n'est pas recommandé de nettoyer les parois catalytiques à la main. Les protections peuvent être endommagées par les tampons à récurer ou autres surfaces abrasives. En outre, l'utilisation d'aérosols nettoyants sur les protections est déconseillée. Les parois catalytiques peuvent perdre de leur efficacité en raison d'une accumulation excessive de graisses. Cet excès de graisse peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge trempée dans l'eau. Effectuer ensuite le cycle de nettoyage décrit plus haut.

Démontage des parois catalytiques

Pour démonter la paroi catalytique, retirer les vis qui maintiennent chaque paroi dans le four.



Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

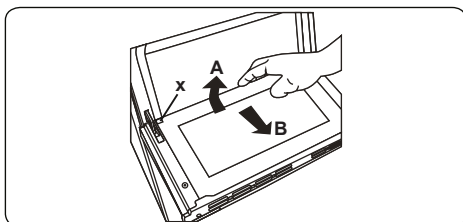


Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

Retrait des vitres internes

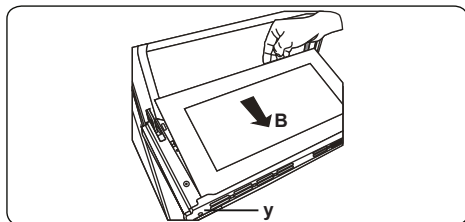
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

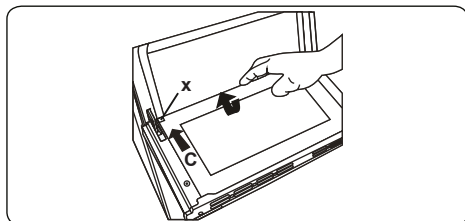



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

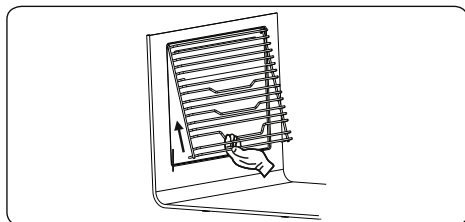


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.


Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique :

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.




5.2. ENTRETIEN

 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.

 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur à commande électronique fonctionne automatiquement pendant un certain temps afin de refroidir le four.	Il s'arrête automatiquement une fois les composants électroniques suffisamment refroidis.
Le four s'est arrêté tout seul.	Les fours à commande électronique s'arrêtent automatiquement si aucune fonction n'est activée.	Le four s'arrête automatiquement pour économiser de l'électricité si aucune action n'est effectuée après un certain délai suivant l'allumage du four ou la fin d'un programme de cuisson.
Si la porte est ouverte lorsqu'une fonction utilisant le ventilateur est active, ce dernier s'arrête.	Les fours à commande électronique dotés d'un contacteur de porte arrêtent la cuisson en cas d'ouverture de la porte du four.	Cela est normal et évite une dissipation excessive de la chaleur lors de la cuisson. Une fois la porte fermée, le four reprend son fonctionnement normal.






6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια και οδηγίες που προορίζονται να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής σας. Παρακαλείστε να αφιερώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το για μελλοντική ανάφορα.

Icon	Type	Meaning
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρής σωματικής βλάβης ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	ΦΩΤΙΑ	Προειδοποίηση: Κίνδυνος φωτιάς / εύφλεκτα υλικά
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος σωματικής ή υλικής βλάβης
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ / ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Ορθή λειτουργία του συστήματος

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	4
1.1 Γενικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	4
1.2 Προειδοποιήσεις για την εγκατάσταση	7
1.3 Κατά τη διάρκεια της χρήσης	7
1.4 Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση.....	9
2.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.....	10
2.1 Οδηγίες για τον εγκαταστάτη	10
2.2 Εγκατάσταση της κουζίνας	10
2.3 Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια	12
3.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	13
4.Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	14
4.1 Πίνακας μαγειρέματος	15
4.2 Χρήση του λεπτού χρονοδιακόπτη αφής Led	16
4.3 Εξαρτήματα	18
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	21
5.1 Καθαρισμός	21
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ	24
6.1 Επίλυση προβλημάτων	24
6.2 Μεταφορά	25

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και πλήρως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το σε εύκολα προσβάσιμο μέρος για να το συμβουλευέστε όταν χρειάζεται.
- Το εγχειρίδιο έχει ετοιμαστεί για περισσότερα από ένα μοντέλα, γι' αυτό η συσκευή σας ενδέχεται να μη διαθέτει ορισμένες από τις δυνατότητες που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Γι' αυτόν το λόγο, προσέξτε ιδιαίτερα τις εικόνες ενώ διαβάζετε το εγχειρίδιο χρήσης.

1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ


- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.


⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θα θερμανθεί. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Οι λαβές ενδέχεται να ζεσταθούν μετά από σύντομο χρονικό διάστημα κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου και άλλες επιφάνειες. Μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι πολύ ζεστά όταν μαγειρεύετε ή ψήνετε. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.

- Η συσκευή σας έχει παραχθεί σε συμμόρφωση με όλα τα εφαρμόσιμα τοπικά και διεθνή πρότυπα και κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευών πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου σέρβις. Εργασίες εγκατάστασης και επισκευών που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μπορεί να είναι επικίνδυνες. Μην αλλάξετε ή να τροποποιήσετε τις προδιαγραφές της συσκευής με οποιοδήποτε τρόπο. Ακατάλληλα προστατευτικά εστιών ενδέχεται

να προκαλέσουν ατυχήματα.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής σας, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής ενέργειας (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις προδιαγραφές της συσκευής. Οι προδιαγραφές για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο μόνο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε επαγγελματικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρων.

- Μην χρησιμοποιείτε τις λαβές της πόρτας του φούρνου για να σηκώσετε ή να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα για να διασφαλίζεται η ασφάλειά σας. Επειδή το γυαλί μπορεί να σπάσει, θα πρέπει να προσέχετε κατά τον καθαρισμό του, ώστε να αποφύγετε να το χαράξετε. Αποφύγετε να χτυπήσετε το γυαλί με αξεσουάρ.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα παγιδευτεί ή καταστραφεί κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνων.
- Όταν είναι ανοιχτή η μπροστινή πόρτα, μην αφήνετε τα παιδιά να ανεβαίνουν ή να κάθονται σ' αυτή.
- Παρακαλούμε να κρατάτε παιδιά και ζώα μακριά από αυτή τη συσκευή.

1.2 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από λανθασμένη τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Όταν αποσυνσκευάζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση οποιουδήποτε ελαττώματος, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά απευθυνθείτε αμέσως σε εξουσιοδοτημένο σέρβις. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συνδετήρες συρραπτικών, φελιζόλ, κλπ.) μπορεί να έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στα παιδιά και θα πρέπει να τα συλλέγετε και να τα απομακρύνετε άμεσα.
- Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις καιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε επιδράσεις όπως ήλιο, βροχή, χιόνι κλπ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να μπορούν να αντέχουν θερμοκρασία τουλάχιστον 100 °C.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

1.3 ΚΑΤΆ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το φούρνο σας, μπορεί να παρατηρήσετε ελαφρά οσμή. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και προκαλείται από τα υλικά μόνωσης στα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο,

αφήστε τον να λειτουργήσει χωρίς τρόφιμα στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι το περιβάλλον στο οποίο είναι εγκατεστημένο το προϊόν είναι καλά αεριζόμενο.

- Προσέξτε κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα. Ο ζεστός ατμός από το φούρνο μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μη διατηρείτε εύφλεκτα ή καύσιμα είδη, μέσα ή κοντά στη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε και να αντικαταστήσετε τα τρόφιμα στο φούρνο.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να καλυφθεί εσωτερικά ο φούρνος με αλουμινόχαρτο, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή δίσκους ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Η βάση θερμαίνεται πάρα πολύ και μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



Μην αφήνετε τη συσκευή μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με μαγειρικό λίπος ή λάδι. Μπορεί να αναφλεγούν σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μην προσπαθήσετε να καταπολεμήσετε με νερό τις φλόγες από λάδι που καίγεται, αντί αυτού σβήστε την κουζίνα και καλύψτε το σκεύος με το καπάκι του ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, απενεργοποιήστε το από τον διακόπτη κεντρικού ελέγχου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού της συσκευής είναι πάντα στη θέση "0" (διακοπή), όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Οι δίσκοι είναι κεκλιμένοι όταν τραβηχτούν.

Προσέξτε να μην χυθεί ή να μη ρίξετε ζεστό φαγητό όταν το αφαιρείτε από το φούρνο.

- Μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στην πόρτα του φούρνου όταν βρίσκεται στην ανοικτή του θέση. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ασυμμετρία στον φούρνο ή να προκαλέσει βλάβη στην πόρτα.
- Μην κρεμάτε πετσέτες, υφάσματα πιάτων ή ρούχα από τη συσκευή ή τις λαβές της.

1.4 ΚΑΤΆ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη από τον διακόπτη τροφοδοσίας πριν πραγματοποιήσετε οποιονδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Μην αφαιρείτε τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- Για να διατηρήσετε την αποδοτικότητα και την ασφάλεια της συσκευής σας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και να καλείτε τους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις μας σε περίπτωση ανάγκης.

Δήλωση συμμόρφωσης CE

C E Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα που αναφέρονται.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για μαγείρεμα στο σπίτι. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίου) είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.



Οι οδηγίες λειτουργίας ισχύουν για πολλά μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε διαφορές ανάμεσα σε αυτές τις οδηγίες και το μοντέλο σας.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

- Εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και βλάβη, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη και η εγγύηση θα είναι άκυρη.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι ρυθμίσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι ρυθμίσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- Οι νόμοι, διατάξεις, οδηγίες και τα πρότυπα που βρίσκονται σε ισχύ στη χώρα χρήσης της συσκευής πρέπει να τηρούνται (κανονισμοί ασφάλειας, σωστή ανακύκλωση σε συμφωνία με τους κανονισμούς, κ.τ.λ.).
- Αν το προϊόν περιλαμβάνει αφαιρούμενους οδηγούς ραφιών (συρμάτινες βάσεις ραφιών) και το εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει συνταγές όπως γιαούρτι, οι συρμάτινες βάσεις ραφιών πρέπει να αφαιρούνται και ο φούρνος να χρησιμοποιείται στην καθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος. Οι πληροφορίες αφαίρεσης των συρμάτινων ραφιών περιλαμβάνεται στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

Γενικές οδηγίες

- Αφού αφαιρέσετε το υλικό συσκευασίας από τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, βεβαιωθείτε πως η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν υποψιάζεστε την ύπαρξη οποιασδήποτε ζημιάς, μην την χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε αμέσως με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή με αρμόδιο τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά στη συσκευή, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.

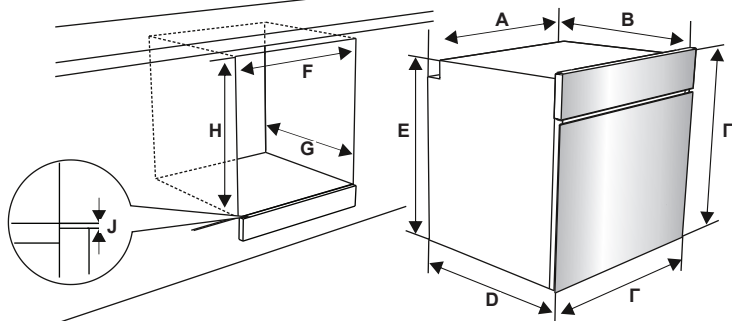
- Ο πάγκος εργασίας και τα έπιπλα γύρω από τη συσκευή πρέπει να έχουν κατασκευαστεί από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100°C.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων.

2.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

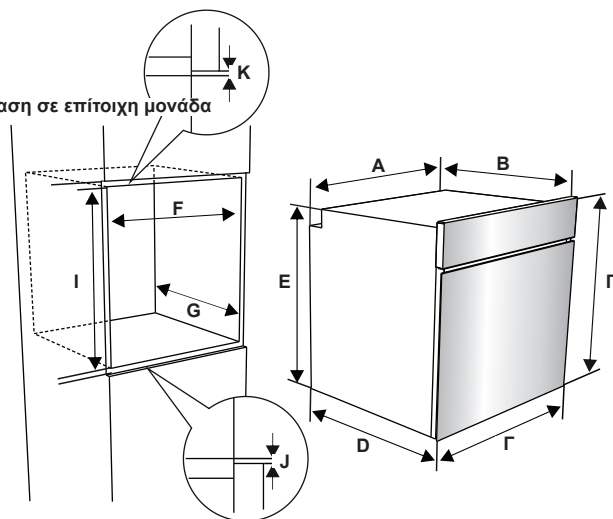
Οι συσκευές παρέχονται με κιτ εγκατάστασης και μπορούν να εγκατασταθούν πάνω σε πάγκο εργασίας με κατάλληλες διαστάσεις. Οι διαστάσεις για την εγκατάσταση της εστίας και του φούρνου παρέχονται παρακάτω.

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

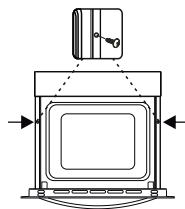
Εγκατάσταση κάτω από πάγκο εργασίας



Εγκατάσταση σε επίτοιχη μονάδα



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



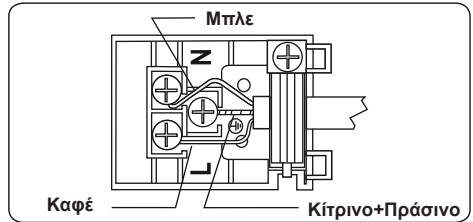
2.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής αυτής θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν η ονομαστική τάση της συσκευής (αναγράφεται στην αναγνωριστική πινακίδα της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του παρεχόμενου ρεύματος. Επίσης πρέπει να ελέγξετε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι επαρκής για να παραλάβει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης υποδεικνύεται στην αναγνωριστική πινακίδα).
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε πως χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Εσφαλμένη σύνδεση θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη και πρέπει να αντικατασταθεί, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολύπριζα και/ή καλώδια επέκτασης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διατηρείται μακριά από θερμά μέρη της συσκευής και δεν πρέπει να τσακίζει ή να συνθλίβεται. Διαφορετικά το καλώδιο μπορεί να υποστεί ζημιά, προκαλώντας βραχυκύκλωμα.
- Αν η συσκευή δεν συνδεθεί στο ρεύμα με βύσμα, πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης απομόνωσης όλων των πόλων (με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 mm) ώστε να πληρούνται οι κανονισμοί ασφάλειας.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για παροχή ρεύματος 220-240V. Αν η παροχή σας είναι διαφορετική, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή αρμόδιο ηλεκτρολόγο.
- Το καλώδιο ρεύματος (H05VV-F) πρέπει να είναι αρκετού μήκους ώστε να συνδεθεί στη συσκευή, ακόμα και αν η συσκευή τραβηχτεί μπροστά από το ντουλάπι.

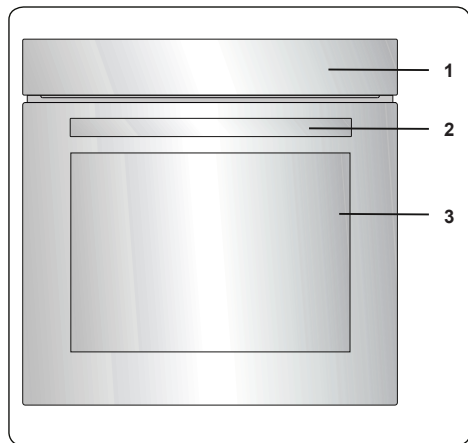
- Διασφαλίστε πως όλες οι συνδέσεις έχουν συσφιχτεί επαρκώς.
- Στερεώστε το καλώδιο παροχής στη συγκράτηση καλωδίου και στη συνέχεια κλείστε τον κάλυμμα.
- Η σύνδεση του κιβωτίου ακροδεκτών τοποθετείται μέσα στο κιβώτιο ακροδεκτών.



3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

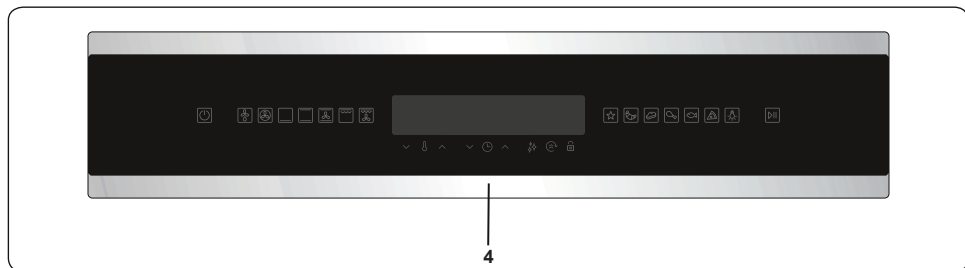
Σημαντικό: Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

Κατάλογος εξαρτημάτων



1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαβή πόρτας φούρνου
3. Πόρτα φούρνου

Πίνακας ελέγχου



4. Χρονοδιακόπτης

4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λειτουργίες φούρνου

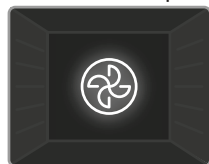
* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



Λειτουργία απόψυξης:

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

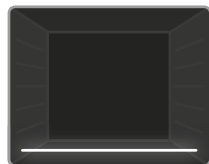
Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το καταψυγμένο φαγητό μέσα στο φούρνο σε ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συστήνεται να τοποθετείτε ένα ταψί φούρνου κάτω από το φαγητό που αποψύχεται, ώστε να συγκεντρώνεται το νερό που προκύπτει από το λιώσιμο του πάγου. Με τη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



Λειτουργία Turbo:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου και αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές

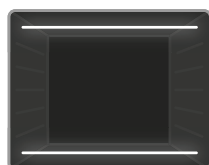
θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία turbo διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στον φούρνο έτσι ώστε να μαγειρεύονται εξίσου όλα τα φαγητά σε όλα τα επίπεδα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Λειτουργία κάτω πλάκας:

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

λειτουργία του κάτω θερμαντικού στοιχείου είναι ιδανική για ζέσταμα πίτσας, καθώς η θερμότητα ανεβαίνει από τη βάση του φούρνου και ζεσταίνει το φαγητό. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για ζέσταμα φαγητού αντί για ψήσιμο.



Λειτουργία στατικού ψήσιματος:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και το κάτω

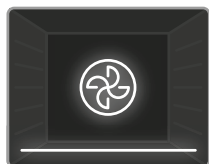
και άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψήσιματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά με αυτή την λειτουργία.



Λειτουργία ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, και αρχίζει να λειτουργεί το πάνω

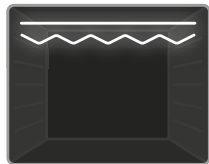
και το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Η λειτουργία αυτή είναι καλή για το ψήσιμο ζύμης. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω και το άνω θερμαντικό στοιχείο μέσα στο φούρνο και με τον ανεμιστήρα που παρέχει κυκλοφορία του αέρα, με αποτέλεσμα να ξεροψήνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



Λειτουργία Πίτσας:

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

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



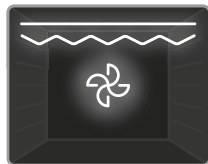
Λειτουργία ταχύτερου γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου. Το γκριλ και το άνω θερμαντικό

στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε γκριλ και για μαγείρεμα σε γκριλ μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό,

ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

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



Λειτουργία Διπλού Γκριλ και Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ το

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

Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα για να μην κολλήσει το φαγητό και τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε ένα ταψί κάτω από το φαγητό, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.

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



Λειτουργία καθαρισμού με ατμό (Var Clean):

Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου και τον θερμοστάτη στο σύμβολο της λειτουργίας Var Clean. Ρίξτε 200-250ml νερό (περίπου 1 φλιτζάνι) στο μικρό ταψί στη βάση του φούρνου. Η λειτουργία Var Clean εκτελείται για περίπου 20 λεπτά και προετοιμάζει τον φούρνο ώστε να μπορεί να καθαριστεί ευκολότερα.\

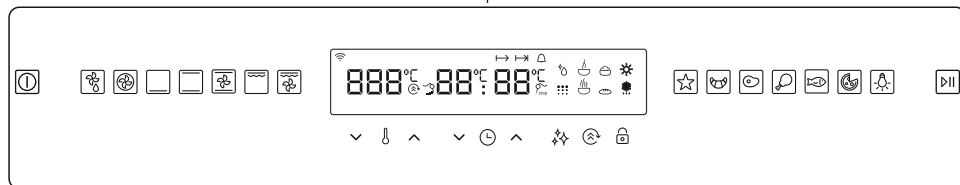
4.1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Φαγητά			
				min.

Στατική	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2-3-4	170-190	35-45
	Κέικ	2-3-4	170-190	30-40
	Μπισκότα	2-3-4	170-190	30-40
	Σπιφάδο	2	175-200	40-50
Ανεμιστήρας	Κοτόπουλο	2-3-4	200	45-60
	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2-3-4	170-190	25-35
	Κέικ	2-3-4	150-170	25-35
	Μπισκότα	2-3-4	150-170	25-35
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	Σπιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2-3-4	200	45-60
	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2-3-4	170-190	35-45
	Κέικ	2-3-4	150-170	30-40
Γκριλ	Μπισκότα	2-3-4	150-170	25-35
	Σπιφάδο	2	175-200	40-50
	Μπιφτέκια	7	200	10-15
	Κοτόπουλο	*	190	50-60
Γκριλ	Χοιρινή μπριζόλα	6-7	200	15-25
	Μοσαχαρίσια μπριζόλα	6-7	200	15-25

* Εάν διατίθεται μαγείρεμα κοτόπουλο στη σουβλά.

4.2 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΛΕΠΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΦΗΣ LED



Περιγραφές τρόπων λειτουργίας

	Ενεργοποίηση (On) Απενεργοποίηση (Off)		Ειδικές λειτουργίες	888	Ένδειξη θερμοκρασίας		Αργό ψήσιμο
	Απόψυξη		Ζύμες		Boost		Πολύ αργό ψήσιμο
	Λειτουργία Turbo		Κρέας		Ακίδα κρέατος		Ζύμη
	Κάτω λειτουργία		Πουλερικά		Τερματισμός ακίδας κρέατος		Ψωμί
	Στατική λειτουργία		Ψάρι	88:88	Ένδειξη Ώρας		Στέγνωμα
	Λειτουργία ανεμιστήρα		Πίσα		Χρόνος μαγειρέματος		Καταψυγμένο φαγητό
	Λειτουργία διπλού γκριλ		Λάμπα		Ώρα λήξης μαγειρέματος		Πλην
	Διπλή λειτουργία γκριλ + ανεμιστήρα		Αναπαραγωγή / Παύση		Αντίστροφη μέτρηση		Θερμοστάτης
	Καθαρισμός		Var Clean		Λειτουργία		Συν
	Κλείδωμα κουμπιών						

Η μονάδα ελέγχου απενεργοποιείται μετά από 5 λεπτά εφόσον δεν επιλεγθεί ή δεν αλλάξει καμία λειτουργία.

Η συσκευή λειτουργεί χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ελέγχου αφής. Ο χειρισμός των λειτουργιών πραγματοποιείται αγγίζοντας τα πεδία των αισθητήρων.

Κατά τον χειρισμό να βεβαιώνεστε ότι αγγίζετε το πεδίο του αισθητήρα σωστά. Αν αγγίζετε με πολλή δύναμη ή πολύ λίγο, οι αισθητήρες δεν λειτουργούν σωστά.

Ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται αυτόματα προκειμένου να ψύχονται οι επιφάνειες της συσκευής. Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί ώσπου να απενεργοποιηθεί αυτόματα, ακόμα και αφότου απενεργοποιηθεί ο φούρνος.

Επιλογή λειτουργίας φούρνου

Αγγίστε τον αισθητήρα **ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ(ON)/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ(OFF)** “” για 2 δευτερόλεπτα ώστε να ενεργοποιηθεί η μονάδα ελέγχου. Όλα τα κουμπιά εμφανίζονται στο πρώτο επίπεδο φωτεινότητας και ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση “**ANAMONHΣ**”. Σε αυτή την κατάσταση, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος, να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, να ενεργοποιήσετε την ενισχυμένη λειτουργία **ΕΠΙΤΑΧΥΝΣΗΣ (BOOST)** “” καθώς και να προσαρμόσετε τη διάρκεια ψησίματος, την ώρα λήξης, την αντίστροφη μέτρηση και την τρέχουσα ώρα.

Στην κατάσταση “**ANAMONHΣ**”, η

επιθυμητή λειτουργία ψησίματος μπορεί να επιλεγεί αγγίζοντας ένα από τα κουμπιά λειτουργίας. Το κουμπί λειτουργίας που επιλέγεται εμφανίζεται στο δεύτερο επίπεδο φωτεινότητας.

Όταν επιλέγεται μια λειτουργία μαγειρέματος, η προεπιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη θερμοκρασίας. Αυτή μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας τα κουμπιά των αισθητήρων ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ (THERMOSTAT) “⏸” ΣΥΝ (PLUS) “^” και ΜΕΙΟΝ (MINUS) “v” στην πλευρά της οθόνης. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί εντός του εύρους 50°C ως 275°C.

Αφού οριστούν η επιθυμητή λειτουργία, η θερμοκρασία και ο χρόνος, αγγίξτε τον αισθητήρα ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ/ΠΑΥΣΗ (PLAY/PAUSE) “▶|” για να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου. Ενώ ο φούρνος λειτουργεί, το κουμπί αναπαραγωγής/παύσης φωτίζεται κατά τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.

Ρύθμιση ώρας

Όταν εγκατασταθεί ο φούρνος, πρέπει να ορίσετε την ώρα σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες.

Αγγίξτε τον αισθητήρα **ON/OFF** “⏻” για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο και να μπει σε κατάσταση ΑΝΑΜΟΝΗΣ “WAIT”.

Σε αυτή την κατάσταση, αγγίξτε το κουμπί αισθητήρα **MODE** “⏻” ώσπου να επιλεγεί η ώρα. Μπορείτε να την ρυθμίσετε χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αισθητήρα ΣΥΝ (PLUS) “^” και ΜΕΙΟΝ (MINUS) “v”.

Για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση της ώρας, αγγίξτε τον αισθητήρα **MODE** “⏻” ξανά.

Η ώρα πρέπει να ρυθμιστεί ξανά μόνο σε περίπτωση που η συσκευή αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Ρύθμιση χρόνου ψησίματος

Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί στην κατάσταση ΑΝΑΜΟΝΗΣ (“WAIT”) ή κατά την κατάσταση ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (“OPERATING”).

Ρύθμιση υπενθύμισης λεπτού “⏰”

Αγγίξτε τον αισθητήρα **MODE** “⏻” ώσπου να φωτίσει το σύμβολο του χρονοδιακόπτη στην οθόνη ώρας και να εμφανιστεί η ένδειξη “00:00”. Ρυθμίστε το επιθυμητό χρονικό διάστημα για την προειδοποίηση χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αισθητήρα ΣΥΝ “^” και ΜΕΙΟΝ “v” ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, μην πατήσετε κανένα κουμπί για

μερικά δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια θα οριστεί ο χρονοδιακόπτης υπενθύμισης λεπτών.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ακούγεται ηχητική προειδοποίηση και αναβοσβήνουν το σύμβολο της αντίστροφης μέτρησης και η ένδειξη “00:00” στην

ένδειξη ώρας. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσει η ηχητική προειδοποίηση και να σβήσει το σύμβολο.

Ρύθμιση χρονικής διάρκειας ψησίματος:

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ψήσιμο για προσδιορισμένο χρονικό διάστημα. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο. Στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και

τη θερμοκρασία. Πατήστε το κουμπί αισθητήρα **MODE** “⏻” μέχρι να δείτε το σύμβολο διάρκειας χρόνου “▶→” στην ένδειξη ώρας. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος για το φαγητό χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες ΣΥΝ “^” και ΜΕΙΟΝ “v” ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτήν τη θέση. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε ώσπου να εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και να παραμείνει φωτισμένο το σύμβολο της χρονικής διάρκειας.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος απενεργοποιείται, ακούγεται ηχητική προειδοποίηση και αναβοσβήνει στην ένδειξη ώρας το σύμβολο της χρονικής διάρκειας. Πατήστε οποιοδήποτε αισθητήρα στη μονάδα ελέγχου για να σταματήσει ο ήχος.

Ρύθμιση Ώρας λήξης ψησίματος

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για να αρχίσει το ψήσιμο μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα και για καθορισμένη διάρκεια. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο. Στη συνέχεια,

επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Αγγίξτε το κουμπί **MODE** “⏻” ώσπου να δείτε το σύμβολο του χρόνου διάρκειας ψησίματος στην ένδειξη ώρας. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα ΣΥΝ “^” και ΜΕΙΟΝ “v” ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτήν τη θέση. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε ώσπου να εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και να παραμείνει φωτισμένο το σύμβολο της

χρονικής διάρκειας μαγειρέματος.

Στη συνέχεια πατήστε το κουμπί αισθητήρα **MODE** “⏸” ώσπου να δείτε το σύμβολο της ώρας λήξης ψησίματος στην ένδειξη ώρας. Το σύμβολο της ώρας και της χρονικής διάρκειας μαγειρέματος αναβοσβήνουν.

Ρυθμίστε την απαιτούμενη ώρα τερματισμού χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες **ΣΥΝ** “^” και **ΜΕΙΟΝ** “v” ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε ώσπου να εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα και να παραμείνει φωτισμένο το σύμβολο της ώρας λήξης ψησίματος “→”.

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο λειτουργίας αφαιρώντας το χρονικό διάστημα ψησίματος από

Την καθορισμένη ώρα λήξης, κατά την οποία σταματά η λειτουργία. Ο χρονοδιακόπτης παράγει ηχητική προειδοποίηση και το σύμβολο της Ώρας λήξης ψησίματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Το ηχητικό σήμα προειδοποίησης θα σταματήσει πατώντας οποιοδήποτε κουμπί στον χρονοδιακόπτη.

Ρύθμιση ψηφιακού ήχου χρονοδιακόπτη:

Για να τροποποιήσετε το ηχητικό σήμα, ενώ η ένδειξη ώρας εμφανίζει την τρέχουσα ώρα, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί αισθητήρα **ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ** “⊘” για 3 δευτερόλεπτα ώσπου να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε τον αισθητήρα **ΜΕΙΟΝ** “v” ή **ΣΥΝ** “^”, ακούγεται ένας διαφορετικός ήχος. Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικοί τύποι ηχητικών σημάτων. Επιλέξτε το επιθυμητό ηχητικό σήμα και μην πατήσετε κανένα άλλο κουμπί. Μετά από σύντομο διάστημα, αποθηκεύεται το επιλεγμένο ηχητικό σήμα.

Λειτουργία επιτάχυνσης

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για συντόμωση του χρόνου προθέρμανσης. Ο αισθητήρας **ΕΠΙΤΑΧΥΝΣΗΣ (BOOST)** “⚡” ανάβει όταν επιλεγθεί η λειτουργία Turbo, Ανεμιστήρα, Στατική, ή Πίτσας. Για αποθήκευση του χρόνου προθέρμανσης, αγγίξτε το κουμπί αισθητήρα **BOOST** “⚡” πριν αρχίσετε μια λειτουργία ψησίματος. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να θερμάνετε τον φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν πιο γρήγορα. Αυτή η λειτουργία δεν είναι κατάλληλη για μαγείρεμα.

Μετά από τη χρήση της λειτουργίας επιτάχυνσης, ο φούρνος μπορεί να

χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα.

Λειτουργία κλειδώματος κουμπιών

Το κλειδωμα κουμπιών χρησιμοποιείται για την αποτροπή ακούσιων αλλαγών στις ρυθμίσεις του φούρνου.

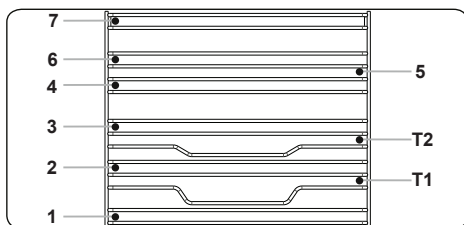
Για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα κουμπιών, αγγίξτε το κουμπί αισθητήρα **ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΚΟΥΜΠΙΩΝ (KEY LOCK)** “Ⓚ” για 2 δευτερόλεπτα ώσπου να δείτε το σύμβολο κλειδώματος κουμπιών στην οθόνη. Για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα κουμπιών, αγγίξτε τον αισθητήρα **ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΚΟΥΜΠΙΩΝ (KEY LOCK)** “Ⓚ” για 2 δευτερόλεπτα ώσπου να σβήσει το σύμβολο του κλειδώματος κουμπιών από την οθόνη.

Όταν ενεργοποιείται το κλειδωμα κουμπιών, μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο ο αισθητήρας **ON/ OFF** “Ⓚ”. Όλα τα άλλα κουμπιά παραμένουν κλειδωμένα.

4.3 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συρμάτινος οδηγός EasyFix

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



- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στη σωστή θέση στο εσωτερικό του φούρνου.
- Αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 1 cm μεταξύ του καλύμματος του ανεμιστήρα και των αξεσουάρ.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση σκευών μαγειρέματος ή/και αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Τα θερμά φαγητά ή αξεσουάρ είναι δυνατό να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
- Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.

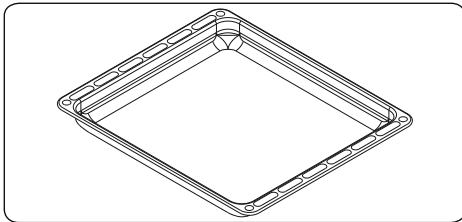
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
- Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
- Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
- Η στάθμη 2 και η στάθμη 4 συστήνονται για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
- Η συρμάτινη σχάρα σούβλας πρέπει να τοποθετείται στη στάθμη 3.
- Η στάθμη T2 χρησιμοποιείται για συρμάτινη σχάρα σούβλας που τοποθετείται με τηλεσκοπικές ράγες.

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

Ο βαθύς δίσκος

Ο βαθύς δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για τα μαγειρευτά φαγητά.

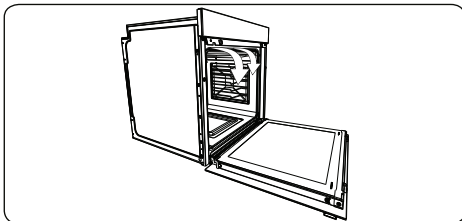
Βάλτε το δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



ΠΡΩΤΟ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Σύστημα θωράκισης θερμού αέρα σε ενσωματωμένους φούρνους

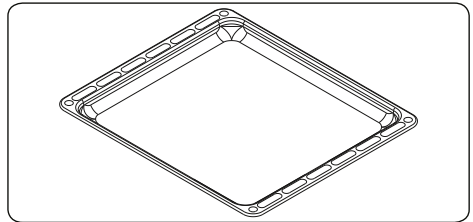
Το κατοχυρωμένο σύστημα θωράκισης θερμού αέρα εμποδίζει τον ζεστό αέρα να φθάσει στο χρήστη δημιουργώντας μια κουρτίνα αέρα όταν ανοίξει η πόρτα του φούρνου.



Ο ρηχός δίσκος

Ο ρηχός δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής.

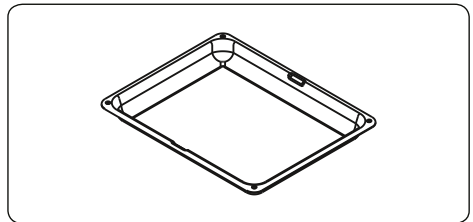
Βάλτε τον δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



Ο μικρός δίσκος

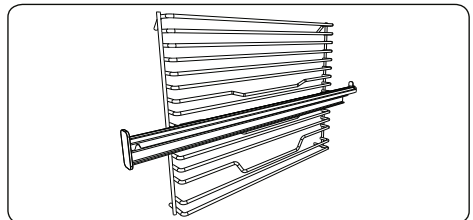
Ο μικρός δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής.

Τοποθετήστε τον δίσκο στο κέντρο μιας σχάρας.



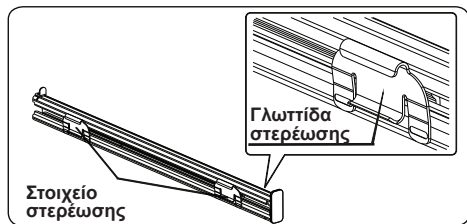
Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix μισής έκτασης

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

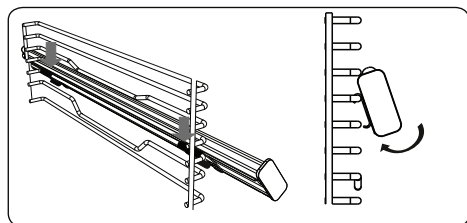


Τηλεσκοπικές ράγες

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



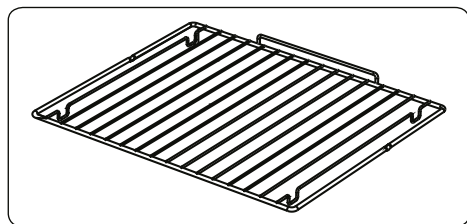
- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την αφαίρεσή τους για καθαρισμό και ανατοποθέτηση.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα "Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού".



- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώσπου να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.
- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την μπροστινή επιφάνεια της ράγας και επαναλάβετε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

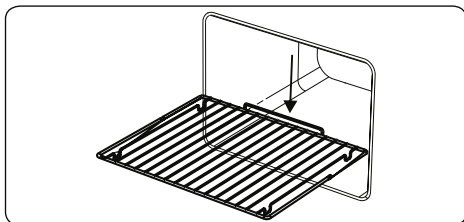
Το πλέγμα σχάρας

Το πλέγμα σχάρας χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο στη σχάρα ή για την επεξεργασία τροφίμων σε σκεύη φιλικά προς το φούρνο.



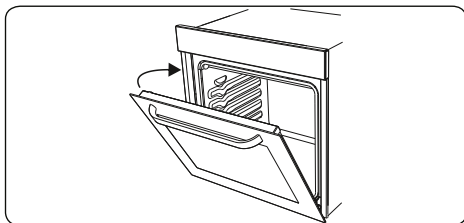
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

! Τοποθετήστε το πλέγμα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη σχάρα στο θάλαμο του φούρνου σωστά και σπρώξτε το προς το τέλος.



Απαλό κλείσιμο της πόρτας φούρνου

Η πόρτα του φούρνου κλείνει αργά από μόνη της όταν απελευθερώνεται λίγο πριν την κλειστή θέση.



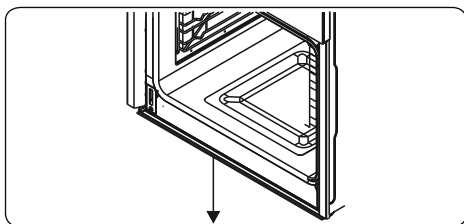
Ο συλλέκτης νερού

Σε ορισμένες περιπτώσεις μαγειρέματος μπορεί να εμφανιστεί συμπύκνωση στο εσωτερικό γυαλί της πόρτας του φούρνου. Δεν αποτελούν σφάλμα της παραγωγής.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη θέση ψησίματος και αφήστε τη σε αυτή τη θέση για 20 δευτερόλεπτα.

Το νερό θα στάξει στον συλλέκτη.

Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με μια στεγνή πετσέτα. Αυτή η διαδικασία πρέπει να εφαρμόζεται τακτικά.




5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Γενικές οδηγίες

- Ελέγξτε κατά πόσο τα καθαριστικά είναι κατάλληλα κι αν συνιστώνται από τον κατασκευαστή πριν τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας, που δεν περιέχουν σωματίδια. Επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της κουζίνας, μη χρησιμοποιείτε καυστικές (διαβρωτικές) κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.

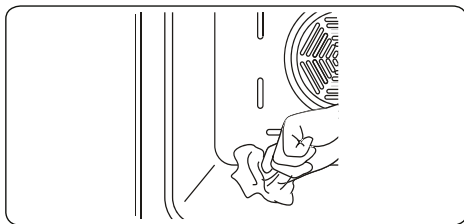
 Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.

- Αν υπάρξει υπερχειλίση υγρών, καθαρίστε τα αμέσως ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιά στα εξαρτήματά σας.

 Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό οποιουδήποτε εξαρτήματος της συσκευής.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

- Το εσωτερικό των σμαλτωμένων φούρνων είναι καλύτερα να καθαρίζεται ενώ ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.
- Σκουπίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνό νερο έπειτα από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι την επιφάνεια του φούρνου με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τη.
- Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε περιστασιακά ένα υγρό υλικό καθαρισμού για να καθαρίσετε τελείως το φούρνο.



Καταλυτικός καθαρισμός

Οι καταλυτικές επιστρώσεις τοποθετούνται μέσα στο θάλαμο του φούρνου. Αυτά είναι τα ματ τελειώματα, τα ανοιχτόχρωμα πλαίσια στις πλευρές και / ή το ματ τελείωμα του πλαισίου στο πίσω μέρος του φούρνου. Λειτουργούν με τη συλλογή οποιουδήποτε υπολείμματος λίπους και λαδιού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

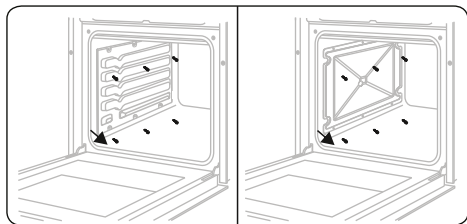
Η επίστρωση αυτο-καθαρίζει απορροφώντας λίπη και έλαια και τα αποτεφρώνει μετατρέποντας τα σε στάχτη, η οποία στη συνέχεια μπορεί να απομακρυνθεί εύκολα από το πυθμένα του φούρνου με ένα νωπό πανί. Η επένδυση πρέπει να είναι πορώδης για να είναι αποτελεσματική. Η επίστρωση μπορεί να αποχρωματιστεί με τον καιρό.

Εάν χυθεί μεγάλη ποσότητα λίπους πάνω στην επίστρωση, μπορεί να μειωθεί η αποτελεσματικότητά της. Για να ξεπεραστεί αυτό το πρόβλημα, ρυθμίστε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία για περίπου 20 - 30 λεπτά. Αφού κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε τον πυθμένα του φούρνου.

Δε συνιστάται ο χειροκίνητος καθαρισμός των καταλυτικών επιστρώσεων. Θα προκύψουν ζημιές εάν χρησιμοποιηθεί ένα συρμάτινο σφουγγάρι εμποτισμένο με σαπουνί ή οποιοδήποτε άλλο λειαντικό. Επιπλέον, δεν συνιστούμε τη χρήση καθαριστικών αερολυμάτων στις επιστρώσεις. Τα τοιχώματα μιας καταλυτικής επίστρωσης μπορεί να καταστούν μη αποτελεσματικά λόγω υπερβολικού λίπους. Το επιπλέον γράσο μπορεί να αφαιρεθεί με ένα μαλακό ύφασμα ή σφουγγάρι εμποτισμένο σε ζεστό νερό και ο κύκλος καθαρισμού μπορεί να εκτελεστεί όπως περιγράφεται παραπάνω.


Απομάκρυνση της καταλυτικής επίστρωσης


Για να αφαιρέσετε την καταλυτική επίστρωση, αφαιρέστε τις βίδες που συγκρατούν κάθε καταλυτικό πλαίσιο στο φούρνο.



Καθαρισμός των γυάλινων εξαρτημάτων

- Καθαρίζετε τα γυάλινα εξαρτήματα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για τζάμια για να καθαρίσετε εσωτερικά και εξωτερικά τα γυάλινα εξαρτήματα. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.
- **Καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξείδωτο χάλυβα (εάν υπάρχουν)**
- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

 Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξείδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.

 Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στον ανοξείδωτο χάλυβα για πολλή ώρα.

Καθαρισμός βαμμένων επιφανειών (εάν διατίθεται)

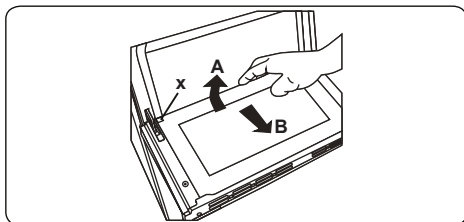
- Λεκέδες από ντομάτα, ντοματοπολτό, κέτσαπ, λεμόνι, παράγωγα ελαίου, γάλα, σακχαρούχα τρόφιμα, σακχαρούχα ροφήματα και καφέ θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με ένα πανί βυθισμένο σε ζεστό νερό. Εάν αυτοί οι λεκέδες δεν καθαριστούν και μείνουν να στεγνώσουν στις επιφάνειες που έχουν πέσει, ΔΕΝ θα πρέπει να τους τρίψετε με σκληρά αντικείμενα (αιχμηρά αντικείμενα, σφυριάκια από ασάλι και πλαστικό, σφουγγαράκι πιάτων που προκαλεί ζημιά στην επιφάνεια) ή καθαριστικού παράγοντες που περιέχουν υψηλά επίπεδα οιοσπενέματος, αφαιρετικά λεκέδων, απολιπαντικά, αποξεστικά χημικά επιφανειών. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει διάβρωση στις βαμμένες

με σκόνη επιφάνειες και να επέλθουν λεκέδες. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία έχει προκληθεί από την χρήση ακατάλληλων καθαριστικών προϊόντων ή μεθόδων.

Αφαίρεση του εσωτερικού γυαλιού

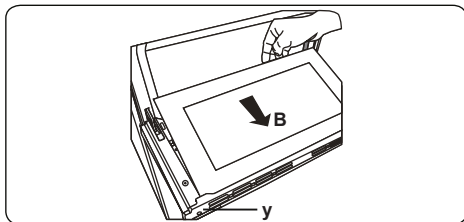
Πρέπει να αφαιρέσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου πριν καθαρίσετε, όπως φαίνεται παρακάτω.

1. Σπρώξτε το γυαλί προς την κατεύθυνση **B** και απομακρύνετε το από το βραχίονα τοποθέτησης (**x**). Τραβήξτε το γυαλί έξω προς την κατεύθυνση **A**.

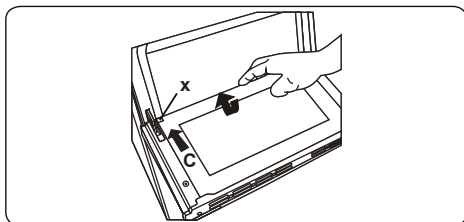



Για να αντικαταστήσετε το εσωτερικό γυαλί:

1. Σπρώξτε το γυαλί προς τα μπροστά και κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**y**), προς την κατεύθυνση **B**.



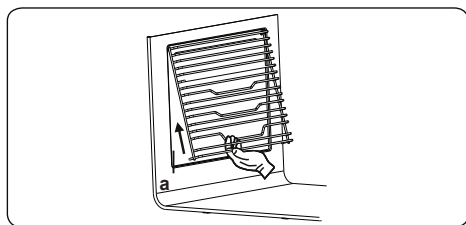
3. Τοποθετήστε το γυαλί κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**x**) προς την κατεύθυνση **C**.



 Εάν η πόρτα του φούρνου είναι τριπλή γυάλινη πόρτα φούρνου, η τρίτη γυάλινη στρώση μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η δεύτερη γυάλινη στρώση.

Αφαίρεση του μεταλλικού ραφιού

Για να αφαιρέσετε τη μεταλλική σχάρα, τραβήξτε την όπως φαίνεται στην εικόνα. Αφού την απελευθερώσετε από τα κλιπ (a), σηκώστε την.



Συντήρηση

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συντήρηση αυτής της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

Αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου


! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

- Αφαιρέστε τον γυάλινο φακό και έπειτα αφαιρέστε τη λυχνία.
- Τοποθετήστε τη νέα λυχνία (ανθεκτική στους 300 °C) για να αντικαταστήσετε τη λυχνία που αφαιρέσατε (230 V, 15-25 Watt, Τύπος E14).
- Αντικαταστήστε τον γυάλινο φακό και ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.

! Ο λαμπτήρας έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε οικιακές συσκευές μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό δωματίου.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1 ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

 Αφού ελέγξετε αυτά τα βασικά βήματα επίλυσης προβλημάτων, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με υπάλληλο εξουσιοδοτημένου σέρβις ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν ανάβει.	Η τροφοδοσία είναι απενεργοποιημένη.	Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.
Καμία θέρμανση ή φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο έλεγχος θερμοκρασίας του φούρνου δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. Η πόρτα του φούρνου έχει παραμείνει ανοικτή.	Ελέγξτε αν ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου έχει ρυθμιστεί σωστά.
Το φως του φούρνου (αν υπάρχει) δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει χαλάσει. Η ηλεκτρική τροφοδοσία έχει αποσυνδεθεί ή είναι απενεργοποιημένη.	Αντικαταστήστε τη λυχνία σύμφωνα με τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη στην πρίζα.
Το μαγειρέμα είναι ανομοιογενές μέσα στο φούρνο.	Τα ράφια του φούρνου είναι τοποθετημένα εσφαλμένα.	Ελέγξτε αν χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες και οι θέσεις ραφιών. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε πράγματα που πρέπει να γυρίσετε. Αν ανοίξετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Τα κουμπιά χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Υπάρχει ξένο υλικό που πιάνεται ανάμεσα στα κουμπιά χρονοδιακόπτη. Μοντέλο αφής: Υπάρχει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.	Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά. Αφαιρέστε την υγρασία και δοκιμάστε ξανά. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.
Ο ανεμιστήρας του φούρνου (αν υπάρχει) είναι θορυβώδης.	Τα ράφια του φούρνου δονούνται.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι επίπεδος. Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια και τα προϊόντα ψησίματος δεν δονούνται ή έρχονται σε επαφή με τον πίσω πίνακα του φούρνου.
Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί αφού σβήσει ο φούρνος.	Ο ηλεκτρονικός ελεγχόμενος ανεμιστήρας φούρνου λειτουργεί αυτόματα για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για να κρυώσει το φούρνο.	Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται αυτόματα όταν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα έχουν κρυώσει αρκετά.
Ο φούρνος έχει απενεργοποιηθεί.	Οι ηλεκτρονικοί ελεγχόμενοι φούρνοι σβήνουν αυτόματα αν δεν λειτουργεί καμία λειτουργία.	Ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για να εξοικονομήσει ενέργεια αν δεν ληφθούν άλλα μέτρα μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα μετά την ενεργοποίησή του ή μετά το τέλος του προγράμματος μαγειρέματος.
Εάν ανοίξει η πόρτα κατά τη διάρκεια μιας λειτουργίας με ανεμιστήρα, ο εσωτερικός ανεμιστήρας θα σταματήσει.	Οι ηλεκτρονικοί φούρνοι με διακόπτη πόρτας θα σταματήσουν να μαγειρεύουν αν ανοίξει η πόρτα του φούρνου.	Πρόκειται για μια κανονική λειτουργία της συσκευής, χρήσιμη κατά το μαγειρέμα των τροφίμων, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερβολική διαφυγή θερμότητας. Όταν η πόρτα είναι κλειστή, ο φούρνος θα επανέλθει σε κανονική λειτουργία.

6.2 ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το χρησιμοποιώντας την αρχική συσκευασία. Ακολουθήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς πάνω στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία όλα τα ανεξάρτητα εξαρτήματα του προϊόντος για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του προϊόντος κατά τη μεταφορά.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία, ετοιμάστε ένα κουτί μεταφοράς προκειμένου η συσκευή, ειδικά οι εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος να προστατεύονται από τις εξωτερικές απειλές.

Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

Ovaj Priručnik za uporabu sadržava važne sigurnosne informacije i upute o radu i održavanju vašeg uređaja.

Molimo odvojite vremena za čitanje ovog Priručnika za uporabu prije uporabe vašeg uređaja i čuvajte ovu knjigu za buduće čitanje.

Ikona	Tip	Značenje
	UPOZORENJE	Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti
	RIZIK OD STRUJNOG UDARA	Rizik od opasnog napona
	POŽAR	Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala
	OPREZ	Rizik od ozljede ili oštećenja imovine
	VAŽNO / OPASKA	Koristite sustav pravilno

SADRŽAJ


1. SIGURNOSNE UPUTE	4
1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....	4
1.2 Upozorenja za instalaciju.....	6
1.3 Tijekom uporabe	7
1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....	8
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU	9
2.1 Upute za instalatera.....	9
2.2 Instalacija pećnice	9
2.3 Električni priključak i Sigurnost.....	10
3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....	12
4. UPORABA PROIZVODA.....	13
4.1 Tablica kuhanja.....	14
4.2 Upotreba mjerača vremena Slim Led Touch	14
4.3 Pribor	17
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	19
5.1 Čišćenje	19
5.2 Održavanje	21
6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT	22
6.1 Otklanjanje poteškoća	22
6.2 Transport	22

1. SIGURNOSNE UPUTE


- Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe vašeg uređaja i držite ih na podesnom mjestu radi upućivanja na njih kada je potrebno.
- Priručnik je pripremljen za više od jednog modela zbog čega vaš uređaj možda neće imati neke značajke opisane u njemu. Iz tog razloga, važno je posvetiti osobitu pažnju svim prikazima dok čitate Priručnik za uporabu.

1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako nemaju nadzor ili nisu upućeni glede sigurne uporabe uređaja uz shvaćanje svih štetnih posljedica. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne trebaju provoditi djeca bez kontrole.



 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati doticanja vrućih elemenata. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnom kontrolom.


  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte stavljati stvari na površinama za kuhanje.

  **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost strujnog udara.


- Nemojte koristiti uređaj sa dodatnim mjeriteljem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.

- Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Trebate izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.
- Ručice mogu postati vruće nakon kratkog razdoblja tijekom uporabe.
- Nemojte koristiti hrapava abrazivna sredstva za čišćenje ili materijale za čišćenje staklenih vrata pećnice i drugih površina. Isti mogu izgubiti površine što može rezultirati lomljenjem stakla vrata ili oštećenje površina.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja.

  **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, osigurajte se da je uređaj isključen prije zamjene lampe.

 **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući pri kuhanju ili grilanju. Držite malu djecu dalje od uređaja kada je u uporabi.

- Vaš uređaj je proizveden sukladno primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama.
- Održavanje i popravke trebaju biti provedeni jedino od ovlaštenih servisnih tehničara. Instalacija i popravke provedene od neovlaštenih tehničara mogu biti opasni. Nemojte mijenjati ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način. Neprikladni štitnici ploče mogu prouzročiti nezgode.
- Prije priključenja vašeg uređaja, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (priroda plina i tlak plina ili strujni napon i frekvencija) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na oznaci.

 **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran jedino za kuhanje hrane i namijenjen je jedino za unutarnju uporabu u kućanstvu. Ne treba se koristiti u bilo koje druge svrhe

ili u bilo kakvoj drugoj primjeni, kao što je uporaba van kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija

- Nemojte koristiti ručice vrata pećnice za dizanje i micanje uređaja.
- Sve moguće mjere poduzete su za osiguravanje vaše sigurnosti. Budući da se staklo može slomiti treba biti pažljiv pri čišćenju da bi se izbjeglo grebanje. Izbjegavajte udaranje ili lupanje stakla priborom.
- Uvjerite se da žica za snabdijevanje nije zaglavljena ili oštećena tijekom instalacije. Ako je žica za snabdijevanje oštećena mora biti zamijenjena od proizvođača, njegovog servisnog agenta ili slične kvalificirane osobe u cilju izbjegavanja ozljeda.
- Nemojte dopuštati djeci penjanje na vrata pećnice ili sjedenje na njima dok su otvorena.
- Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i životinja

1.2 UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.
- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.
- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.

- Svi materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

1.3 TIJEKOM UPORABE

- Kada prvi puta koristite vašu pećnicu možete osjetiti blagi miris. Ovo je sasvim formalno i prouzročeno je od izolacijskih materijala na elementima grijača. Preporučamo da prije prve uporabe vaše pećnice istu ostavite praznu i na maksimalnoj temperaturu te ostavite da radi 45 minuta. Uvjerite se da je sredina u kojoj je instaliran proizvod dobro ventilirana.
- Budite pažljivi pri otvaranju vrata pećnice tijekom kuhanja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.
- Nemojte stavljati zapaljive ili gorice materijal unutar ili blizu uređaja dok isti radi.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu za vađenje i zamjenu hrane u pećnici.
- Ni u kojem slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju izravno na bazu pećnice tijekom kuhanja. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.



Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada kuhate s čvrstim ili tekućim uljima. Iste može zahvatiti vatra pod ekstremno vrućim uvjetima. Nikada ne stavljajte vodu na plamen prouzročen uljem umjesto isključivanja pećnice i pokrivanja posuđa njegovim poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.


- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb.

- Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju “0” (stop) kada uređaj nije u uporabi.
- Ladice se naginju kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili isпустite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.
- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

1.4 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbe za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.

CE Izjava o sukladnosti

 Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.

 Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

! **UPOZORENJE** : Ovaj uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara, sukladno uputama u ovom vodiču i u skladu s tekućim lokalnim regulativama.

- Nepravilna instalacija može prouzročiti štetu i oštećenja za koje proizvođač ne prihvaća odgovornost i jamstvo neće biti valjano.
- Prije instalacije, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (strujni napon i frekvencija) i postavke uređaja kompatibilni. Uvjeti za podešavanje ovog uređaja su navedeni na oznaci.
- Vrijedeći zakoni, uredbe, direktive i standardi u zemlji uporabe se moraju poštivati (sigurnosni pravilnici, odgovarajuća reciklaža u skladu s pravilnicima, itd.)
- Ako proizvod sadrži uklonjive vodilice za police (žičani stalci) i korisnički priručnik uključuje recepte kao jogurt, žičane stalke trebete ukloniti da bi pećnica radila u definiranom načinu kuhanja. Informacija o uklanjanju žičane police uključena je u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

Opće upute

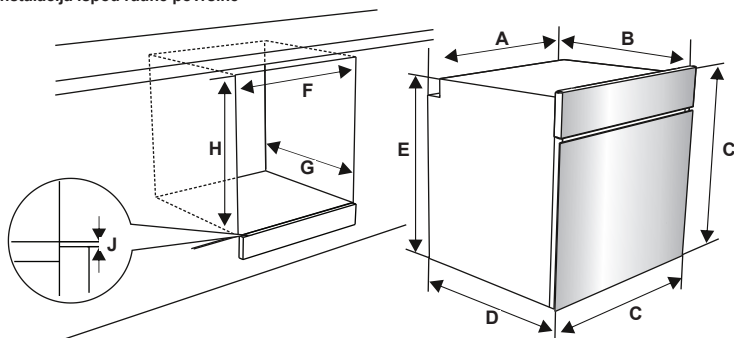
- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao što su zavjese, ulje, odjeća itd. koje može zahvatiti vatra.
- Radna ploča i namještaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otpornih na temperature iznad 100°C.
- Uređaj ne treba instalirati izravno na perilicu posuđa, hladnjak, zamrzivač, perilica ili sušilica rublja.

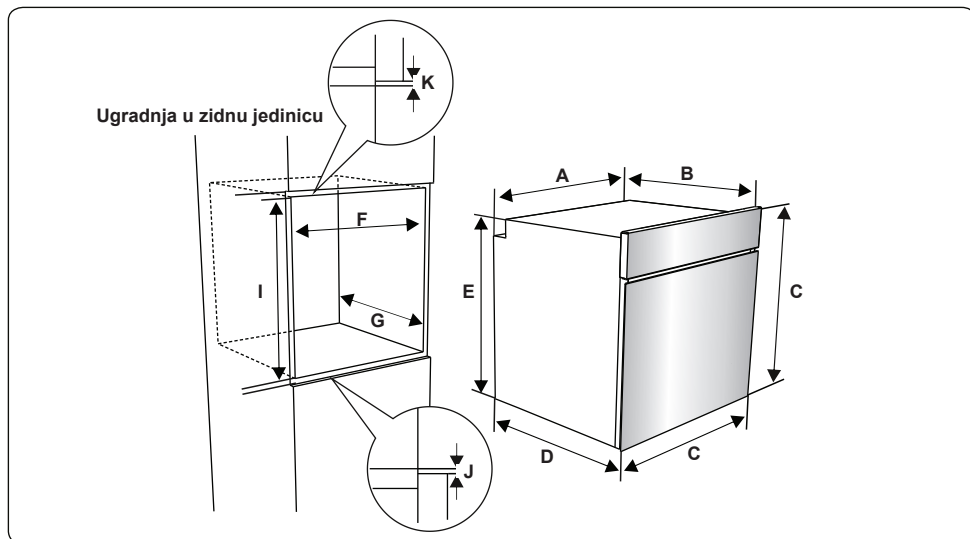
2.2 INSTALACIJA PEĆNICE

Uređaji se isporučuju s instalacijskim kompletima i mogu se ugraditi u radnu ploču odgovarajućih dimenzija. Dimenzije za ugradnju ploče za kuhanje i pećnice date su u nastavku.

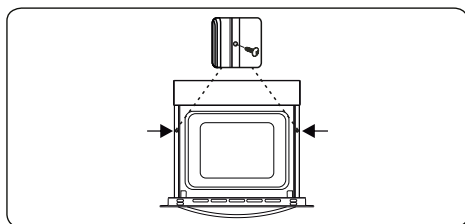
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacija ispod radne površine





Nakon električnih priključaka, umetnite pećnicu u element gurajući je naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u rupe na okviru pećnice. Kada okvir proizvoda dotakne drvenu površinu elementa, zategnite vijke.



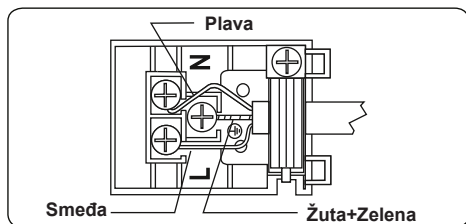
2.3 ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK I SIGURNOST

! **UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlaštenu servisera ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

! **UPOZORENJE: UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN**

- Prije priključenja uređaja na struju, morate uraditi provjeru nominalne vrijednosti napona uređaja (zapečaćeno na identifikacijskoj ploči uređaja) kako bi odgovarao snabdijevanju dostupnom mrežnom naponu i električni mrežni vodovi trebaju odgovarati nominalnim vrijednostima struje uređaja (također naznačeno na identifikacijskoj ploči).
- Tijekom instalacije, pazite da koristite izolirane kabele. Pogrešno spajanje može oštetiti Vaš uređaj. Ako je mrežni kabel oštećen i treba ga zamijeniti to može učiniti jedino kvalificirano osoblje.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Žicu za snabdijevanje treba držati dalje od vrućih dijelova uređaja i ne smije biti savijena ili stisnuta. U suprotnom žica može biti oštećena i prouzročiti kratki spoj.
- Ako uređaj nije priključen na mrežu s utičnicom, mora se koristiti svopolni rastavljač (s najmanje 3 mm kontaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240V. Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog električara.

- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak da se može spojiti na uređaj, čak i ako aparat stoji ispred elementa.
- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.
- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.
- Priključak terminalne kutije je smješten na terminalnoj kutiji.

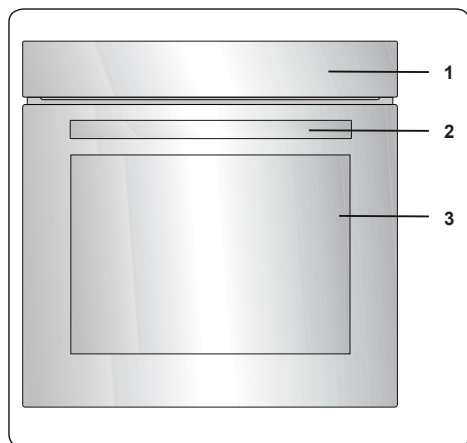


3. ZNAČAJKE PROIZVODA



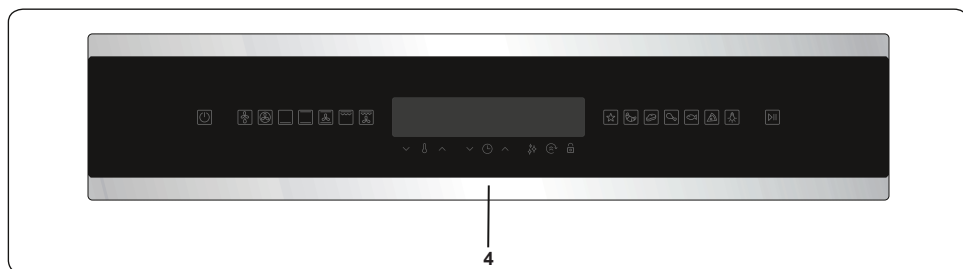
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

Popis sastavnih dijelova



1. Kontrolna ploča
2. Ručica vrata pećnice
3. Vrata pećnice

Kontrolna ploča



4. Vremenske funkcije

4. UPORABA PROIZVODA

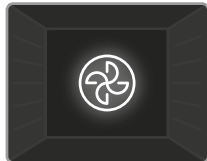
Načini rada pećnice

*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



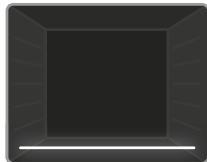
Funkcija odmrzavanja: Upalit će se svjetla upozorenja i uključit će se ventilator. Da biste koristili funkciju odmrzavanja,

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



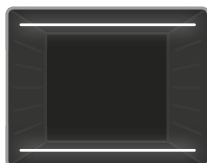
Turbo funkcija: Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti grijaći element i ventilator početak će s radom. Turbo funkcija

ravnomjerno raspodjeljuje toplinu unutar pećnice kako bi se hrana na svim policama ravnomjerno termički obradila. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija donjeg grijanja: Uključuje se termostat i svjetla upozorenja te donji grijaći element. Funkcija donjeg grijanja idealna je za pečenje pizze budući

da se toplina diže iz donjeg dijela pećnice i zagrijava hranu. Ova funkcija prikladna je za grijavanje hrane, a ne za pečenje.



Klasično pečenje: Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, a donji i gornji grijaći elementi početak će s radom. Klasično pečenje emitira toplinu čime se omogućuje

ravnomjerno pečenje. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lazani i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postiže se pripremo jela na samo jednoj polici.



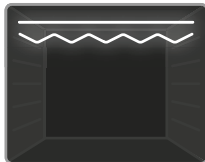
Funkcija ventilatora: Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a gornji i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom. Ova funkcija koristi se za

pečenje jela od tijesta. Unutar pećnice hrana se priprema uz pomoć donjih i gornjih grijaćih elemenata te ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija Pizza: Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti i donji grijaći element te ventilator početak će s radom. Ova funkcija idealna je za

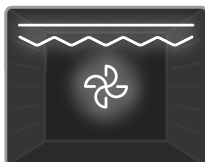
brzo pečenje jela kao što je pizza. Dok ventilator ravnomjerno raspodjeljuje toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element obavlja pečenje.



Funkcija brzog pečenja: Uključuje se termostat i svjetla upozorenja. Uključuje se roštilj i gornji grijaći element. Ova funkcija služi za brže pečenje

hrane te za pečenje hrane veće površine, kao što je meso. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku premažite uljem kako se hrana ne bi lijepila, a hranu stavite u sredinu rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

⚠ Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190°C.



Funkcija dvostrukog pečenja i ventilatora: Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a roštilj, gornji grijaći element i ventilator početak će s radom. Ova

funkcija koristi se za brzo pečenje debljih komada hrane i onih namirnica koje zauzimaju veću površinu. I gornji grijaći elementi i rešetka za roštiljanje početak će s radom zajedno s ventilatorom kako bi se osiguralo jednakomjerno kuhanje. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku premažite uljem kako se hrana ne bi lijepila, a hranu stavite u sredinu rešetke. Ispod rešetke

uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



Funkcija VapClean: Postavite pećnicu i termostat na simbol funkcije Vap Clean. Ulijte 200-250 ml vode (oko 1 šalice) u veliki metalni pladanj na dnu pećnice. Vap Clean radi oko 20 minuta i priprema pećnicu za jednostavno čišćenje.

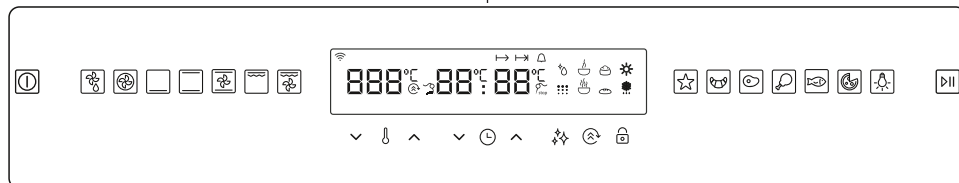
4.1 TABLICA KUHANJA




































Funkcija	Jela			
Statička	Lisnato tijesto	2-3-4	170-190	35-45
	Torta	2-3-4	170-190	30-40
	Kolačić	2-3-4	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2-3-4	200	45-60

Ventilator	Lisnato tijesto	2-3-4	170-190	25-35
	Torta	2-3-4	150-170	25-35
	Kolačić	2-3-4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2-3-4	200	45-60
Turbo	Lisnato tijesto	2-3-4	170-190	35-45
	Torta	2-3-4	150-170	30-40
	Kolačić	2-3-4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
Grilanje	Grilane mesne okruglice	7	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje piletine.

4.2 UPOTREBA MJERAČA VREMENA SLIM LED TOUCH



Opis načina rada							
	Uključeno/ Isključeno		Posebne funkcije	888	Prikaz temperature		Sporo kuhanje
	Odmrzavanje		Jela od tijesta		Pojačanje grijanja		Vrlo sporo kuhanje
	Turbo funkcija		Meso		Sonda za meso		Tijesto
	Donja funkcija		Perad		Graničnik sonde za meso		Kruh
	Statična funkcija		Riba	88:88	Prikaz vremena		Sušenje
	Funkcija ventilatora		Pizza		Vrijeme kuhanja		Zamrznuta hrana
	Funkcija dvostrukog roštilja		Svjetiljka		Vrijeme završetka kuhanja		Minus
	Funkcija dvostrukog roštilja + ventilatora		Pokreni / Pauza		Minutni podsjetnik		Termostat
	Čišćenje		Parno čišćenje		Način rada		Plus
	Zaključavanje tipki						

Upravljačka jedinica isključit će se nakon 5 minuta ako se ne odabere ili ne promijeni nijedna funkcija.

Uređajem se upravlja pomoću senzora dodirnih tipki. Funkcijama se upravlja dodiranjem polja senzora.

Prilikom uporabe dodirnih tipki provjerite dodirujete li polje senzora na ispravan način. Ako je dodir prekratan ili premalen, senzori neće raditi ispravno.

Ventilator za hlađenje uključuje se automatski kako bi površina uređaja ostala hladna. Ventilator će nastaviti raditi dok se automatski ne isključi, čak i nakon isključivanja pećnice.

Odabir funkcije pećnice

Dvije sekunde dodirujte senzor za **uključivanje/isključivanje** "⓪" kako bi se upravljačka jedinica uključila. Sve tipke prikazuju se uz prvu razinu svjetline, a zatim pećnica prelazi u način čekanja ("WAIT"). U ovom načinu možete odabrati funkcije, podesiti temperaturu, aktivirati funkciju pojačanja (**BOOST**) "Ⓜ" te podesiti trajanje, vrijeme završetka, podsjetnik i

vrijeme na satu.

Tijekom načina rada na čekanju (**WAIT**), funkcija kuhanja može se odabrati dodiranjem jedne od funkcijskih tipki. Upotrijebljena funkcijska tipka svijetli drugom razinom svjetline.

Kada se odabere funkcija kuhanja, na zaslonu će se prikazati zadana vrijednost temperature. Može se podesiti tipkama za **POVEĆANJE** "∧" i **SMANJENJE** "∨" **TERMOSTATA** "Ⓜ" s bočne strane zaslona. Temperatura se može podesiti u rasponu od 50°C do 275°C.

Nakon odabira funkcije, temperature i vremena, dodirnite senzor **PLAY/PAUSE** "⏮" za pokretanje pećnice. Tipka za pokretanje/pauziranje svjetiljka je dok pećnica radi.

Podešavanje sata

Nakon instalacije ugradbene pećnice najprije je potrebno podesiti trenutno vrijeme u skladu s uputama u nastavku.

Dodirnite senzor za **uključivanje/isključivanje** "⓪" kako biste uključili pećnicu u načinu čekanja ("WAIT"). U ovom

načinu rada zadržite prst na senzoru načina rada "☺" dok ne podesite vrijeme. Možete ga podesiti pomoću tipki **PLUS** "▲" i **MINUS** "▼". Za dovršetak podešavanja ponovo dodirnite senzor **MODE** "☺" (Način rada).

Vrijeme možete ponovno podesiti ako se napajanje uređaja prekine na dulje vremensko razdoblje.

Podešavanje vremena pečenja

Vrijeme pečenja može se podesiti dok je pećnica u načinu čekanja (**WAIT**) ili tijekom rada (**OPERATING**).

Podešavanje minutnog podsjetnika "🔔"

Zadržite prst na senzoru načina rada **MODE** "☺" dok se na zaslonu ne pojavi simbol minutnog podsjetnika i znamenke "00:00". Podesite vremensko razdoblje za zvuk upozorenja uz pomoć senzora **PLUS** "▲" i **MINUS** "▼" za vrijeme treperenja simbola. Kad završite s podešavanjem, nemojte nekoliko sekundi pritiskati nikakve tipke. Minutni podsjetnik tada će biti podešen.

Kada mjerач vremena odbroji do nule, oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će treperiti simbol za minutni podsjetnik i "00:00".

Prikaz vremena Pritiskom bilo koje tipke isključit će se zvučno upozorenje, a simbol će nestati sa zaslona.

Podešavanje trajanja kuhanja

Pomoću ove funkcije možete kuhati točno određeno vrijeme. Pripremite hranu za kuhanje i stavite ju u pećnicu. Odaberite funkciju pečenja i

temperaturu. Dodirujte senzor **MODE** (Način rada) "☺" sve dok se ne prikaže simbol "→" za trajanje na zaslonu. Podesite trajanje uz pomoć senzora **PLUS** "▲" i **MINUS** "▼" kad se mjerач vremena nalazi u ovom položaju. Kad završite s podešavanjem, pričekajte dok se ne prikaže trenutno vrijeme, a simbol trajanja pečenja ne ostane upaljen.

Kada mjerач vremena dođe do nule, pećnica će se isključiti, čut će se zvučno upozorenje, a na zaslonu će treperiti simbol za trajanje. Dodirivanjem bilo kojeg senzora upravljačke jedinice zaustavit će se zvučno upozorenje.

Podešavanje vremena završetka kuhanja

Ova funkcija koristi se za početak rada nakon određenog vremenskog razdoblja i s određenim vremenskim trajanjem. Pripremite hranu za kuhanje i stavite ju u

pećnicu. Zatim

odaberite funkciju kuhanja i temperaturu.

Dodirujte senzor **MODE** "☺" sve dok se ne prikaže simbol za trajanje na zaslonu za prikaz vremena. Podesite trajanje uz pomoć senzora **PLUS** "▲" i **MINUS** "▼" kad se mjerач vremena nalazi u ovom položaju. Kad završite s podešavanjem, pričekajte dok se ne prikaže trenutno vrijeme, a simbol trajanja pečenja ne ostane upaljen.

Nakon toga dodirujte senzor **MODE** "☺" sve dok se ne prikaže simbol za završetak pečenja na zaslonu za prikaz vremena. Na zaslonu će treperiti trenutno vrijeme i trajanje pečenja. Podesite vrijeme završetka pripreme hrane uz pomoć senzora **PLUS** "▲" i **MINUS** "▼" kad se mjerач vremena nalazi u ovom položaju. Kad završite s podešavanjem, pričekajte dok se ne prikaže trenutno vrijeme, a simbol završetka pečenja "→" ne ostane upaljen.

Pećnica će izračunati vrijeme rada oduzimanjem razdoblja pečenje od podešenog vremena završetka u kojem prestaje s radom. Mjerач vremena oglasit će se zvukom upozorenja, dok će simbol za kraj kuhanja započeti treperiti. Dodirivanjem bilo kojeg gumba mjerачa vremena zaustavit će se zvuk upozorenja.

Podešavanje zvuka digitalnog mjerачa vremena

Da biste promijenili zvučni signal upozorenja, 3 sekunde držite pritisnut senzor **TERMOSTAT** "🔥" dok je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme sve dok ne začujete zvučni signal. Nakon toga, svakim pritiskom senzora **MINUS** "▼" ili **PLUS** "▲" oglasit će se drugačiji zvučni signal. Postoje tri vrste zvučnog signala. Odaberite zvučni signal i ne pritišćite nijednu drugu tipku. Nakon kraćeg razdoblja u memoriju će se spremiti odabrani zvučni signal.

Funkcija pojačanja grijanja

Ova funkcija koristi se za skraćivanje vremena predgrijavanja. Senzor **BOOST** (Pojačanje) "🔥" svijetli kada su odabrane funkcije Turbo, Fan (Ventilator), Static (Statički) ili Pizza. Za kraće vrijeme predgrijavanja dodirnite senzor **BOOST** (Pojačanje) "🔥" prije početka pečenja. Upotrijebite ovu funkciju kako biste što prije zagrijali pećnicu na odgovarajuću temperaturu. Ovaj način rada nije prikladan za pečenje.

Nakon upotrebe funkcije pojačanja, pećnica

je spremna.

Funkcija zaključavanja tipki

Zaključavanje tipki koristi se za izbjegavanje nehotičnih promjena postavki pećnice.

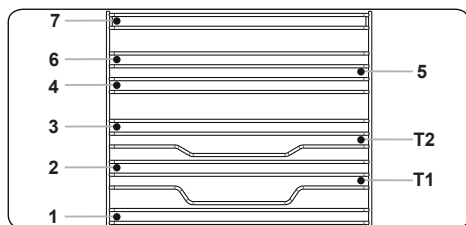
Da biste aktivirali ovu funkciju, 2 sekunde dodirujte senzor **KEY LOCK** "🔒" dok se na zaslonu ne prikaže simbol za zaključavanje tipki. Da biste deaktivirali ovu funkciju, 2 sekunde dodirujte senzor **KEY LOCK** "🔒" dok sa zaslona ne nestane simbol zaključavanja tipki.

Kada se funkcija zaključavanja tipki uključi, može se aktivirati samo senzor **ON/OFF** (uključivanje/isključivanje) "Ⓜ". Sve ostale tipke ostaju zaključane.

4.3 PRIBOR

Žičana policica EasyFix

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



- Umetnite policu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuđa i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 7.
- Teleskopska šina može se postaviti na razine T1 i T2.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.

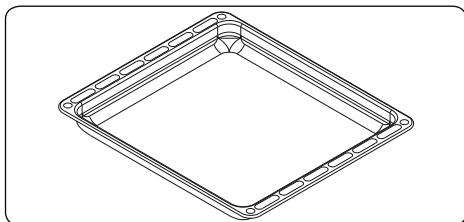
- Razine 2 i 4 preporučuju se za kuhanje na dvjema razinama.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

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

Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

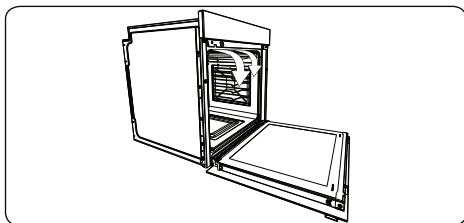
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



PRVI NA SVIJETU

Sustav zaštite od vrućeg zraka u ugradbenim pećnicama

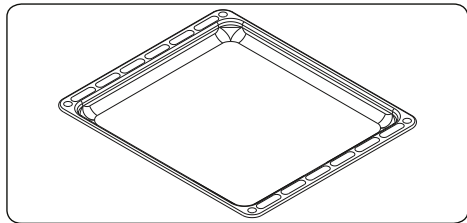
Patentirani sustav zaštite od vrućeg zraka sprječava da vruć zrak dopre do korisnika tako što stvara zračnu zavjesu prilikom otvaranja pećnice.



Plitki pladanj

Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

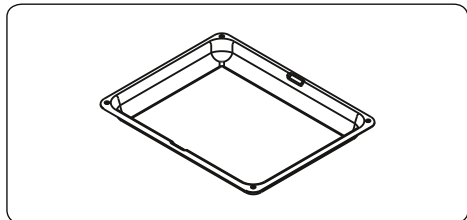
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



Mali pladanj

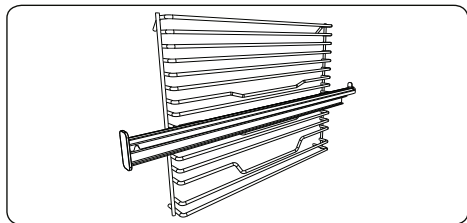
Mali pladanj koristi se za pripremu poslastica.

Pladanj stavite na sredinu žičane rešetke.



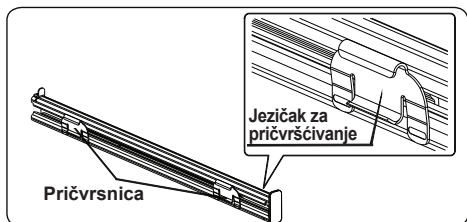
Žičana rešetka s polu-teleskopskim šinama Easyfix

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

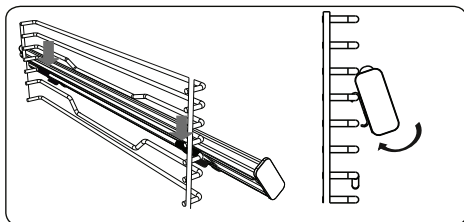


Teleskopske šine

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



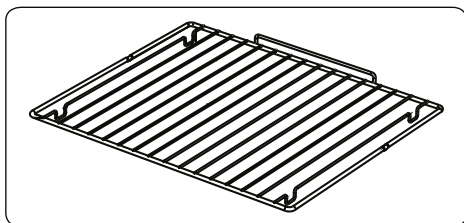
- Na svakoj teleskopskoj šini nalaze se pričvrsnice koje omogućuju uklanjanje radi čišćenja i ponovno namještanje.
- Uklonite bočni klizač. Pregledajte odjeljak „Uklanjanje žičane police“.



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

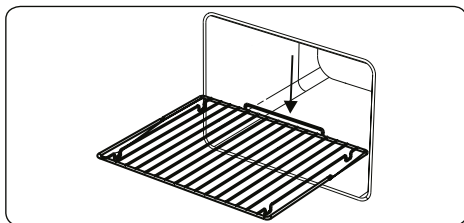
Žičana rešetka

Žičanu rešetku najbolje je koristiti za grilanje ili obradu hrane u posudama pogodnim za pećnice.



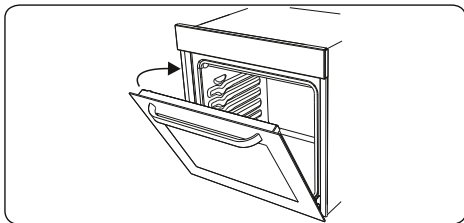
⚠ UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.



Vrata pećnice s mekim zatvaranjem

Vrata pećnice sama se polako zatvaraju kada ih pustite neposredno prije potpuno zatvorenog položaja.



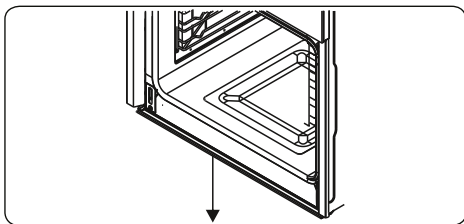
Kolektor vode

U nekim slučajevima, tijekom kuhanja na unutarnjem staklu vrata pećnice može se pojaviti kondenzacija. Ovo nije defekt proizvoda.

Otvorite vrata pećnice u položaj za grilanje i ostavite ih 20 sekundi u tom položaju.

Voda će kapati na kolektor.

Ohladite pećnicu i obrišite unutrašnjost vrata suhim ručnikom. Ovaj se postupak mora redovito primjenjivati.



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

! **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja čišćenja.

Opće upute

- Provjerite da li materijali za čišćenje odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.
- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine

kuhala.

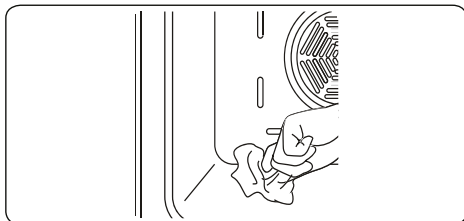
! Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.

- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.

! Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice.

- Unutrašnjost emajliranih pećnica najbolje se čisti dok je pećnica topla.
- Obrišite pećnicu mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom nakon svake uporabe. Zatim obrišite pećnicu ponovno mokrom krpom te osušite.
- Možda povremeno trebate koristiti tekuće sredstvo za čišćenje da biste kompletno očistili pećnicu.



Katalitičko čišćenje

Katalitičke obloge ugrađene su unutar otvora pećnice. Riječ je o mat površinama, svijetle boje sa strane i/ili mat površini na stražnjoj strani pećnice. Djeluju skupljajući ostatke masti i ulja tijekom kuhanja.

Obloga se samo čisti upijajući masnoće i ulja i sagorijevajući ih do pepela, a zatim se vlažnom krpom lako ukloni s poda pećnice. Obloga mora biti porozna da bi bila učinkovita. Obloga tijekom vremena može promijeniti boju.

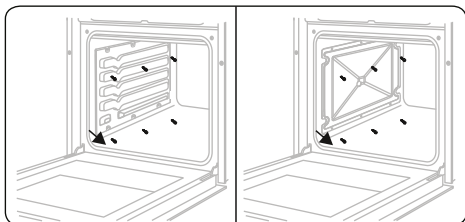
Ako se velika količina masti izlije na oblogu, to može smanjiti njezinu učinkovitost. Da biste prevladali ovaj problem, postavite pećnicu na maksimalnu temperaturu oko 20 - 30 minuta. Nakon što se pećnica ohladi, obrišite pod pećnice.

Ne preporučuje se ručno čišćenje katalitičkih obloga. Šteta će nastati ako se upotrijebi čelična vuna impregnirana sapunom ili bilo koji druga abrazivna sredstva. Uz to, ne preporučujemo upotrebu

aerosolnih sredstava za čišćenje obloga. Zidovi katalitičke obloge mogu postati neučinkoviti zbog viška masnoće. Višak masnoće može se ukloniti mekom krpom ili spužvom namočenom u vruću vodu, a ciklus čišćenja može se provesti kako je gore opisano.

Uklanjanje katalitičke obloge

Da biste uklonili katalitičku oblogu, uklonite vijke koji drže svaku katalitičku ploču na pećnici.



Čišćenje staklenih dijelova

- Čistite redovito staklene dijelove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutarnje i vanjsko čišćenje staklenih dijelova. Zatim, isperite i osušite temeljito suhom krpom.

Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja od nehrđajućeg čelika.
- Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.



Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.



Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.

Čišćenje bojanih površina (ako ih ima)

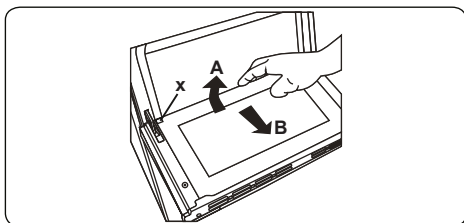
- Mrlje od rajčice, umaka od rajčice, ketchupa, limuna, naftnih derivata, mlijeka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kave mogu se odmah očistiti krpom natopljenom u toploj vodi. Ako ove mrlje nisu očišćene i ako se dopusti da se osuše na površini gdje su, ne trebati ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnik i plastičnim žicama za ribanje, spužve za posuđe koje mogu oštetiti površine),

odstranjivačima mrlja, odmašćivačima, abrazivnim površinskim kemikalijama. U suprotnom, može se javiti korozija na praškasto bojanim površinama te se mogu javiti mrlje. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje proizvedeno uporabom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

Uklanjanje unutarnjeg stakla

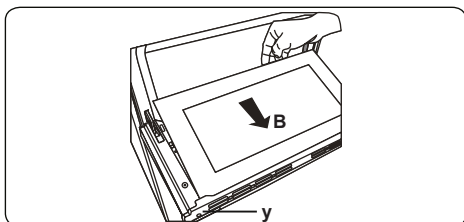
Morate skinuti vrata pećnice prije čišćenja stakla vrata pećnice, kao što je dolje prikazano.

1. Gurnite staklo u smjeru **B** i otpustite iz nosača mjesta (**x**). Izvucite staklo u smjeru **A**.

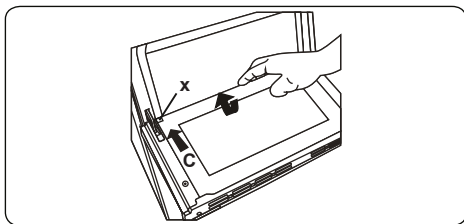


Za zamjenu unutarnjeg stakla:

1. Gurnite staklo prema i ispod nosača mjesta (**y**), u smjeru **B**.



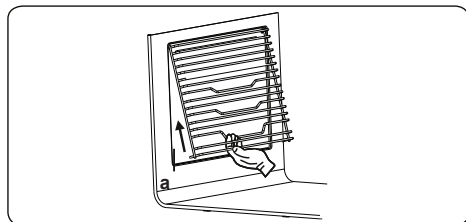
3. Postavite staklo ispod nosača mjesta (**x**), u smjeru **C**.



1. Ako su vrata pećnice trostruka staklena vrata peći, treći stakleni sloj može se ukloniti na isti način kao i drugi stakleni sloj.

Vađenje žičanih vodilica

Povucite žičanu vodilicu kako je prikazano na slici 15, da se oslobodi sa držača (A), a nakon toga, podignite je prema gore (B).



5.2 ODRŽAVANJE

! **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran tehničar.

Zamjena žarulje pećnice

! **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja vašeg uređaja.

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).
- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.

! Svjetiljka je dizajnirana specifično za uporabu u aparatima za kuhanje u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT

6.1 OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



Ako nakon ovih osnovnih provjera i dalje budete imali problema, obratite se servisu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Provjerite je li uređaj pod napajanjem. Provjerite rade li drugi kućanski uređaji.
Štednjak ne proizvodi toplinu.	Nepravilno je podešena temperatura. Otvorena su vrata pećnice.	Provjerite je li gumb za podešavanje temperature pećnice pravilno postavljen.
Ne radi svjetlo pećnice (ako je primjenjivo).	Neispravna sijalica. Napajanje je u prekidu ili je isključeno.	Zamijenite sijalicu prema uputama. Provjerite je li strujna utičnica pod napajanjem.
Pećnica neravnomjerno peče.	Police pećnice nepravilno su postavljene.	Provjerite koristite li preporučene temperature i položaje polica. Nemojte često otvarati vrata osim ako je hranu potrebno preokrenuti. Ako često otvarate vrata pećnice, temperatura u unutrašnjosti bit će niža, što može utjecati na učinkovitost pečenja.
Tipke mjerača vremena ne mogu se pravilno pritisnuti.	Nakupile su se nečistoće između tipki mjerača vremena. Model s dodirnim kontrolama: vlažna je upravljačka ploča. Aktivirana je funkcija zaključavanja tipki.	Uklonite nakupljene nečistoće i pokušajte ponovo. Obrišite vlagu i pokušajte ponovo. Provjerite je li aktivirana funkcija zaključavanja tipki.
Bučan je ventilator pećnice (ako je ugrađen).	Vibriraju police pećnice.	Provjerite je li pećnica na ravnoj podlozi i dobro nivelirana. Provjerite vibriraju li police ili posuđe za pečenje te jesu li u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.
Ventilator za hlađenje nastavlja raditi kada se pećnica isključuje.	Elektronički upravljani ventilator pećnice nastavlja raditi još neko vrijeme kako bi ohladio pećnicu.	Ventilator se automatski isključuje kada se elektronički dijelovi dovoljno ohlade.
Pećnica se isključila.	Elektronički upravljana pećnica automatski se isključuje ako nijedna funkcija nije u upotrebi.	Pećnica će se automatski isključiti radi uštede energije ako se određeno vrijeme nakon uključivanja ne obavlja nikakva radnja ili nakon dovršetka programa kuhanja.
Ako se vrata otvore tijekom funkcije koja koristi ventilator, unutarnji ventilator će se zaustaviti.	Elektronički upravljane pećnice s prekidačem u vratima prestaju raditi ako se vrata otvore.	Ovo je uobičajena značajka koja je korisna za sprječavanje gubitka topline tijekom pripreme hrane. Kada se vrata zatvore, pećnica nastavlja s radom.

6.2 TRANSPORT

Ako proizvod trebate prevesti, upotrijebite izvornu ambalažu i kutiju. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Sve slobodne i pomične dijelove pričvrstite ljepljivom trakom za proizvod kako ne bi došlo do oštećenja tijekom transporta.

Ako nemate izvornu ambalažu, pripremite kutiju za prenošenje tako da zaštitite proizvod, a osobito njegovu vanjsku površinu.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52373803

SHARP

Be Original.