



KA-70P19BNM-EU

Piekarnik / Oven

EN User Manual

CZ HNÁřvod k Obsluze

DA Handleiding

ET Kasutusjuhend

FI Käyttöohje

GR Οδηγίες Χρήσης

NL Handleiding






SHARP

Be Original.

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Oven Functions	13
4.2 PIZZA COOKING.....	15
4.3 Cooking Table.....	16
4.4 Use of the Digital Touch Timer.....	16
4.5 Accessories	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance.....	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport	23



1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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


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


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

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


the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.



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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

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

1.3 DURING USE

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

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


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

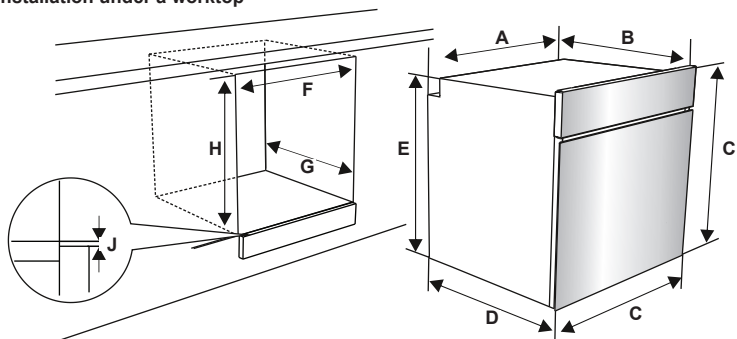
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

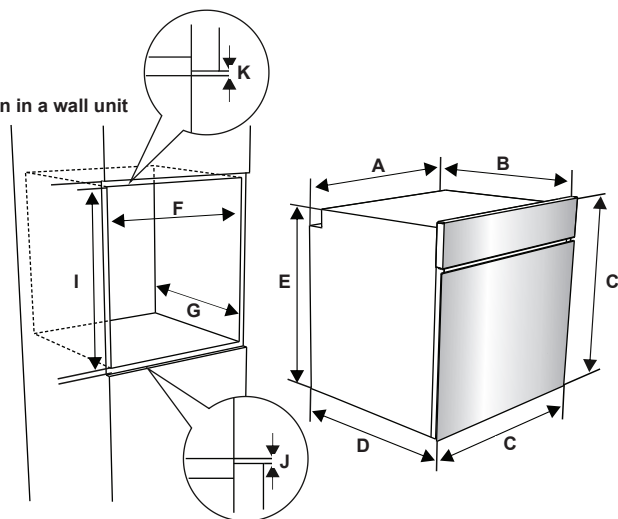
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

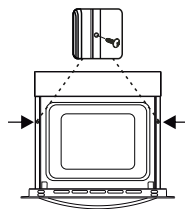
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

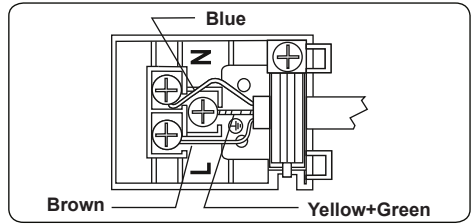


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

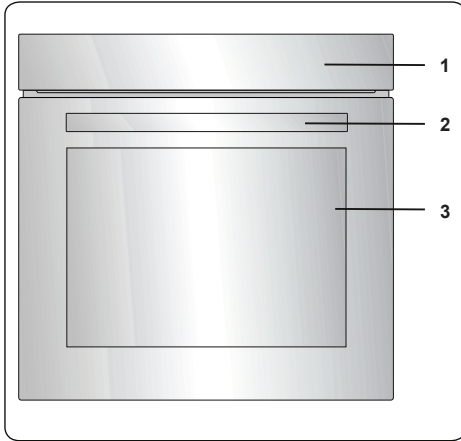


3. PRODUCT FEATURES



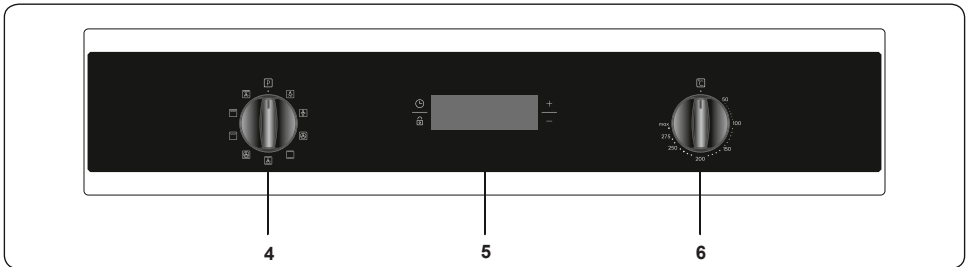
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel

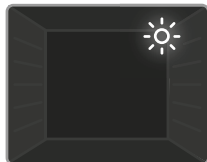


4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN FUNCTIONS

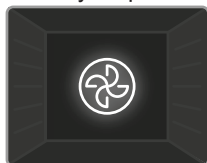
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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



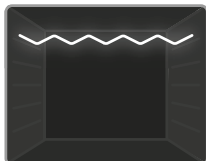
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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



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

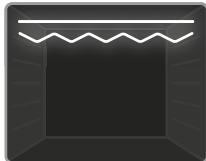
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

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

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

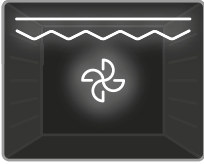


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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

preheat the oven for about 10 minutes.

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



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

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.


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

4.2 PIZZA COOKING

Pizza Cooking Table						
Pizza Cooking Equipment	Type Of Pizza	Oven Function	Temperature (°C)	Shelf Number	Pre-Heating (minutes)*	Approximately Cooking Time (minutes)
Pizza Stone	Thin Crust Pizza	Pizza	Max	1	15-25	2.5-3
Standard Oven Tray	Thin Crust Pizza					3-3.5
Pizza Stone	Thick Crust Pizza					2.5-3
Standard Oven Tray	Thick Crust Pizza					3-3.5
Standard Oven Tray	Frozen Pizza		210**	3	9-12	5-10

Warnings


- Place the cooking accessories on the 1st shelf. Preheat the oven to the maximum temperature (320°C) with the cooking accessories (pizza stone or baking tray) inside.

 Make sure there is a pizza stone or baking tray in the oven during the preheating period. Otherwise, your cooking time will be longer and the bottom of the pizza may not be cooked enough.




- For a good pizza, the oven temperature should be set to the maximum.
- Pizza dough is fresh homemade and rolled thin (about 3-4 mm thick) you will get the best pizza experience.
- After the pre-heating is completed, place the pizza on the pizza stone or tray inside the oven with the help of a shovel. Close the oven door as soon as possible. Otherwise, your pizza cooking time will be longer as the oven temperature will decrease.
- Constantly check the cooking time, as the cooking process takes a very short time. Otherwise, your pizza may burn. Refer to the cooking chart for time information.

*Continue preheating until the thermostat lamp or symbol goes out (approximately 15-25 minutes).

**When cooking frozen pizza, use the temperature and time specified by the manufacturer on the package.

 The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.










4.3 COOKING TABLE

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

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



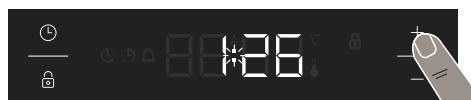
Function Description	
	Auto Cooking
	Thermostat Symbol
	Cooking Time
	Key Lock
	Minute Minder
	Mode Function
	Decrease Timer
	Increase Timer
	Timer Display

Time adjustment

The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "0:00" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

To activate the key lock, press the “” key for 2 seconds. “” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “” key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

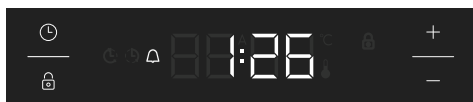
The audible warning time can be set to any time between “0:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “”. The symbol will begin to flash and “0:00” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while is flashing.



3. The symbol will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “” until you see “dur” symbol on the screen. The symbol “A” and will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A” and will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” and will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press “” button the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

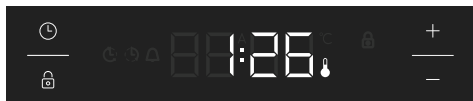
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 3 seconds until an audible signal sounds. “ton1” will appear on the display screen. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If “OFF” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds.

Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the “+” button for 3 seconds. “br1” will appear on the display screen. After this, each time the “+” button is pressed, a different brightness will appear.

The Thermostat symbol

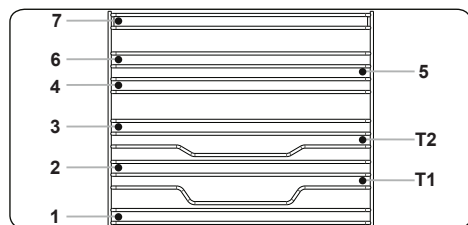


The thermostat symbol (🔥) automatically activates during oven thermostat is running.

4.5 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



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

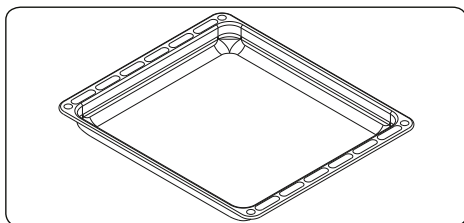
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

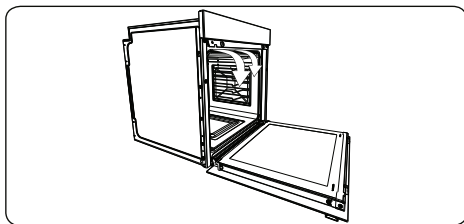
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

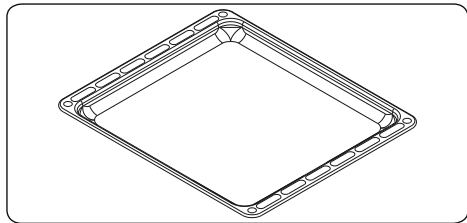
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

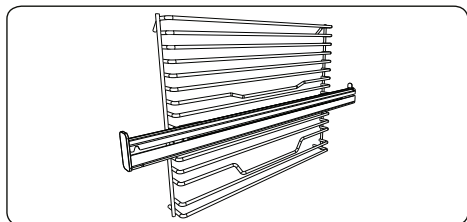
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



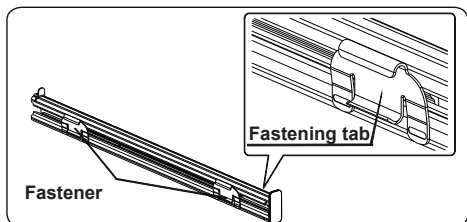
Wire Rack with Easyfix Full Extension Telescopic Rail

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

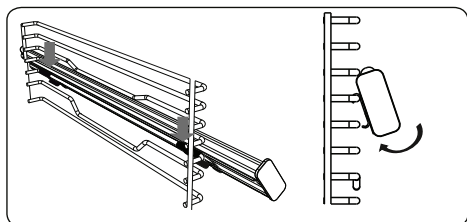


Telescopic rails

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



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



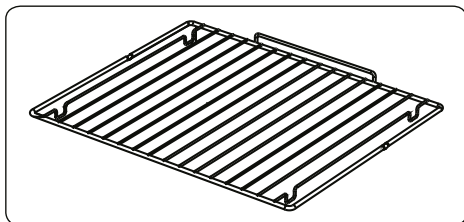
- On each telescopic rail there are top and bottom fasteners that allows you to

reposition the rails.

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

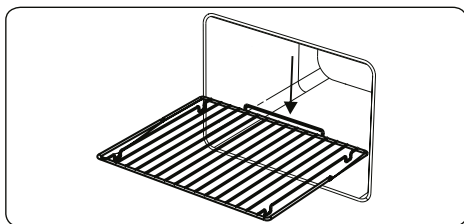
The Wire Grid

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



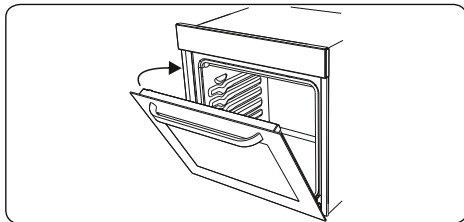
⚠ WARNING

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



Soft-Close Oven Door

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



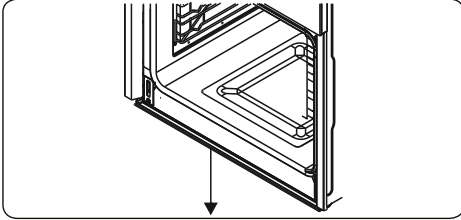
The Water Collector

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

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

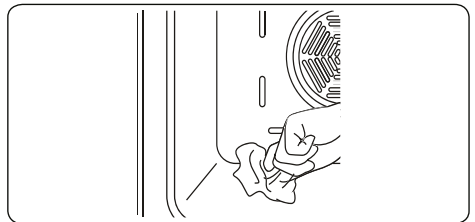
! Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

! Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

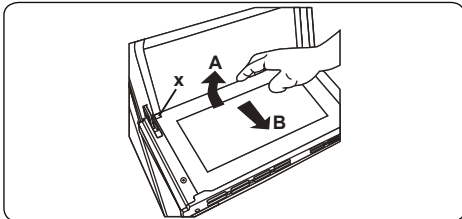
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

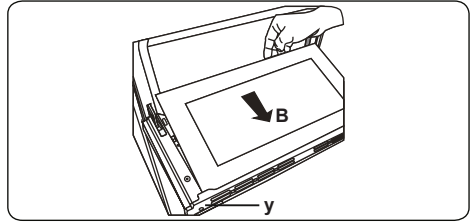
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

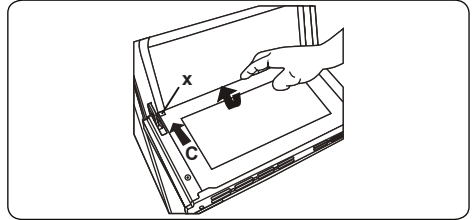


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

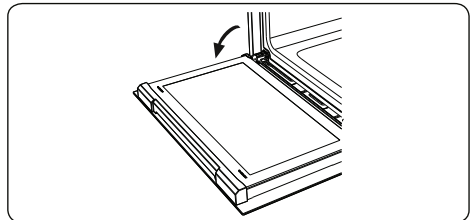


- If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

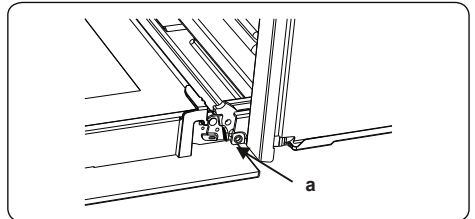
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

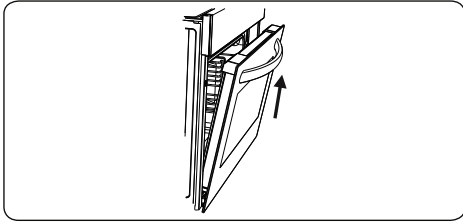
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

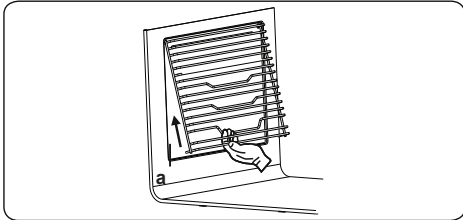


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



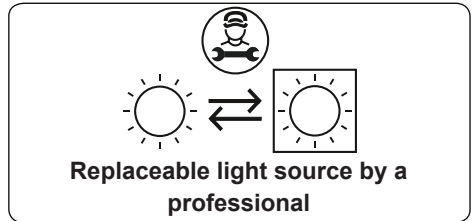
5.2 MAINTENANCE

! WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! Hand The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT




If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt.

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

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

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

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
1.1 Obecná bezpečnostní upozornění	3
1.2 Upozornění k instalaci	5
1.3 Během použití	6
1.4 Při čištění a údržbě	7
2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ	9
2.1 Pokyny pro osobu provádějící montáž	9
2.2 MONTÁŽ TROUBY	9
2.3 Napojení elektroinstalace a bezpečnost	10
3. VLASTNOSTI PRODUKTU	12
4. POUŽITÍ PRODUKTU	13
4.1 Funkce trouby	13
4.2 PŘÍPRAVA PIZZY	15
4.3 Tabulka pro přípravu jídel	16
4.4 Použití digitálního dotykového časovače	16
4.5 Příslušenství	18
5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	20
5.1 Čištění	20
5.2 Údržba	22
6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA	23
6.1 Odstraňování potíží	23
6.2 Přeprava	23

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

1.1 OBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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



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


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

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


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

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

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

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

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

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

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


1.2 UPOZORNĚNÍ K INSTALACI

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

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

1.3 BĚHEM POUŽITÍ

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

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

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

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

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

1.4 PŘI ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBĚ

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

Prohlášení o shodě CE

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

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

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

Likvidace starého spotřebiče



Symbol na výrobku nebo na jeho obalech znamená, že s tímto produktem se nesmí nakládat jako s domovním odpadem. Je třeba ho odevzdat na příslušném místě k recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejce, u kterého jste produkt koupili.

2. INSTALACE A PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

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

2.1 POKYNY PRO OSOBU PROVÁDĚJÍCÍ MONTÁŽ

Všeobecné pokyny

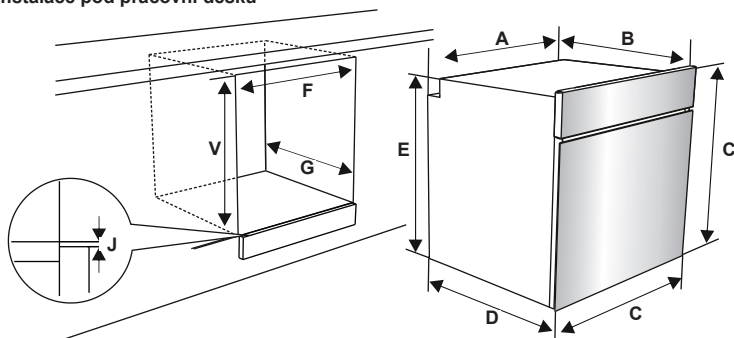
- Po vyjmutí spotřebiče a jeho příslušenství z obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozený. Máte-li podezření na poškození, spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného technika.
- Přesvědčte se, že v bezprostřední blízkosti se nenachází hořlavé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

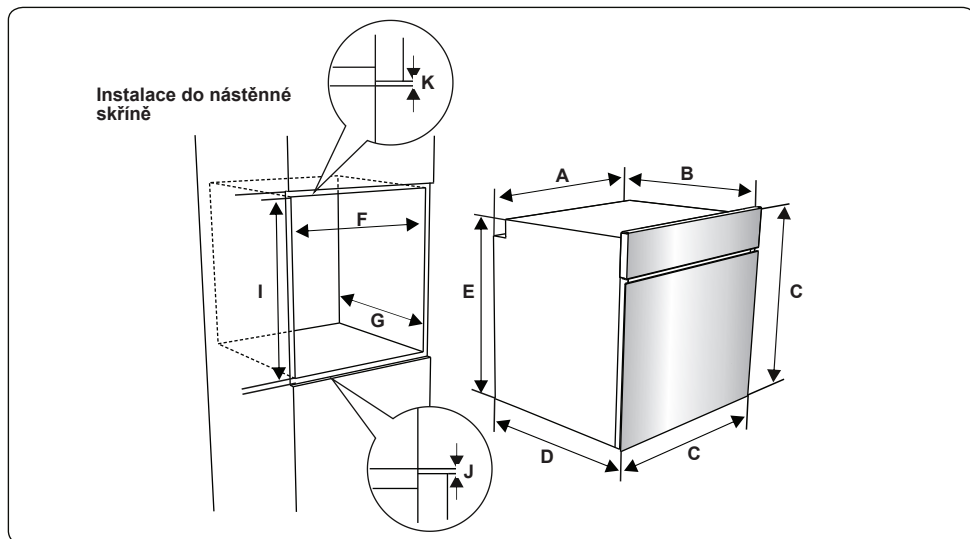
2.2 MONTÁŽ TROUBY

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

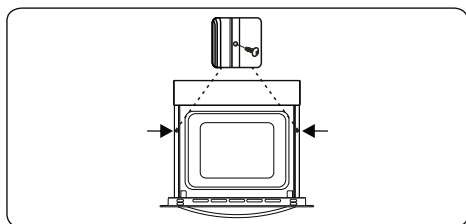
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalace pod pracovní desku





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



2.3 NÁPOJENÍ ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST

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

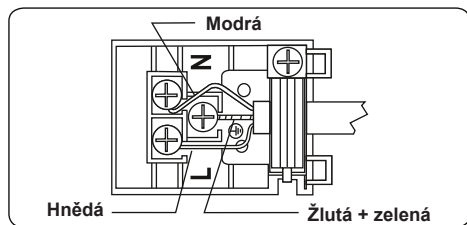
VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Před zapojením spotřebiče do sítě je nutné zkontrolovat, že jeho provozní napětí (vyražené na identifikačním štítku spotřebiče) odpovídá napětí dané sítě a že elektrické vedení je schopné zvládnout jmenovitý výkon spotřebiče (taktéž uvedený na identifikačním


štítku).

- Během instalace používejte výhradně izolované kabely. Nesprávné zapojení může váš spotřebič poškodit. Pokud je kabel pro zapojení spotřebiče do sítě poškozený a je třeba ho vyměnit, musí výměnu provést kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte adaptéry, rozdvojky a/ nebo prodlužovací kabely.
- Zapojovací šňůra se nesmí dostat do blízkosti horkých částí spotřebiče a nesmí se ohýbat nebo mačkat. Jinak může dojít k jejímu poškození a ke zkratu.
- Pokud není spotřebič napojený ke zdroji pomocí zástrčky, musí být použitý jistič s odpojením všech pólů (s kontaktním prostorem alespoň 3 mm), aby byla splněna bezpečnostní nařízení.
- Tento spotřebič je navržen na dodávku. Pokud je vaše dodávka energie jiná, kontaktujte pracovníka autorizovaného servisu nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Napájecí kabel (H05VV-F) musí být dostatečně dlouhý na to 220-240V. Aby s ním bylo možné spotřebič zapojit i tehdy, když stojí před skříní.
- Přesvědčte se, že jsou všechny spoje dostatečně dotažené.
- Upevněte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt.

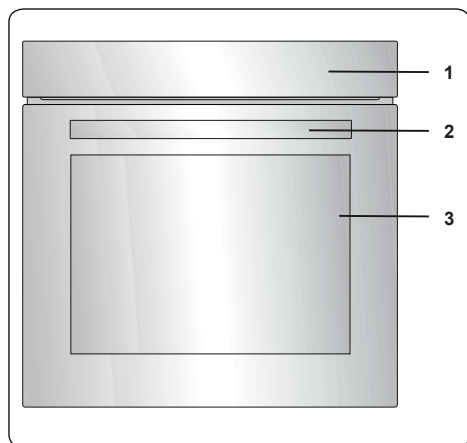
- Napojení svorkovnice je umístěno na skříni svorkovnice.



3. VLASTNOSTI PRODUKTU

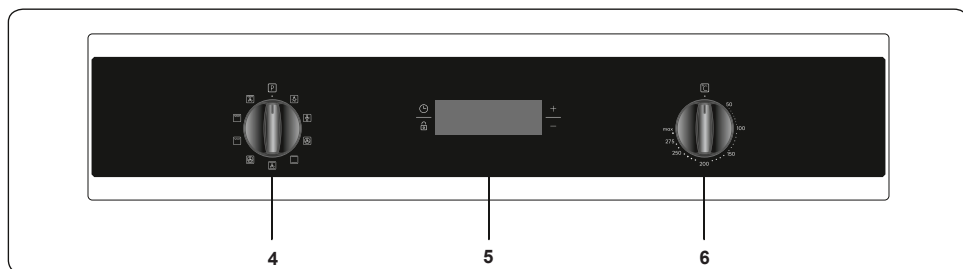
 **Důležité:** Technické parametry produktu se liší a vzhled vašeho produktu se může lišit od níže uvedených obrázků.

Seznam komponent



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

Ovládací panel

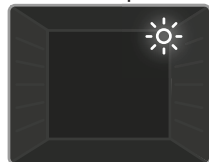


4. Knoflík pro ovládání trouby
5. Časovač
6. Knoflík termostatu trouby

4. POUŽITÍ PRODUKTU

4.1 FUNKCE TROUBY

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

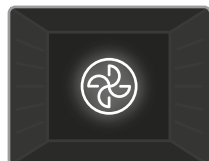


Světlo v troubě: Zapne se pouze světlo v troubě. Zůstane rozsvícené po celou dobu přípravy jídla.



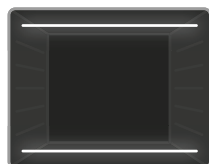
Funkce rozmrazování: Rozsvítí se výstražné kontrolky trouby a spustí se ventilátor. Chcete-li použít funkci rozmrazování,

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



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

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



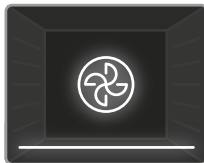
Statická funkce pečení: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se spodní a horní topná tělesa. Statická funkce přípravy pokrmů

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



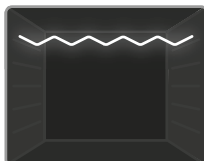
Funkce ventilátoru: Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topná tělesa a ventilátor. Tato funkce je užitečná při

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



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

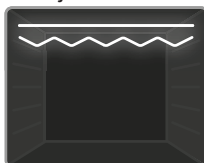
funkce je ideální k rovnoměrnému krátkému upečení potravin, například pizzy. Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topné těleso zajišťuje upečení těsta.



Funkce grilu: Zapne se termostat trouby a výstražné kontrolky trouby, spustí se topné těleso grilu. Tato funkce se používá ke grilování a opékání

jídla na horním patře trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

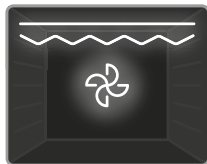
! Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



Funkce rychlejšího grilování: Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby a spustí se gril a horní topné těleso. Tato funkce se používá

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

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



Funkce dvojitého grilu a ventilátoru:

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

funkce se používá k rychlejšímu grilování silnějších pokrmů nebo ke grilování pokrmů s větší plochou povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné pečení, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor. Použijte horní patra trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo – to umístěte doprostřed mřížky. Pod pokrm vždy umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.


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

4.2 PŘÍPRAVA PIZZY

Tabulka pro přípravu pizzy						
Zařízení na přípravu pizzy	Typ pizzy	Funkce trouby	Teplota (°C)	Číslo patra trouby	Přehřev (minuty)*	Přibližná doba přípravy (minuty)
Pizza kámen	Pizza s tenkou kůrkou	Pizza	Max	1	15–25	2,5–3
Standardní plech do trouby	Pizza s tenkou kůrkou					3–3,5
Pizza kámen	Pizza s tlustou kůrkou					2,5–3
Standardní plech do trouby	Pizza s tlustou kůrkou					3–3,5
Standardní plech do trouby	Mražená pizza		210**	3	9–12	5–10



Varování

- Položte kuchyňské příslušenství na 1. patro trouby. Přehřejte troubu na maximální teplotu (320 °C) s pečícím příslušenstvím (pizza kámen nebo plech na pečení) uvnitř.
- 
 Během přehřívání se ujistěte, že je v troubě pizza kámen nebo plech na pečení. Jinak se doba přípravy prodlouží a spodek pizzy nemusí být dostatečně propečený.
- Pro dobrou pizzu by měla být teplota trouby nastavena na maximum.
- Těsto na pizzu je čerstvé domácí a vyválené na tenko (asi 3–4 mm silné), takže získáte ten nejlepší zážitek z pizzy.
- Po dokončení přehřívání umístěte pomocí lopatky pizzu do trouby na pizza kámen nebo plech. Co nejdříve zavřete dvířka trouby. V opačném případě se doba pečení pizzy prodlouží, protože se teplota trouby sníží.
- Neustále kontrolujte dobu přípravy, protože proces přípravy trvá velmi krátce. V opačném případě se vám pizza může připálit. Informace o čase naleznete v tabulce přípravy.




* Pokračujte v přehřívání, dokud kontrolka nebo symbol termostatu nezhasne (přibližně 15–25 minut).

** Při přípravě mražené pizzy použijte teplotu a dobu uvedenou výrobcem na obalu.



Teploty a časy ve výše uvedené tabulce pro přípravu jídel byly testovány v našich laboratořích a hodnoty představují pouze průměr výsledků. Mohou se lišit v závislosti na kvalitě, množství, teplotě materiálu určeného k přípravě jídla a na síťovém napětí.










4.3 TABULKA PRO PŘÍPRAVU JÍDEL

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

* Pokud můžete, připravujte na grilovací jehle.

4.4 POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO DOTYKOVÉHO ČASOVAČE



Popis funkcí	
	Automatické pečení
	Symbol termostatu
	Dobu pečení
	Zámek tlačítek
	Minutka
	Funkce režimu
	Snížit časovač
	Zvýšit časovač
	Displej časovače

Nastavení času

Nastavení času se musí provést před zahájením používání trouby. Po napojení na zdroj energie se na displeji rozblíká symbol „A“ a „0:00“.



1. Stiskněte zároveň tlačítka „+“ a „-“. Tečka uprostřed displeje začne blikat.





2. Dokud tečka na displeji bliká, nastavte čas pomocí tlačítek „+“ a „-“.



3. Po několika vteřinách přestane tečka blikat a zůstane rozsvícená.



! Zámek tlačítek

Zámek tlačítek se automaticky aktivuje poté, co se po dobu 5 vteřin nepoužije časovač. Objeví se symbol „“ a zůstane svítit. Pokud budete chtít tlačítka časovače odemknout, stiskněte a na 2 vteřiny podržte tlačítko „“. Pak budete moci provést požadovanou operaci.

Nastavení času zvukového upozornění

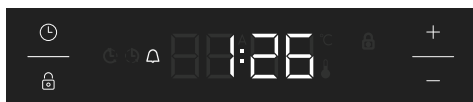
Čas zvukového upozornění lze nastavit na jakoukoliv dobu mezi „0:00“ a „23:59“ hodinami. Čas zvukového upozornění slouží pouze k upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.






1. Stiskněte „“. Symbol „“ začne blikat a zobrazí se „0:00“.



2. Dokud bliká „“, nastavte pomocí tlačítek „+“ a „-“ požadovaný časový úsek.



3. Symbol „“ zůstane svítit, čas se uloží a bude nastaveno upozornění.



Když se časovač dostane na nulu, ozve se zvukové upozornění a na displeji bude blikat symbol „“. Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka, následně symbol „“ z obrazovky zmizí.

Nastavení poloautomatického času (délka vaření)

Tato funkce vám pomáhá s vařením po určenou fixní dobu. Dobu lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin. Přípravky potraviny k vaření a dejte je do trouby.

1. Zvolte pomocí ovládacích knoflíků požadovanou funkci vaření a teplotu.





2. Stiskněte a držte „“, dokud se neobjeví „dur“ a na displeji se nezobrazí symbol „“. Bude blikat symbol „A“.



3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovanou dobu pečení.



4. Na displeji se znovu zobrazí aktuální čas a symboly „A“, „“ zůstanou rozsvícené.

Když časovač dosáhne nuly, trouba se vypne a ozve se zvukový signál. Budou blikat symboly „A“ a „“. Zvukové upozornění vypnete otočením ovládacích knoflíků do pozice „0“ a stisknutím jakéhokoli tlačítka na časovači. Když na 2 vteřiny stisknete „“, zmizí symbol „A“ a časovač se přepne zpět do manuální funkce.

Nastavení zvuku

Pokud budete chtít upravit hlasitost zvukového upozornění, když je zobrazený aktuální čas, stiskněte a podržte tlačítko „-“ na 1–3 vteřiny, dokud se neozve zvukový signál. Na displeji se zobrazí „ton1“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „-“ ozve jiný zvukový signál. Existují čtyři různé typy zvukového signálu. Když je zvoleno „OFF“ (vypnuto), budou vypnuté všechny zvuky

kromě budíku a tónů chybových oznámení. Vyberte požadovaný zvuk a nemačkejte žádná další tlačítka. Vybraný zvukový signál se po chvíli uloží.

Nastavení jasu

Pokud chcete nastavit jas displeje, stiskněte a na 3 vteřiny podržte tlačítko „+“. Na displeji se zobrazí „br1“. Poté se při každém stisknutí tlačítka „+“ zobrazí jiný jas.

Symbol termostatu

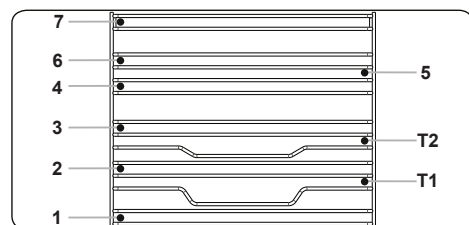


Symbol termostatu (🌡️) se aktivuje automaticky, když běží termostat trouby.

4.5 PŘÍSLUŠENSTVÍ

Drátěný rošt EasyFix

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



- Vložte příslušenství na správnou pozici do trouby.
- Mezi krytem větráku a příslušenstvím ponechte mezeru alespoň 1 cm.
- Při vyndávání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popáleniny.
- Příslušenství se v horkém prostředí může deformovat. Po zchladnutí se mu vrátí původní tvar a funkce.
- Plechy a drátěné rošty lze umístit na výškovou úroveň 1 až 7.
- Teleskopické kolejničky lze umístit na výškovou úroveň T1, T2.
- Výškovou úroveň 3 doporučujeme použít při pečení na jedné výškové úrovni.
- Výškovou úroveň T2 doporučujeme

použít při pečení na jedné výškové úrovni s teleskopickými kolejničkami.

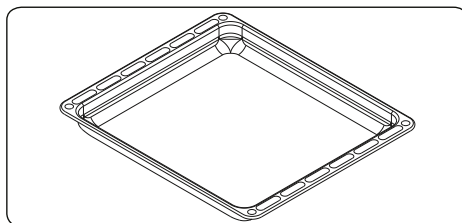
- Výškové úrovně 2 a 4 doporučujeme použít při pečení na dvou výškových úrovních.
- Drátěná mřížka otočného rožně musí být umístěna na výškové úrovni 3.
- Výšková úroveň T2 se používá pro drátěnou mřížku otočného rožně při použití teleskopických kolejniček.

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

Hluboký plech

Hluboký plech se nejlépe hodí pro přípravu dušených pokrmů.

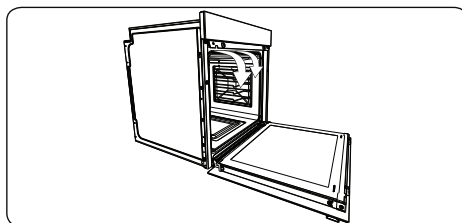
Postavte plech na kteroukoli mřížku a zasuňte ho až na konec.



PRVNÍ NA SVĚTĚ

Systém ochrany před horkým vzduchem

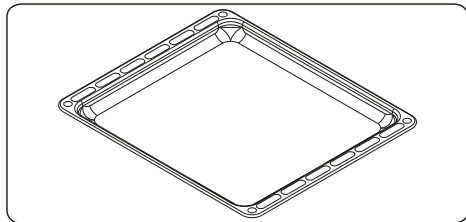
Tento patentovaný systém ochrany před horkým vzduchem zabraňuje tomu, aby uživatel přišel do kontaktu s horkým vzduchem. Používá k tomu clonu vzduchu, která se vytvoří při otevření dvířek.



Mělký plech

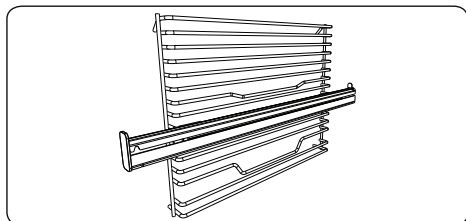
Mělký plech se nejlépe hodí pro přípravu pečiva.

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



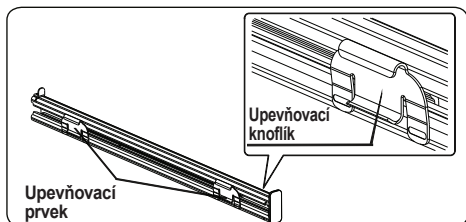
Drátěný rošt s jednou zcela vysunovací teleskopickou kolejničí EasyFix

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

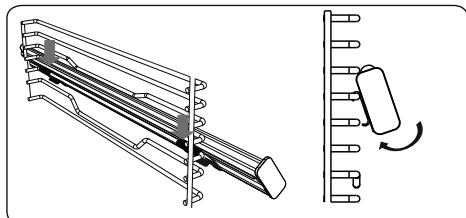


Teleskopické kolejnice

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



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



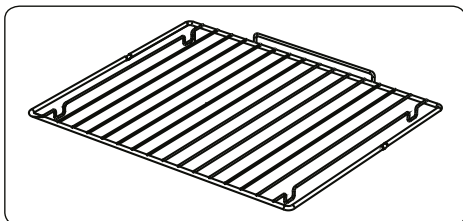
- Na každé teleskopické kolejnici je horní a dolní upevňovací prvek umožňující

změnu pozice kolejnic.

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

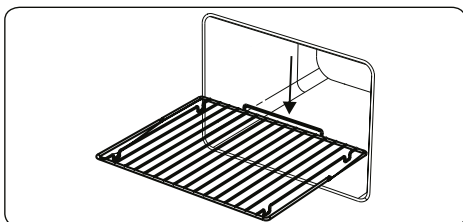
Drátěná mřížka

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



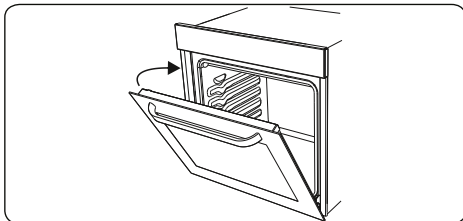
VAROVÁNÍ

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



Dvířka s tichým zavíráním

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



Kolektor na vodu

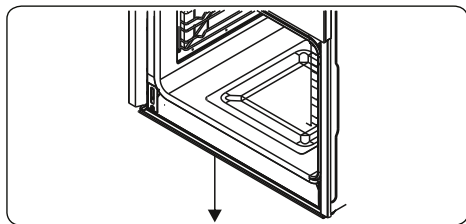
Někdy může při vaření vznikat na vnitřním

skle dvířek trouby kondenzace. Nejedná se o poruchu produktu.

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

Voda steče do kolektoru na vodu.

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




5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 ČIŠTĚNÍ

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

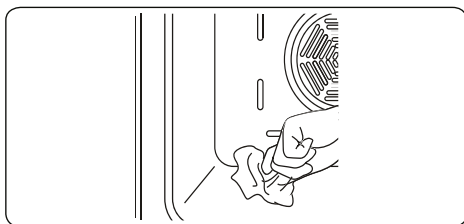
Všeobecné pokyny

- Než na spotřebič použijete nějaký čisticí materiál, zkontrolujte, zda je k tomu vhodný a je doporučený výrobcem.
- Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Nepoužívejte leptavé (korozivní) krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky ani tvrdé nástroje. Mohly by poškodit povrchy spotřebiče.
-  Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem drobných částic. Ty by mohly poškrábat skleněné, smaltované anebo natřené části spotřebiče.
- Pokud na spotřebiči přeteče tekutina, ihned ji otřete, aby nedošlo k poškození částí.

 Žádnou část spotřebiče nečistěte parním čističem.

Čištění vnitřního prostoru

- Vnitřní prostor smaltovaných trub je nejlepší čistit, dokud jsou teplé.
- Po každém použití troubu vytřete měkkým hadrem namočeným ve vodě s čisticím prostředkem. Poté ji znovu otřete mokrým hadrem a vysušte.
- K občasnému kompletnímu vyčištění trouby může být potřeba tekutý čisticí prostředek.



Čištění skleněných částí

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

Čištění nerezových částí (pokud je spotřebič má)

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



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



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

šťávu.

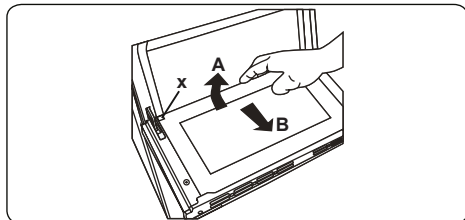
Čištění částí s nátěrem (pokud je spotřebič má)

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

Odstranění vnějšího skla

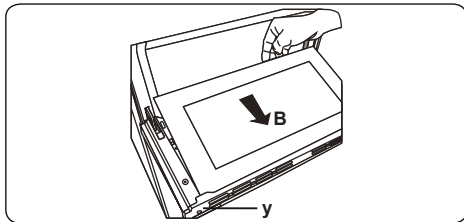
Před čištěním musíte sklo dvířek trouby odstranit, jak vidíte níže.

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

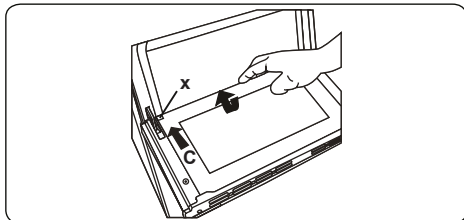


Vrácení vnějšího skla na místo:

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



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

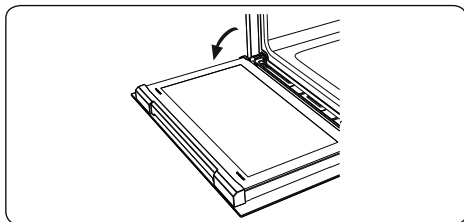


- Pokud jsou dvířka trouby z trojitého skla, lze třetí vrstvu skla vyndat stejným způsobem jako druhou vrstvu skla.

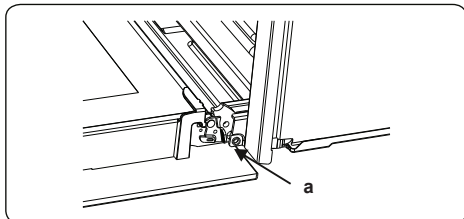
Odstranění dvířek trouby

Než začnete čistit dvířka trouby, musíte je sundat, jak vidíte níže.

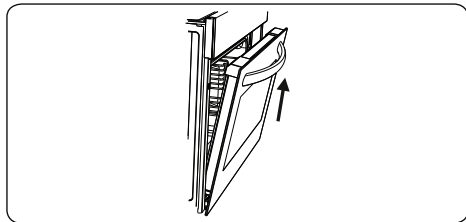
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Otevřete západku (**a**) (pomocí šroubováku) až na koncovou pozici.

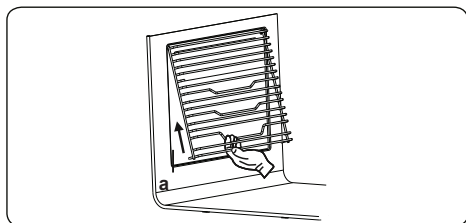


3. Dejte dvířka do téměř uzavřené pozice a zatažením dvířek směrem k sobě je sundejte.



Odstranění drátěné police

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



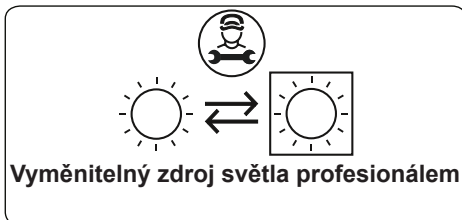
5.2 ÚDRŽBA

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

Výměna lampy trouby

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

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



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

6. ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ A PŘEPRAVA

6.1 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



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

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nejde zapnout.	Je vypnutý proud.	Zkontrolujte, zda je v pořádku dodávka energie. Zkontrolujte také, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Spotřebič nehřeje nebo se nezahřívá trouba.	Je nesprávně nastavená teplota trouby. Dvířka trouby zůstala otevřená.	Zkontrolujte, že teplota trouby je pomocí ovládacího knoflíku správně nastavená.
Světlo v troubě (pokud v ní je) nesvítí.	Porucha lampy. Elektrina je vypnutá nebo odpojená.	Vyměňte žárovku dle pokynů. Přesvědčte se, že je zapnutá elektrická zásuvka.
Pokrm je nerovnoměrně upečený.	Patra trouby jsou nesprávně nastavená.	Zkontrolujte, zda jste dle doporučení správně nastavili teplotu a umístili patra trouby. Neotvírejte příliš často dvířka trouby, pokud nepřipravujete jídla, která je potřeba otáčet. Pokud otevřete dvířka trouby, vnitřní teplota se sníží, což může mít vliv na výsledky přípravy jídla.
Tlačítka časovače nelze správně stisknout.	Mezi tlačítka se něco zachytilo. Dotykový model: v ovládacím panelu je vlhkost. Je nastavená funkce zámku tlačítek.	Odstraňte nečistoty zachycené v tlačítku a zkuste to znovu. Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu. Zkontrolujte, zda je nastavená funkce zámku tlačítek.
Ventilátor trouby (pokud ho trouba má) je hlučný.	Patra trouby vibrují.	Zkontrolujte, zda trouba stojí rovně. Zkontrolujte, zda pečicí plechy/nádoby nevibrují nebo nejsou v kontaktu se zadním panelem trouby.

6.2 PŘEPRAVA

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

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

Tak, fordi du valgte dette produkt.

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

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

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

INDHOLD


1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER	3
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter	3
1.2 Installations advarsler	5
1.3 Under brug	6
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse	7
2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG	9
2.1 Vejledning til installatøren	9
2.2 Installation af ovnen	9
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed	11
3. PRODUKTETS FUNKTIONER	12
4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET	13
4.1 Ovnfunktioner	13
4.2 PIZZA-MADLAVNING	15
4.3 Tilberedningstabel	16
4.4 Brug af den digitale touch-timer	16
4.5 Tilbehør	18
5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	20
5.1 Rengøring	20
5.2 Vedligeholdelse	22
6. FEJLFINDING OG TRANSPORT	23
6.1 Fejlfinding	23
6.2 Transport	23



1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER



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

1.1 GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

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


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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 INSTALLATIONS ADVARSLER

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

usædvanlig fugtighed.

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

1.3 UNDER BRUG

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



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


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

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


1.4 UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

CE-overensstemmelseserklæring

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

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

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

Bortskaffelse af din gamle maskine



Dette symbol på produktet eller dets emballage indikerer, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald. Det bør i stedet afleveres på dertil indrettede genbrugspladser, som tager imod elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved korrekt bortskaffelse af produktet er du med til at forhindre de negative miljø- og sundhedsmæssige påvirkninger, der ellers vil opstå i forbindelse med forkert bortskaffelse af produktet. Du kan få mere detaljerede oplysninger om genanvendelse af dette produkt ved at kontakte din kommune, lokale genbrugsplads eller forhandleren, hvor du købte produktet.

2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

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

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

2.1 VEJLEDNING TIL INSTALLATØREN

Generelle anvisninger

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

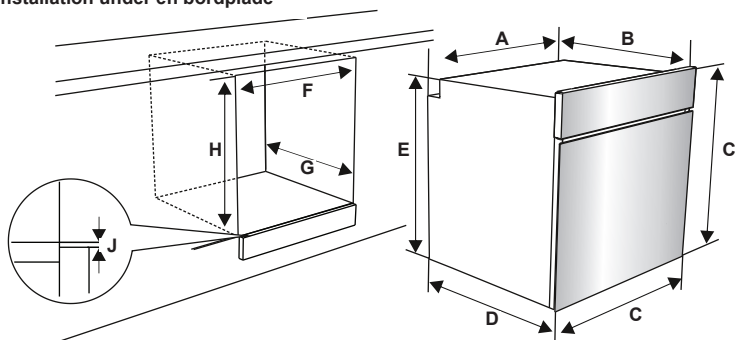
over opvaskemaskiner, køleskabe, fryser, vaskemaskiner eller tørretumblere.

2.2 INSTALLATION AF OVNE

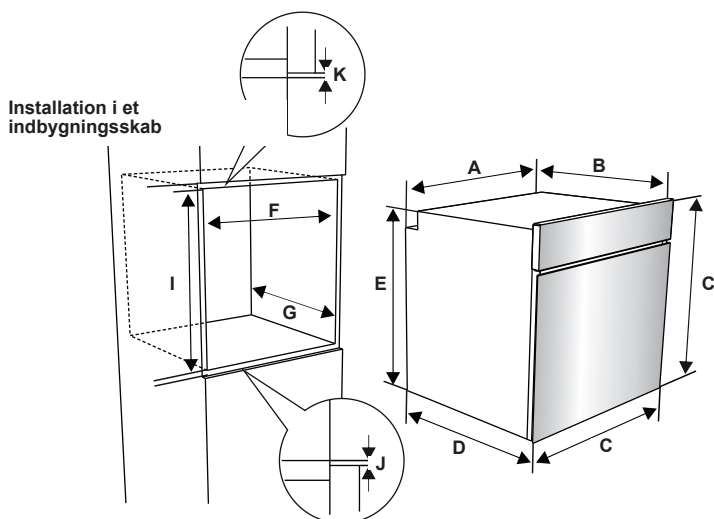
Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

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

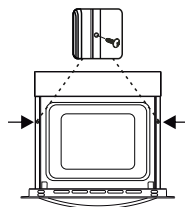
Installation under en bordplade



Installation i et indbygningsskab



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

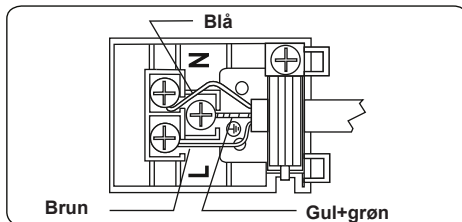


2.3 ELEKTRISK TILSLUTNING OG SIKKERHED


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

⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.

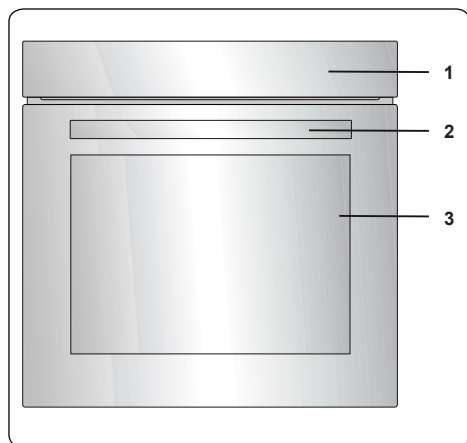
- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.
- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler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



3. PRODUKTETS FUNKTIONER

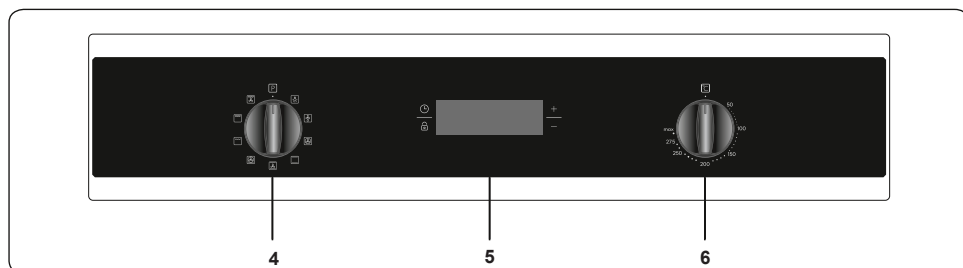
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Ovnhåndtag
3. Ovnlåge

Betjeningspanel

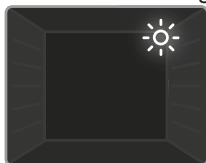


4. Betjeningsknap til ovnens funktioner
5. Timer
6. Ovnens termostatknop

4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

4.1 OVNFUNCTIONER

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



Ovnlyst: Kun ovenlyset tændes. Det forbliver tændt under tilberedningen.



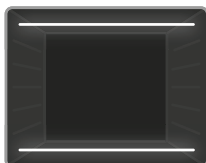
Optøningsfunktion: Ovnens advarselslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre. Ved brug af optøningsfunktionen

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



Turbo-funktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

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



Statisk tilberedningsfunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af maden. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



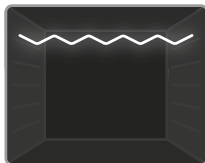
Ventilatorfunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme,

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



Pizzafunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet, de nederste varmelegemer og

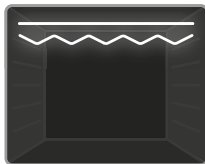
ventilatoren vil blive aktiveret. Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid. Når ventilatoren fordeler varmen jævnt i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af madvarerne.



Grillfunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion bruges

til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

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

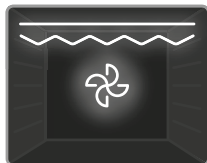


Hurtigere grillfunktion: Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af

grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

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



Dobbelt grill- og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

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


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

4.2 PIZZA-MADLAVNING

Pizza-tilberedningstabel						
Pizza-tilberedningsudstyr	Pizzatype	Ovnfunktion	Temperatur (°C)	Hylde-nummer	Forvarmning (minutter)*	Omtrentlige tilberedningstider (minutter)
Pizzasten	Pizza med tynd skorpe	Pizza	Maks.	1	15-25	2,5-3
Standard-ovnbakke	Pizza med tynd skorpe					3-3,5
Pizzasten	Pizza med tyk skorpe					2,5-3
Standard-ovnbakke	Pizza med tyk skorpe					3-3,5
Standard-ovnbakke	Frossen pizza					210**




Advarsler




- Anbring tilberedningsudstyret på den første hylde. Forvarm ovnen til maks. temperatur (320 °C) med tilbehøret (pizzasten eller bageplade) sat i.
-  Sørg for, at der er en pizzasten eller bageplade i ovnen under forvarmingsperioden. Ellers vil din tilberedningstid være længere, og bunden af pizzaen er måske ikke tilstrækkeligt bagt.
- For at få en god pizza skal ovntemperaturen indstilles til det maksimale.
- Pizza dej er frisk hjemmelavet og rullet tynd (ca. 3-4 mm tyk) Sådan vil du få den bedste pizzaoplevelse.
- Når forvarmningen er færdig, skal du placere pizzaen på pizzastenen eller bakken inde i ovnen ved hjælp af en pizzaspade. Luk ovnlågen så hurtigt som muligt. Ellers vil din pizzaens tilberedningstid være længere, da ovntemperaturen vil falde.
- Kontroller hele tiden tilberedningstiden, da tilberedningsprocessen tager meget kort tid. Ellers kan din pizza brænde. Se tilberedningstabellen for at få oplysninger om tid.

*Fortsæt forvarmning, indtil termostatlampe eller -symbolet slukker (efter ca. 15-25 minutter).

**Når du bager en frossen pizza, skal du anvende den temperatur og tid, der er angivet af producenten på indpakningen.

 **Vigtigt:** Temperaturerne og tiderne i ovenstående tilberedningstabel er blevet testet i vores laboratorier, og disse værdier er; det kan variere afhængigt af kvalitet, mængde, temperatur af de madvarer, der skal tilberedes, og den anvendte netspænding.






4.3 TILBEREDNINGSTABEL

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

*Tilbered med stegt kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

4.4 BRUG AF DEN DIGITALE TOUCH-TIMER



Funktionsbeskrivelse	
A	Automatisk tilberedning
	Termostatsymbol
	Tilberedningstid
	Tastaturlås
	Minuturet
	Tilstandsfunktion
—	Reducer timeren
+	Førøg timeren
2359	Timerdisplay

Tidsjustering

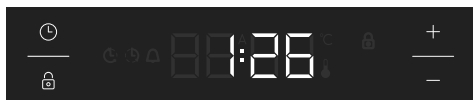
Tiden skal indstilles, før man begynder at bruge ovnen. Når strømmen er sluttet til, blinker symbolet "A" and "0:00" ses på displayet.



1. Tryk på "+" og "-" tasterne samtidigt. Prikken i midten af skærmen begynder at blinke.



2. Indstil tiden, mens prikken blinker ved hjælp af tasterne "+" og "-".



3. Efter et par sekunder holder prikken op med at blinke og lyser konstant.

! Tastaturlås

Tastelåsen aktiveres automatisk, når timeren ikke har været brugt i 5 sekunder. "A" symbolet vises og forbliver tændt. For at låse timer-knapperne op skal du trykke på og holde "A" knappen nede i 2 sekunder. Derefter kan den ønskede funktion udføres.

Akustisk advarsel om justering af tiden

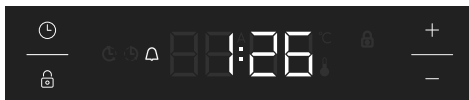
Den akustiske advarsel kan indstilles til et vilkårligt tidspunkt mellem "0:00" og "23:59". Den akustiske advarsel har udelukkende til formål at advare. Ovnens indstillinger bliver ikke aktiveret ved denne funktion.



1. Tryk på "⌚". Symbolet "A" begynder at blinke, og "0:00" vises.



2. Vælg det ønskede tidsrum ved hjælp af tasterne "+" og "-", mens "A" blinker.



3. Symbolet "A" forbliver tændt, tiden gemmes, og advarslen indstilles.

Når timeren når nul, høres en akustisk alarm, og "A" symbolet vil blinke på skærmen. Den akustiske advarsel og "A" symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

Halvautomatisk indstilling af tiden (tilberedningsperioden)

Denne funktion hjælper dig med at lave mad i et nærmere fastsat tidsrum. Et tidsrum mellem 0 og 10 timer kan indstilles. Gør maden klar til tilberedning, og sæt den ind i ovnen.

1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion og temperaturen ved brug af kontrolknapperne.



2. Tryk på "⌚", indtil du ser "dur" og "A" symbolet på displayet. Symbolet "A" vil blinke.



3. Vælg det ønskede tidsrum for tilberedning ved hjælp af tasterne "+" og "-".



4. Det aktuelle klokkeslæt vises igen på skærmen, og symbolerne "A" og "⌚" forbliver tændt.

Når timeren når ned til nul, slukker ovnen, og der lyder et advarselssignal. Symbolerne "A" og "⌚" vil blinke. Drej begge kontrolknapperne til "0" positionen, og tryk på en tilfældig tast på timeren for at standse advarselsslyden. Tryk på "⌚" i 2 sekunder "A" symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til manuel funktion.

Justering af lyd

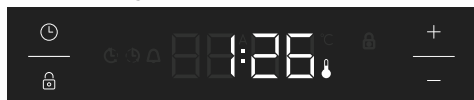
For at justere lydstyrken for den akustiske advarselsslyd, mens det aktuelle klokkeslæt vises, skal du trykke på knappen "-" og holde den nede i 3 sekunder, indtil der lyder et signal. "ton1" vises på displayet. Derefter lyder der et nyt signal-bip, hver gang der

trykkes på “-” knappen. Der findes fire forskellige typer bip-signaler. Hvis “OFF” vælges, slås alle lyde fra, bortset fra alarm- og fejlllyde. Vælg det ønskede bip-signal, og rør ikke ved andre knapper. Efter et øjeblik vil det valgte bip-signal blive gemt.

Justering af lysstyrke

For at justere lysstyrken på skærmen skal du trykke på “+” knappen og holde den nede i 3 sekunder. “br1” vises på displayet. Derefter ses den nye lysstyrke, hver gang der trykkes på “+” knappen.

Termostatsymbolet

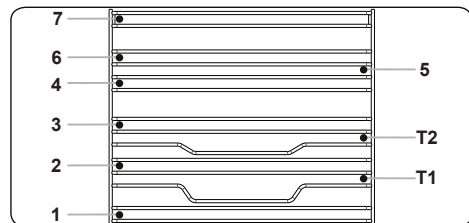


Termostatsymbolet (🔥) aktiveres automatisk, når ovntermostaten kører.

4.5 TILBEHØR

EasyFix trådhyld

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



- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådriste kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 7.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på

kun ét niveau med teleskopskinner.

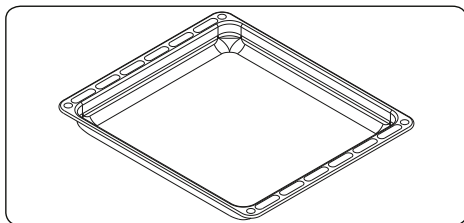
- Niveau 2 og 4 anbefales til tilberedning i to niveauer.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

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

Dyb bradepande

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

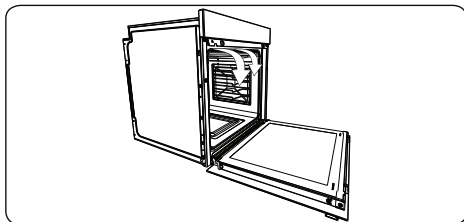
Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



FØRSTE I VERDEN

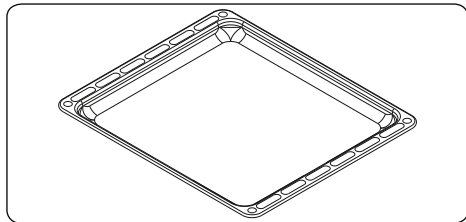
Varmluftafsærmningssystem i indbyggede ovne

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



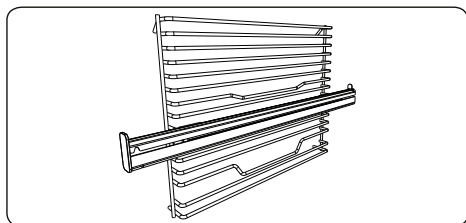
Bagepladen

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



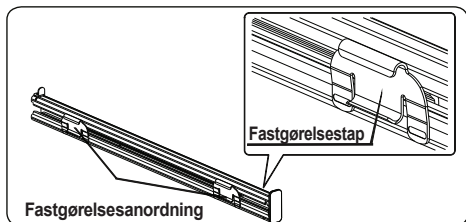
Trådristen med en fuldt udtrækkelig teleskopskinne

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

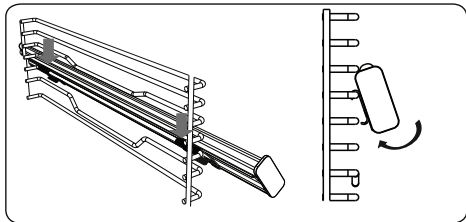


Teleskopskinner

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



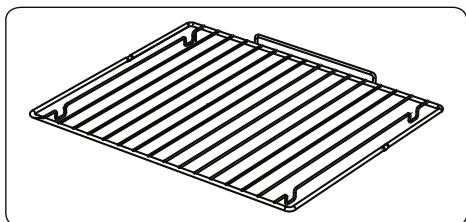
- Anbringelse af teleskopskinnerne på trådhylden er sikret med fastgørelsestapper på fastgørelsesanordningen.
- Fjern sideløberen. Se afsnittet "Fjernelse af trådhylde".



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

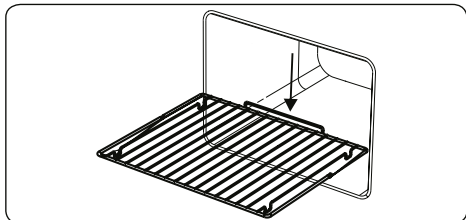
Ovnristen

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



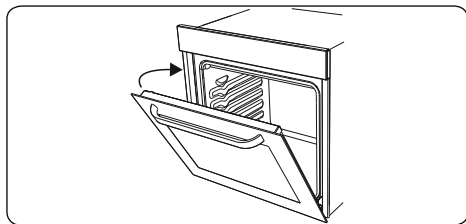
⚠ ADVARSEL

Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



Ovnlåge med blød lukning

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



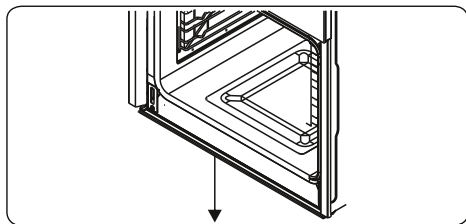
Vandsamleren

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

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

Vandet drypper ned i samleren.

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



5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

5.1 RENGØRING

⚠ ADVARSEL: Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

Generelle anvisninger

- Kontrollér at rengøringsmidlerne er passende til dit apparat og anbefalet af producenten, inden du bruger dem på dit apparat.
- Du bør kun bruge rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.

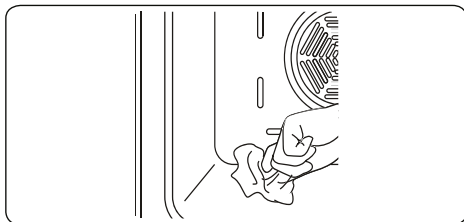
🚫 Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.

- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.

🚫 Brug ikke damprensning til at rengøre nogen dele af apparatet.

Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.
- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



Rengøring af glasdele


- Rengør glasdelene på din ovn


regelmæssigt.

- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene i rustfrit stål af med en blød klud, som er vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

 Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.

 Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomatjuice sidde på det rustfrit stål i længere tid.

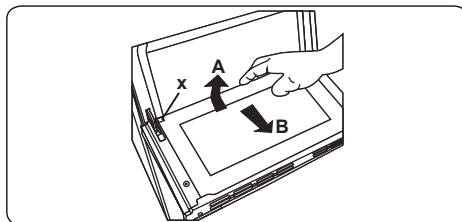
Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflade og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller -metoder.

Fjernelse af ovnlågens inderste glas

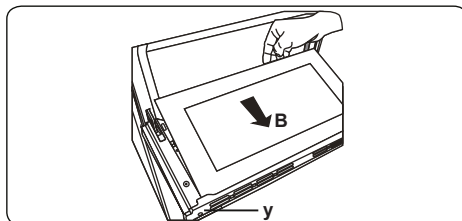
Du skal fjerne glasset i ovnlågen, inden du rengør det, som vist nedenfor.

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

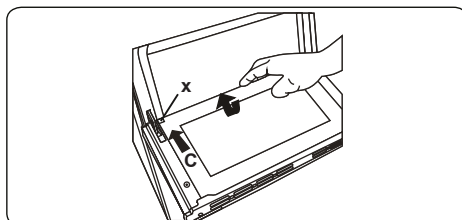


Sådan sættes det inderste glas på plads:

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



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

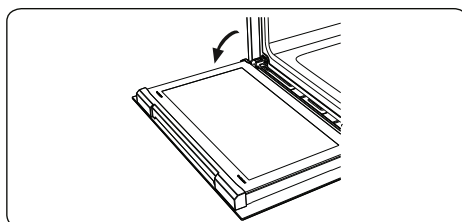


 Hvis ovnlågen har tredobbelt glas, kan det tredje lag glas fjernes på samme måde som det andet lag glas.

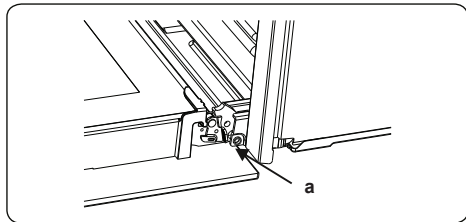
Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

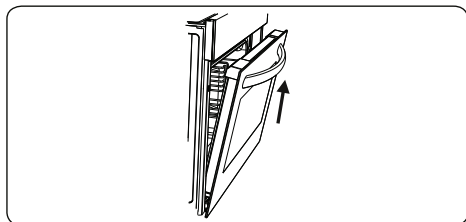
1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (**a**) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

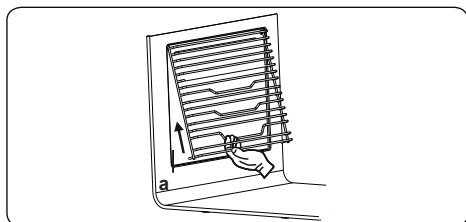


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



Fjernelse af ovnribberne

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



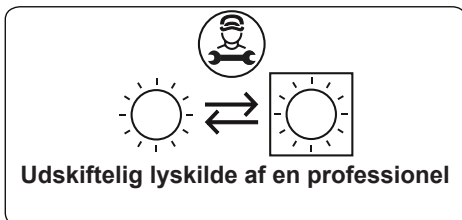
5.2 VEDLIGEHOLDELSE

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

Udskiftning af ovnpæren

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

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



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

6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

6.1 FEJLFINDING



Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have kontrolleret alle disse grundlæggende fejlfindingstrin, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen vil ikke tændes.	Strømmen er slået fra.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet. Kontrollér også om andre køkkenredskaber virker.
Ingen varme eller ovnen varmer ikke op.	Ovnens temperaturbetjening er indstillet forkert. Ovnlågen har stået åben.	Sørg for, at betjeningsknappen til ovntemperatur er indstillet korrekt.
Lyset i ovnen (hvis relevant) tændes ikke.	Pæren virker ikke. Den elektriske tilslutning er deaktiveret eller slukket.	Udskift pæren efter anvisningerne. Sørg for, at der er tændt for den strømforsyning på stikkontakten.
Ovnen tilbereder maden ujævnt.	Ovnristene sidder forkert.	Kontrollér, at du bruger de anbefalede temperaturer og positioner til ristene. Lad være med at åbne ovnlågen ofte, medmindre du tilbereder madvarer, der skal vendes ofte. Hvis du åbner lågen hele tiden, vil temperaturen i ovnrummet falde, hvilket kan påvirke det endelige resultat af din mad.
Der kan ikke trykkes ordentligt på timerens knapper.	Der sidder et fremmedlegeme mellem timerens knapper. Touch-model: Der er fugt på betjeningspanelet. Nøglelåsfunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. Kontrollér om nøglelåsfunktionen er indstillet.
Ovnblæseren (hvis relevant) larmer.	Ovnristene vibrerer.	Kontrollér, at ovnen står i vater. Kontrollér at ristene og bagepladerne ikke vibrerer eller rører ved ovnens bagpanel.

6.2 TRANSPORT




Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne fores så apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger.

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	3
1.1 Üldised ohutushoiatused	3
1.2 Paigaldamisega seotud hoiatused.....	5
1.3 Kasutamise ajal	6
1.4 Puhastamise ja hooldamise ajal.....	7
2.PAIGALDAMINE JA KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE.....	9
2.1 Juhised paigaldajale	9
2.2 Ahju paigaldamine	9
2.3 Vooluvõrguga ühendamine ja ohutus	10
3.TOOTE KIRJELDUS	12
4.TOOTE KASUTAMINE	13
4.1 Ahju funktsioonid	13
4.2 PITSA KÜPSETAMINE.....	15
4.3 Toiduvalmistamistabel	16
4.4 Digitaimeri kasutamine	16
4.5 Tarvikud	18
5.PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE.....	20
5.1 Puhastamine.....	20
5.2 Hooldamine	22
6.TÖRGETE 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 möranenud, 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 rakendusosalal, 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 (näiteksapid) 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.

Vana seadme utiliseerimine



See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Tagades toote õige utiliseerimise, aitate te hoida ära negatiivseid tagajärgi inimeste tervisele ja loodusele, mida selle toote vale utiliseerimine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiettevõtte või jaemüüjaga, kust te toote ostsite.

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.

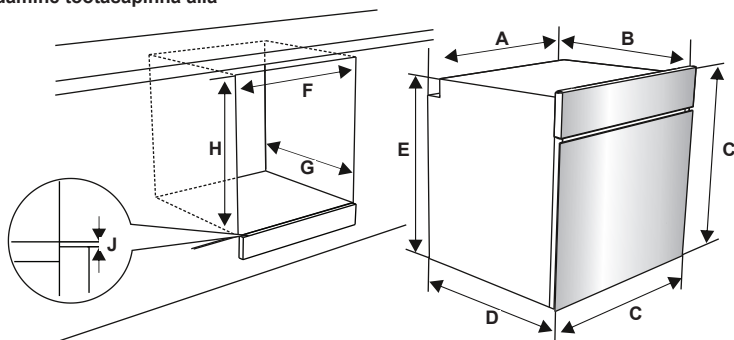
- Veenduge, et läheduses ei oleks süttivaid ega kergsüttivaid materjale, näiteks kardinaid, õli, riideid jms, mis võiksid tuld võtta.
- Töötasapind ja seadet ümbritsev mööbel peab olema valmistatud materjalidest, mis suudavad taluda üle 100 °C temperatuuri.
- Seadet ei tohi paigaldada otse nõudepesumasina,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

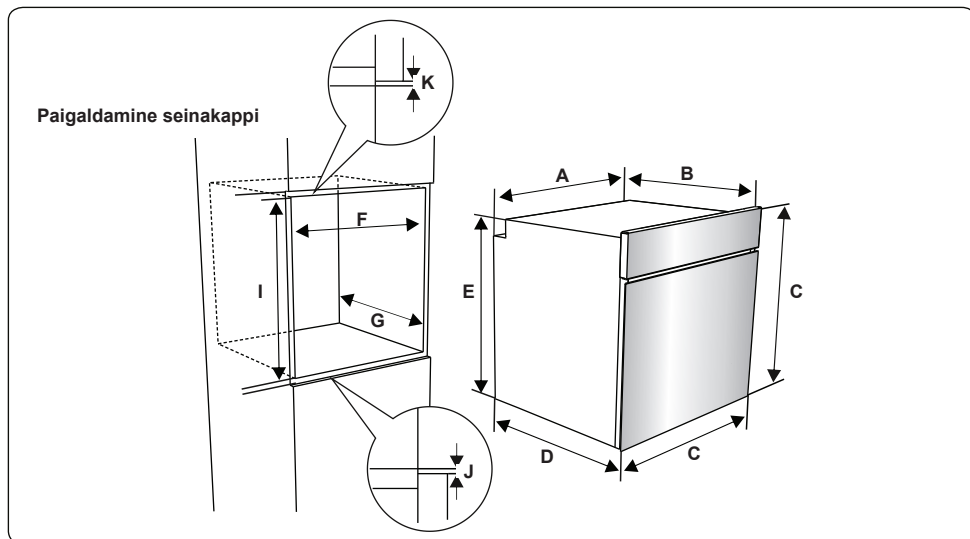
2.2 AHJU PAIGALDAMINE

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

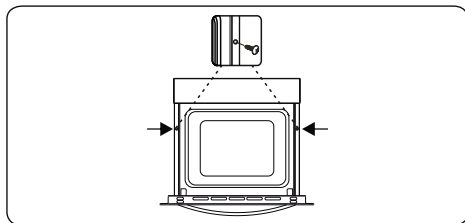
A (mm)	557	min/max F (mm)	560/580
B (mm)	550	min F (mm)	555
C (mm)	595	min H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Paigaldamine töötasapinna alla





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



2.3 VOOLUVÕRGUGA ÜHENDAMINE JA OHUTUS

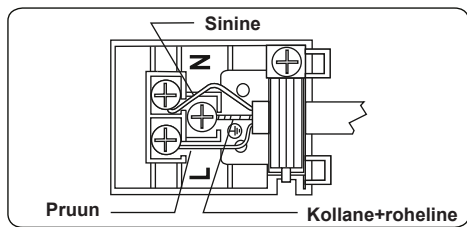
! **HOIATUS!** Selle seadme vooluühendused peab teostama volitatud hooldustehnik või kvalifitseeritud elektrik, vastavalt käesolevas juhendis toodud juhistele ja kooskõlas kehtivate kohalike õigusaktidega.

! **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.
- Klemmikarbiühendus asetseb

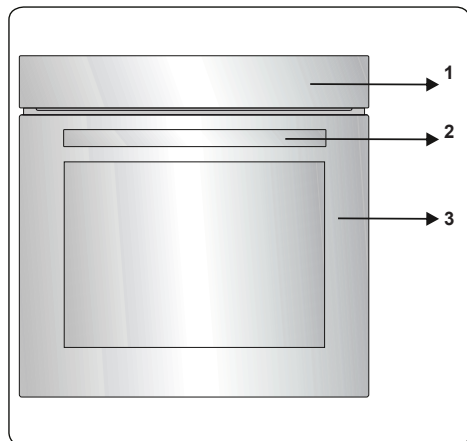
klemmikaarbi sees.



3. TOOTE KIRJELDUS

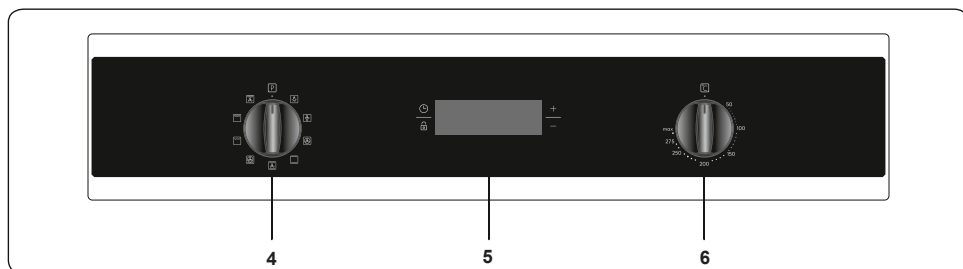
 **Tähtis!** Toote tehnilised omadused võivad erineda ja teie seadme välimus ei pruugi langeda kokku järgnevatel joonistel näidatuga.

Komponentide nimekiri



1. Juhtpaneel
2. Ahju ukse käepide
3. Ahjuuks

Juhtpaneel

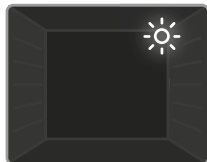


4. Ahjufunktsiooni juhtnupp
5. Taimer
6. Ahju termostaadi lamp

4. TOOTE KASUTAMINE

4.1 AHJU FUNKTSIOONID

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

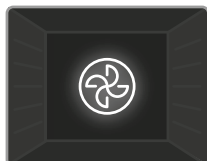


Ahju lamp: Süttib ainult ahju valgusti. Valgusti jääb põlema kogu küpsetusfunktsiooni ajaks.



Sulatamisfunktsioon: Ahju hoiatustuled lülituvad sisse ja ventilaator hakkab tööle. Sulatamisfunktsiooni kasutamiseks võtke

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



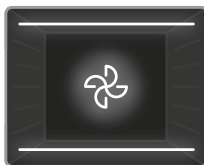
Turbofunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse,

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.

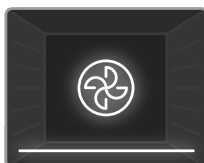


Staatiline küpsetusfunktsioon
Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning alumine ja ülemine kuumutuselement hakkavad tööle.

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.

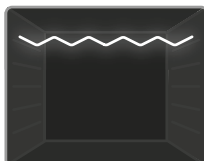


Ventilaatorifunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse, ülemine ja alumine kuumutuselement ning ventilaator hakkavad tööle. Funktsioon on hea pagaritoodete küpsetamisel. Toidu küpsetamise eest kannavad hoolt ahjus asuvad ülemine ja alumine kuumutuselement ning õhuringlust tagav ventilaator,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



Pitsafunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse,

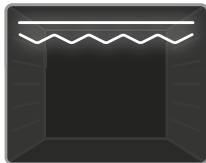
rõngaskuumutuselement, alumine kuumutuselement ja ventilaator hakkavad tööle. See funktsioon sobib ideaalselt pitsalaadsete toitude ühtlaseks lühikese ajaga valmistamiseks. Samas kui ventilaator jaotab kuumust ahjus ühtlaselt, tagab alumine kuumutuselement toidu küpsemise.



Grillimisfunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grillelement hakkab tööle. Seda funktsiooni kasutatakse toitude grillimiseks.

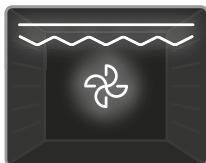
Kasutage küpsetamise ajal ahju ülemisi tasandeid. Pintseldage traatrest kergelt õliga, et toit kinni ei jääks ja asetage toit resti keskele. Asetage toidu alla alati alus, et tilkuv rasv ja mahlad kokku koguda. Soovitatav on ahju u 10 minutit eelkuumutada.

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



Kiirgrillimisfunktsioon: Ahju termostaat ja hoiatustuled lülituvad sisse ning grill- ja ülemine kuumutuselement hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse kiiremaks grillimiseks ja suurema pinnaga toidu, näiteks liha, grillimiseks. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatrestist 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.



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

lement ja ventilaator hakkavad tööle. Seda funktsiooni kasutatakse paksemate toiduainete kiiremaks grillimiseks ja suurema pinnaga toitade grillimiseks. Ühtlase küpsetamise tagamiseks töötavad nii ülemised grillelemendid, grill kui ka ventilaator. Kasutage ahju ülemisi riuleid. Pintseldage traatrestist 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.

4.2 PITSA KÜPSETAMINE

Pitsaküpsetamistabel						
Pitsaküpsetamisvahend	Pitsa tüüp	Ahju funktsioon	Temperatuur (°C)	Tasandi number	Eelkuumutamine (minutid)*	Ligikaudne valmistamis-aeg (minutid)
Pitsakivi	Õhukese põhjaga pitsa	Pitsa	Max	1	15–25	2,5–3
Standardne ahjuplaat	Õhukese põhjaga pitsa					3–3,5
Pitsakivi	Paksu põhjaga pitsa					2,5–3
Standardne ahjuplaat	Paksu põhjaga pitsa					3–3,5
Standardne ahjuplaat	Külmutatud pitsa		210**	3	9–12	5–10



Hoiatused

- Asetage küpsetustarvikud esimesele riulile. Eelkuumutage ahi maksimaalse temperatuurini (320 °C), hoides küpsetustarvikud (pitsakivi või küpsetusplaat) ahjus sees.
-  Veenduge, et eelkuumutamise ajal on pitsakivi või küpsetusplaat ahjus. Vastasel juhul kujuneb küpsetusaeg pikemaks ja pitsa põhi ei pruugi korralikult läbi küpseda.
- Hea pitsa saamiseks tuleb ahju temperatuur seada maksimumile.
- Parima pitsaelamuse saamiseks peaks pitsataigen olema värske ja kodus valmistatud ning õhukeseks rullitud (umbes 3–4 mm paks).
- Pärast eelkuumutamise lõppu pange pitsa labida abil ahju sees asuvale pitsakivile või plaadile. Sulgege võimalikult peatselt ahju uks. Vastasel juhul kulub pitsa küpsetamiseks kauem aega, kuna ahju temperatuur hakkab langema.
- Kontrollige pidevalt küpsetamisaega, kuna küpsemine toimub väga kiirelt. Vastasel juhul võib pitsa kõrbema minna. Aega puudutava teabe leiata küpsetustabelist.




*Jätkake eelkuumutamist, kuni termostaadilamp või -sümbol kustuvad (umbes 15–25 minutit).

**Külmutatud pitsa küpsetamise korral kasutage tootja poolt pakendil märgitud temperatuuri ja aega.



Eeltoodud toiduvalmistamistabelis toodud temperatuurid ja ajad on testitud meie laborites. Nimetatud väärtused võivad sõltuda valmistatava toidu kvaliteedist, kogusest ja temperatuurist ning kasutatavast toitepingest.

4.3 TOIDUVALMISTAMISTABEL

Funktsioon	Toidud			
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
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
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
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
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.

4.4 DIGITAIMERI KASUTAMINE



Funktsiooni kirjeldus	
	Automaatne toiduvalmistamine
	Termostaadisümbol
	Toiduvalmistamisaeg
	Lapselukk
	Köögikell
	Režiimifunktsioon
	Taimer vähendamine
	Taimer suurendamine
	Timeri displei

Aja kohandamine

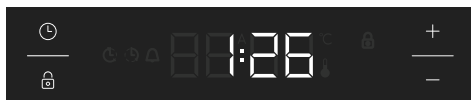
Aeg tuleb seadistada enne kui asute ahju kasutama. Pärast vooluvõrku ühendamist hakkavad displeil vilkuma sümbol „A“ ja „0“.



1. Vajutage üheaegselt nuppe „+“ ja „-“. Ekraani keskel asuv punkt hakkab vilkuma.





2. Reguleerige nuppudega „+“ ja „-“ aega seni, kuni täpp vilgub.



3. Mõne sekundi möödudes lõpetab punkt vilkumise ja jääb ühtlaselt põlema.



Lapselukk

Kui taimerit ei ole 5 sekundit kasutatud, aktiveerub automaatselt lapselukk. Kuvatakse sümbol , mis jääb ühtlaselt põlema. Taimerinuppude vabastamiseks vajutage 2 sekundi vältel nuppu . Seejärel saab teostada soovitud toimingut.


Helisignaali seadistamine

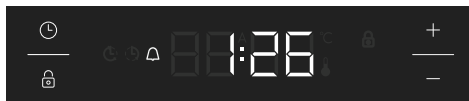
Helisignaali saab seadistada suvalisele ajale ajavahemikus „0:00“ kuni „23:59“. Helisignaali eesmärk on pelgalt hoiatamine. Selle toimimine ahju ei käivita.






1. Vajutage . Sümbol  hakkab vilkuma ja displeile kuvatakse „0:00“.



2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud ajaperiood seni, kuni  vilgub.



3. Sümbol  jääb valgustatuks, aeg salvestatakse ja hoiatus seadistatakse.



Kui taimer jõuab nulli, kostub hoiatussignaali ning displeil hakkab vilkuma sümbol . Ükskõik millise nupu vajutamisel helisignaali vaikib ja sümbol  kustub.

Poolautomaatne aja seadistamine (küpsetamisperiood)

Selle funktsiooni abil saate küpsetada valitud ajaperioodi vältel. Valida võib ajavahemiku 0 kuni 10 tundi. Valmistage toit küpsetamiseks ette ja pange toit ahju.

1. Valige juhtnuppudega soovitud küpsetusfunktsioon ja -temperatuur.





2. Vajutage nuppu , kuni näete displeil kirjet „dur“ ja sümbolit . Sümbol „A“ hakkab vilkuma.



3. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud küpsetusperiood.



4. Ekraanile ilmub uuesti praegune kellaeg ning sümbolid „A“ ja  jäävad põlema.

Kui taimer jõuab nulli, lülitub ahi automaatselt välja ja kostub helisignaali. Sümbolid „A“ ja  hakkavad vilkuma. Hoiatusheli vaigistamiseks pöörake mõlemad juhtnupud asendisse „0“ ja vajutage taimeril suvalist nuppu. Vajutage „“ 2 sekundit – sümbol „A“ kustub ja taimer lülitub tagasi käsitsi toimimisele.

Heli reguleerimine

Helisignaali helitugevuse reguleerimiseks vajutage ajal, mil on kuvatud jooksev kellaeg, 1–3 sekundit nuppu „-“, kuni kostub helisignaali. Näidikukuvale ilmub kirje „ton1“. Iga kord, kui pärast seda nuppu „-“ vajutatakse, kostub erinev signaalheli. Signaalhelid on nelja erinevat tüüpi. Valides „OFF“, lülitakse kõik helid välja v.a alarmi- ja veahelid. Valige soovitud heli ja ärge rohkem ühelegi nupule vajutage.

Lühikese aja möödudes salvestatakse valitud heli.

Ereduse seadistamine

Ekraani ereduse seadistamiseks vajutage 3 sekundit nuppe „+“ ja „-“. Näidikukuvale ilmub „br1“. Iga kord, kui pärast seda nuppu „+“ vajutada, ilmub erinev eredus.

Termostaadisümbol

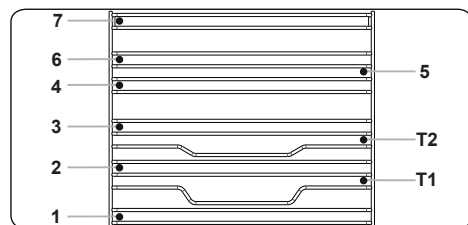


Termostaadisümbol (🔥) aktiveerub automaatselt, kui ahju termostaat töötab.

4.5 TARVIKUD

Traatriil EasyFix

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



- Sisesta tarvik ahju selle õigesse asendisse.
- Ventilatori katte ja tarvikute vaheline kaugus peab olema vähemalt 1 cm.
- Toiduvalmistamise nõusid ja tarvikuid ahjust välja võttes olge ettevaatlik. Kuumad toidud ja tarvikud võivad põhjustada põletusi.
- Tarvikud võivad kuumusega deformeeruda. Maha jahtudes muutub nende välimus ja toimimine normaalseks.
- Kandikuid ja 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.

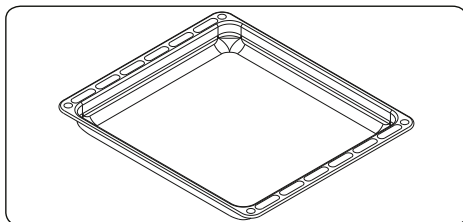
- Kõrgusi 2 ja 4 soovitatakse kasutada kahel kõrgusel küpsetamiseks.
- Pöörlev traatrest tuleb asetada kõrgusele 3.
- Kõrgust T2 kasutatakse pöörleva traatrestiga kasutamiseks koos teleskoopsiiniga.

****Tarvikud võivad sõltuvalt soetatud mudelist erineda.

Sügav alus

Sügavat alust kasutatakse hautiste valmistamiseks.

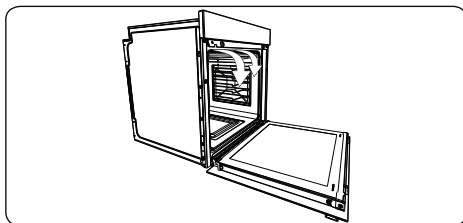
Pange alus ükskõik millisele tasandile ja lükake selle õige asendi kontrollimiseks lõpuni välja.



ESIMENE MAAILMAS

Kuuma õhu kaitsesüsteem integreeritud ahjudes

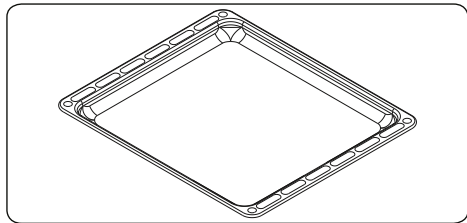
Patenteeritud kuuma õhu kaitsesüsteem ei lase kuumal õhul jõuda lõppkasutajani, tekitades selleks ahju ukse avamisel õhukardina.



Madal alus

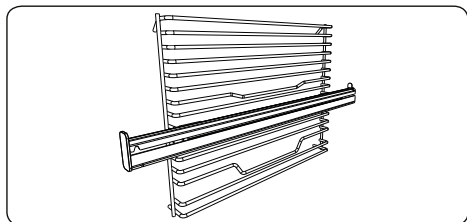
Madalat alust kasutatakse pagaritoodete küpsetamiseks.

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



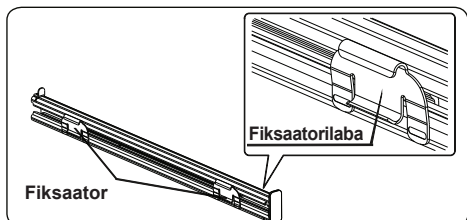
Traatriul täiesti välja tõmmatava teleskoopsiiniga Easyfix

Toidu kättesaadavuse parandamiseks ulatub teleskoopsiin täies ulatuses välja.

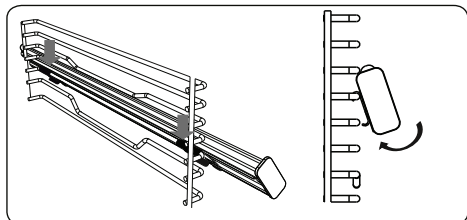


Teleskoopsiinid

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



- Traatriulile paigutatud teleskoopsiinide kinnitamiseks on fiksaatoritel fiksaatorilabad.
- Eemaldage küljesiin. Vaadake jaotist „Traatriuli eemaldamine“.



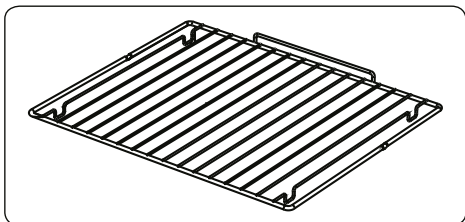
- Siinide ümberpaigutamiseks on igal teleskoopsiinil ülemised ja alumised

fiksaatorid.

- 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.

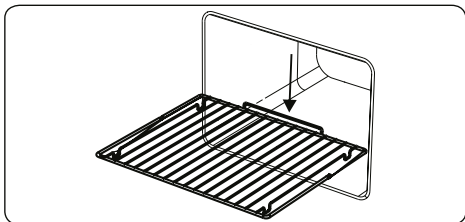
Traatrest

Traatresti kasutatakse grillimiseks või toidu töötlemiseks mõeldud ahjukindlate nõude kandmiseks.



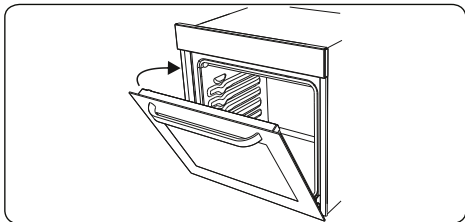
⚠ HOIATUS!

Asetage rest praeahjus sobivale tasandile ja suruge ahju sisse.



Vaikselt sulguv ahjuuks

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



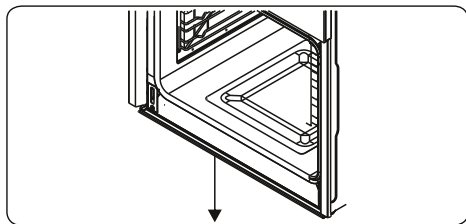
Veekoguja

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

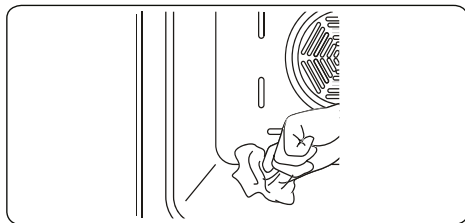
! **HOIATUS!** Lülitage seade enne puhastamist välja ja laske maha jahtuda.

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 mahaminemise 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.




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.

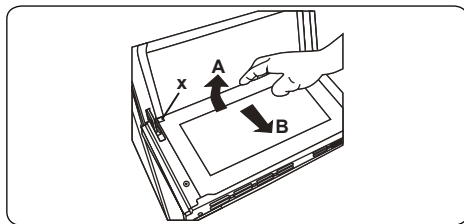
Värvitud pindade puhastamine (kui on olemas)

- 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 pindadel ära kuivada, EI TOHI neid kõvade esemetega (teravaotsalised esemed, terasest ja plastist küürimiskäsna, pindu kahjustav nõudekäsna) ega suures koguses alkoholi sisaldavate puhastusvahendite, plekieemaldusvahendite, rasvaärastajate ega abrasiivsete pinnapuhastuskemikaalidega hõõruda ega 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

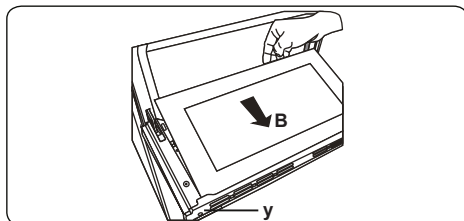
Enne puhastamist tuleb järgnevalt näidatud viisil eemaldada ahju ukseklaas.

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

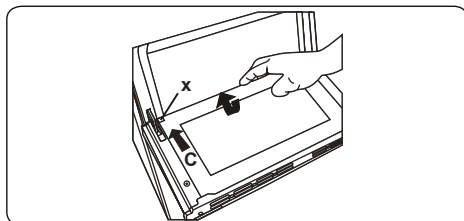



Siseklaasi vahetamine

2. Suruge klaas **B** suunas kinnitusklaambrist (**y**) alla.



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

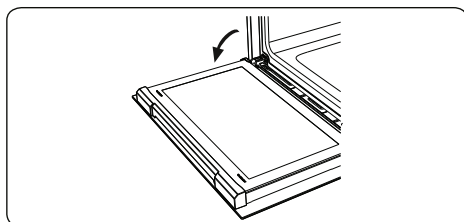


 Kui ahjuuksel on kolmekordne klaas, saab kolmanda klaasikihi eemaldada samal moel nagu teise klaasikihi.

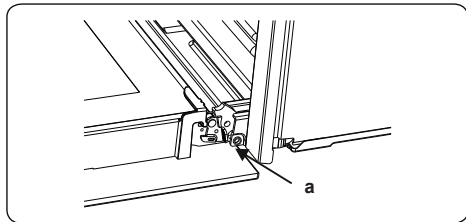
Ahjuukse eemaldamine

Enne ahjuukse klaasi puhastamist tuleb ahjuuks järgnevalt näidatud moel eest võtta.

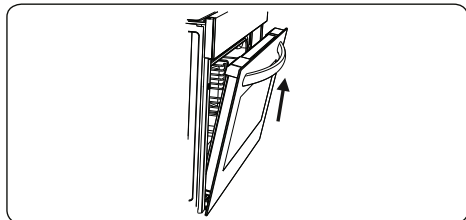
1. Avage ahjuuks.



2. Avage lukustusriiv (**a**) (kasutades kruvikeerajat) kuni lõppasendisse.

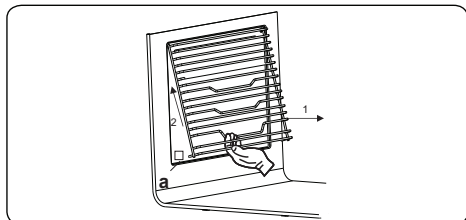


3. Sulgege uks, kuni see on peaaegu lõpuni suletud asendis ning eemaldage uks, tõmmates seda enda poole.



Traatresti eemaldamine

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



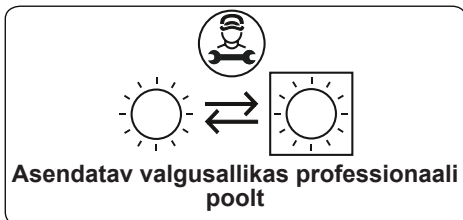
5.2 HOOLDAMINE

! **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 pirni (230 V, 15-25 W, Type E14) asemele.
- Pange tagasi klaasist kate ja teie ahi on kasutamiseks valmis.
- Toode sisaldab G -tüüpi energiatõhususe valgusallikat.
- Valgusallikat ei saa lõppkasutaja asendada. Vaja on müügijärgset teenindust.
- Kaasasolev valgusallikas ei ole ette nähtud kasutamiseks teistes rakendustes.



! 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 riulid 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 riulid vibreerivad.	Kontrollige, kas ahi on loodis. Kontrollige, et riulid ja võimalikud küpsetusnõud ei vibreeri ega pole vastu ahju tagapaneeli.






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 myöhempiä 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.....	3
1.1 Yleiset turvaohjeet.....	3
1.2 Asennusta koskevat varoitukset.....	5
1.3 Käytön aikana.....	6
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	7
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU.....	9
2.1 Ohjeet asentajalle.....	9
2.2 Uunin asentaminen.....	9
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus.....	11
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	12
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	13
4.1 Uunin toiminnot.....	13
4.2 PIZZAN KYSENNYS.....	15
4.3 Kypsennystaulukko.....	16
4.4 Digitaalisen kosketusajastimen käyttäminen.....	16
4.5 Lisävarusteet.....	18
5.PUHDISTUS JA HUOLTO.....	20
5.1 Puhdistus.....	20
5.2 Huolto.....	22
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	23
6.1 Vianetsintä.....	23
6.2 Kuljetus.....	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 puhdistu 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 puhdistu 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. Kytettäviä 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 kytkä 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.

Laitteen hävittäminen



Tämä laitteeseen tai sen pakkaukseen kiinnitetty merkki ilmoittaa, että laitetta ei tule hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote tulee toimittaa asianmukaiseen sähkölaitteiden ja -jätteen keräyspisteeseen. Kun huolehdit, että tuote hävitetään vaatimusten mukaisella tavalla, estät siitä väärän käsittelyn seurauksena ympäristöön ja/tai ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätteidesi hävittämisestä vastaavaan palveluntarjoajaan tai liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

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 annetussa 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 pöytätaisojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen,

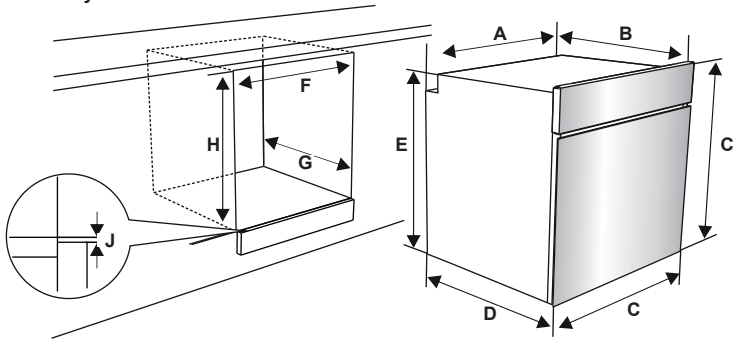
jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

2.2 UUNIN ASENTAMINEN

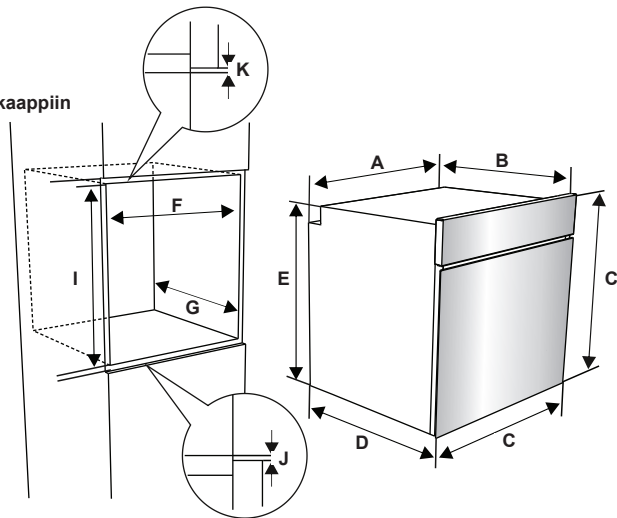
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, ja se voidaan asentaa mittavaatimukset täyttävän työtason alle. Alla on esitetty liesien ja uunien asennukselle asetetut mittavaatimukset.

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		

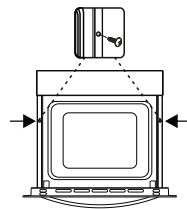
Asennus työtason alle



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.

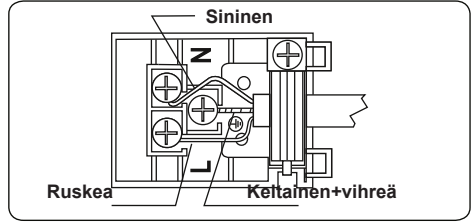


2.3 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

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 nimellijännite (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.

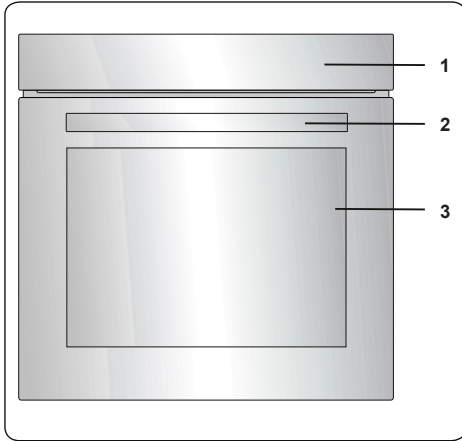


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



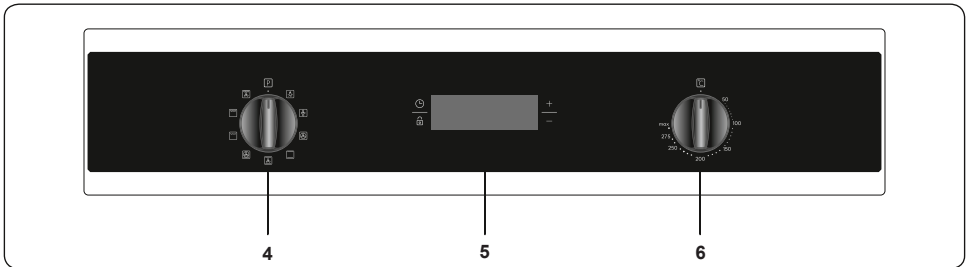
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



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

Ohjauspaneeli

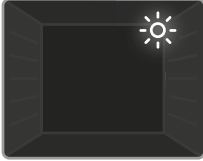


4. Uunin toimintonuppi
5. Ajastin
6. Uunin lämpötilanuppi

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

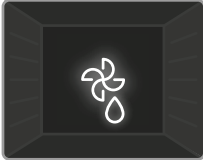
4.1 UUNIN TOIMINNOT

* Mallikohtaisista eroista johtuen hankkimasi uunin toiminnot saattavat erota alla kuvatuista toiminnoista.



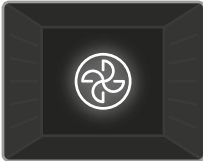
Uunin valo:

Ainoastaan uunin lamppu kytkeytyy päälle. Uunin valo pysyy päällä, kunnes käyttö lopetetaan.



Sulatus: Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia.

Sulatettavan ruoan alle kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



Turbotoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

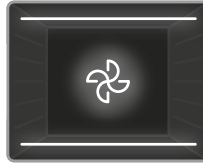
Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Tasalämpö:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmitämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

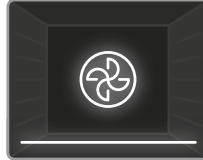
tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto sopii täydellisesti esimerkiksi leivonnaisten, kakkujen, itse leivotun pastan, lasagnen tai pitsojen kypsentämiseen tai paistamiseen. Tätä toimintoa käytettäessä uunia kannattaa esilämmittää 10 minuutin ajan, ja sen sisään kannattaa asettaa vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



Puhallin:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmitämään uunia ja uunin puhallin

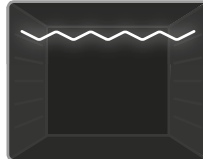
kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Pitsatoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin rengas- ja alavastukset alkavat lämmitämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto paistaa pitsat ja muut vastaavat ruoat tasaisesti hyvin lyhyessä ajassa. Puhallin levittää uunin tuottaman lämmön tasaisesti kaikkiin sen osiin samalla kun vastukset kypsentävät ruoan.



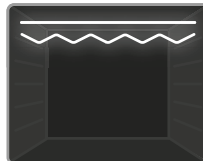
Grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grillivastus alkaa lämmitämään uunia.

Tämän toiminnon avulla voit grillata ja paahtaa ruokia uunin ylimmillä tasoilla. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Nopea grillaus:

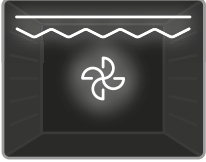
Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmitämään uunia.

Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon

rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Varoitus: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Grillaus ja puhallin-toiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja

uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.




VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.

4.2 PIZZAN KYPSENNYS

Pizzan kypsennystaulukko						
Pizzan kypsennysväline	Pizzan tyyppi	Uunin toimintojen	Lämpötila (°C)	Tason numero	Esilämmitys (minuuttia)*	Arvioitu kypsennysaika (minuuttia)
Pizzakivi	Ohutpohjainen pizza	Pizza	Enint.	1	15–25	2,5–3
Tyypillinen uunipelti	Ohutpohjainen pizza					3–3,5
Pizzakivi	Paksupohjainen pizza					2,5–3
Tyypillinen uunipelti	Paksupohjainen pizza					3–3,5
Tyypillinen uunipelti	Pakastepizza					210**


Varoitus

- Aseta kypsennysvälineet 1. tasolle. Esilämmitä uuni enimmäislämpötilaan (320 °C) niin, että kypsennysvälineet (pizzakivi tai paistopelti) ovat uunissa.




-  Varmista, että pizzakivi tai uunipelti on uunissa esilämmityksen aikana. Muutoin kypsennysaika on pidempi ja pizzan pohja ei ehkä kypsy tarpeeksi.
- Hyvän pizzan paistamiseksi uuni on lämmitettävä mahdollisimman kuumaksi.
- Kun pizzataikina on kotitekoista ja kaulittu ohueksi (noin 3–4 mm paksuiseksi), saat parhaan mahdollisen pizzaelämyksen.
- Kun esilämmitys on valmis, aseta pizza pizzakiven tai pellin päälle, ja siirrä se uuniin uunilapiolla. Sulje uunin luukku mahdollisimman nopeasti. Muutoin pizzan kypsennysaika pitenee, sillä uunin lämpötila laskee.
- Tarkkaile kypsennystä jatkuvasti, sillä pizza kypsyy nopeasti. Muutoin pizza voi palaa. Katso paistoajat kypsennystaulukosta.

*Jatka esilämmitystä, kunnes termostaatin valo tai kuvake sammuu (noin 15–25 minuuttia)

**Noudata pakastepizzaa paistaessasi pakkauksessa ilmoitettua valmistajan suosittelemaa kypsennysaikaa.

-  Yllä olevan kypsennystaulukon lämpötilat ja ajat on testattu laboratorioissamme, ja arvot voivat vaihdella kypsennettävän aineksen laadun, määrän ja lämpötilan sekä kypsennyksessä käytetyn verkkojännitteen mukaan.









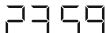
4.3 KYPSENNYSTAULUKKO

Toiminto	Ruoat			 min.
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.

4.4 DIGITAALISEN KOSKETUSAJASTIMEN KÄYTTÄMINEN



Toiminnan kuvaus	
	Automaattinen kypsennys
	Termostaatin symboli
	Kypsennysaika
	Näppäimistölukko
	Hälytyskello
	Tilatoiminto
	Vähennä ajastinta
	Lisää ajastinta
	Ajastimen näyttö

Ajan säätö

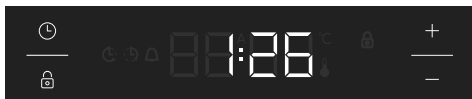
Aika on asetettava ennen uunin käyttöä. Kun virta on kytketty päälle, symboli "A" ja "0" vilkkuvat näytöllä.



1. Paina "+" ja "-" -painikkeita yhtä aikaa. Näytön keskellä oleva piste alkaa vilkkua.



2. Säädä aika, kun piste vilkkuu käyttämällä "+"- ja "-"-näppäimiä.



3. Muutaman sekunnin kuluttua piste lakkaa viikkumasta ja jää palamaan.

! Näppäimistölukko

Näppäimistölukko aktivoituu automaattisesti kun ajastinta ei ole käytetty viiteen sekuntiin. "A" -symboli ilmestyy näkyviin ja pysyy valaistuna. Vapauttaaksesi ajastinpainikkeet, pidä "A" -painiketta painettuna kahden sekunnin ajan. Nyt voit tehdä haluamasi toiminnon.

Varoitusäänimerkin ajan säätö

Varoitusääni voidaan asettaa "0:00" ja "23:59" välille. Varoitusäänen aika-asetus on vain varoitustarkoituksiin. Uuni ei käynnisty tällä toiminnolla.



1. Paina "C". Symboli A alkaa välkkyä ja "0:00" näkyy näytöllä.



2. Valitse haluamasi aika "+"- ja "-"-näppäimillä, kun A vilkkuu.



3. Symboli A jää palamaan, aika tallennetaan ja varoitus asetetaan.

Kun ajastin laskee nolleen, äänimerkki soi ja A-symboli välkky näytöllä. Paina mitä tahansa näppäintä päättääksesi äänimerkin, ja A-symboli katoaa.

Puoliautomaattinen ajan säätö (kypsennysaika)

Tämä toiminto antaa kypsentää tietyn ajan. Kypsennysajan pituus voidaan valita 0 ja 10 tunnin väliltä. Valmistele ruoka kypsennettäväksi ja laita se uuniin.

1. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja lämpötila säätönupeilla.



2. Paina "C" kunnes näet "dur"- ja A -symbolin näytöllä. Symboli A vilkkuu.



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



4. Nykyinen aika ilmestyy uudelleen näytölle ja symbolit A ja C jäävät palamaan.

Kun ajastin laskee nolleen, uuni sammuu ja äänimerkki kuuluu. Symbolit A ja C vilkkuvat näytöllä. Käännä molemmat säätönupit "0"-asentoon ja paina mitä tahansa painiketta ajastimessa lopettaaksesi varoitusäänen. Paina "C" kahden sekunnin ajan, jotta A -symboli katoaa ja ajastin siirtyy takaisin manuaalitilaan.

Äänen säätö

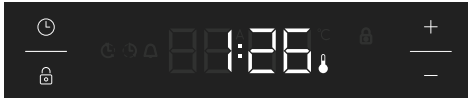
Säädä äänivaroitusmerkin äänenvoimakkuutta, kun senhetkinen aika näytetään, pitämällä "-"-painiketta painettuna 3 sekuntia, kunnes äänimerkki kuuluu. "ton1" will appear on the display screen. Tämän jälkeen joka kerta kun "-" -painiketta painetaan, kuuluu erilainen äänimerkki. Äänimerkkejä on neljänlaisia. Jos "OFF" valitaan, kaikki äänet kytketään

pois päältä lukuun ottamatta hälytys- ja virheääniä. Valitse haluttu äänimerkki äläkä paina muita painikkeita. Hetken kuluttua valittu äänimerkki tallennetaan.

Kirkkkauden säätö

Näytön kirkkautta voidaan säätää pitämällä "+"-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy teksti "br1". Tämän jälkeen joka kerta kun "+"-painiketta painetaan, kirkkaus muuttuu.

Termostaatin symboli

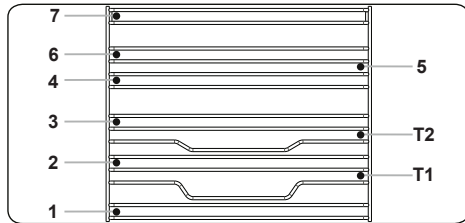


Termostaatin symboli (🔥) aktivoituu automaattisesti, kun uunin termostaatti on käytössä.

4.5 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 mille tahansa tasolle 1-7 välillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasoille T1 ja T2.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla

kypsennykseen.

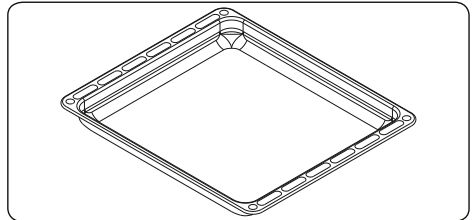
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Tasoja 2 ja 4 suositellaan kahdella tasolla kypsennykseen.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

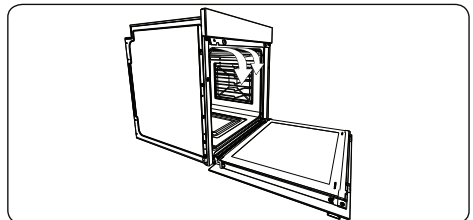
Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



ENSIMMÄISENÄ MAAILMASSA

Kuumailmasuoja kalusteuneissa

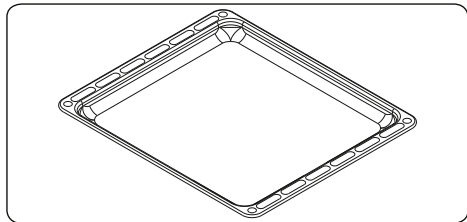
Patentoitu kuumailmasuojajärjestelmä estää kuuman ilman pääsyn käyttäjälle luomalla ilmaverhon, kun uunin luukku avataan.



Matala uunipelti

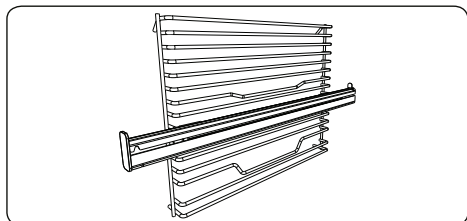
Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

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



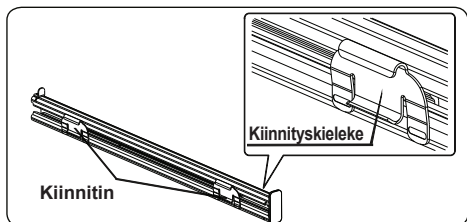
Ritilä ja yksi täysin pidentyvä Easyfix- teleskooppikisko

Teleskooppikisko pidentyy täysin, jotta ruokaan pääsee helposti käsiksi.

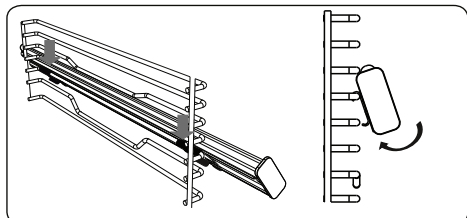


Teleskooppikiskot

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



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



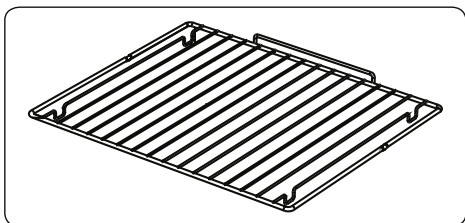
- Kussakin teleskooppikiskossa on ylä- ja alakiinnikkeet, joiden avulla kiskot

voidaan sijoittaa uudelleen.

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

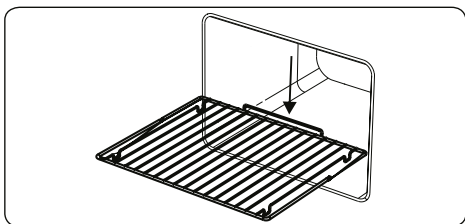
Uuniritilä

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



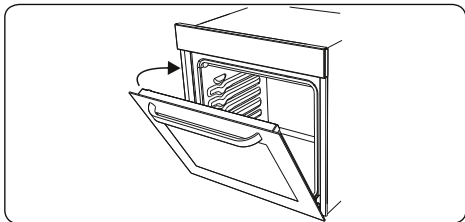
VAROITUS

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

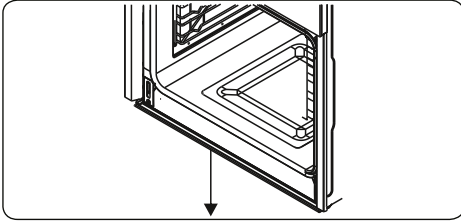
Ruokaa kypsennettäessä kosteutta saattaa

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 luukun sisäpuoli kuivalla liinalla. Tämä toimenpide on suoritettava säännöllisesti.



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS

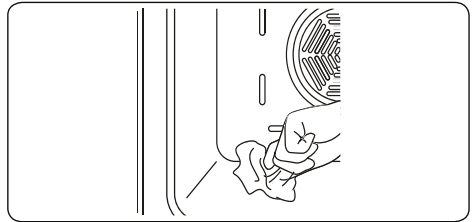
VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.
- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.
- Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.
- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.
- Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin emaloidut sisäosat on helpointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.



Lasisten osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja

ulkopinnat lasinpuhdistusaineella.
Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.



Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.



Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

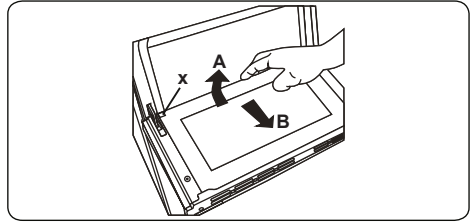
Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahranpoistoaineilla, rasvanpoistoaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalatut pinnat voivat syöpyä ja niihin voi ilmaantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

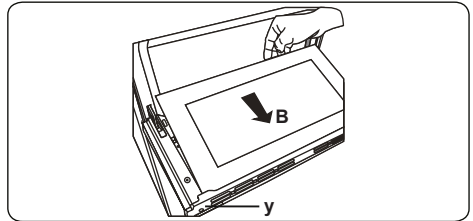
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

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

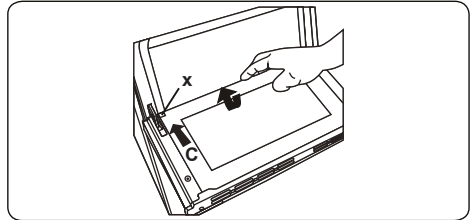



Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

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



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

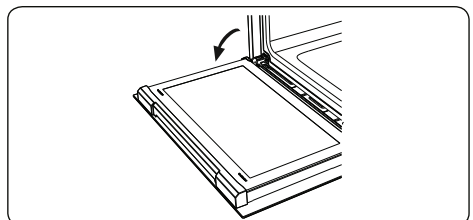


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

Uunin luukun irrottaminen

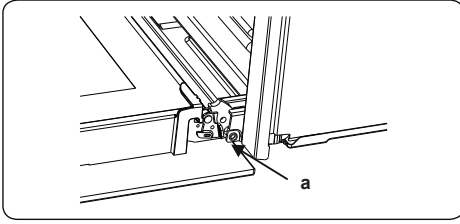
Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Avaa uunin luukku.

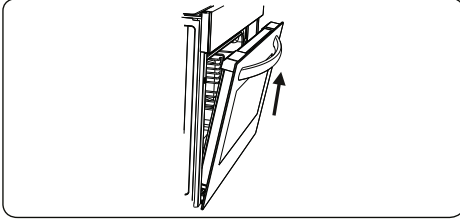


2. Avaa luukun lukitsin (**a**) (ruuvimeisseliä

käyttäen) sen ääriasentoon.

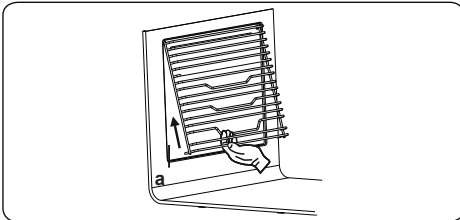


3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.



Kannatinritilän irrottaminen

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



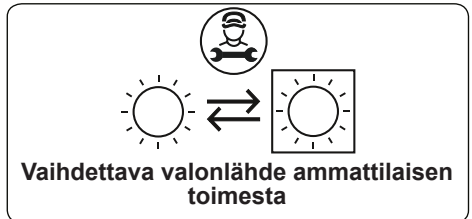
5.2 HUOLTO

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.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



Vaihdeettava valonlähde ammattilaisen toimesta

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

6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virransyöttö on katkennut.	Tarkista, tuleeko laitteeseen virtaa. Tarkista myös, toimivatko keittiön muut laitteet.
Uuni ei kuumene riittävästi/lainkaan.	Uunin lämpötila on asetettu väärin. Uuninluukku on jätetty auki.	Tarkista, että uunin lämpötilan säätönuppi on asetettu oikeaan asentoon.
Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut mallit).	Lamppu on palanut. Uuniin ei tule virtaa, tai se on kytketty pois päältä.	Vaihda lamppu noudattamalla annettuja ohjeita. Varmista, että laitteen virtajohto on liitetty pistorasiaan ja että laitteeseen tulee virtaa.
Uuni paistaa epätasaisesti.	Uuniritilä/pelti on asetettu väärään tasoon.	Tarkista, että uunin lämpötila on asetettu oikein ja että uuniritilä/pelti on oikeassa tasossa. Älä avaa toistuvasti uuninluukua, ellei kypsennettävää ruokaa tarvitse kääntää tai sekoittaa. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa, jolloin ruoka ei kypsy välttämättä halutulla tavalla.
Ajastinpainikkeet eivät toimi oikein.	Ajastinpainikkeiden alle on tarttunut likaa. Kosketusnäytöllä varustettu mallit: ohjauspaneelissa on kosteutta. Näppäinlukkotoiminto on käytössä.	Poista lika ja yritä uudelleen. Poista kosteus ja yritä uudelleen. Tarkista, onko näppäinlukkotoiminto otettu käyttöön.
Uunin tuuletin pitää voimakasta ääntä (kiertoilmatoiminnolla varustetut mallit).	Uuniritilät/pellit tärisevät.	Tarkista, että uuni on vaakatasossa. Varmista, että tärisevät uuniritilät/pellit eivät kosketa uunin takaseinää.






6.2 KULJETUS

Jos tuotetta tarvitsee kuljettaa, pakkaa se alkuperäiseen pakkaukseen kuljetuksen ajaksi. Noudata pakkaukseen merkityjä kuljetusta koskevia merkintöjä. Teippaa kaikki liikkuvat osat kiinni tuotteeseen, jotta tuote ei vahingoitu kuljetuksen aikana.

Jos alkuperäinen pakkaus on hävitetty, käytä laatikkoa, joka suojaa laitetta ja erityisesti sen ulkopintoja ulkoisilta voimilta ja iskuilta.

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	3
1.1. Γενικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	3
1.2. Προειδοποιήσεις για την εγκατάσταση	6
1.3. Κατά τη διάρκεια της χρήσης	6
1.4. Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση.....	8
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. Λειτουργίες φούρνου	14
4.2. ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΤΣΑΣ	16
4.3. Πίνακας μαγειρέματος	17
4.4. Χρήση του ψηφιακού χρονοδιακόπτη αφής.....	17
4.5. Εξαρτήματα	19
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	22
5.1. Καθαρισμός	22
5.2. Συντήρηση.....	24
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ	25
6.1. Επίλυση προβλημάτων	25
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

CE 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.

Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορριφθεί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα θα πρέπει να παραδοθεί σε αρμόδια θέση συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας σωστή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που αλλιώς θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, με την τοπική υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

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.

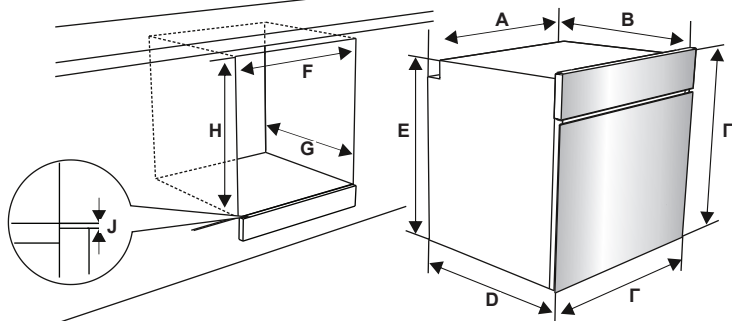
- Ο πάγκος εργασίας και τα έπιπλα γύρω από τη συσκευή πρέπει να έχουν κατασκευαστεί από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100°C.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων.

2.2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

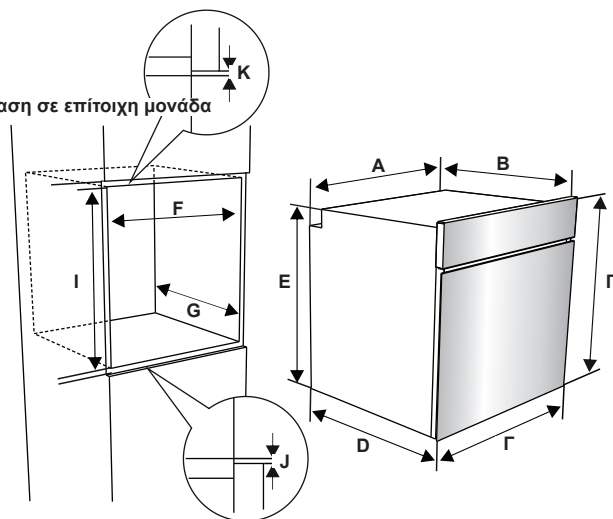
Οι συσκευές παρέχονται με κιτ εγκατάστασης και μπορούν να εγκατασταθούν πάνω σε πάγκο εργασίας με κατάλληλες διαστάσεις. Οι διαστάσεις για την εγκατάσταση της εστίας και του φούρνου παρέχονται παρακάτω.

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		

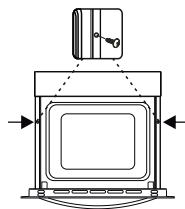
Εγκατάσταση κάτω από πάγκο εργασίας



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.



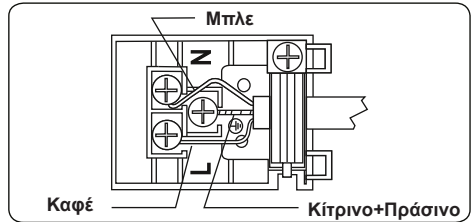
2.3. ΗΛΕΚΤΡΙΚΉ ΣΎΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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 τσακίζεται 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.

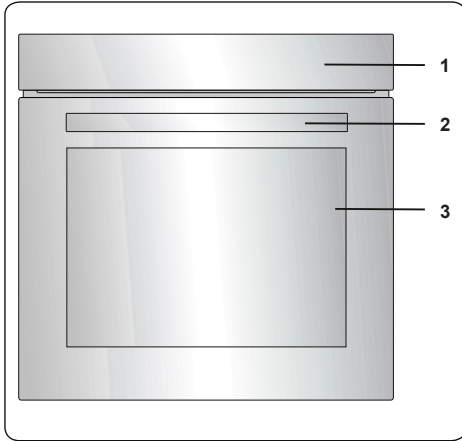


3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



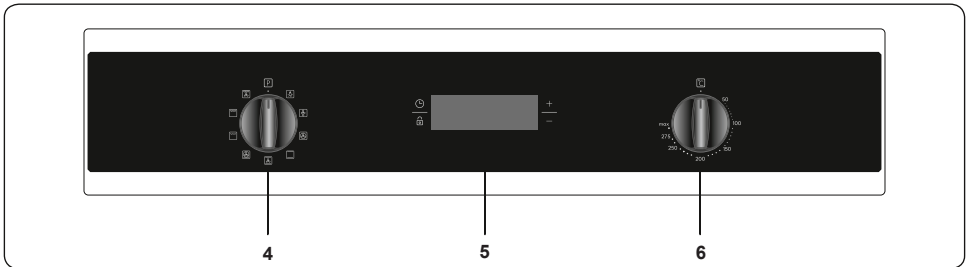
Σημαντικό: Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

Κατάλογος εξαρτημάτων



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

Πίνακας ελέγχου

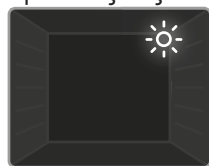


4. Κουμπί ελέγχου λειτουργίας φούρνου
5. Χρονοδιακόπτης
6. Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη φούρνου

4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

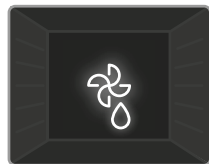
4.1. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

* Οι λειτουργίες του φούρνου σας μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος σας.



Λαμπτήρας φούρνου:

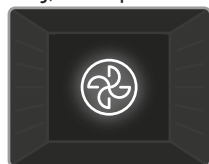
Μόνο η λυχνία του φούρνου θα ανάψει. Θα παραμείνει αναμμένη για τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.



Λειτουργία απόψυξης:

Οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν και ο ανεμιστήρας θα αρχίσει να λειτουργεί. Για να

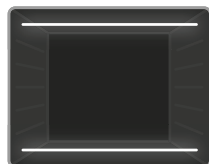
χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα στο φούρνο σε ένα ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συνιστάται να τοποθετείτε ένα δίσκο φούρνου κάτω από το τρόφιμο απόψυξης για να συλλέξετε το νερό από τον πάγο που λιώνει. Αυτή η λειτουργία δεν μαγειρεύει ή ψήνει το φαγητό σας, αλλά μόνο θα το ξεπαγάώσει.



Λειτουργία ταχυθερμαντήρα (Turbo):

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα

ενεργοποιηθούν, το στοιχείο δακτυλίου θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα (turbo) κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο, εξασφαλίζοντας ότι όλα τα τρόφιμα σε όλα τα ράφια θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.

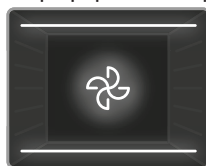


Στατική λειτουργία μαγειρέματος:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, η

κάτω και η πάνω αντίσταση θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η στατική λειτουργία μαγειρέματος εκπέμπει θερμότητα που διασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού. Αυτό είναι ιδανικό για να μαγειρεύετε είδη ζύμης, κέικ, ψητά

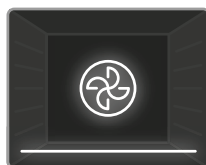
ζυμαρικά, λαζάνια και πίτσα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά και σε αυτή τη λειτουργία είναι προτιμότερο να μαγειρεύετε σε μία μόνο θέση τη φορά.



Λειτουργία αέρα (Fan):

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, η

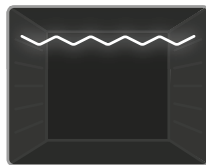
κάτω και η πάνω αντίσταση και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι καλή για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής. Το μαγείρεμα γίνεται από τα κατώτερα και ανώτερα στοιχεία θέρμανσης μέσα στον φούρνο και από τον αέρα, ο οποίος παρέχει κυκλοφορία αέρα, δίνοντας ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα ψησίματος γκριλ στο φαγητό. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.



Λειτουργία πίτσα:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, το

στοιχείο δακτυλίου θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων, όπως η πίτσα, ομοιόμορφα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο, ενώ η κάτω αντίσταση εξασφαλίζει το ψήσιμο του φαγητού.



Λειτουργία γκριλ:

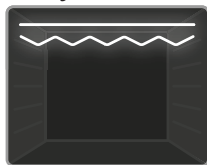
Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, και η

αντίσταση γκριλ θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο και καβούρντισμα στα πάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Να τοποθετείτε πάντα κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιών ή λίπους που θα στάξει. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.



Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται

στους 190 °C.



Λειτουργία για ταχύ

ψήσιμο γκριλ: Ο
θερμοστάτης του
φούρνου και οι
προειδοποιητικές
λυχνίες θα

ενεργοποιηθούν, και το

γκριλ και η πάνω αντίσταση θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία

χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο και για το ψήσιμο φαγητού με μεγαλύτερη

επιφάνεια, όπως το κρέας. Χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα

πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και

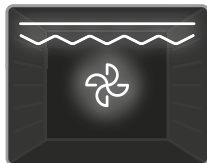
τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Να τοποθετείτε πάντα κάτω από τη

σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιών ή λίπους που θα στάξει. Συνιστάται

προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.



Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.



Λειτουργία διπλό γκριλ και αέρα (Fan):

Ο θερμοστάτης του
φούρνου και οι
προειδοποιητικές
λυχνίες θα

ενεργοποιηθούν, και το

γκριλ, τα πάνω στοιχεία θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η

λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο και για το ψήσιμο φαγητού με

μεγαλύτερη επιφάνεια. Και τα δύο επάνω στοιχεία αντίστασης και γκριλ θα

λειτουργήσουν μαζί με τον αέρα για να διασφαλίσουν ότι τα τρόφιμα θα

μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα

πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και

τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Να τοποθετείτε πάντα κάτω από τη

σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιών ή λίπους που θα στάξει. Συνιστάται

προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.




Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.

4.2. ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΤΣΑΣ


Πίνακας ψησίματος πίτσας						
Εξοπλισμός ψησίματος πίτσας	Τύπος πίτσας	Λειτουργία φούρνου	Θερμοκρασία (°C)	Αριθμός ραφίου	Προθέρμανση (λεπτά)*	Χρόνος ψησίματος κατά προσέγγιση (λεπτά)
Πέτρα πίτσας	Πίτσα λεπτής ζύμης	Πίτσα	Μέγ.	1	15-25	2,5-3
Βασικό ταψί φούρνου	Πίτσα λεπτής ζύμης					3-3,5
Πέτρα πίτσας	Πίτσα αφράτης ζύμης					2,5-3
Βασικό ταψί φούρνου	Πίτσα αφράτης ζύμης					3-3,5
Βασικό ταψί φούρνου	Καταψυγμένη πίτσα		210**	3	9-12	5-10

Προειδοποιήσεις




- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα ψησίματος στο 1ο ράφι. Προθερμάνετε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία (320°C) με τα εξαρτήματα ψησίματος (πέτρα πίτσας ή ταψί ψησίματος) μέσα.
-  Βεβαιωθείτε πως υπάρχει πέτρα πίτσας ή ταψί ψησίματος στον φούρνο κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Διαφορετικά, ο χρόνος ψησίματος θα είναι μεγαλύτερος και η βάση της πίτσας μπορεί να μην ψηθεί αρκετά.
- Για καλή πίτσα, η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να έχει οριστεί στο μέγιστο.
- Η σπιτική ζύμη πίτσας που απλώνεται λεπτή (πάχος περίπου 3-4 mm) είναι η πιο απολαυστική.
- Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τοποθετήστε την πίτσα στην πέτρα πίτσας ή στο ταψί μέσα στον φούρνο με τη βοήθεια ενός φτυαριού πίτσας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου όσο πιο γρήγορα γίνεται. Διαφορετικά, ο χρόνος ψησίματος της πίτσας θα είναι μεγαλύτερος καθώς θα μειωθεί η θερμοκρασία του φούρνου.
- Ελέγχετε συνεχώς τον χρόνο ψησίματος, διότι η διαδικασία ψησίματος διαρκεί πολύ λίγο. Διαφορετικά, μπορεί να καεί η πίτσα. Ανατρέξτε στον πίνακα ψησίματος για πληροφορίες χρόνου.

*Συνεχίστε την προθέρμανση ώσπου η λάμπα ή το σύμβολο του θερμοστάτη να σβήσει (περίπου 15-25 λεπτά).

**Κατά το ψήσιμο καταψυγμένης πίτσας, κάντε χρήση της θερμοκρασίας και του χρόνου που καθορίζεται από τον κατασκευαστή στη συσκευασία.

 Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι στον παραπάνω πίνακα ψησίματος έχουν δοκιμαστεί στα εργαστήριά μας και πρόκειται μόνο για μέσες τιμές αποτελεσμάτων. Μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με την ποιότητα, ποσότητα και θερμοκρασία του υλικού που θα ψηθεί και την τάση ρεύματος που χρησιμοποιείται.










4.3. 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
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
Ανεμιστήρας	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
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Στιφάδο	2	175-200	40-50
Γκριλ	Μπιφτέκια	7	200	10-15
	Κοτόπουλο	*	190	50-60
	Χοιρινή μπριζόλα	6 - 7	200	15-25
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	6 - 7	200	15-25

* Εάν διατίθεται μαγείρεμα κοτόπουλο στη σουβλά.

4.4. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΨΗΦΙΑΚΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΦΗΣ



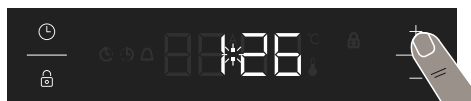
Περιγραφή λειτουργίας	
	Αυτόματο μαγείρεμα
	Σύμβολο θερμοστάτη
	Χρόνος μαγειρέματος
	Κλειδωμα κουμπιών
	Αντίστροφη μέτρηση
	Κατάσταση λειτουργίας
	Χρονοδιακόπτης μείωσης
	Χρονοδιακόπτης αύξησης
	Ένδειξη χρονοδιακόπτη

Ρύθμιση ώρας

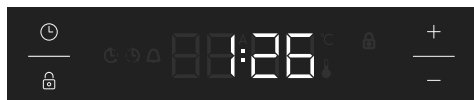
Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα. Μετά από τη σύνδεση με το ρεύμα, το σύμβολο "A" και η ένδειξη "0:00" αναβοσβήνουν στην οθόνη.



1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα. Η τελεία στο μέσο της οθόνης αρχίζει να αναβοσβήνει.



2. Προσαρμόστε τον χρόνο ενώ αναβοσβήνει η τελεία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".



3. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, οι τελείες παύουν να αναβοσβήνουν και παραμένουν αναμμένες.

! Κλειδωμα κουμπιών

Το κλειδωμα κουμπιών ενεργοποιείται αυτόματα αν δεν χρησιμοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης για 5 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο "Ⓜ" εμφανίζεται και παραμένει αναμμένο. Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά χρονοδιακόπτη, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί "Ⓜ" για 2 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια δεν ενεργοποιείται η επιθυμητή λειτουργία.

Ρύθμιση ώρας ηχητικής προειδοποίησης:

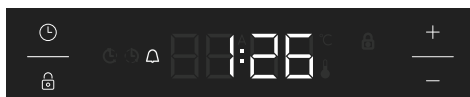
Η ώρα ηχητικής προειδοποίησης μπορεί να οριστεί σε οποιαδήποτε ώρα μεταξύ "0:00" και "23:59". Η ώρα ηχητικής προειδοποίησης προορίζεται μόνο για προειδοποίηση. Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται με αυτή τη λειτουργία.



1. Πατήστε "⌚". Το σύμβολο ⏰ αρχίζει να αναβοσβήνει και εμφανίζεται η ένδειξη "0:00".



2. Επιλέξτε το επιθυμητό χρονικό διάστημα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-" ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη ⏰.



3. Το σύμβολο ⏰ παραμένει αναμμένο, η ώρα αποθηκεύεται και ορίζεται η προειδοποίηση.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ακούγεται ηχητική προειδοποίηση και αναβοσβήνει το σύμβολο ⏰ στην οθόνη. Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να

σταματήσει η ηχητική προειδοποίηση, οπότε σβήνει το σύμβολο ⏰.

Ημιαυτόματη ρύθμιση χρόνου (διάρκεια ψησίματος)

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ψήσιμο για προσδιορισμένο χρονικό διάστημα. Μπορεί να ρυθμιστεί εύρος χρόνου μεταξύ 0 και 10 ωρών. Ετοιμάστε το φαγητό για ψήσιμο και τοποθετήστε το στον φούρνο.

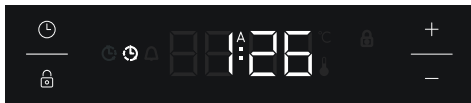
1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου.



2. Πατήστε "⌚" ώσπου να δείτε την ένδειξη "dur" και το σύμβολο ⏰ στην οθόνη. Αναβοσβήνει το σύμβολο "A".



3. Επιλέξτε το επιθυμητό χρονικό διάστημα μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά "+" και "-".



4. Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται ξανά στην οθόνη και τα σύμβολα "A" και ⏰ παραμένουν αναμμένα.

Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος απενεργοποιείται και ακούγεται ηχητική προειδοποίηση. Αναβοσβήνουν τα σύμβολα "A" και ⏰. Γυρίστε και τα δύο περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου στη θέση "0" και πατήστε οποιοδήποτε κουμπί στον χρονοδιακόπτη για τερματισμό του προειδοποιητικού ήχου. Πατήστε "⌚" για 2 δευτερόλεπτα το σύμβολο "A" σβήνει και η αντίστροφη μέτρηση επανέρχεται σε χειροκίνητη λειτουργία.

Ρύθμιση ήχου

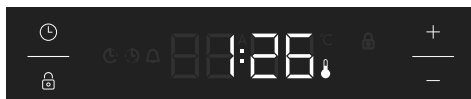
Για να ρυθμίσετε την ένταση του προειδοποιητικού ήχου, ενώ προβάλλεται

η τρέχουσα ώρα, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί “-” για 3 δευτερόλεπτα ώσπου να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Εμφανίζεται η ένδειξη “ton1” στην οθόνη. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το κουμπί “-”, ακούγεται ένας διαφορετικός ήχος. Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικοί τύποι ηχητικών σημάτων. Αν επιλέξετε “OFF”, απενεργοποιούνται όλοι οι ήχοι εκτός από τους ήχους συναγερμού και σφαλμάτων. Επιλέξτε το επιθυμητό ηχητικό σήμα και μην πατήσετε κανένα άλλο κουμπί. Μετά από σύντομο διάστημα, αποθηκεύεται ο επιλεγμένος ήχος.

Ρύθμιση φωτεινότητας

Για να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί “+” για 3 δευτερόλεπτα. Εμφανίζεται η ένδειξη “br1” στην οθόνη. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το κουμπί “+”, εμφανίζεται διαφορετική φωτεινότητα.

Το σύμβολο θερμοστάτη

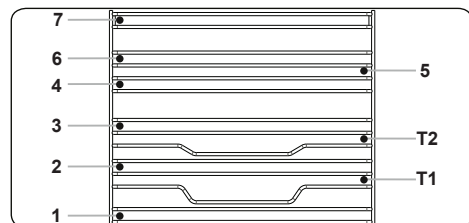


Το σύμβολο θερμοστάτη (🔒) ενεργοποιείται αυτόματα κατά τη λειτουργία του θερμοστάτη του φούρνου.

4.5. 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.

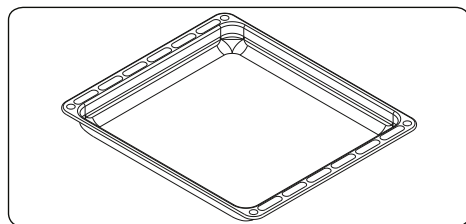
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
- Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
- Η στάθμη 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.

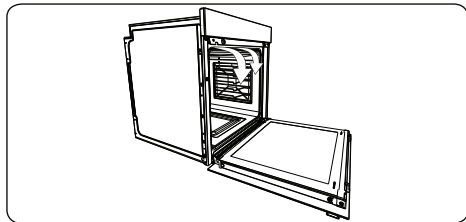
Βάλτε το δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και στρώστε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.



ΠΡΩΤΟ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Σύστημα θωράκισης θερμού αέρα σε ενσωματωμένους φούρνους

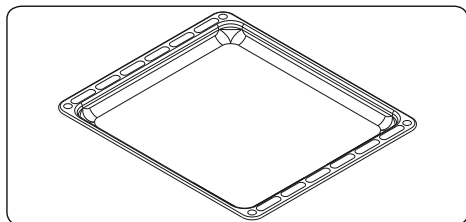
Το κατοχυρωμένο σύστημα θωράκισης θερμού αέρα εμποδίζει τον ζεστό αέρα να φθάσει στο χρήστη δημιουργώντας μια κουρτίνα αέρα όταν ανοίξει η πόρτα του φούρνου.



Ο ρηχός δίσκος

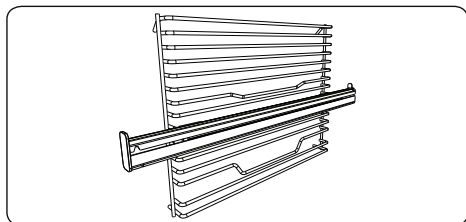
Ο ρηχός δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής.

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



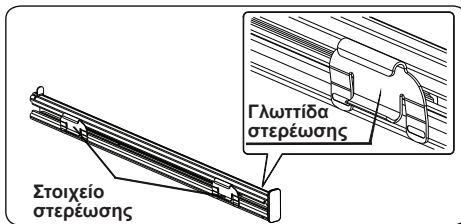
Συρμάτινος οδηγός με τηλεσκοπική ράγα Easyfix πλήρους έκτασης

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



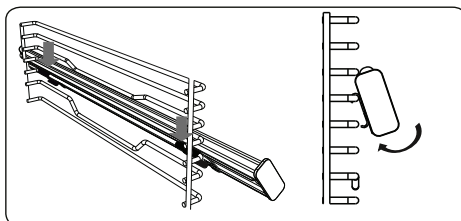
Τηλεσκοπικές ράγες

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



Στοιχείο στερέωσης

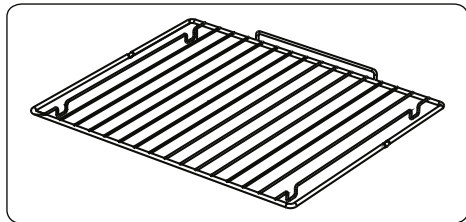
- Οι τηλεσκοπικές ράγες ασφαλίζουν στη θέση τους στον συρμάτινο οδηγό με τις γλωττίδες στα στοιχεία στερέωσης.
- Αφαιρέστε το πλευρικό στοιχείο ολίσθησης. Ανατρέξτε στην ενότητα “Αφαίρεση του συρμάτινου ραφιού”.



- Σε κάθε τηλεσκοπική ράγα υπάρχουν πάνω και κάτω στοιχεία στερέωσης που επιτρέπουν την ανατοποθέτηση των ραγών.
- Κρεμάστε τα άνω στοιχεία στερέωσης της τηλεσκοπικής ράγας στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη αναφοράς, και, ταυτόχρονα, πιέστε τα κάτω στοιχεία στερέωσης ώσπου να ακούσετε καθαρά τα στοιχεία στερέωσης να κουμπώνουν στον πλευρικό συρμάτινο οδηγό στη στάθμη σταθεροποίησης.
- Για να την αφαιρέσετε, κρατήστε την μπροστινή επιφάνεια της ράγας και ακολουθήστε τις προηγούμενες οδηγίες με αντίστροφη σειρά.

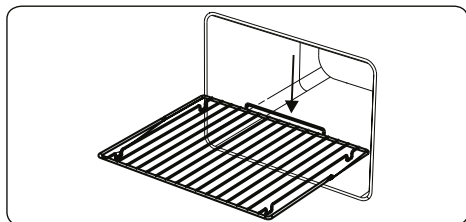
Το πλέγμα σχάρας

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



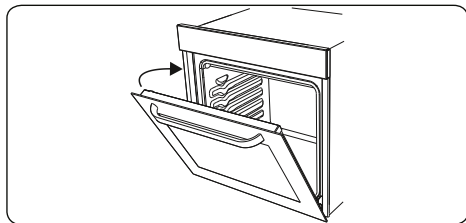
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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.



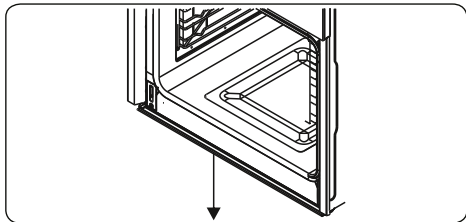
Ο συλλέκτης νερού

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 σύμμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.

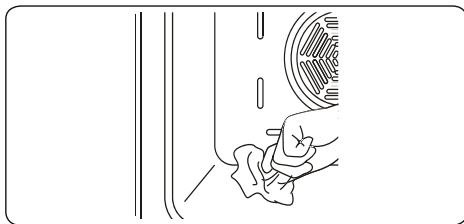
 Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.

- 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 σαπουνόνερο έπειτα από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι το φούρνο με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε περιστασιακά ένα υγρό υλικό καθαρισμού για να καθαρίσετε τελείως το 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)

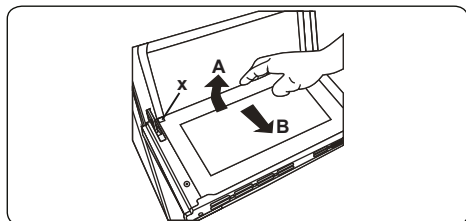
- Λεκέδες από ντομάτα, ντοματοπολτό, κέτσαπ, λεμόνι, παράγωγα ελαίου, γάλα, σακχαρούχα τρόφιμα, σακχαρούχα ροφήματα και καφέ θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με ένα πανί βυθισμένο σε ζεστό νερό. Εάν αυτοί οι λεκέδες δεν καθαριστούν και μείνουν να στεγνώσουν στις επιφάνειες που έχουν πέσει, ΔΕΝ θα πρέπει να τους τρίψετε με σκληρά αντικείμενα (αιχμηρά αντικείμενα, συρματάκια από ατσάλι και πλαστικά, σφουγγαράκι πιάτων που προκαλεί ζημιά στην επιφάνεια) ή καθαριστικούς παράγοντες που περιέχουν υψηλά επίπεδα οινόπνεύματος, 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

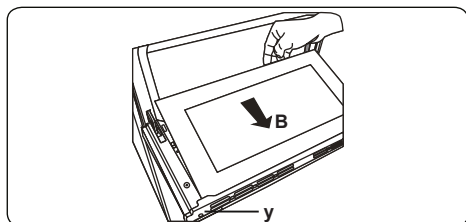
Πρέπει να αφαιρέσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου πριν καθαρίσετε, όπως φαίνεται παρακάτω.

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

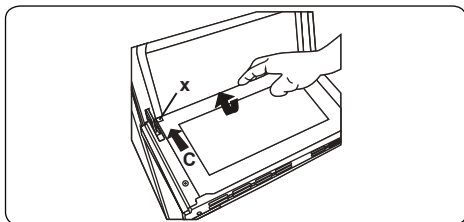


Για να αντικαταστήσετε το εσωτερικό γυαλί:

2. 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**.

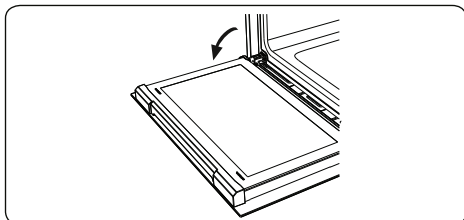


Εάν η πόρτα του φούρνου είναι τριπλή γυάλινη πόρτα φούρνου, η τρίτη γυάλινη στρώση μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η δεύτερη γυάλινη στρώση.

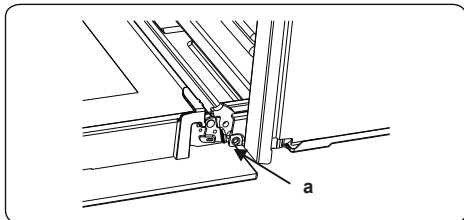
Αφαίρεση της πόρτας φούρνου

Πριν καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, πρέπει να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω.

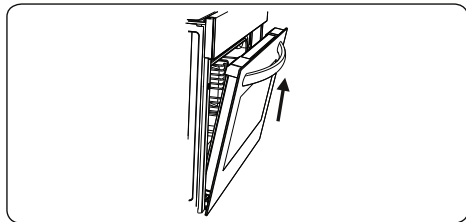
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Ανοίξτε το μάνταλο ασφάλισης (**a**) (με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού) ως την ανώτερη τερματική του θέση.

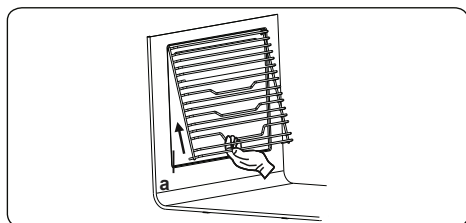


3. Κλείστε την πόρτα ώσπου να κλείσει σχεδόν πλήρως και αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας προς το μέρος σας.



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.



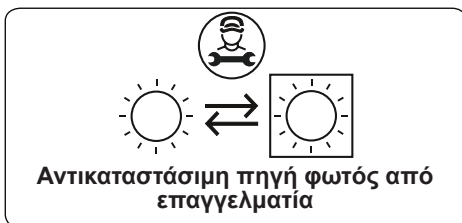
5.2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

! **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.
- Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.
- Η πηγή φωτός δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τον τελικό χρήστη. Απαιτείται υπηρεσία μεταπωλήσεων.
- Η περιλαμβανόμενη φωτεινή πηγή δεν προορίζεται για χρήση σε άλλες εφαρμογές.



! 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 μαγείρεμα 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.

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.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	5
1.3. Tijdens het gebruik	6
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Installatie van de oven.....	10
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Ovenfuncties.....	14
4.2. PIZZA'S MAKEN	16
4.3. Bereidingstabel.....	17
4.4. Gebruik van de digitale timer met touch-bediening	17
4.5. Accessoires	19
5.REINIGING EN ONDERHOUD	22
5.1. Reiniging.....	22
5.2. Onderhoud.....	24
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	25
6.1. Probleemoplossing.....	25
6.2. Transport	25

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-   **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

- afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
 - Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
 - **⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
 - **⚠ LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
 - Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
 - Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorzwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.


- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

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

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.
- **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

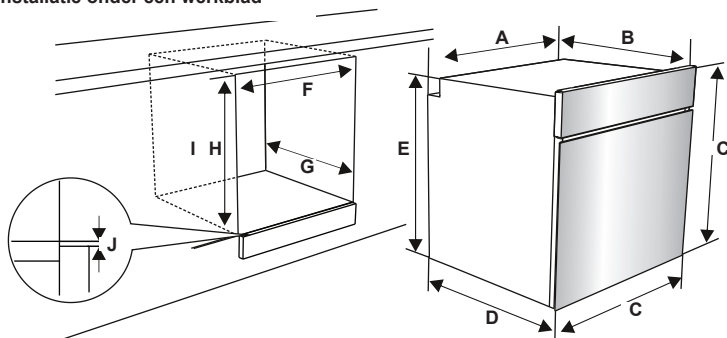
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

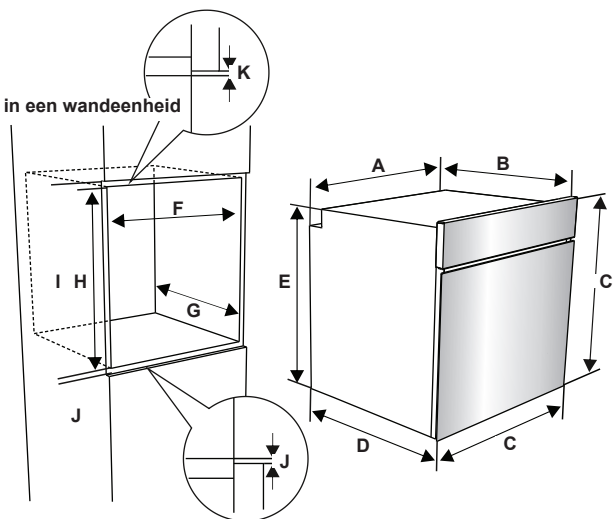
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

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

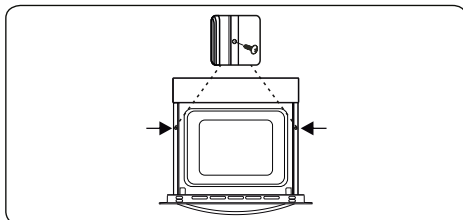
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.



2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

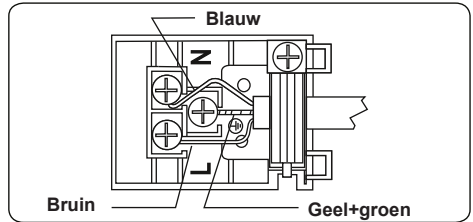
! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed

vastzitten.

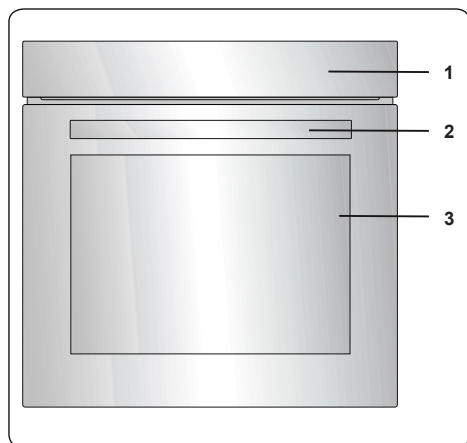
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

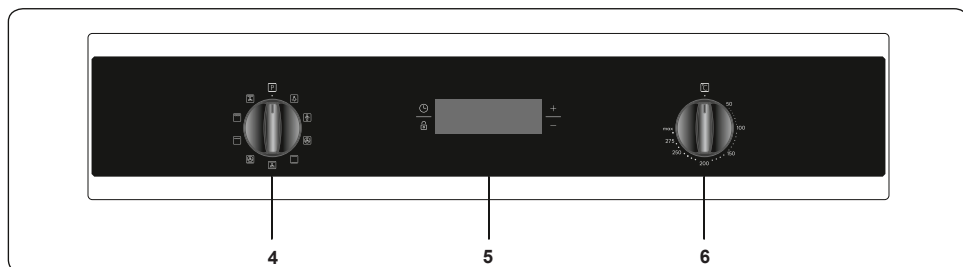
 **Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur

Bedieningspaneel

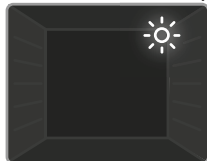


4. Bedieningsknop ovenfunctie
5. Timer
6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. OVENFUNCTIES

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



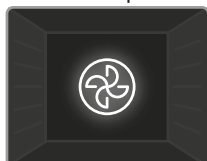
Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



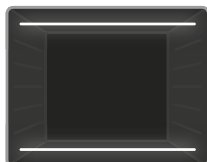
Ontdooifunctie: De waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het

bevoren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

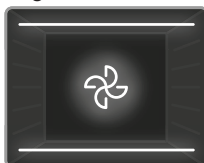


Functie statisch koken:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste

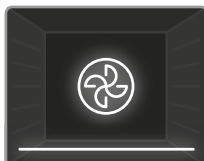
verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk

te gebruiken.



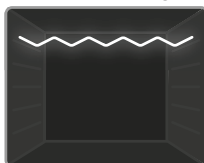
Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste

verwarmingselement treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement, onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.



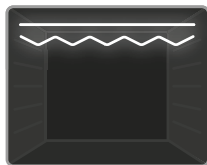
Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de

temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

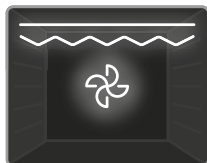
**Snellere grillfunctie:**

Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

**Dubbele grill- en ventilatorfunctie:**

Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het grillelement, het bovenste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.




Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

4.2. PIZZA'S MAKEN

Bereidingstabel voor pizza						
Bereidingsaccessoires voor pizza	Type pizza	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Rek-nummer	Voorverwarmen (minuten)*	Bereidingstijd bij benadering (minuten)
Pizzasteen	Pizza met dunne korst	Pizza	Max.	1	15-25	2,5-3
Standaard ovenplaat	Pizza met dunne korst					3-3,5
Pizzasteen	Pizza met dikke korst					2,5-3
Standaard ovenplaat	Pizza met dikke korst					3-3,5
Standaard ovenplaat	Diepvries-pizza					210**



Waarschuwingen

- Leg de accessoires op het aanbevolen rek. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur (320°C) met de accessoires (pizzasteen of bakplaat) erin.
- 
 Leg de pizzasteen of bakplaat in de oven tijdens het voorverwarmen. Anders zal de bereidingstijd langer zijn en is de bodem van de pizza misschien niet gaar genoeg.
- Voor een goede pizza dient de oven op de maximale temperatuur te staan.
- Het pizzadeeg is vers zelfgemaakt en dun gerold (ongeveer 3-4 mm dik) voor de beste pizzabeleving.
- Nadat u de oven hebt voorverwarmd, legt u de pizza met behulp van een schep op de pizzasteen of bakplaat in de oven. Doe de ovendeur zo snel mogelijk dicht. Anders zal de bereidingstijd van de pizza langer zijn, omdat de oventemperatuur daalt.
- Houd de bereidingstijd voortdurend in de gaten, want het proces duurt maar kort. Anders kan uw pizza aanbranden. Raadpleeg de tabel voor informatie over de bereidingstijd.




*Ga door met voorverwarmen totdat het thermostaatlampje of -symbool uitgaat (ongeveer 15-25 minuten).

**Gebruik bij het bakken van diepvriespizza de temperatuur en tijd die de fabrikant op de verpakking heeft aangegeven.



De temperaturen en tijden in de bovenstaande bereidingstabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn bij benadering. De daadwerkelijke waarde kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van de bereiden etenswaren en de gebruikte netspanning.









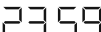
4.3. Bereidingstabel

Funcctie	Gerechten			
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Ventilator	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Turbo	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
Grill	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6 - 7	200	15 - 25
	Biefstuk	6 - 7	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.4. GEBRUIK VAN DE DIGITALE TIMER MET TOUCH-BEDIENING



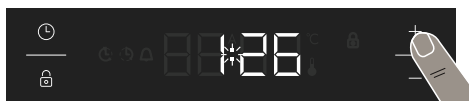
Functiebeschrijving	
	Automatische bereiding
	Thermostaatsymbool
	Kooktijd
	Vergrendelingslot
	Kookwekker
	Modusfunctie
	Afteltimer
	Opteltimer
	Timer-display

Tijdsaanpassing

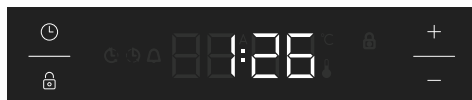
Pas de tijd aan alvorens u de oven gaat gebruiken. Na de aansluiting op het stroomnet knippen het symbool "A" en "0:00" op het display.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-". De punt in het midden van het scherm begint te knippen.



2. Pas met de toetsen "+" en "-" de tijd aan terwijl de punt knippert.



3. Na enkele seconden stopt de punt met knipperen en licht deze permanent op.

! Toetsvergrendeling

De toetsvergrendeling wordt automatisch geactiveerd nadat de timer gedurende 5 seconden niet is gebruikt. Het symbool "A" verschijnt en blijft branden. Om de timertoetsen te ontgrendelen, houdt u "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Vervolgens kunt u de gewenste handeling uitvoeren.

Tijdsaanpassing hoorbare waarschuwing

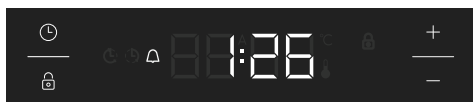
U kunt de tijd van de hoorbare waarschuwing instellen op elk tijdstip tussen "0:00" en "23:59" uur. De hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.



1. Druk op "⌚". Het symbool "A" begint te knipperen en "0:00" wordt weergegeven.



2. Selecteer de gewenste tijdsperiode met de toetsen "+" en "-" terwijl "A" knippert.



3. Het symbool "A" blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het symbool "A" en "00:00" knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool "A" van het scherm verdwijnt.

Semi-automatische tijdsaanpassing op basis van de kookperiode:

Deze functie helpt u om etenswaren te bereiden gedurende een vastgestelde tijdsperiode. U kunt een kookperiode tussen de 0 en 10 uur instellen. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven.

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met de bedieningstoetsen.



2. Druk op "⌚" totdat u "dur" en het symbool "A" op het display ziet. Het symbool "A" knippert.



3. Selecteer de gewenste bereidingstijd met de toetsen "+" en "-".



4. De huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm. De symbolen "A" en "⌚" blijven branden.

Als de timer nul bereikt, dan schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal. De symbolen "A" en "⌚" knipperen. Draai beide bedieningstoetsen naar de stand "0" en druk op een willekeurige toets op de timer om het waarschuwingsgeluid te stoppen. Houd "⌚" gedurende 2 seconden ingedrukt. Het symbool "A" verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatige functie.

Geluidsaanpassing

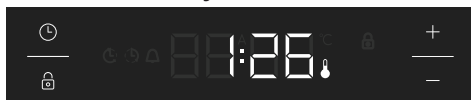
Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, houdt u de toets "-" gedurende 3 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. "ton1" verschijnt op

het display. Hierna klinkt er telkens als u de toets "-" indrukt een ander signaalgeluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als "OFF" is geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgezet, behalve alarm- en foutgeluiden. Selecteer de gewenste pieptoon en druk niet op een andere toets. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

Helderheidsaanpassing

Om de helderheid van het scherm aan te passen, houdt u de toets "+" gedurende 3 seconden ingedrukt. "br1" verschijnt op het display. Hierna verschijnt er telkens als u de toets "+" indrukt een andere helderheid.

Het thermostaatsymbool

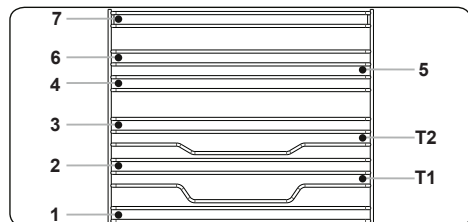


Het thermostaatsymbool (🔥) wordt automatisch geactiveerd wanneer de oventhermostaat in werking is.

4.5. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

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



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.

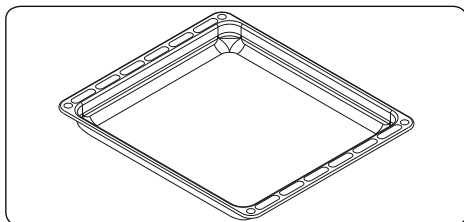
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee niveaus.
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

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

Diepe bakplaat

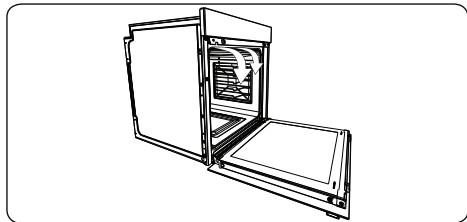
De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Hetelucht afscherming

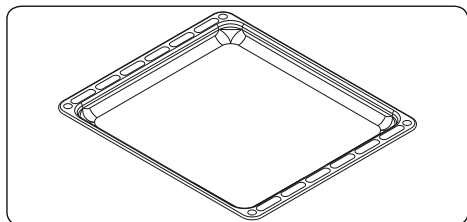
Het gepatenteerde afschermingsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



Ondiepe bakplaat

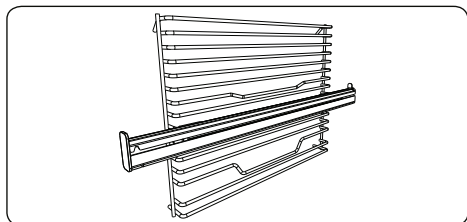
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



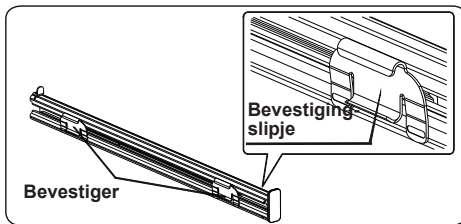
Draadrek met volledig uitschuifbare Easyfix telescopische rail

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

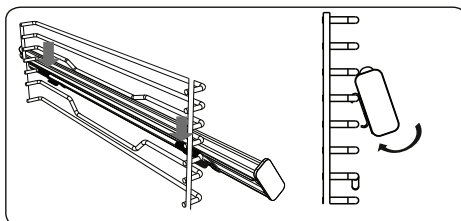


Telescopische rails

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



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

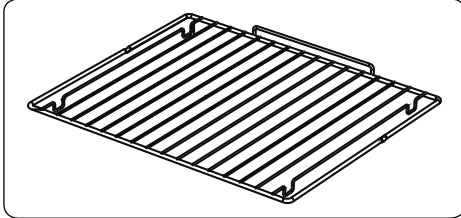


- Op elke telescopische rail bevinden zich bovenste en onderste bevestigigers waarmee u de rails kunt verplaatsen.
- Hang de bovenste bevestigigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigigers, totdat u de bevestigingen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

- Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en volgt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

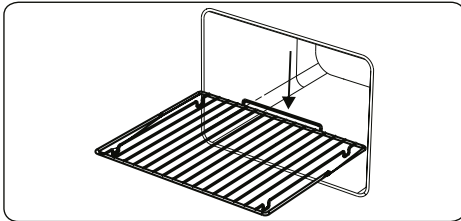
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



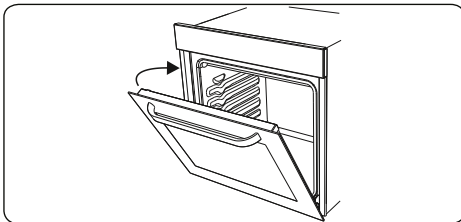
WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.



Watercollector

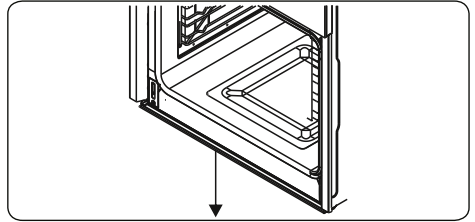
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

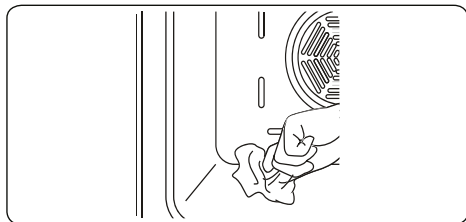
! **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

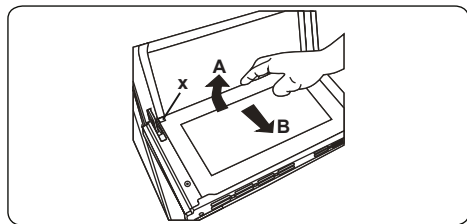
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggevegen met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

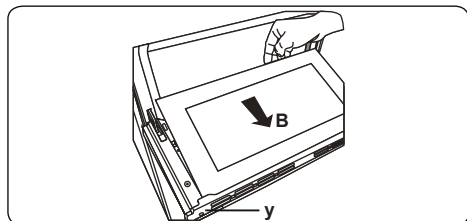
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

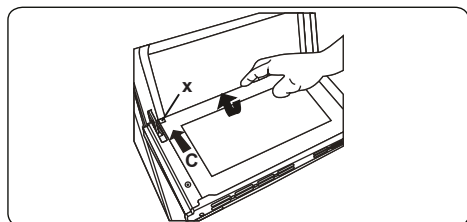



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

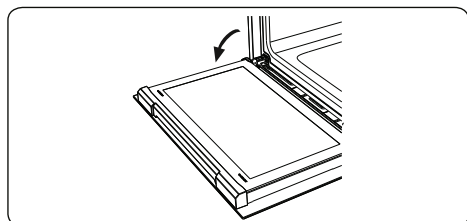


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

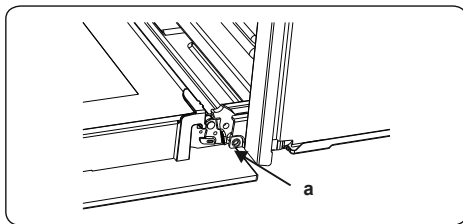
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

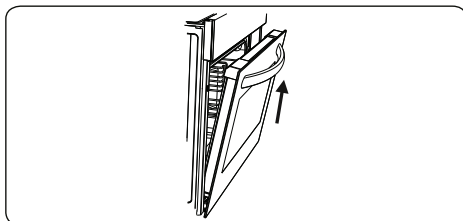
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



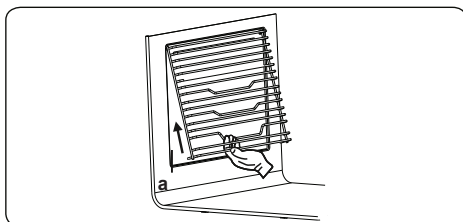
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



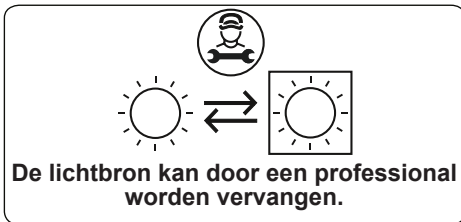
5.2. ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



🚫 Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52510443

SHARP

Be Original.