Home Appliances

KA-70P19BNM-EU

Piekarnik / Oven

SQ **Manual i Përdorimit**

BG **АИнструкции за Употреба**

DE **FBedienungsanleitung**

ES **Manual de uso**

FR **Guide D'utilisatio**

IT **Istruzioni per l'uso**

NO **Brukermanual**

SHARP

Be Original.

Faleminderit për zgjedhjen e këtij produkti.

Ky manual përdorimi përmban informacione të rëndësishme mbi udhëzimet e sigurisë të synuara për t'ju ndihmuar në përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes.
Ju lutem merrni kohën ta lexoni këtë manual përdorimi para se ta përdorni pajisjen dhe ruajeni këtë libër për referencë në të ardhmen.

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

PËRMBAJTJA

1.UDHËZIME SIGURIE 3
1.1 Paralajmërime të përgjithshme sigurie 3
1.2 Paralajmërimet gjatë instalimit 5
1.3 Gjatë përdorimit 6
1.4 Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes 7
2.INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM 9
2.1 Udhëzime për Instaluesin 9
2.2 Instalimi i furra 9
2.3 Lidhja Elektrike dhe Siguria 10
3.VEÇORITË E PRODUKTIT 12
4.PËRDORIMI I PRODUKTIT 13
4.1 Funksionet e Furrës 13
4.2 GATIMI I PICAVE 15
4.3 Tabela e gatimit 16
4.4 Përdorimi i kronometrit digjital 16
4.5 Aksesorë 18
5.PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA 20
5.1 Pastrimi 20
5.2 Mirëmbajtja 22
6.ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI 23
6.1 Zgjidhja e problemeve 23
6.2 Transporti 23

1. UDHËZIME SIGURIE

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

1.1 PARALAJMËRIME TË PËRGJITHSHME SIGURIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **KUJDES:** Kjo pajisje është bërë vetëm për të

gatuar ushqim dhe për përdorim të brendshëm familjar. Nuk duhet të përdoret për asnjë qëllim tjetër apo në ndonjë përdorim tjetër, si për shembull për përdorim jo-familjar ose në një ambient tregtar apo për ngrohje të dhomës.

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

1.2 PARALAJMËRIMET GJATË INSTALIMIT

- Mos përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i gabuar nga njerëz të paautorizuar.
- Kur shpaketoni pajisjen, sigurohuni që të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti, mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë me një agjent të kualifikuar për mirëmbajtje.

Materialet e përdorura për paketim (najlon, kapëse, stiroform, etj.) mund të jenë të dëmshme për fëmijët dhe duhet të grumbullohen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbroni pajisjen tuaj nga atmosfera. Mos e ekspozoni ndaj efekteve të tilla si dielli, shiu, bora, lagështia e tepërt, etj.
- Materialet përreth pajisjes (dollapët) duhet të jenë në gjendje t'i rezistojnë një temperature minimale prej 100°C.
- Pajisja s'guxon të instalohet pas një dere dekorative, me qëllim që të parandalohet nxehja e tepërt.

1.3 GJATË PËRDORIMIT

- Kur e përdor për së pari herë furrën tënde do të vëreni një erë të lehtë. Kjo është normale dhe shkaktohet nga materialet e izolimit të elementeve nxehëse. Ne sugjerojmë që, para përdorimit të furrës për herë të parë, lëreni të hapur furrën dhe caktoni temperaturën në maksimum për 45 minuta. Sigurohuni që mjedisi në të cilin produkti instalohet është i ajrosur mirë.
- Kujdes kur hapni derën e furrës gjatë ose pas gatimit. Avulli i nxehtë nga furra mund të shkaktojë djegie.
- Mos vendosni materiale të djegshme apo që u vihet flaka në apo afër pajisjes kur ajo është në punë.
- Gjithmonë përdorni dorezat e posaçme për furrë dhe e zëvendësoni ushqimin në furrë.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet ta mbështjellim furrën me fletë alumini sepse mund të shfaqet temperaturë e lartë.
- Mos i vendosni pjatat ose tepsiat për gatim drejtpërdrejt mbi bazën e furrës kur gatuani. Baza

e furrës nxehet shumë dhe mund ta dëmtojë produktin.

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

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

1.4 GJATË PASTRIMIT DHE MIRËMBAJTJES

- Sigurohuni që pajisja juaj të jetë e fikur në prizë para se të bëni punë pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Mos hiqni dorezat kontrolluese për pastrimin e panelit kontrollues.
- Për të ruajtur efikasitetin dhe sigurinë e pajisjes, rekomandojmë që të përdorni gjithmonë pjesë origjinale rezervë dhe të thërrisni agjentët tanë të autorizuar të servisimit në rast nevoje.

Deklarata e konformitetit të CE

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

Kjo pajisje është ndërtuar për t'u përdorur vetëm për gatim në shtëpi. Çdo përdorim tjetër (si për shembull ngrohja e dhomës) është i papërshtatshëm dhe i rrezikshëm.

Udhëzimet e përdorimit zbatohen për disa modele. Mund të vini re ndryshime midis këtyre udhëzimeve dhe modelit tuaj.

Hedhja e pajisjes së vjetër

Simboli mbi produkt ose mbi paketim tregon që ky produkt mund të mos trajtohet si mbeturina shtëpiake. Por në vend të kësaj duhet dorëzuar pikës së caktuar të mbledhjes për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Me sigurimin se ky produkt hidhet në mënyrë të duhur, ju do të ndihmoni në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin njerëzor, të cilat ndryshe do të mund të shkaktoheshin nga trajtimi joadekuat i mbeturinave të këtij produkti. Për informacione më të hollësishme në lidhje me riciklimin e këtij produkti, ju lutem kontaktoni zyrën tuaj lokale në qytetin tuaj, shërbimin e mbeturinave të shtëpisë suaj apo shitoren ku e keni blerë produktin.

2. INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM

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

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

2.1 UDHËZIME PËR INSTALUESIN

Udhëzime të përgjithshme

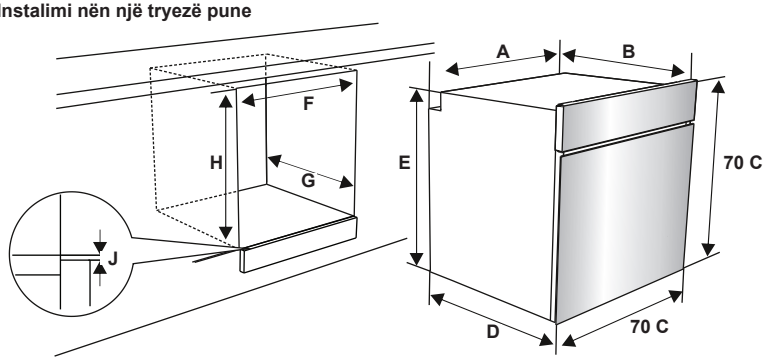
- Pasi të keni hequr materialin e paketimit nga pajisja dhe aksesorët e tij, sigurohuni që pajisja nuk është e dëmtuar. Nëse dyshoni për ndonjë dëmtim, mos e përdorni atë dhe kontaktoni menjëherë një person të shërbimit të autorizuar ose teknik të kualifikuar.
- Sigurohuni që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi, siç janë perdet, vaji, rroba etj. të cilat mund të ndezin zjarr.
- Tavolinat e punës dhe mobiljet që rrethojnë pajisjen duhet të jenë prej materialeve rezistente ndaj temperaturave mbi 100°C.
- Pajisja nuk duhet të instalohet drejtpërdrejt mbi një lavastovilje, ngrirës, frigorifer, makinë larëse ose tharëse rrobash.

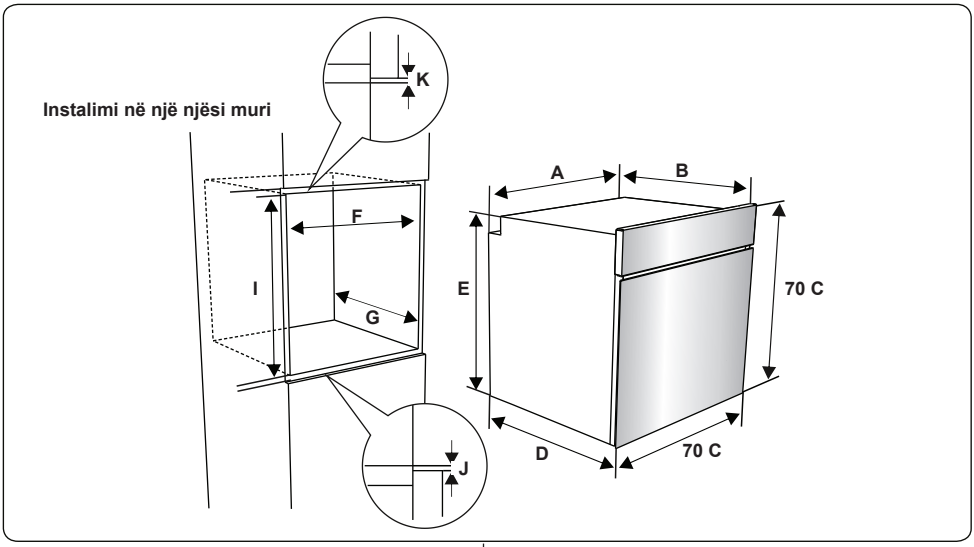
2.2 INSTALIMI I FURRA

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

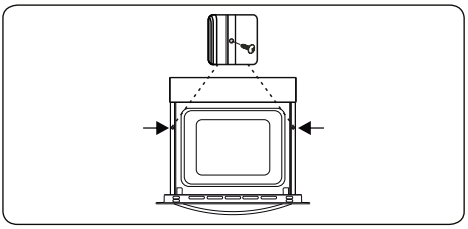
A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

Instalimi nën një tryezë pune





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



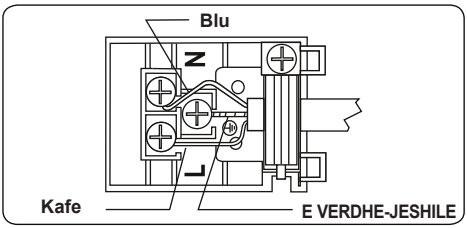
2.3 LIDHJA ELEKTRIKE DHE SIGURIA

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

PARALAJMËRIM: PAJISJA DUHET TOKËZUAR.

- Para se të lidhni pajisjen në furnizimin me energji elektrike, vlerësimi i tensionit të pajisjes (vulosur në pllakën e identifikimit të pajisjes) duhet të kontrollohet për korrespodencë me tensionin e furnizimit të rrjetit në dispozicion, dhe rrjeti elektrik duhet të jetë i aftë të trajtojë vlerësimin e rrymës së pajisjes (tregohet edhe në pllakën e identifikimit).
- Gjatë instalimit, ju lutemi sigurohuni që përdoren kabllo të izoluar. Një lidhje e gabuar mund të dëmtojë pajisjen tuaj. Nëse kablloja e rrjetit është e dëmtuar dhe duhet të zëvendësohet, kjo duhet të bëhet nga një personel i kualifikuar.
- Mos përdorni adaptorë, siguresa të shumëfishta dhe /ose kabllo zgjatues.
- Kordoni i furnizimit duhet të mbahet larg pjesëve të nxehta të pajisjes dhe nuk duhet të jetë i përkulur ose i ngjeshur. Përndryshe, kordoni mund të dëmtohet, duke shkaktuar një qark të shkurtër.
- Nëse pajisja nuk është e lidhur me rrjetin me një prizë, duhet të përdoret një çelës gjithëpolsh (me të paktën 3 mm largësi kontakti) për të përmbushur rregullat e sigurisë.
- Pajisja është krijuar për një furnizim me energji elektrike 220-240V Nëse furnizimi juaj është i ndryshëm, kontaktoni personin e autorizuar të shërbimit ose një elektricist të kualifikuar.
- Kablli i rrymës (H05VV-F) duhet të jetë aq i gjatë sa të lidhet me pajisjen, edhe nëse pajisja qëndron në pjesën e përparme të kabinetit të saj.
- Sigurohuni që të gjitha lidhjet të jenë forcuar në mënyrë të duhur.

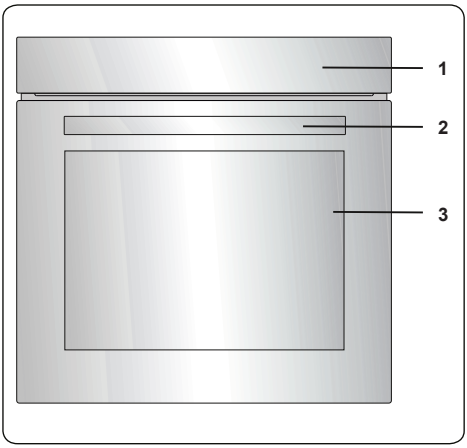
- Fiksoni kabllon e furnizimit në pirgun e kabllove dhe më pas mbyllni kapakun.
- Lidhja e kutisë së terminalit vendoset në kutinë e terminalit.



3. VEÇORITË E PRODUKTIT

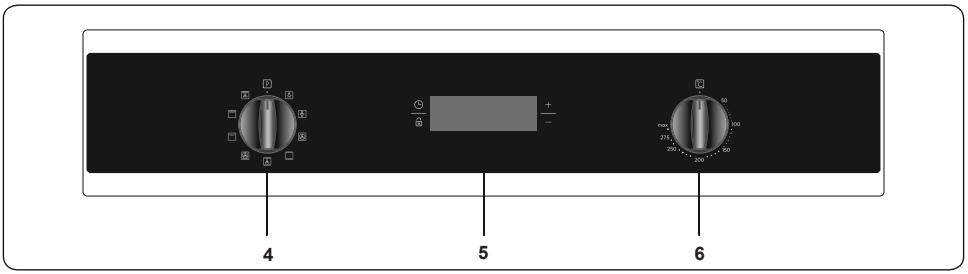
E rëndësishme: Specifikimet për produktin ndryshojnë dhe pamja e pajisjes suaj mund të ndryshojë nga ajo e treguar në figurat më poshtë.

Lista e komponentëve



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

Paneli i kontrollit

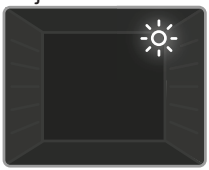


4. Çelësi i kontrollit të funksionit të furrës
5. Kohëmatësi
6. Çelësi i termostatit të furrës

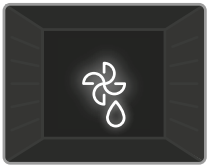
4. PËRDORIMI I PRODUKTIT

4.1 FUNKSIONET E FURRËS

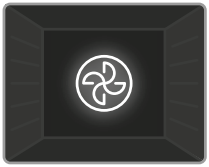
* Funksionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



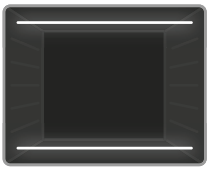
Llamba e furrës: Vetëm drita e furrës do të ndizet. Mbetet i ndezur gjatë kohëzgjatjes së funksionit të gatimit.



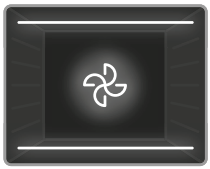
Funksioni i shkrirjes: Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të veprojë. Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin Tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furrë në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Rekomandohet që Ju të vendosni një tepsi furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të akullit të shkrirë. Ky funksion nuk do të gatuajë apo ta pjekë ushqimin Tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.



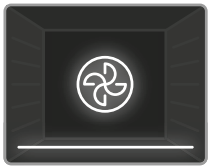
Funksioni Turbo: Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen dhe elementi i ngrohjes së unazës dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë në furrë, kështu që të gjithë ushqimet në të gjitha raftet do të gatuhen në mënyrë të barabartë. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.



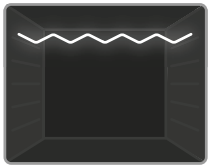
Funksioni i gatimit statik: Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i gatimit statik lëshon nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me temperaturë të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiçe, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuash në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



Funksioni i ventilatorit: Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë. Ky funksion është shumë i mirë për pjekjen e brumërave. Gatimi realizohet nga rezistenca poshtë dhe lartë brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, që jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.

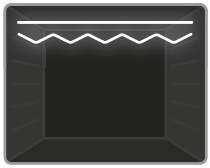


Funksioni pica: Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen dhe unaza, elementët më të ulët të ngrohjes dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion është ideal për pjekjen e ushqimit, siç është pica, në mënyrë të barabartë në një kohë të shkurtër. Ndërsa ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxehtësinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e ushqimit.



Funksioni i pjekjes në skarë: Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen dhe elementi i ngrohjes në skarë do të fillojë të funksionojë. Funksioni përdoret për pjekje në skarë dhe thekje të ushqimit, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.

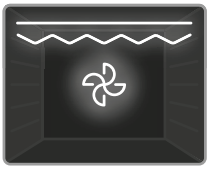
Kujdes: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190C°.



Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë: Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen dhe skara dhe elementët e

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

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



Funksioni i dyfishtë skarë dhe ventilim: Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen dhe skara, elementët e sipërm të ngrohjes dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Funksioni përdoret për tiganisje më të shpejtë të ushqimeve të trasha dhe për mbulimin e një sipërfaqe më të madhe. Të dy elementet e sipërme të ngrohjes dhe pjekja nëskarë do të veprojnë së bashku me ventilatorin për të siguruar edhe gatimin. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Rekomandohet që ta ngrohni furrën për rreth 10 minuta.

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

4.2 GATIMI I PICAVE

Tavolinë për gatimin e picave						
Pajisje për gatimin e picave	**Lloji i picave**	**Funksionet e Furrës**	**Temperatura (°C)**	**Numri i raftit**	**Para-ngrohja (minuta)***	**Koha e përafërt e pjekjes (minuta)**
Gur për pica	Picë me kore të hollë	Pica	Maks	1	15-25	2,5-3
Tavë standarde furre	Picë me kore të hollë					3-3,5
Gur për pica	Pica me kore të trashë					2,5-3
Tavë standarde furre	Pica me kore të trashë					3-3,5
Tavë standarde furre	Pica e ngrirë		210**	3	9-12	5-10

Paralajmërime

- Vendosini aksesorët e gatimit në raftin e parë. Ngroheni paraprakisht furrën në temperaturë maksimale (320°C) me aksesorët e gatimit (gur për pica ose tavë pjekjeje) brenda.

Sigurohuni që në furrë ka një gur për pica ose tavë pjekjeje gjatë ngrohjes paraprake. Përndryshe koha e gatimit do të jetë më e gjatë dhe fundi i picës mund të mos piqet mjaftueshëm.

- Që pica të dalë e mirë, temperatura e furrës duhet të vendoset në maksimum.
- Brumi i picës është brumë shtëpie i freskët dhe i hapur hollë (rreth 3-4 mm i trashë), në këtë mënyrë do të bëni picën më të mirë.
- Pas ngrohjes paraprake, vendoseni picën mbi gurin për picë ose në tavë brenda furrës duke përdorur një lopatë. Mbylleni derën e furrës sa më parë. Përndryshe koha e pjekjes së picës do të zgjatë më shumë ngaqë temperatura e furrës bie.
- Kontrolloni vazhdimisht kohën e pjekjes, pasi procesi i pjekjes zgjat shumë pak. Përndryshe pica mund të digjet. Shikoni grafikun e kohës së pjekjes për më shumë informacion.

*Vazhdoni ta ngrohni derisa llamba ose simboli i termostatit të fiket (rreth 15-25 minuta).

**Kur piqni pica të ngrira, përdorni temperaturën dhe kohën e specifikuar nga prodhuesi i paketimit.

Temperaturat dhe kohët e gatimit në tabelën e mësipërme janë testuar në laboratorët tanë, ndaj këto vlera mund të ndryshojnë në varësi të cilësisë, sasisë, temperaturës së materialit që po gatuhet dhe energjisë elektrike të përdorur.

4.3 TABELA E GATIMIT

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

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

4.4 PËRDORIMI I KRONOMETRIT DIGJITAL

Përshkrimi i funksionit	
A	Gatimi automatik
	Simboli i termostatit
	Kohën e gatimit
	Bllokimi i çelësit
	Përkujtuesi i minutave
	Funksioni i modalitetit
—	Kohëmatësi zbritës
+	Kohëmatësi në ngjitje
23 59	Treguesi i kohëmatësit

Rregullimi i kohës

Koha duhet të caktohet para se të filloni të përdorni furrën. Pas lidhjes së energjisë, në ekran do të pulsojnë simbolet “A” dhe “**0:00**” do të pulsojë në ekran.

1. Shtypni njëkohësisht butonat “**+**” dhe “**-**”. Pika në mes të ekranit do të fillojë të pulsojë.

2. Rregulloni kohën kur pika po pulson duke përdorur tastet "+" dhe "-".

3. Pas disa sekondash, pika nuk do të pulsojë më dhe do të qëndrojë e ndezur.

Bllokimi i çelësit

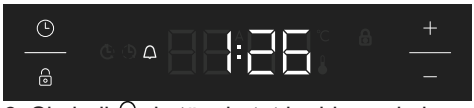
Kyçi i butonit aktivizohet automatikisht pasi kronometri nuk është përdorur për 5 sekonda. "🔒" simboli do të shfaqet dhe do të mbetet i ndriçuar. Për të zhbllokuar butonat e kronometrit, mbani shtypur butonin e "🔒" për 2 sekonda. Operacioni i dëshiruar më pas mund të kryhet.

Rregullimi i kohës me sinjal zanor

Koha e paralajmërimit zanor mund të caktohet në çdo kohë ndërmjet orëve **"0:00"** dhe **"23:59".** Sinjali zanor i rregullimit të kohës është vetëm për qëllime paralajmëruese. Furra nuk do të aktivizohet në këtë funksion.

1. Shtypni "🕒". Simboli 🔔 do të fillojë të pulsojë dhe do të shfaqet "**0:00**".

2. Zgjidhni periudhën e dëshiruar kohore duke përdorur "**+**" dhe "**-**" si butona ndërkohë 🔔 po pulson.



3. Simboli 🔔 do të mbetet i ndriçuar, koha do të kursehet dhe paralajmërimi do të caktohet.

Kur kronometri arrin zero, do të dëgjohet një njoftim audio dhe simboli 🔔i memories së minutës dhe00:00` do të ndizet në ekran. Shtypni çdo çelës për të ndalur njoftimin audio dhe 🔔simboli do të zhduket.

Rregullimi gjysmë automatik i kohës (periudha e gatimit)

Ky funksion ju ndihmon të gatuani për një periudhë të caktuar kohore. Mund të vendoset një interval kohor ndërmjet 0 dhe 10 orë. Përgatitni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë.

1. Zgjidhni funksionin e dëshiruar të gatimit dhe temperaturën duke përdorur butonat e kontrollit.

2. Shtypni "🕒" derisa të shikoni simbolin "**dur**" dhe 🕒 në ekran. Simboli "A" do të pulsojë.

3. Zgjidhni kohën e dëshiruar të gatimit duke përdorur butonat "**+**" dhe "**-**".

4. Ora do të shfaqet përsëri në ekran, dhe simbolet "A" dhe 🕒 do të qëndrojnë të ndezura.

Kur kronometri arrin zero, furra do të fiket dhe do të bjerë një sinjal paralajmërues. Simbolet "A" dhe 🕒 do të pulsojnë. Ktheni të dy butonat e kontrollit në pozicionin "**0**" dhe shtypni çdo buton në kronometër për të ndaluar sinjalin. Shtypni "🕒" për 2 sekonda, simboli "A" do të largohet dhe kronometri do të kthehet përsëri në funksionin manual.

Rregullimi i Tingullit

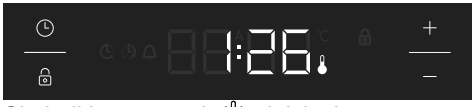
Për të rregulluar volumin e tingullit paralajmërues të dëgjueshëm, ndërsa shfaqet koha aktuale e ditës, shtypni dhe mbani të shtypur butonin "-" për 3 sekonda derisa të bjerë një sinjal. Në ekran do të shfaqet "ton1". Pas kësaj, çdo herë që shtypet butoni "-", do të bjerë një sinjal i ndryshëm. Ekzistojnë katër lloje të ndryshme sinjalesh. Nëse zgjidhet "OFF"

të gjithë tingujt do të çaktivizohen përveç sinjaleve të alarmeve dhe gabimeve. Zgjidhni sinjalin e dëshiruar dhe mos shtypni asnjë buton tjetër. Pas një kohe të shkurtër, sinjali i përzgjedhur do të ruhet.

Rregullimi i ndriçimit

Për të rregulluar ndriçimin e ekranit, mbani shtypur butonin “+” për 3 sekonda. Në ekran do të shfaqet “br1”. Pas kësaj, çdo herë që shtypet butoni “+”, ndriçimi do të ndryshojë.

Simboli i termostatit

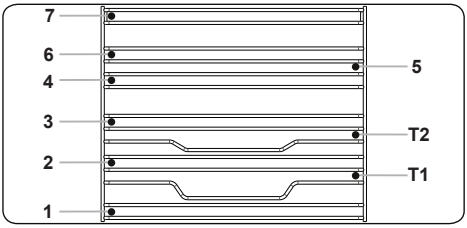


Simboli i termostatit (🌡) aktivizohet automatikisht gjatë kohës që termostati i furrës është në punë.

4.5 AKSESORË

Skarë teli EasyFix

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

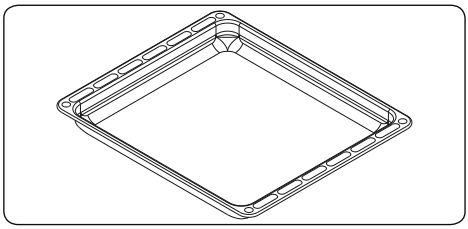


- Vendosni aksesorin në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesorëve.
- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesorët mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 7.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
- Kthesa e rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

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

Tabaka e Thellë

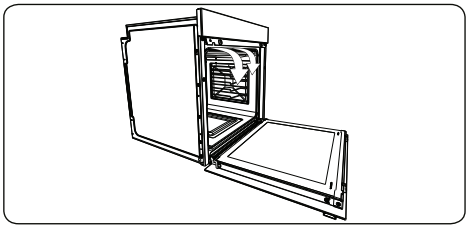
Tabaka e thellë përdoret më mirë për gatimin e zierjeve.Vendoseni tabaka në çdo raft dhe shtyjeni atë deri në fund për t'u siguruar që është vendosur në mënyrë korrekte.



E PARA NË BOTË

Sistemi i Mburojës së Ajrit të nxehtë në furrat e integruara

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

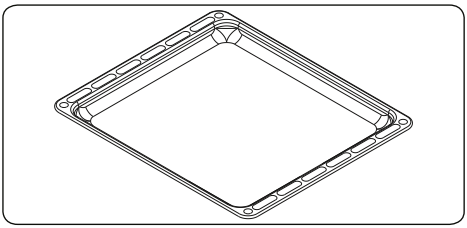


Tabaka e cekët

Tabakaja e cekët përdoret më mirë për

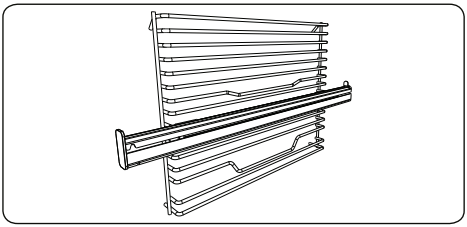
pjekjen e brumërave.

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



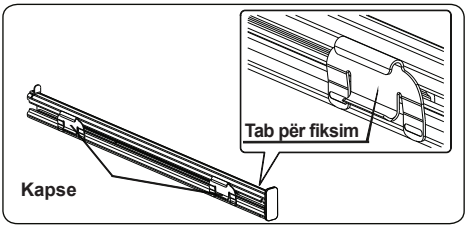
Skarë teli me binarë të plotë teleskopik EasyFix

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

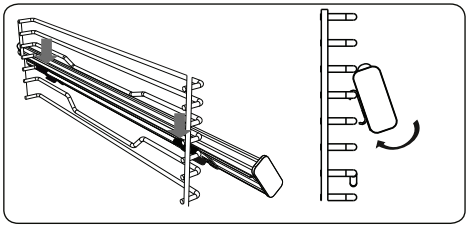


Binarët teleskopikë

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



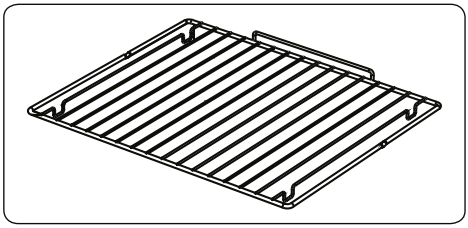
- Pozicionimi i binarëve teleskopik në raftin e telit sigurohet me skedat e fiksimit në kapse.
- Hiqni rrëshqitësen anësore. Shihni seksionin "Heqja e skarave të telit".



- Në secilin binar teleskopike ka kapse të vendosura lart dhe poshtë që ju lejon të ripoziciononi binarët.
- Varni kapset kryesore të binarëve teleskopike në telin referencë të nivelit të raftit dhe njëkohësisht shtypni kapset në fund, derisa të dëgjoni qartë kërcitjen e kapses në tela fiksues të nivelit të raftit.
- Për të hequr, mbajeni sipërfaqen e përparme të binarit dhe përsëritni udhëzimet e mëparshme në të kundërt.

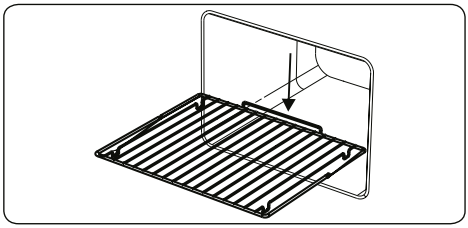
Teli i Skarës

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



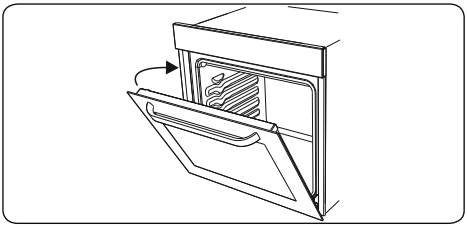
Paralajmërim

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



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

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



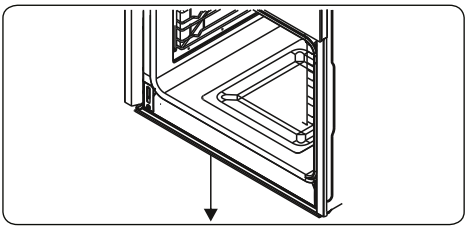
Kolektori i ujit

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

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

Uji do të kullojë në kolektor.

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



5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

5.1 PASTRIMI

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

Udhëzime të përgjithshme

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

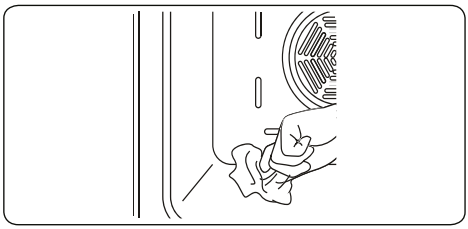
Mos përdorni pastrues që përmbajnë grimca pasi ato mund të gërvishtin xhamin, pjesët e emaluara ose të lyera të pajisjes.

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

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

Pastrimi i brendësisë së furrës.

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



Pastrimi i pjesëve të qelqta

- Pastroni rregullisht pjesët e qelqta të pajisjes suaj.

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

Pastrimi i pjesëve të çelikut të paoksidueshëm (nëse ka)

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

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

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

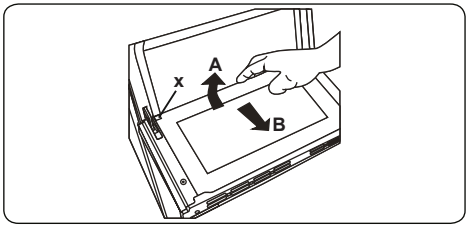
Pastrimi i Sipërfaqeve të Njollosura (nëse ka)

- Njollat nga domatet, pureja e domateve, keçapi, limoni, derivatet e vajit, qumështi, ushqimet e ëmbla, pijet e ëmbla dhe kafeja duhet të pastrohen me një leckë të lagur me ujë të ngrohtë menjëherë. Nëse këto njolla nuk pastrohen dhe lihen të thahen në sipërfaqet ku ata gjenden, ata NUK duhet të kruhen me objekte të forta (objekte të mprehta, çelik ose tela plastik për kruarje, sfungjer që dëmton sipërfaqen) ose agjentë pastrues që përmbajnë nivele të larta të alkoolit, largues të njollave, largues të grasos, kimikate abrazive në sipërfaqe. Ndryshe, mund të shfaqet korrozioni te sipërfaqet e njollosura me pluhur (detergjent), dhe mund të shfaqen njolla. Prodhuesi nuk do të jetë përgjegjës për asnjë dëmtim të shkaktuar nga përdorimi i produkteve ose metodave të papërshtatshme të pastrimit.

Çmontimi i qelqit të brendshëm

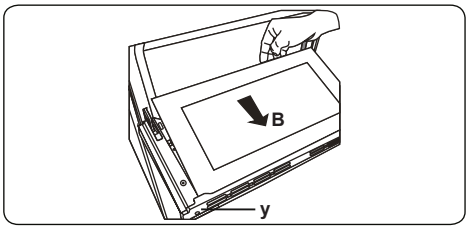
Patjetër të largoni qelqin e derës së furrës para pastrimit, ashtu siç tregohet më poshtë.

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

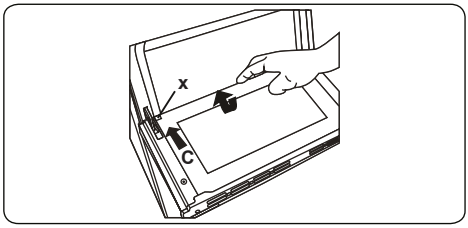


Zëvendësoni qelqin e brendshëm

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



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

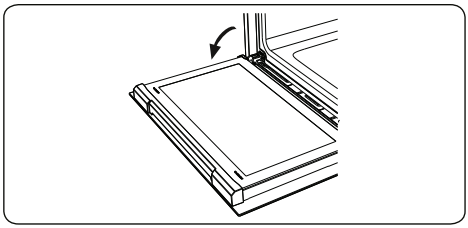


Nëse dera e furrës është derë me qelq të trefishtë, shtresa e tretë e qelqit mund të çmontohet në mënyrë të njejtë si shtresa e dytë e qelqit.

Heqja e derës së furrës

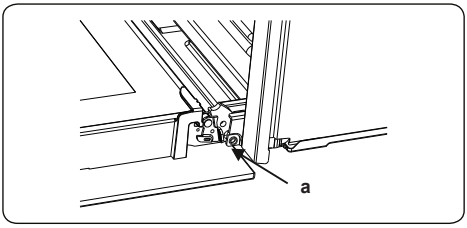
Para pastrimit të xhamit të derës së furrës, duhet të hiqni derën e furrës, siç tregohet më poshtë

1. Hapni derën e sipërme të pajisjes.

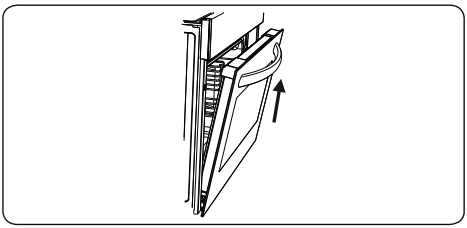


2. Hapni kapësin e bllokimit (a) (me ndihmën e një kaçavidë) deri në pozicionin

përfundimtar.

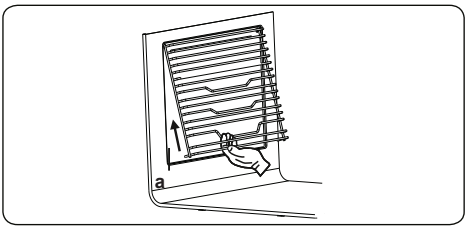


3. Mbyllni derën derisa të jetë pothuajse në pozicionin plotësisht të mbyllur dhe hiqni derën duke e tërhequr drejt jush.



Çmontimi ose heqja e raftit prej teli

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



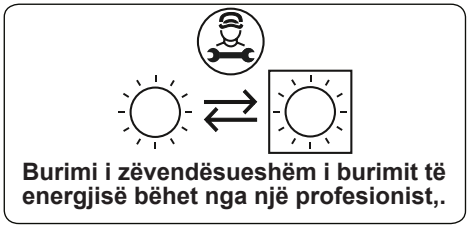
5.2 MIRËMBAJTJA

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

Ndërrimi i llambës së furrës

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

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



Burimi i zëvendësueshëm i burimit të energjisë bëhet nga një profesionist,.

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

6. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI

6.1 ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

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

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk kyçet.	Shkyçet rryma.	Kontrolloni nëse keni furnizim elektrik. Kontrolloni nëse pajisjet tjera të kuzhinës punojnë.
S'ka nxehtësi ose furra nuk nxehet.	Kontrolli i temperaturës së furrës është rregulluar gabimisht. Dera e furrës është lënë e hapur.	Kontrolloni nëse disku i temperaturës së furrës është rregulluar siç duhet.
Llamba e furrës (nëse ka) nuk punon.	Është djegur llamba. Lidhja elektrike është stakuar ose shkyçur.	Zëvendësoni llambën sipas udhëzimeve. Sigurohuni që furnizimi elektrik është kyçur në prizën në mur.
Pjekja ose gatimi nuk është i njëtrajtshëm brenda furrës,	Raftet e furrës nuk janë pozicionuar siç duhet.	Kontrolloni nëse temperaturat dhe pozitat e rafteve përdoren ashtu si rekomandohen. Mos e hapni derën shpesh nëse nuk gatuani ose piqni gjëra të cilat duhet të rrotullohen. Nëse e hapni derën shpesh, temperatura e brendshme do të jetë më e ulët dhe kjo do të ndikojë rezultatin e gatimit.
Çelësat e kohëmatësit nuk mund të shtypen siç duhet.	Ka ngecur material i huaj mes çelësave të kohëmatësit. Modeli me prekje; ka lagështi në panelin e kontrollit. Funksioni i katinarit është rregulluar.	Largoni materialin e huaj dhe provoni sërish. Largoni lagështinë dhe provoni sërish. Kontrolloni nëse funksioni i katinarit është rregulluar.
Ventilatorin ose erashka e furrës (nëse ka) është e zhurmshme.	Raftet e furrës po vibrojnë.	Kontrollo nëse furra është e sheshtë ose e rrafshët. Kontrolloni nëse raftet dhe ose pajimet për pjekje vibrojnë ose janë në kontakt me panelin e pasmë të furrës.

6.2 TRANSPORTI

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

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

Благодари Ви, че закупихте този продукт.
Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.
Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

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

СЪДЪРЖАНИЕ

1.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 3
1.1 Общи предупреждения за безопасност 3
1.2 Предупреждения при монтажа 5
1.3 По време на употреба 6
1.4 По време на почистване и поддръжка 8
2.МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА 10
2.1 Съвети за монтажника 10
2.2 Монтаж на фурната 10
2.3 Електрическа връзка и безопасност 12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА 13
4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА 14
4.1 Функции на фурната 14
4.2 ПРИГОТВЯНЕ НА ПИЦА 16
4.3 Таблица за готвене 17
4.4 Употреба на цифровия сензорен таймер 17
4.5 Аксесоари 19
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА 21
5.1 Почистване 21
5.2 Поддръжка 23
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ 24
6.1 Отстраняване на неизправности 24
6.2 Транспортиране 24

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ МОНТАЖА

- Не работете с уреда преди да го монтирате напълно.

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

1.3 ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА

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

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

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

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

1.4 ПО ВРЕМЕ НА ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

ЕО Декларация за съответствие

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

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

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

Изхвърляне на стария Ви уред

Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

2.1 СЪВЕТИ ЗА МОНТАЖНИКА

Общи инструкции

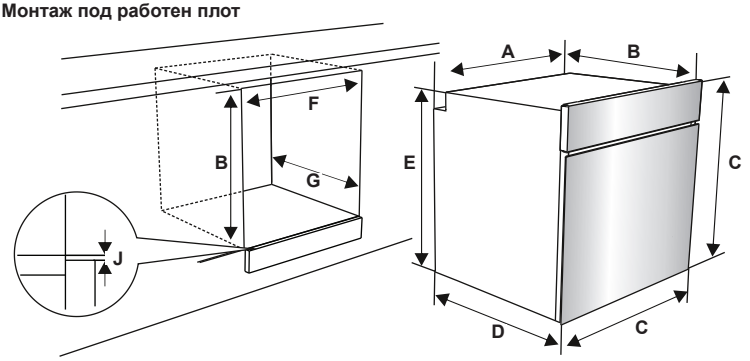
- След отстраняване на опаковъчните материали от уреда и принадлежностите му, се уверете, че уредът не е повреден. Ако подозирате повреда, не го използвайте и се свържете с упълномощен сервизен техник или квалифициран техник незабавно.
- Уверете се, че няма възпламеними или горими материали в близост,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

2.2 МОНТАЖ НА ФУРНАТА

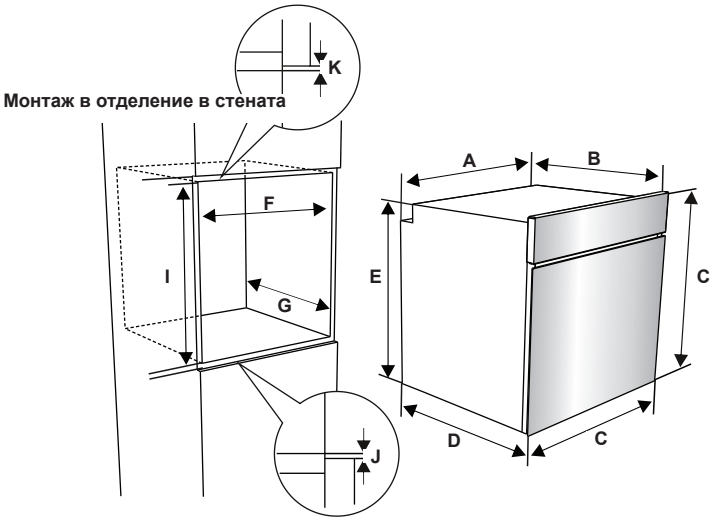
Уредите се доставят с комплекти за инсталация и могат да бъдат монтирани на работен плот с подходящите размери. Размерите за монтаж на котлон и фурна са дадени по-долу.

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

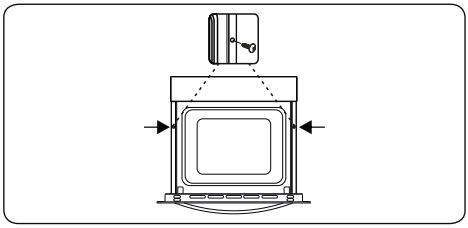
Монтаж под работен плот



Монтаж в отделение в стената



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

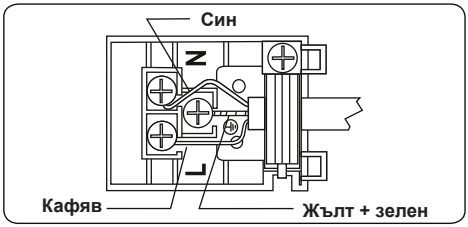


2.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА И БЕЗОПАСНОСТ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

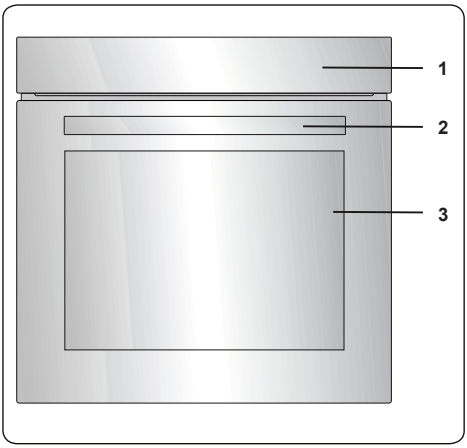
- Преди да включите уреда в електрическото захранване, трябва да се провери дали напрежението на уреда (маркирано на идентификационната табелка на уреда) е съобразено с наличното захранващо напрежение, а захранващата електрическа инсталация трябва да може да работи с мощността на уреда (също така посочена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



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОДУКТА

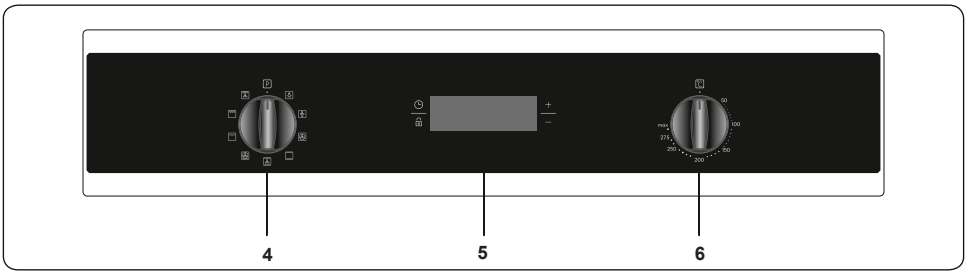
Важно: Спецификациите на продукта са различни и изгледът на продукта може да се различава от показания на следващите фигури.

Списък на компонентите



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

Контролен панел

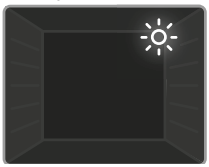


4. Бутон за управление на работата на фурната
5. Таймер
6. Бутон за термостата на фурната

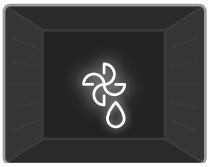
4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

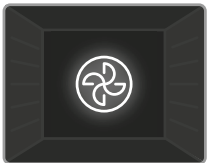
* Функциите на вашата фурна може да се различават в зависимост от модела на продукта.



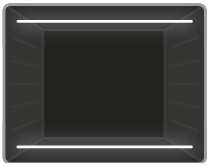
Осветително тяло във фурната: Ще се включи само осветлението във фурната. То ще остане включено по време на функцията за готвене.



Функция за размразяване: Предупредителните светлини на фурната ще се включат и вентилаторът ще започне да работи. За да използвате функцията за размразяване, поставете замразената храна във фурната върху лавица на трета позиция от долната страна на фурната. Препоръчва се да поставяте тава под размразяващата се храна, за да съберете водата от стопяването на леда. Тази функция не приготвя и не изпича храната. Служи само за размразяване.

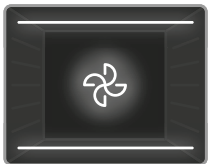


Турбо функция: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният нагревателен елемент и вентилаторът. Турбо функцията разпределя равномерно топлината във фурната, готвейки равномерно храната върху всички решетки. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

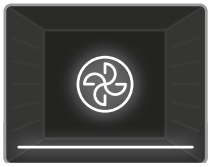


Статични готварски функции: Термостатът на фурната и предупредителните светлинни индикатори се включват и горният и долният нагревателни елементи започват работа. Статичните готварски функции излъчват топлина, осигурявайки равномерно изпичане на храната. Това е идеално решение при печене на хляб, кейкове, паста, лазаня и пица.

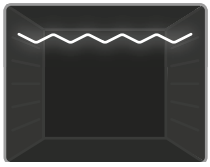
Препоръчва се да подгреете фурната за 10 минути и да готвите ястията само на една лавица по време на тази функция.



Функция за работа с вентилатор: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа горните и долните нагревателни елементи и вентилаторът. Тази функция е подходяща за печене на тестени изделия. Приготвянето се извършва от горния и долния нагревателни елементи във фурната и чрез осигуряване на въздушна циркулация от вентилатора, което придава лек ефект на печене на скара на храната. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.



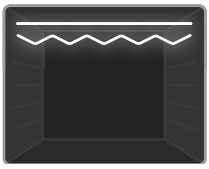
Функция за пица: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа пръстеновидният и долният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция е идеална за печене на храни, като пица. Води до равномерно изпичане за кратко време. Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревателен елемент осигурява изпичане на храната.



Функция за печене на скара: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и нагревателният елемент на скарата започва работа. Тази функция се използва за печене и запичане на храни върху горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

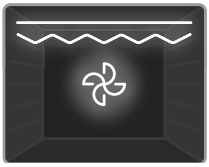
Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да

бъде настроена на 190°C.



Функция за по-бързо печене: Термостатът на фурната и предупредителните светлинни индикатори се включват и скарата и горният нагревателен елемент започват работа. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ, като например месо. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.



Функция за двойно изпичане с вентилатор: Включват се термостатът и предупредителните светлинни индикатори на фурната и започват работа скарата, горният нагревателен елемент и вентилаторът. Тази функция се използва за по-бързо печене на скара на по-плътна храна и за изпичане на храна с по-голяма повърхностна площ. Двата нагревателни елемента и скарата ще се енергизират с помощта на вентилатора, за да се осигури равномерно изпичане. Използвайте горните лавици на фурната. Леко нанесете олио по телената решетка, за да предотвратите залепването на храната. Поставете храната в центъра на решетката. Винаги поставяйте тава под храната, за да уловите капките мазнина. Препоръчва се да подгреете фурната за около 10 минути.

Предупреждение: При печене на скара вратата на фурната трябва да бъде затворена и температурата да бъде настроена на 190°C.

4.2 ПРИГОТВЯНЕ НА ПИЦА

Таблица за приготвяне на пица						
Оборудване за печене на пица	**Вид пица**	**Функция на фурната**	**Температура (°C)**	**Брой стелажи**	**Предварително затопляне (минути)***	**Приблизително времетраене на готвене (минути)**
Каменна подложка за печене на пица	Пица с тънка и хрупкава коричка	Пица	Макс.	1	15-25	2,5-3
Стандартна тава за фурна	Пица с тънка и хрупкава коричка					3-3,5
Каменна подложка за печене на пица	Пица с дебела кора					2,5-3
Стандартна тава за фурна	Пица с дебела кора					3-3,5
Стандартна тава за фурна	Замразена пица		210**	3	9-12	5-10

Предупреждения

- Поставете аксесоарите за готвене върху първия стелаж. Изпълнете предварително затопляне до максимална топлинна стойност (320°C), докато аксесоарите са във фурната (каменна подложка или стандартна тава за фурна).

Уверете се, че по време на предварителното затопляне във фурната има поставени каменна подложка или стандартна тава. В противен случай времетраенето на готвене ще бъде удължено и дъното на пицата може да не се изпече достатъчно.

- За да се изпече пицата добре, топлинната настройка на фурната трябва да бъде зададена на максимална стойност.
- Най-вкусната пица ще се получи от прясно домашно приготвено тесто, разточено на тънко (ок. 3-4 mm).
- След предварителното затопляне поставете пицата върху каменната подложка или тавата с помощта на лопата за пица. Затворете вратата на фурната възможно най-скоро след това. В противен случай температурата на фурната ще спадне и времетраенето на готвене ще бъде удължено.
- Проверявайте дали пицата е изпечена на чести интервали, тъй като необходимото времетраене за нейното приготвяне е много кратко. В противен случай пицата може да изгори. За повече информация вж. таблицата за готвене.

*Предварителното затопляне на фурната трябва да продължи докато светлинната индикация или символът на термостата не изгасне (прибл. 15 – 25 минути).

**При приготвяне на замразена пица, използвайте температурните настройки и времетраене, посочени върху опаковката.

Изложените в таблицата за готвене по-горе стойности за времетраене и температура са получени след изпитвания в нашите лаборатории и са ориентировъчни. Те могат да се различават в зависимост от качеството, количеството, температурата на готвената храна, както и използваното напрежение за захранване.

4.3 ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

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

*При наличие гответе с шиш за печене на пилешко месо

4.4 УПОТРЕБА НА ЦИФРОВИЯ СЕНЗОРЕН ТАЙМЕР

Функции	
A	Автоматично готвене
	Термостат
	Времетраене на готвене
	Заключване на бутоните
	Минутно напомняне
	Режим
—	Намаляване на таймера
+	Увеличаване на таймера
23 59	Дисплей на таймера

Задаване на час

Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. След като уредът бъде включен в електрическата мрежа, върху дисплея ще започнат да премигват символ "A" и "**0:00**".

1. Натиснете едновременно бутони "**+**" и "**-**". Точките в средата на екрана ще започнат да премигват.

2. Задайте точния час с помощта на бутони "**+**" и "**-**", докато точките премигват.

3. След няколко секунди точките ще започнат да светят без премигване.

Заключване на бутоните

Функцията за заключване на бутоните се активира автоматично при липса на потребителски команди към таймера в продължение на 5 секунди. Символ "🔒" ще започне да свети без прекъсване. За отключване на бутоните на таймера, натиснете и задръжте бутон "🔒" в продължение на 2 секунди. Желаното действие вече може да бъде изпълнено.

Настройка на времето за предупредителен звуков сигнал:

Времето за предупредителен звуков сигнал може да бъде зададено между "**0:00**"и "**23:59**" ч. Аудио сигналът служи единствено за предупреждение. Фурната не може да бъде активирана с тази функция.

1. Натиснете "🕒". Символът 🔔 ще започне да премигва, а върху дисплея ще бъде изписано "**0:00**".

2. Изберете желания времеви период с помощта на бутони "**+**" и "**-**", докато 🔔 премигва.

3. Символ 🔔 ще започне да свети без премигване, времето ще бъде запаметено, а предупредителният сигнал ще бъде зададен.

Когато таймерът достигне нула, ще прозвучи аудио сигнал, а символът 🔔 ще премигва върху дисплея. С натискане на произволен бутон аудио сигналът се прекратява, а символът 🔔 изчезва от дисплея.

Полуавтоматично настройване на времето (времетраене на готвене)

Тази функция дава възможност за готвене във фиксиран времеви период. Времетраенето, което може да бъде зададено, е от 0 до 10 часа. Пригответе ястието и го поставете във фурната.

1. Изберете желаната функция и температура за готвене с помощта на приборите за управление.

2. Натиснете неколкократно бутон "🕒", докато върху дисплея бъде изписано "**dur**" и бъде показан символ 🕒. Символ "A" ще започне да премигва.

3. Изберете желания времеви период за готвене с помощта на бутони "**+**" и "**-**".

4. Текущото време на деня ще бъде изписано на дисплея, а символите "A" и 🕒 ще светят без премигване.

След като отброяването на таймера достигне нула, фурната ще се изключи и ще прозвучи аудио сигнал. Символите "A" и 🕒 ще започнат да премигват. За прекъсване на аудио предупреждението, завъртете двата контролни регулатора до положение "**0**" и натиснете произволен бутон, докато таймерът е включен. Натиснете и задръжте "🕒" в продължение на 2 секунди. Символът "A" ще изчезне, а таймерът ще бъде превключен към ръчно управление.

Регулиране на звука

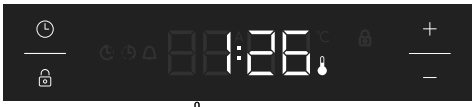
За да регулирате силата на звука на предупредителния аудио сигнал, при показан точен час на деня, натиснете и задръжте бутон "**-**" в продължение на 3 секунди (до прозвучаване на аудио сигнал). Върху дисплея ще бъде изписано "ton1". При всяко натискане

на бутон "-", уредът ще издава различен аудио сигнал. Налични са общо четири вида аудио сигнализация. Ако бъде избрана опция "OFF" (Изкл.), всички звукови известия, с изключение на алармата и предупредителните сигнали за грешки, ще бъдат изключени. След като изберете желания аудио сигнал, не докосвайте други бутони. Не след дълго, избраният аудио сигнал ще бъде запаметен.

Регулиране на яркостта

За регулиране на яркостта на дисплея, натиснете и задръжте бутон "+" в продължение на 3 секунди. Върху дисплея ще бъде изписано "br1". При всяко последващо натискане на бутон "+" степента на яркост ще бъде променяна.

Символ термостат

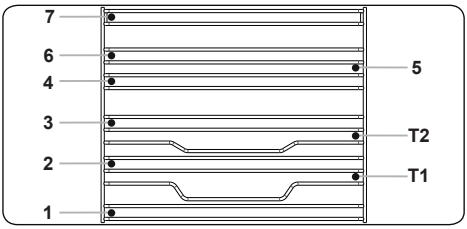


Символ термостат (🌡) се активира автоматично при работа на термостата на фурната.

4.5 АКСЕСОАРИ

Метална решетка EasyFix

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



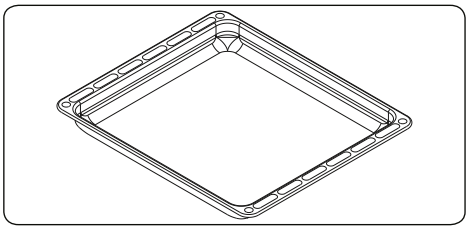
- Поставете този аксесоар на правилното място във вътрешността на фурната.
- Оставете най-малко 1 см отстояние от капака на вентилатора.
- Бъдете внимателни при изваждане на съдове за готвене и/или аксесоари от фурната. Нагорещените повърхности или храна могат да причинят изгаряния.
- Аксесоарите могат да се деформират от топлината. След като се охладят, техният първоначален външен вид и качества ще бъдат възстановени.
- Тавите и металните решетки могат да бъдат поставяни на всяко от нивата между 1 и 7.
- Телескопичната релса може да бъде поставяна на нива T1, T2.
- Ниво 3 се препоръчва при готвене на едно ниво.
- Използването на ниво T2 е препоръчително при готвене на едно ниво с помощта на телескопични релси.
- Нива 2 и 4 се препоръчват при готвене на две нива.
- Решетката за шиш трябва да бъде поставена на ниво 3.
- Ниво T2 служи за поставяне на решетка за шиш с телескопични релси.

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

Дълбока тава

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

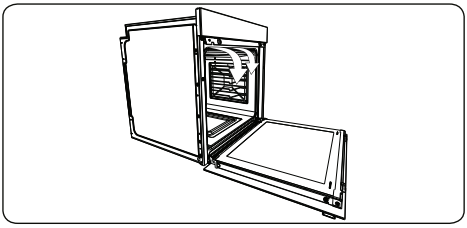
Поставете тавата в който и да е рафт и я натиснете докрай, за да се уверите, че е поставена правилно.



ПЪРВА ПО РОДА СИ

Система Щит против нагорещен въздух във фурните за вграждане

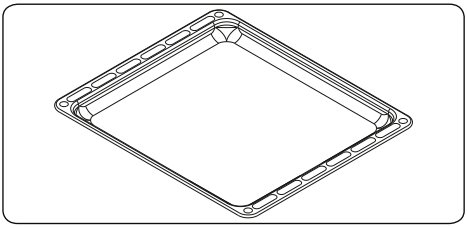
Патентованата система Щит против нагорещен въздух предотвратява контакта на потребителя с нагорещения въздух, създавайки въздушна завеса при отваряне на вратата на фурната.



Плитка тава

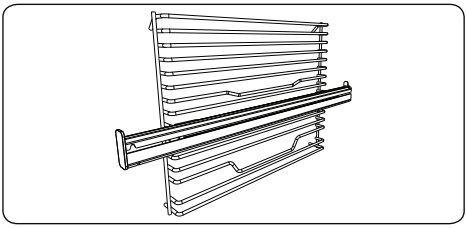
Дълбоката тава е най-добре да се използва за печене на сладкиши.

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



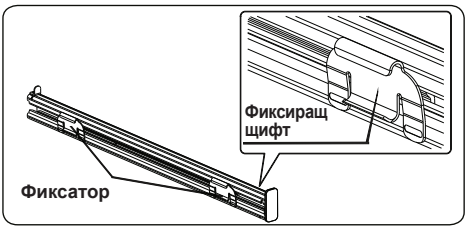
Решетка с удължителна телескопична релса EasyFix

Телескопичната релса се разпъва навън, позволявайки лесен достъп до храната.

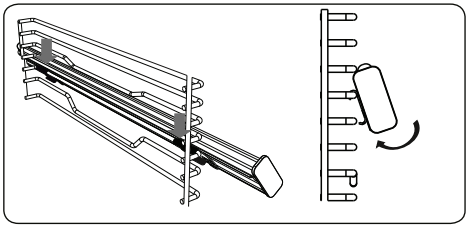


Телескопични релси

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



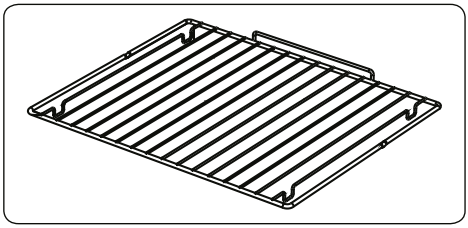
- Захващането на телескопичните релси за металната решетка се изпълнява от фиксиращите щифтове на фиксаторите.
- Свалете страничния плъзгач. Вж. раздел “Изваждане на решетъчния стелаж”.



- Всяка от телескопичните релси разполага с горен и долен фиксатор, които дават възможност за промяна на тяхното разположение.
- Закачете горните крепежни елементи на телескопичната релса за страничния жлеб на съответното ниво и едновременно натиснете долните крепежни елементи, докато щракнат.
- За да я свалите, хванете предната страна на релсата и изпълнете описаните по-горе указания в обратен ред.

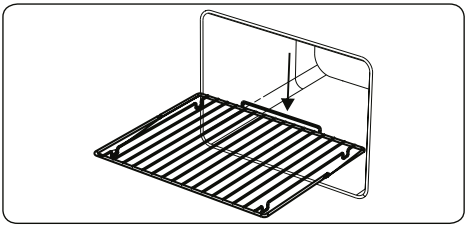
Решетъчна скара

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



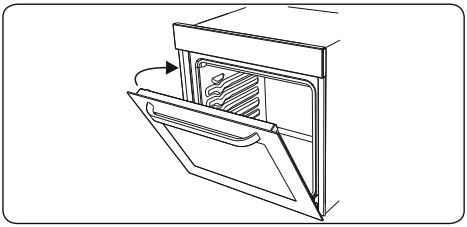
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



Врата на фурната с омекотено затваряне

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



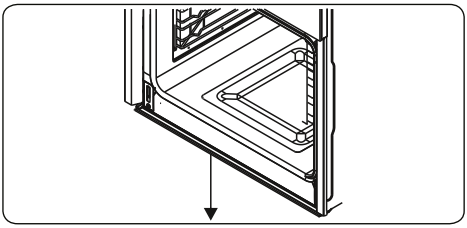
Колекторът за вода

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

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

Водата ще се изтече в колектора.

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



5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 ПОЧИСТВАНЕ

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

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.

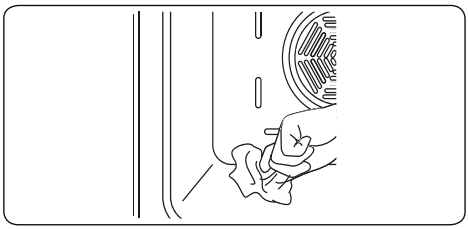
Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните и/или боядисани части на уреда.

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

Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на вътрешността на фурната

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



Почистване на стъклените части

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

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

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

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

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

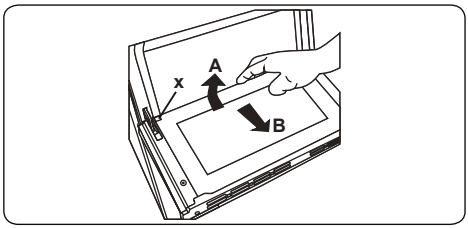
Почистване на боядисани повърхности (ако е налично)

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

Отстраняване на вътрешното стъкло

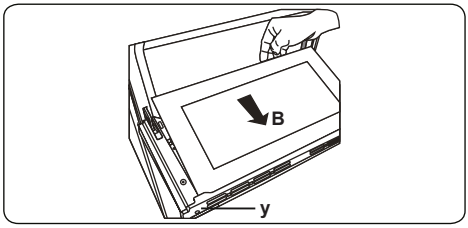
Преди почистване трябва да отстраните стъклото на вратата на фурната, както е показано по-долу.

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

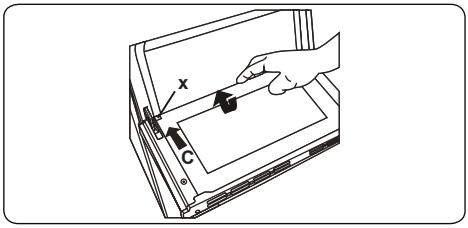


За да поставите обратно вътрешното стъкло:

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



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



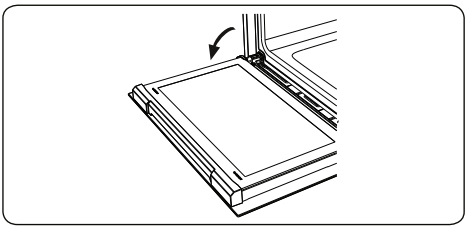
Ако вратата на фурната е от тройно стъкло, третият стъклен слой може да се отстрани по същия начин както втория стъклен слой.

Сваляне на вратата на фурната

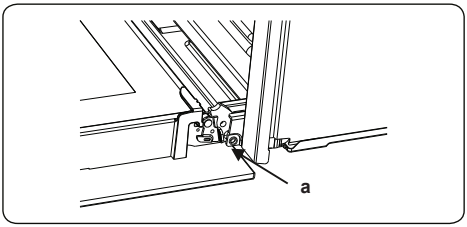
Преди да почистите стъкленатa част на вратата на фурната, е необходимо да я свалите, както е показано

по-долу.

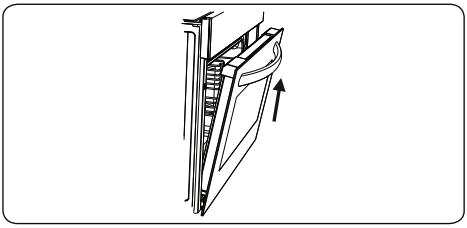
1. Отворете вратата на фурната.



2. Отворете заключващия фиксатор (**a**) в крайна позиция с помощта на отвертка.

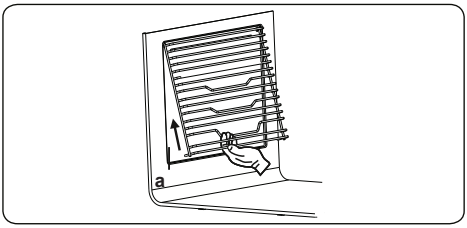


3. Затворете вратата почти докрай, след което я издърпайте към себе си, за да я свалите.



Отстраняване на телеия рафт

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



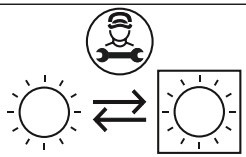
5.2 ПОДДРЪЖКА

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

Смяна на лампата на фурната

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

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



Сменяем източник на светлина от професионалист

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

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не се включва.	Електрозахранването е изключено.	Проверете дали има захранване. Освен това проверете дали работят другите кухненски уреди.
Няма нагряване или фурната не се затопля.	Бутонът за температура на фурната не е настроен правилно. Вратата на фурната е отворена.	Проверете дали бутонът за управление на температурата на фурната е настроен правилно.
Осветлението във фурната (ако е налично) не работи.	Изгоряла лампа. Прекъснато или изключено електрозахранване.	Сменете лампата в съответствие с инструкциите. Уверете се, че захранването е включено в стенния контакт.
Готвенето е неравномерно във фурната.	Лавиците на фурната са разположени неправилно.	Проверете дали се използва препоръчваната температура и позиция на лавицата. Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, което трябва да бъде обърнато. Ако отваряте вратата често, вътрешната температура ще е по-ниска и това може да повлияе на резултата от готвенето.
Бутоните на таймера не могат да бъдат натиснати правилно.	Има чужда материя, захваната между бутоните на таймера. Модел със сензорен екран: има влага по контролния панел. Настроена е функцията за блокиране на бутон.	Отстранете чуждата материя и опитайте отново. Премахнете влагата и опитайте отново. Проверете дали е настроена функцията за блокиране на бутон.
Вентилаторът на фурната (ако е наличен) е шумен.	Лавиците на фурната вибрират.	Проверете дали фурната е нивелирана. Проверете дали лавиците или някакви готварски съдове вибрират или са в контакт със задния панел на фурната.

6.2 ТРАНСПОРТИРАНЕ

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

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

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

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

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

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE 3
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 3
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 6
1.3 Während des Betriebs 6
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 10
2.1 Hinweise für den Installateur 10
2.2 Einbauen des Backofens 10
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 12
3.PRODUKTMERKMALE 13
4.Verwenden des Produkts 14
4.1 Backofenfunktionen 14
4.2 PIZZA-ZUBEREITUNG 16
4.3 Gartabelle 17
4.4 Nutzung des „Digital Touch Timer“ 17
4.5 Zubehör 19
5.REINIGUNG UND WARTUNG 22
5.1 Reinigung 22
5.2 Wartung 24
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 25
6.1 Fehlerbehebung 25
6.2 Transport 25

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt

werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/ oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

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

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

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

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der

ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.

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

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „**0**“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie

herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

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

CE-Konformitätserklärung

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

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

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

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört.Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können.Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

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

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

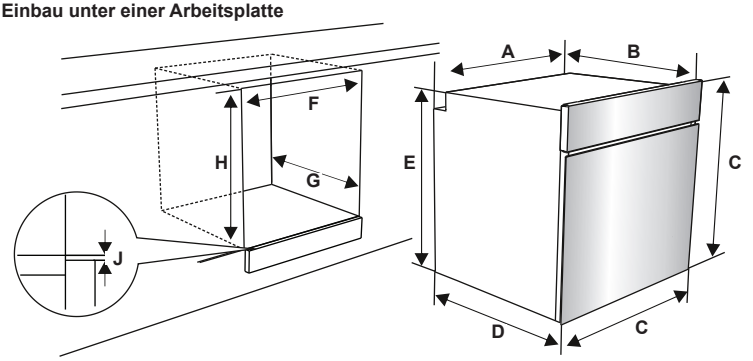
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

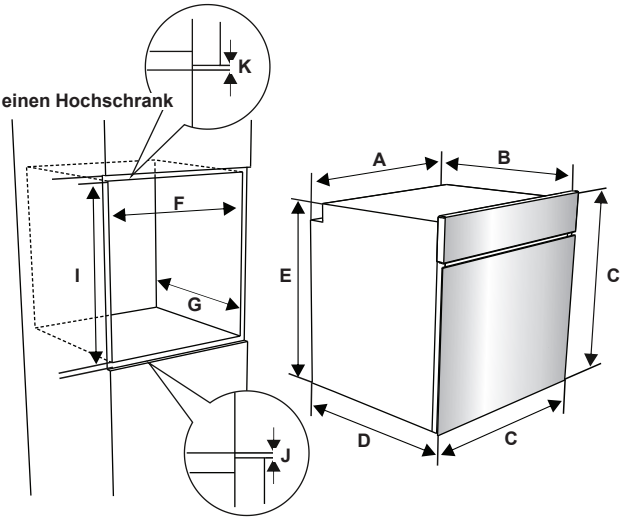
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden.Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

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

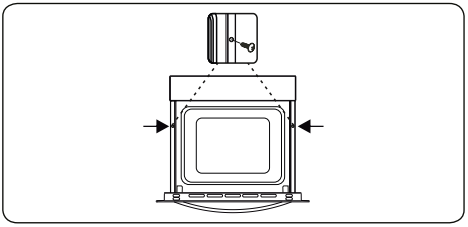
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



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

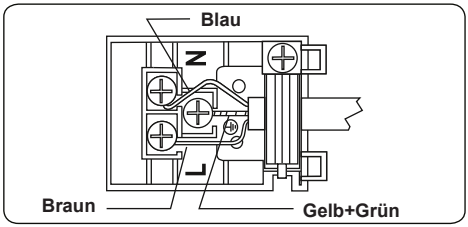


2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.

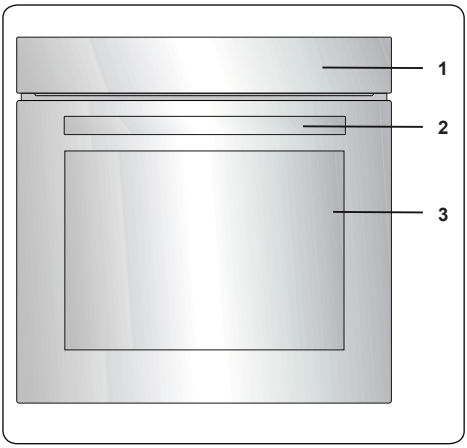
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem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



3. PRODUKTMERKMALE

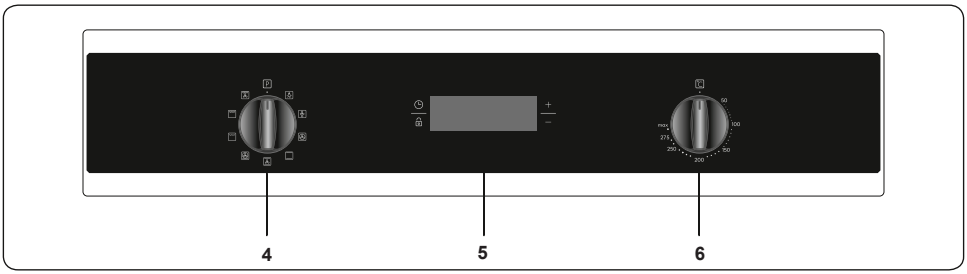
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Bedienfeld
2.Backofentürgriff
3.Backofentür

Bedienfeld

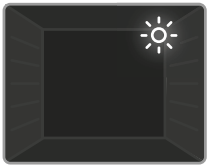


4.Einstellknopf für Backofenfunktion
5.Timer
6.Temperatur-Einstellknopf für Backofen

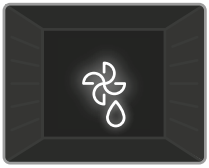
4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFENFUNKTIONEN

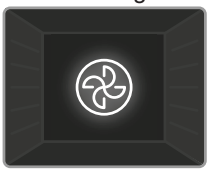
* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



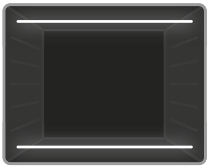
Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



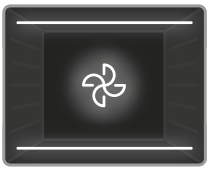
Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



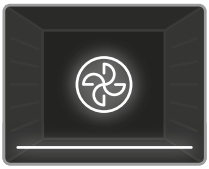
Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



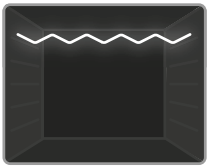
Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



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

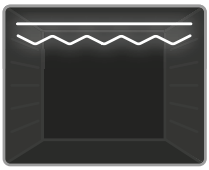


Pizzafunktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige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



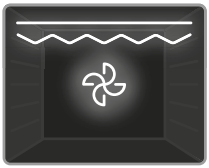
Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

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



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

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



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

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

4.2 PIZZA-ZUBEREITUNG

Pizza-Backtisch						
Pizza-Backausrüstung	**Art der Pizza**	**Ofenfunktion;**	**Temperatur (°C)**	**Nummer der Ofenschiene**	**Vorheizen (Minuten)***	**Ungefähre Backzeit (Minuten)**
Pizzastein	Pizza mit dünner Kruste	Pizza	Max.	1	15 – 25	2,5 – 3
Normales Ofenblech	Pizza mit dünner Kruste					3 – 3,5
Pizzastein	Pizza mit dicker Kruste					2,5 – 3
Normales Ofenblech	Pizza mit dicker Kruste					3 – 3,5
Normales Ofenblech	Gefrorene Pizza		210**	3	9 – 12	5 – 10

Warnhinweise

- Platzieren Sie das Backzubehör auf der ersten Ofenschiene. Heizen Sie den Backofen mit dem sich darin befindlichen Backzubehör (Pizzastein oder Backblech) auf die maximale Temperatur (320 °C) vor.

Vergewissern Sie sich, dass während des Vorheizens ein Pizzastein oder ein Backblech im Ofen ist. Ansonsten verlängert sich die Backzeit und der Boden der Pizza wird vielleicht nicht ausreichend durchgebacken.

- Für eine gelungene Pizza sollte die Ofentemperatur auf die höchste Stufe eingestellt werden.
- Der Pizzateig ist frisch und hausgemacht und wird dünn ausgerollt (etwa 3-4 mm dick), damit Ihre Pizza zu einem echten Erlebnis wird.
- Nach dem Vorheizen legen Sie die Pizza mit Hilfe einer Pizzaschaufel auf den Pizzastein oder das Blech im Ofen. Schließen Sie die Backofentür so schnell wie möglich. Ansonsten verlängert sich die Backzeit Ihrer Pizza, da die Ofentemperatur sinkt.
- Überprüfen Sie die Backzeit regelmäßig, denn der Backvorgang ist sehr kurz. Sonst könnte Ihre Pizza anbrennen. Weitere Informationen zur Backzeit finden Sie in der Tabelle.

*Heizen Sie den Ofen so lange vor, bis die Thermostatlampe oder das Symbol erlischt (ca. 15-25 Minuten).

**Beim Backen einer Tiefkühlpizza sollten Sie sich an die Temperatur- und Zeitangaben des Herstellers auf der Verpackung halten.

Die Temperaturen und Zeiten, die oben in der Gartabelle angegeben sind, wurden in unseren Labors getestet, und diese Werte dienen nur zur Referenz – sie können in Abhängigkeit von Qualität, Menge, Temperatur des Garguts und der verwendeten Netzspannung variieren.

4.3 GARTABELLE

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

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.4 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“

Funktionsbeschreibung	
A	Autogaren
	Thermostat-Symbol
	Gardauer
	Tastensperre
	Minutenbetreuer
	Modusfunktion
—	Zeit verkürzen
+	Zeit verlängern
2359	Timer-Display

Zeiteinstellung

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach dem Stromanschluss blinken das Symbol „A“ und „**0:00**“ auf der Anzeige.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „**+**“ und „**-**“. Der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.

2. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Zeit mit den Tasten „**+**“ und „**-**“ ein.

3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

Tastensperre

Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, wenn der Timer 5 Sekunden lang nicht benutzt wurde. Das Symbol „🔒“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Um die Timer-Tasten zu entsperren, halten Sie die Taste „🔒“ 2 Sekunden lang gedrückt. Dann kann die gewünschte Operation durchgeführt werden.

Einstellung des Signaltons des Timers

Die akustische Warnzeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen „**0:00**“ und **„23:59**“ eingestellt werden. Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.

1. Drücken Sie „🕒“. Das Symbol „🔔“ beginnt zu blinken und es wird „**0:00**“ angezeigt.

2. Wählen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Tasten "**+**“ und „**-** “, während 🔔 blinkt.

3. Das Symbol 🔔 leuchtet dauerhaft, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Symbol 🔔 blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen, und das Symbol 🔔 verschwindet.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 bis 10 Stunden eingestellt werden. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Drehknöpfen.

2. Drücken Sie „🕒“, bis Sie „**dur**“ und das Symbol 🕒 auf der Displayanzeige sehen. Das Symbol „A“ wird blinken.

3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „**+**“ und „**-**“.

4. Die aktuelle Uhrzeit wird wieder auf dem Bildschirm angezeigt und die Symbole „A“ und „🕒“ bleiben erleuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen abschalten und es ertönt ein Signalton. Die Symbole „A“ und „🕒“ werden blinken. Drehen Sie beide Bedienknöpfe auf die Position „**0**“ und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um die Warnung zu stoppen. Drücken Sie „🕒“ 2 Sekunden lang und das Symbol „A“ wird verschwinden und der Timer schaltet zurück zur manuellen Funktion.

Tonanpassung

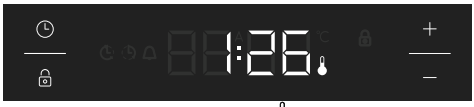
Um die Lautstärke des akustischen Warnsignals einzustellen, während die aktuelle Tageszeit angezeigt wird, halten Sie die Taste „-“ 3 Sekunden lang gedrückt,

bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „ton1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „-“ ein anderes Signal. Es gibt vier verschiedene Typen von Signaltönen. Wenn „OFF“ (AUS) ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken Sie keine weitere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

Helligkeitseinstellung

Um die Anzeigehelligkeit einzustellen, halten Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „br1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „+“ eine andere Helligkeit.

Das Thermostat-Symbol

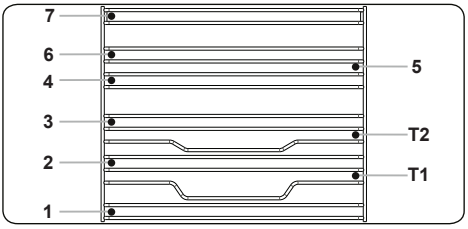


Das Thermostat-Symbol (🌡) wird automatisch aktiviert, wenn der Backofenthermostat läuft.

4.5 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

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



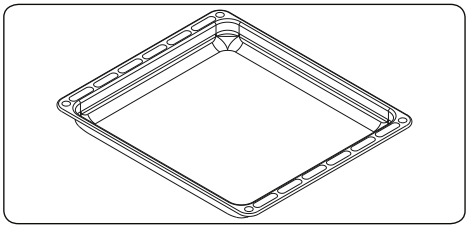
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

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

Tiefe Fettpfanne

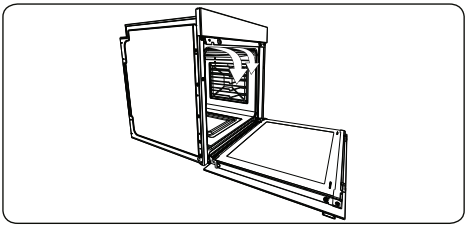
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

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



Heißluftabschirmung

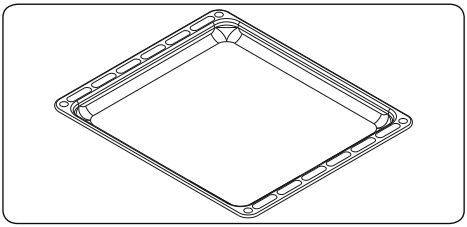
Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.



Flaches Backblech

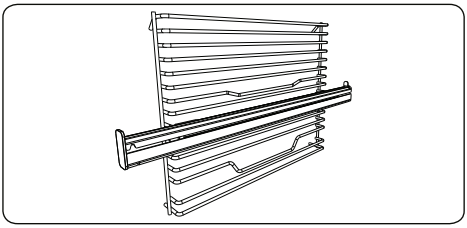
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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



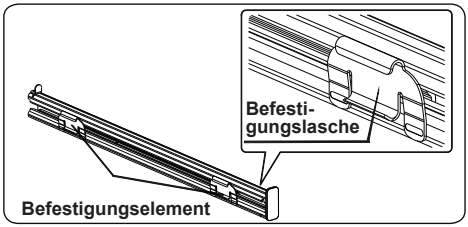
Gittereinsatz mit voll ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die Teleskopschiene lässt sich vollkommen ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

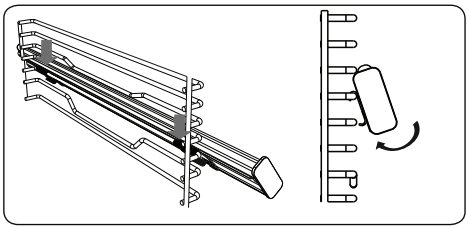


Teleskopschienen

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



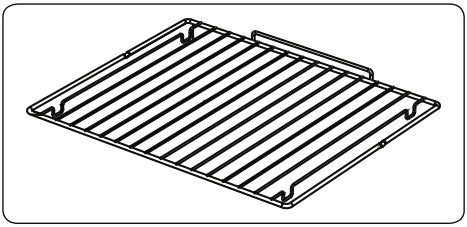
- Die Positionierung der Teleskopschienen auf dem Gittereinsatz wird mit den Befestigungslaschen an den Verbindungselementen gesichert.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



- An jeder Teleskopschiene sind oben und unten Befestigungselemente angebracht, mit denen Sie die Schienen neu positionieren können.
- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsatzebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsatzebene einrasten.
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und befolgen die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

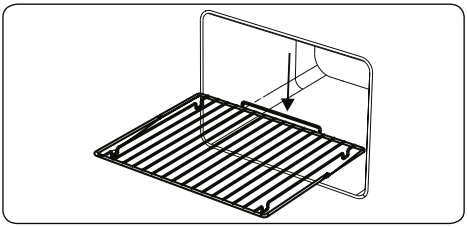
Kombirost

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



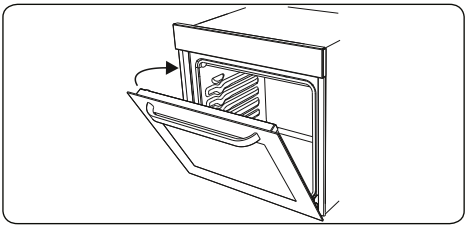
Warnung:

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



Backofentür mit Soft-Close-Funktion

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



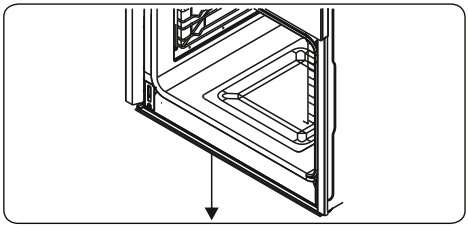
Wasserablauf

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

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

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

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



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

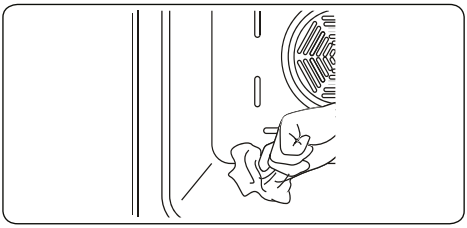
Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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

Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

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

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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

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

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

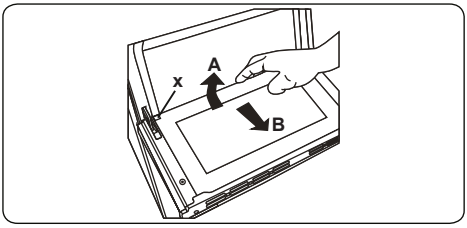
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

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

Ausbauen der Innenscheibe

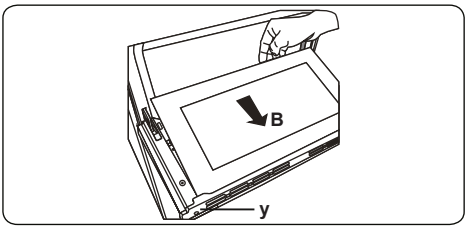
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

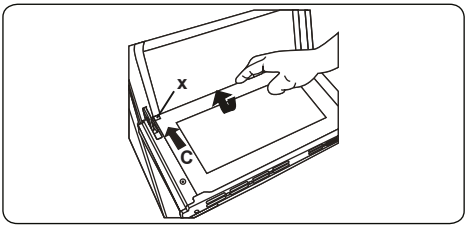


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

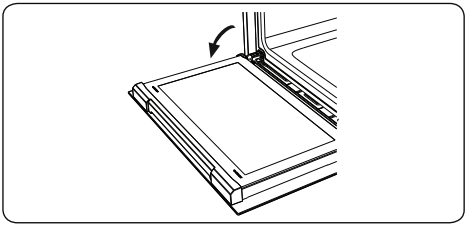


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

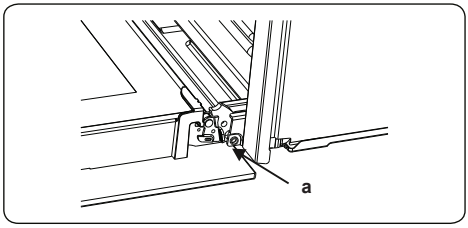
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

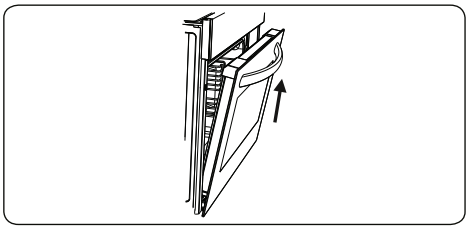
1.Die Backofentür öffnen.



2.Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

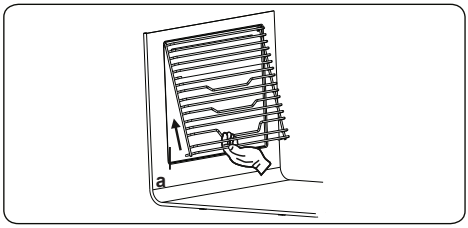


3.Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

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



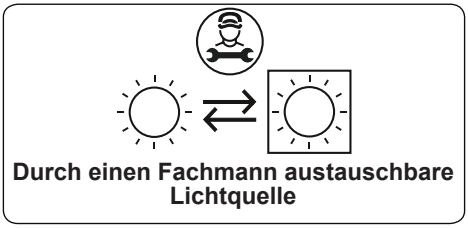
5.2 WARTUNG

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

Auswechseln der Backofenlampe

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

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



Durch einen Fachmann austauschbare Lichtquelle

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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG

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

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden.Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung.Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

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

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

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

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
1.1. Advertencias generales de seguridad 3
1.2. Advertencias para la instalación 5
1.3. Durante el uso 6
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento 7
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 9
2.1. Instrucciones para el instalador 9
2.2. Instalación del horno 9
2.3. Conexión eléctrica y seguridad 11
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 12
4.USO DEL PRODUCTO 13
4.1. Funciones del horno 13
4.2. PREPARACIÓN DE PIZZA 15
4.3. Mesa de cocción 16
4.4. Uso del temporizador táctil digital 16
4.5. Accesorios 18
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 20
5.1. Limpieza 20
5.2. Mantenimiento 22
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE 23
6.1. Solución de problemas 23
6.2. Transporte 23

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

- El aparto se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

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

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

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si

detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.

- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p ej., armarios) deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.

- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.

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

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

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.

- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

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

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

Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina

Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

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

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

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

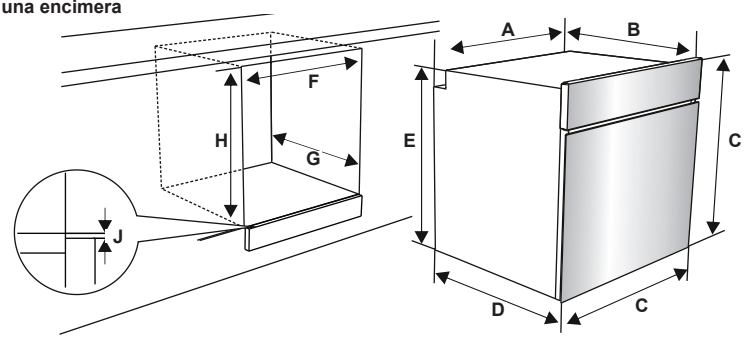
- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese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

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

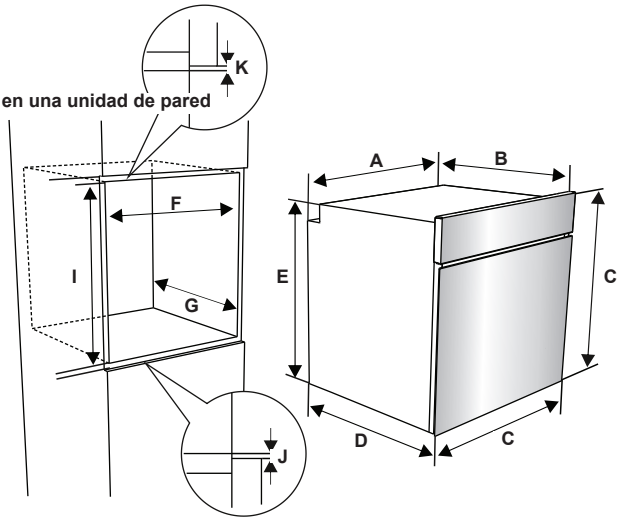
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

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

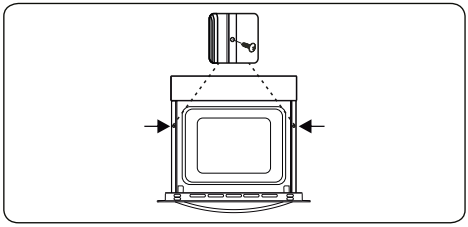
Instalación bajo una encimera



Instalación en una unidad de pared



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

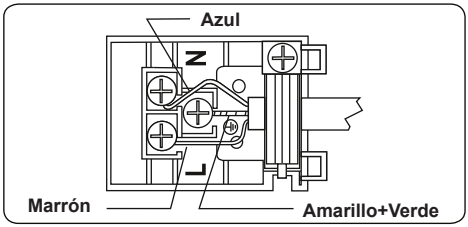


2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

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

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

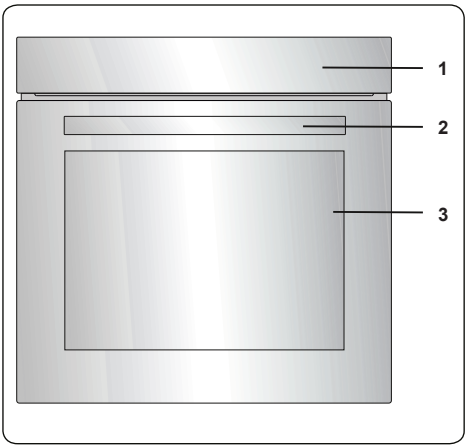
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del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



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

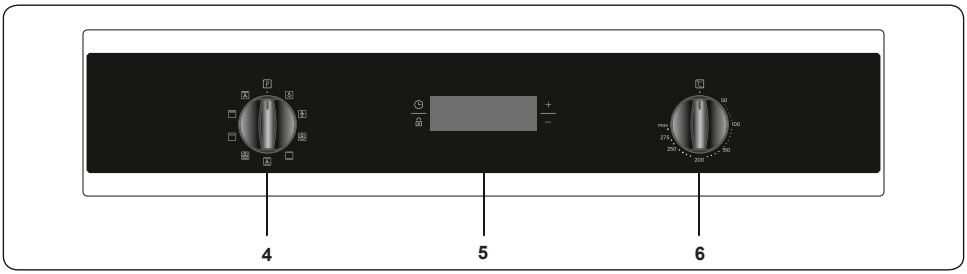
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



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

Panel de mando

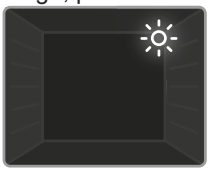


4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

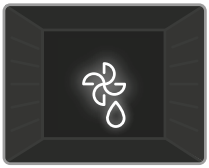
4. USO DEL PRODUCTO

4.1. FUNCIONES DEL HORNO

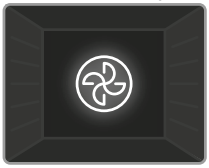
* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.



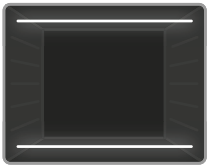
Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.



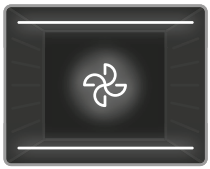
Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.



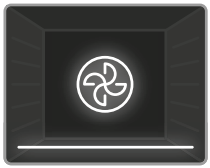
Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



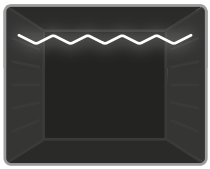
Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



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

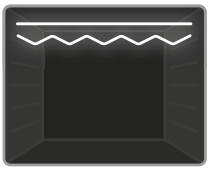


Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior del anillo y el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.



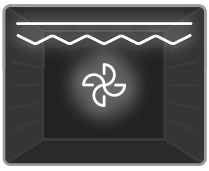
Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill. Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

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



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

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



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

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

4.2. PREPARACIÓN DE PIZZA

Mesa para preparar pizza						
Equipos para preparar pizza	**Tipo de pizza**	**Funciones del horno**	**Temperatura (°C)**	**Número de bandeja**	**Precalentamiento (minutos)***	**Tiempo de preparación aproximadamente (en minutos)**
Piedra de pizza	Pizza de masa fina	Pizza	Máx	1	15-25	2,5-3
Bandeja de horno estándar	Pizza de masa fina					3-3,5
Piedra de pizza	Pizza de masa gruesa					2,5-3
Bandeja de horno estándar	Pizza de masa gruesa					3-3,5
Bandeja de horno estándar	Pizza congelada		210**	3	9-12	5-10

Advertencias

- Coloque los accesorios de cocción en el primer estante. Precaliente el horno a temperatura máxima (320 °C) con los accesorios de cocción (piedra para pizza o bandeja de horno) en su interior.

Asegúrese de que hay una piedra para pizza o una bandeja de horno en el horno durante el periodo de precalentamiento. De lo contrario, el tiempo de cocción será mayor y es posible que la parte inferior de la pizza no se haga lo suficiente.

- Para obtener una buena pizza, la temperatura del horno debe ajustarse al máximo.
- La masa de la pizza debe ser fresca y casera, y debe extenderse de forma fina (con unos 3 a 4 mm de grosor), para disfrutar de los mejores resultados.
- Cuando el horno se haya precalentado, coloque la pizza en la piedra o bandeja para pizza dentro del horno con la ayuda de una pala. Cierre la puerta del horno lo antes posible. De lo contrario, se deberá dejar más tiempo de cocción debido a la menor temperatura del horno.
- Compruebe constantemente el tiempo de cocción, ya que el proceso dura muy poco tiempo y la pizza podría quemarse. Consulte la tabla de cocción para obtener información sobre el tiempo.

*Continúe precalentando hasta que la lámpara o el símbolo del termostato se apague (aproximadamente de 15 a 25 minutos).

**Al preparar pizza congelada, utilice la temperatura y el tiempo especificados por el fabricante en el envase.

Las temperaturas y los tiempos de cocción de la tabla anterior han sido probados en nuestros laboratorios, pero estos valores pueden variar dependiendo de la calidad, la cantidad, la temperatura del material que se desea preparar y la tensión de red utilizada.

4.3. MESA DE COCCIÓN

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

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

4.4. USO DEL TEMPORİZADOR TÁCTİL DİGİTAL

Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Símbolo del termostato
	Tiempo de cocción
	Bloqueo de teclas
	Minutero
	Función de modo
—	Reducir temporizador
+	Aumentar temporizador
2359	Pantalla del temporizador

Ajuste de la hora

La hora se debe ajustar antes de empezar a usar el horno. Tras conectar el aparato a la corriente, en la pantalla parpadearán el símbolo "A" y "**0:00**".

1. Pulse las teclas "**+**" y "**-**" simultáneamente. El punto en medio de la pantalla empezará a parpadear.

2. Ajuste la hora mientras el punto

parpadea con ayuda de las teclas "**+**" y "**-**".

3. Transcurridos unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá encendido.

Bloqueo de teclas

La función de bloqueo de teclas se activará automáticamente si el temporizador no se usa durante cinco segundos. Aparecerá el símbolo "🔒" y permanecerá iluminado. Para desbloquear las teclas del temporizador, mantenga pulsada la tecla "🔒" durante dos segundos. A continuación, se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste de aviso sonoro

El aviso sonoro se puede establecer para cualquier hora entre "**0:00**" y "**23:59**" horas. El aviso sonoro solo se utiliza para fines de advertencia. El horno no se activará con esta función.

1. Pulse "🕒". El símbolo 🔔 empezará a parpadear y se mostrará "**0:00**".

2. Seleccione la hora deseada con ayuda de las teclas "**+**" y "**-**" mientras "🔔" parpadea.

3. El símbolo 🔔 permanecerá iluminado, la hora se guardará y el aviso se establecerá.

Cuando el temporizador llegue a cero, se oirá un aviso sonoro y el símbolo 🔔 parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener el aviso sonoro y el símbolo 🔔 desaparecerá de la pantalla.

Ajuste semiautomático del tiempo (tiempo de cocción)

Esta función le ayuda a preparar alimentos durante un periodo dado de tiempo. Se puede programar un periodo de cocción para un intervalo de tiempo de entre 0 y 10 horas. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno.

1. Seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas utilizando los mandos de control.

2. Pulse "🕒" hasta que vea "**dur**" y el símbolo 🕒 en la pantalla. El símbolo "A" parpadeará.

3. Seleccione el intervalo de cocción deseado con ayuda de las teclas "**+**" y "**-**".

4. La hora actual volverá a aparecer en la pantalla y los símbolos "A" y 🕒 permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se oirá un aviso sonoro. Los símbolos "A" y 🕒 parpadearán. Gire ambos mandos de control a la posición "**0**" y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido de aviso. Pulse "🕒" durante dos segundos. El símbolo "A" desaparecerá y el temporizador volverá a la función manual.

Ajuste sonoro

Para ajustar el volumen del sonido de aviso, mientras se muestra la hora de día, mantenga pulsado el botón "-" durante tres segundos hasta que se oiga una señal sonora. Aparecerá "ton1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "-" se oirá una señal diferente. Se incluyen cuatro tipos diferentes de sonidos de señal. Si selecciona "OFF", se desactivarán todos

los sonidos, salvo los de alarma y error. Seleccione el deseado y no pulse ningún otro botón. Transcurrido un breve periodo de tiempo, se guardará el sonido.

Ajuste del brillo

Para ajustar el brillo de la pantalla, mantenga pulsada el botón "+" durante tres segundos. Aparecerá "br1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "+"; aparecerá un nivel de brillo diferente.

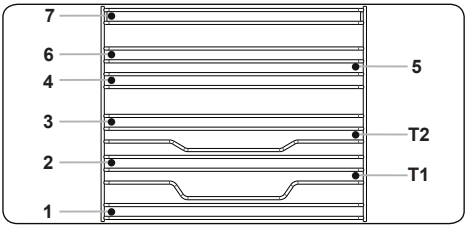
El símbolo del termostato

El símbolo del termostato ( ) se activa automáticamente mientras el termostato del horno se encuentra en marcha.

4.5. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

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



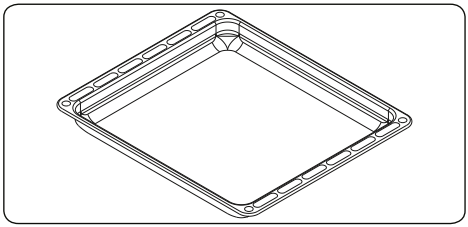
- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios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

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

La bandeja honda

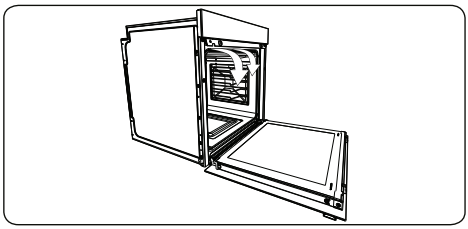
La bandeja honda es ideal para estofados.

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



Sistema de escudo térmico en hornos integrados

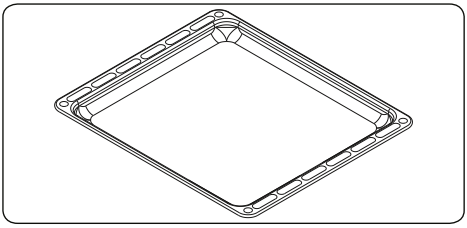
El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



La bandeja llana

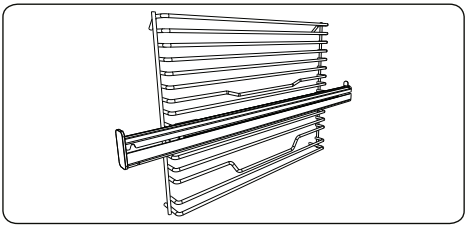
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

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



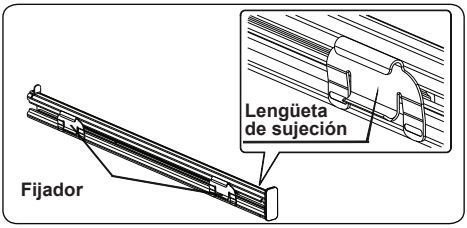
Rejilla con guía telescópica de extensión completa Easyfix

La guía telescópica se extiende completamente para permitir un acceso sencillo a los alimentos.

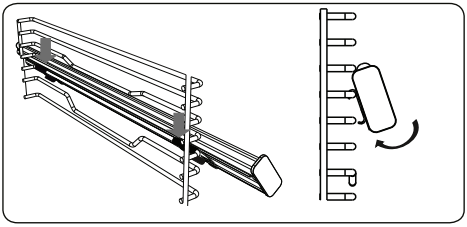


Guías telescópicas

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



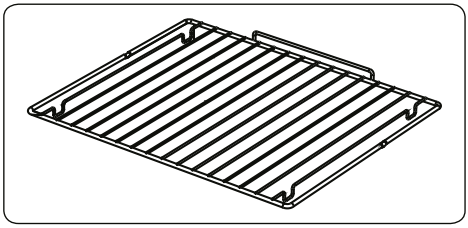
- Las guías telescópicas se fijan a la rejilla con las lengüetas de sujeción de los fijadores.
- Retire el carril lateral. Consulte la sección «Retirar la bandeja de rejilla».



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

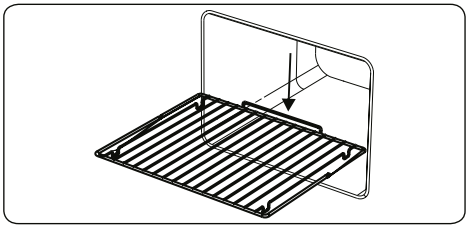
Parrilla

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



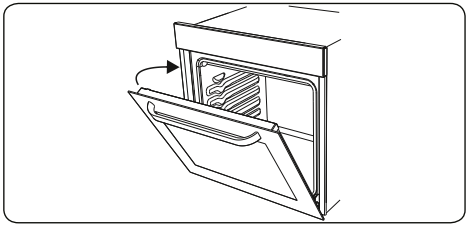
ADVERTENCIA

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



Puerta del horno de cierre lento

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



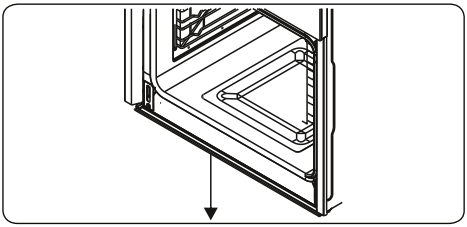
Colector de agua

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

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

El agua caerá en el colector.

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



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

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

Instrucciones generales

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

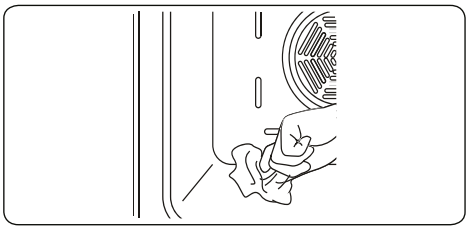
No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

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

Limpieza del interior del horno

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



Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.

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

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

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

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

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

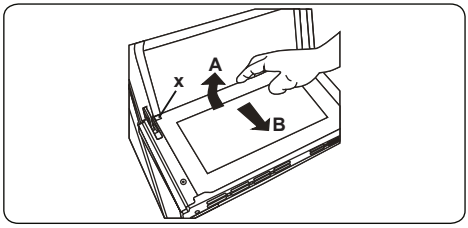
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

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

Extracción del cristal interior

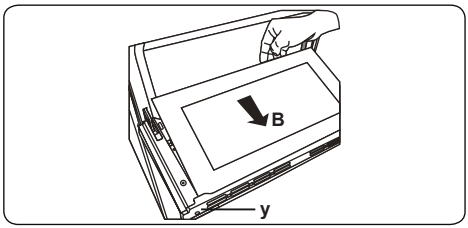
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

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

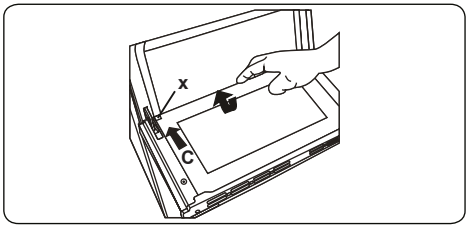


Para cambiar el cristal interior:

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



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



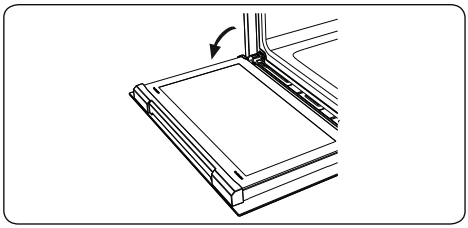
Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

Retirada de la puerta del horno

Antes de limpiar el vidrio de la puerta del horno, debe retirar la puerta del horno, como se muestra

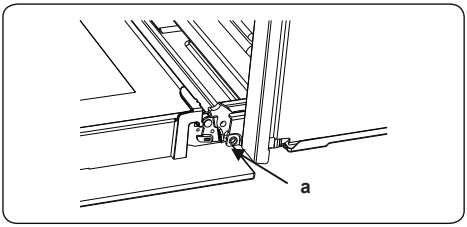
a continuación

1. Abra la puerta del horno.

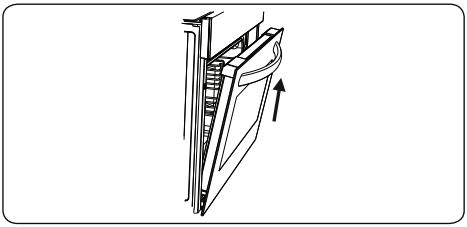


2. Abra la pestaña de cierre (**a**) (con

la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

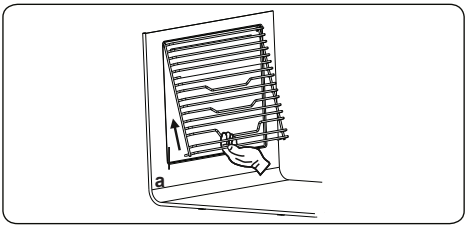


3. Cierre la puerta hasta que esté casi en la posición totalmente cerrada, y retire la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

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



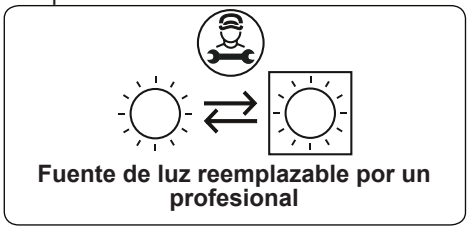
5.2. MANTENIMIENTO

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

Cambio de la lámpara del horno

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

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



Fuente de luz reemplazable por un profesional

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

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

6.2. TRANSPORTE

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

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

Merci d’avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3
1.1. Avertissements de sécurité généraux 3
1.2. Avertissements relatifs à l'installation 5
1.3. Au cours de l'utilisation 6
1.4. Nettoyage et entretien 8
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION 10
2.1. Instructions destinées à l'installateur 10
2.2. Installation du four 10
2.3. Branchement électrique et sécurité 12
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT 13
4.UTILISATION DE L'APPAREIL 14
4.1. Fonctions du four 14
4.2. CUISSON DES PIZZAS 16
4.3. Table de cuisson 17
4.4. Utilisation de la minuterie numérique 17
4.5. Accessoires La grille métallique EasyFix 19
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN 21
5.1. Nettoyage 21
5.2. Entretien 23
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT 24
6.1. Dépannage 24
6.2. Transport 24

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

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

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

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

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

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

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

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

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

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

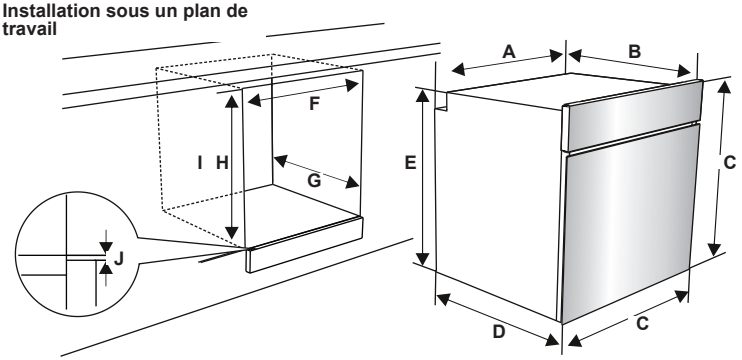
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

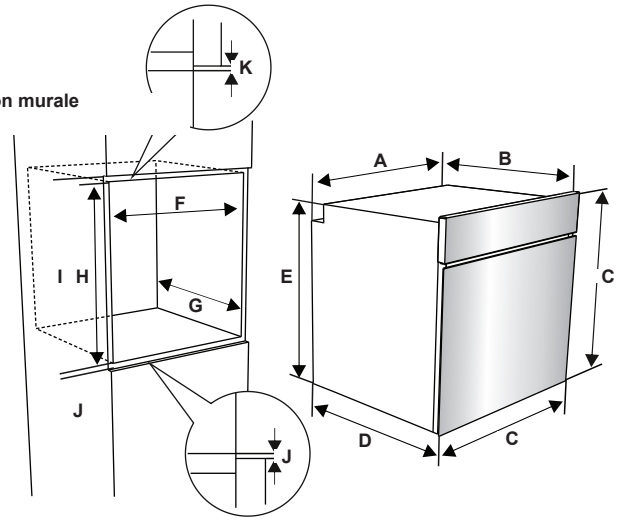
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

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

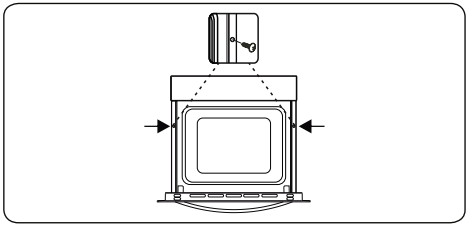
Installation sous un plan de travail



Installation murale



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

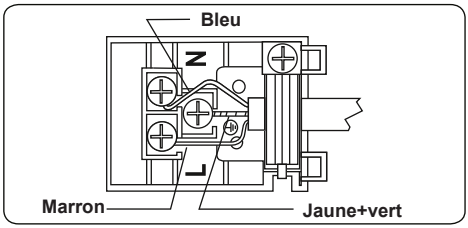


2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

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

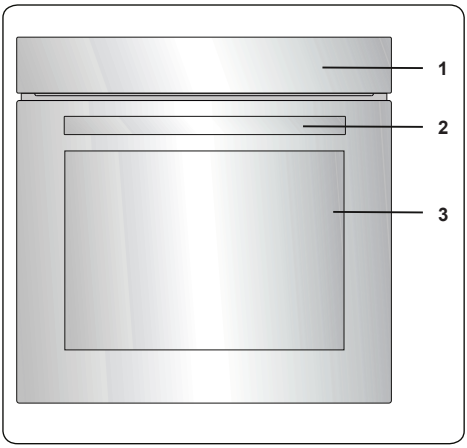
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil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



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

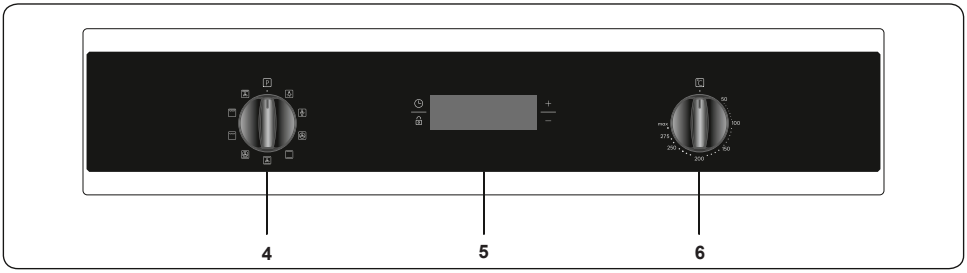
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Bandeau de commande

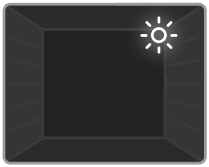


4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

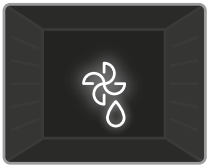
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. FONCTIONS DU FOUR

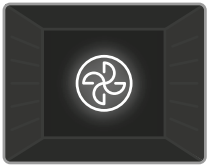
* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



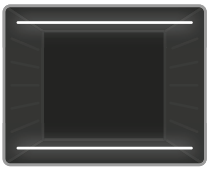
Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



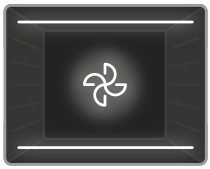
Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



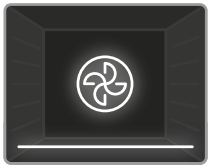
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



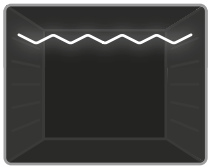
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



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

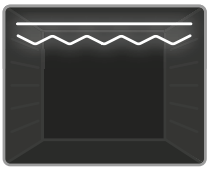


Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



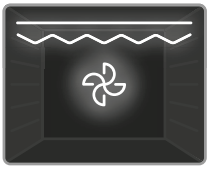
Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

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

4.2. CUISSON DES PIZZAS

Table de cuisson des pizzas						
Équipement pour la cuisson des pizzas	**Type de pizza**	**Fonctions du four**	**Température (°C)**	**Numéro d'étagère**	**Préchauffage (minutes)***	**Temps de cuisson approximatif (minutes)**
Pierre à pizza	Pizza à croûte mince	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte mince					3-3,5
Pierre à pizza	Pizza à croûte épaisse					2,5-3
Plateau de four standard	Pizza à croûte épaisse					3-3,5
Plateau de four standard	Pizza surgelée		210**	3	9-12	5-10

Avertissements

- Placez les accessoires de cuisson sur la première étagère. Préchauffez le four à la température maximale (320 °C) avec les accessoires de cuisson (pierre à pizza ou plaque de cuisson) à l'intérieur.

Veillez à ce qu'une pierre à pizza ou une plaque de cuisson soit placée dans le four pendant la période de préchauffage. Sinon, le temps de cuisson sera plus long et le fond de la pizza ne sera peut-être pas assez cuit.

- Pour obtenir une bonne pizza, la température du four doit être réglée au maximum.
- La pâte à pizza est fraîchement préparée à la maison et roulée finement (environ 3 à 4 mm d'épaisseur), ce qui vous garantit la meilleure expérience en matière de pizza.
- Une fois le préchauffage terminé, placez la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque à l'intérieur du four à l'aide d'une pelle à pizza. Fermez la porte du four dès que possible. Sinon, le temps de cuisson de la pizza sera plus long, car la température du four diminuera.
- Vérifiez constamment le temps de cuisson, car le processus de cuisson est très court. Sinon, votre pizza risque de brûler. Pour les indications de temps, reportez-vous au tableau de cuisson.

*Poursuivez le préchauffage jusqu'à ce que le témoin ou le symbole du thermostat s'éteigne (environ 15 à 25 minutes).

**Pour la cuisson des pizzas surgelées, respectez la température et la durée indiquées par le fabricant sur l'emballage.

Les températures et les temps indiqués dans le tableau de cuisson ci-dessus ont été testés dans nos laboratoires et ces valeurs sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité, de la quantité, de la température du produit à cuire et de la tension secteur utilisée.

4.3. TABLE DE CUISSON

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

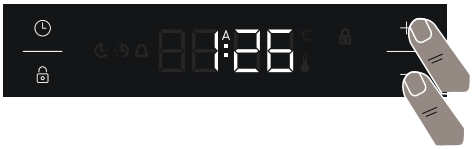
*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.4. UTILISATION DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE

Description de la fonction	
A	Cuisson automatique
	Symbole du thermostat
	Durée de cuisson
	Verrouillage des touches
	Minuterie de rappel
	Fonction du mode
—	Diminution du temps
+	Augmentation du temps
2359	Afficheur de minuterie

Réglage de l'heure

L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension, le symbole A et **0:00** clignotent sur l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, le point au milieu de l'écran se met à clignoter.

2. Réglez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches **+** et **-**.

3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste allumé.

Verrouillage des touches

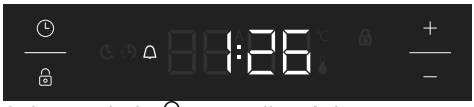
Le verrouillage des touches s'active automatiquement lorsque la minuterie n'a pas été utilisée pendant 5 secondes. Le symbole 🔒 apparaît et reste allumé. Pour déverrouiller les boutons de la minuterie, appuyez sur la touche 🔒 pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut alors être exécutée.

Réglage de la minuterie d'avertissement audible

La minuterie d'avertissement audible peut être réglée sur n'importe quel moment entre **0:00** et **23:59**. La minuterie d'avertissement n'est utilisée que pour avertir l'utilisateur. Le four ne sera pas activé par cette fonction.

1. Appuyez sur 🕒. Le symbole 🔔 se met à clignoter et **0:00** s'affiche.

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



3. Le symbole 🔔 reste allumé, le temps est enregistré et l'avertissement est réglé.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore retentit et le symbole 🔔 clignote sur l'écran. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter le signal sonore et le symbole 🔔 disparaîtra de l'écran.

Réglage semi-automatique du temps (période de cuisson)

Cette fonction vous aide à cuire pendant une période de temps déterminée. Une plage de temps comprise entre 0 et 10 heures peut être définie. Préparez les aliments pour la cuisson et mettez-les au four.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des touches de commande.

2. Appuyez sur 🕒 jusqu'à ce que vous voyiez **dur** et le symbole 🕒 sur l'écran d'affichage. Le symbole A clignote.

3. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des touches **+** et **-**.

4. L'heure actuelle réapparaît à l'écran, et les symboles A et 🕒 restent allumés.

Lorsque la minuterie atteint zéro, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Les symboles A et 🕒 clignotent. Tournez les deux boutons de commande sur la position **0** et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur 🕒 pendant 2 secondes, le symbole A disparaît et la minuterie revient à la fonction manuelle.

Ajustement du son

Pour régler le volume de l'avertissement sonore, pendant que l'heure actuelle est affichée, appuyez sur la touche - pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. « ton1 » apparaît sur l'écran

d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche -, un signal différent retentit. Il y a quatre différents types de son de signalement. Si OFF est sélectionné, tous les sons seront désactivés à l'exception des sons d'alarme et d'erreur. Sélectionnez le son de signal désiré et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court laps de temps, le son sélectionné sera sauvegardé.

Réglage de la luminosité

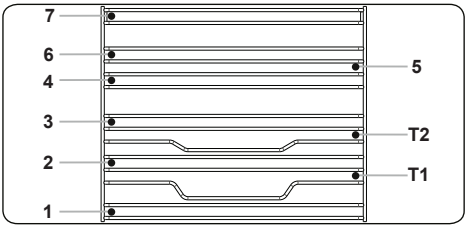
Pour régler la luminosité de l'écran, appuyez sur la touche + pendant 3 secondes. « br1 » apparaît sur l'écran d'affichage. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur la touche +, une luminosité différente apparaît.

Le symbole du thermostat

Le symbole du thermostat (🌡) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four fonctionne.

4.5. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

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



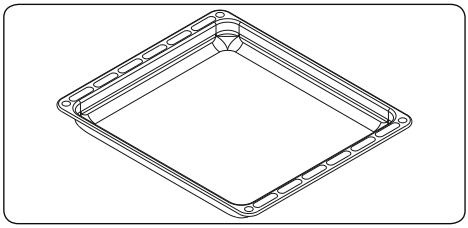
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.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

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

Plaque creuse

La plaques creuse sert à cuisiner des ragoûts.

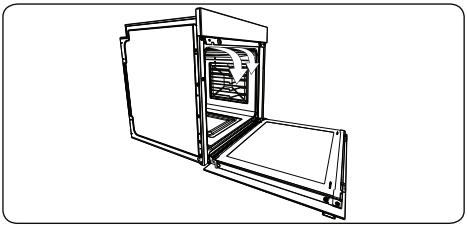
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



PREMIÈRE MONDIALE

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

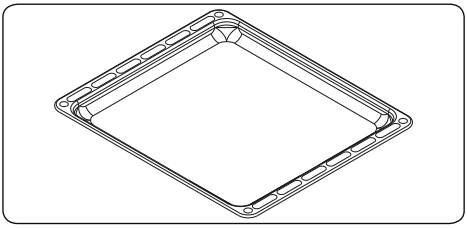
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

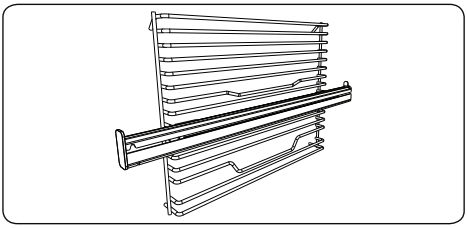
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



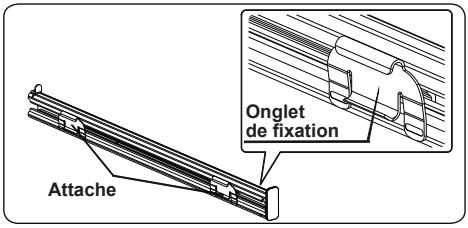
Grille métallique avec rails télescopiques d'extension complète

Le rail télescopique s'étend entièrement pour vous permettre d'accéder facilement à vos aliments.

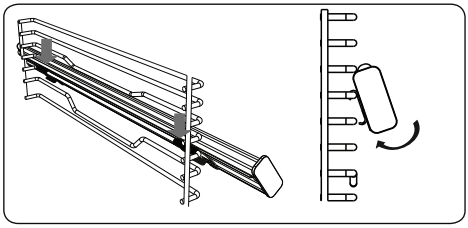


Rails télescopiques

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



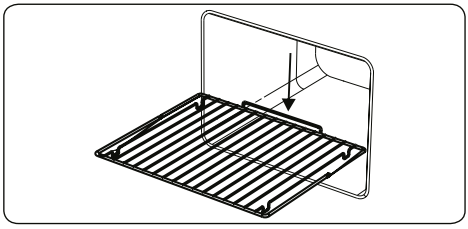
- Le positionnement des rails télescopiques sur la grille métallique est sécurisé avec les languettes de fixation sur les attaches.
- Retirez la glissière latérale. Voir section « Retrait de la grille métallique ».



- Sur chaque rail télescopique, il y a des attaches supérieures et inférieures qui vous permettent de repositionner les rails.
- Accrochez les attaches supérieures du rail télescopique sur le fil de référence du niveau du rack latéral et appuyez simultanément sur les attaches inférieures jusqu'à ce que vous entendiez clairement les attaches se clipser dans le fil de fixation au niveau du rack latéral.
- Pour le retirer, tenez la surface avant du rail et suivez les instructions précédentes dans le sens inverse.

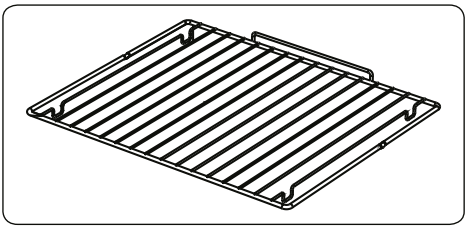
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



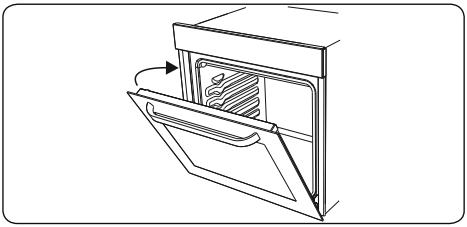
AVERTISSEMENT

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



Porte du four à fermeture silencieuse

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



Collecteur d'eau

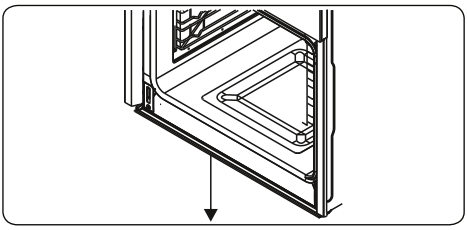
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

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

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

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

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



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

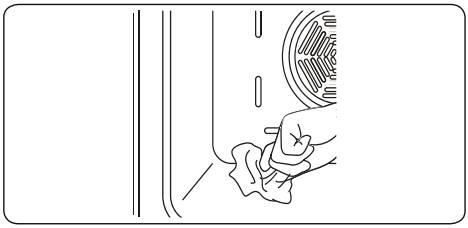
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
- N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
- N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

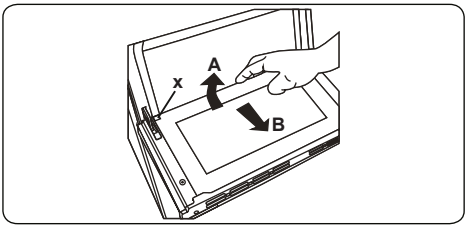
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
- Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

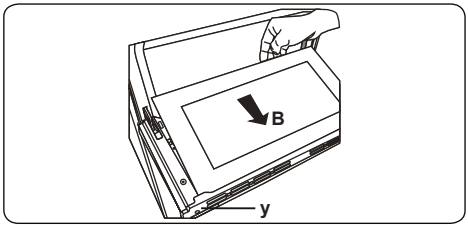
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

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

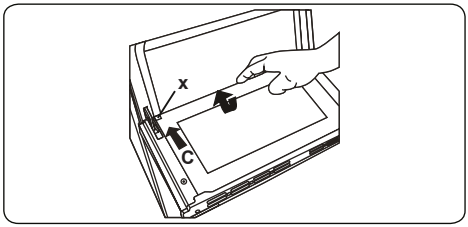


Pour remplacer la vitre interne :

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



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

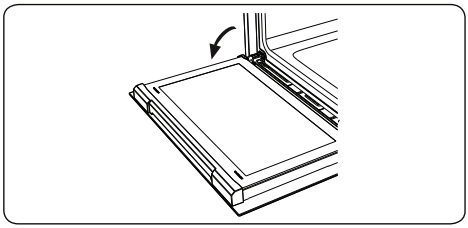


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

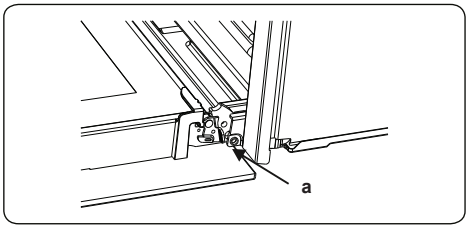
Retrait de la porte du four

Avant de nettoyer le verre de la porte du four, vous devez enlever la porte du four, comme indiqué ci-dessous.

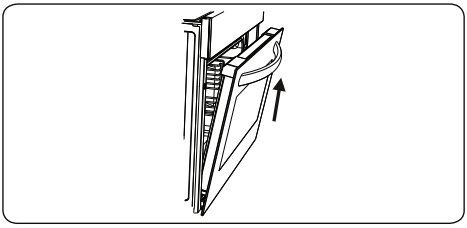
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le cliquet de verrouillage (**a**) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la position finale.



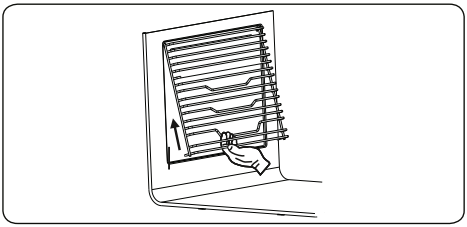
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

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



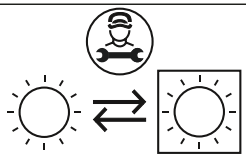
5.2. ENTRETIEN

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

Remplacement de la lampe du four

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

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE

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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

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

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

Grazie per aver scelto questo prodotto.
Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA 3
1.1 Avvertenze generali di sicurezza 3
1.2 Avvertenze per l'installazione 6
1.3 Precauzioni durante l'uso 7
1.4 Precauzioni per la pulizia e la manutenzione 8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO 10
2.1 Istruzioni per l'installatore 10
2.2 Installazione del forno 10
2.3 Collegamento elettrico e sicurezza 12
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO 13
4.USO DEL PRODOTTO 14
4.1 Funzioni del forno 14
4.2 COTTURA PIZZA 16
4.3 Tabella di cottura 17
4.4 Utilizzo del timer tattile digitale 17
4.5 Accessori 19
5.PULIZIA E MANUTENZIONE 21
5.1 Pulizia 21
5.2 Manutenzione 23
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO 24
6.1 Risoluzione dei problemi 24
6.2 Trasporto 24

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

1.1 AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

⚠ **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

⚠ **PERICOLO**: Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- L’apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.

- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

⚠ **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

⚠ **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del

presente manuale.

- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

1.2 AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- L'apparecchio non deve essere installato

dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.

Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo

dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.

1.4 PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

2.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

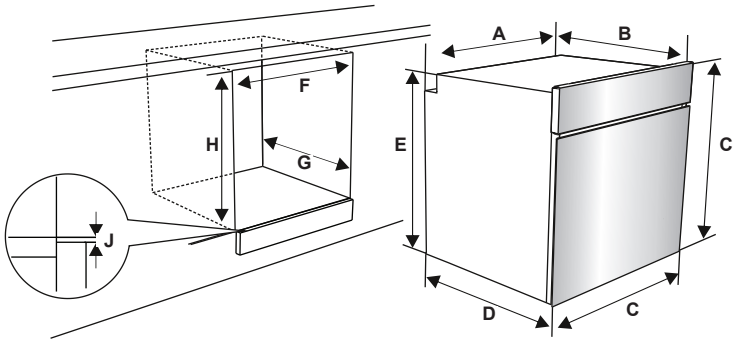
- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO

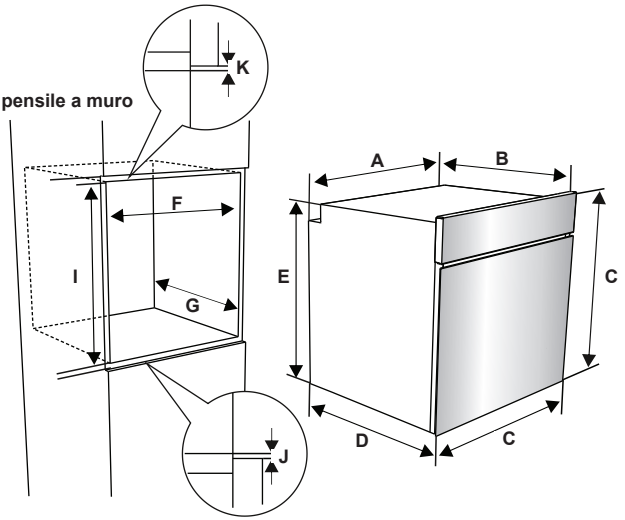
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

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

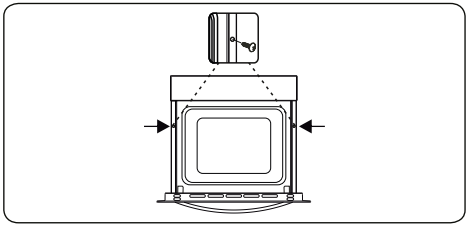
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.

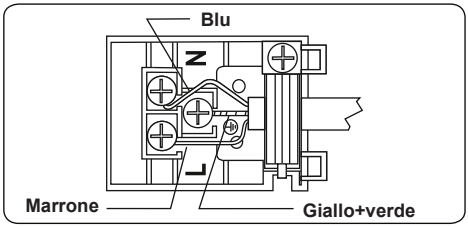


2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

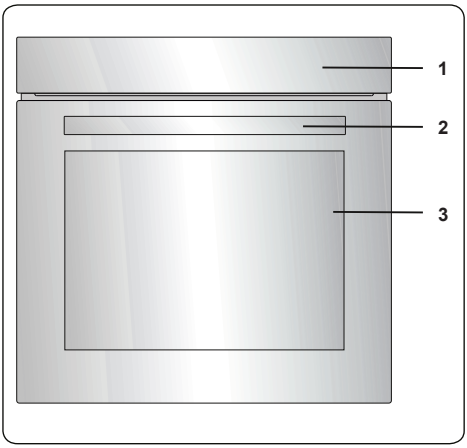
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

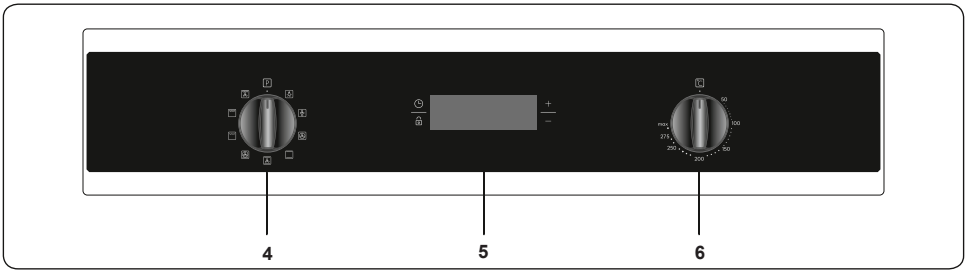
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

Pannello dei comandi

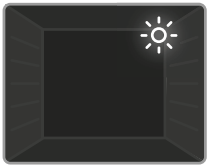


4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Timer
6. Manopola del termostato forno

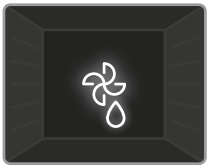
4. USO DEL PRODOTTO

4.1 FUNZIONI DEL FORNO

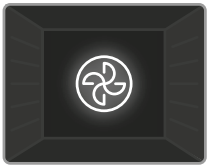
* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



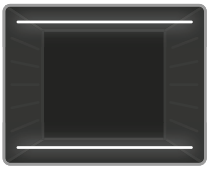
Lampada del forno: solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



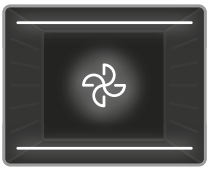
Funzione scongelamento: le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento, posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



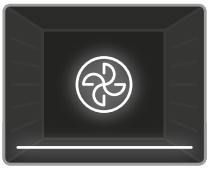
Funzione Turbo: il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.



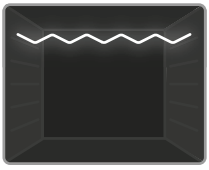
Funzione cottura statica: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



Funzione cottura ventilata: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola. Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

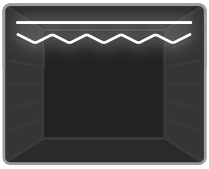


Funzione Pizza: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e ad anello e la ventola. Questa funzione è ideale per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in breve tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore nel forno, mentre la resistenza inferiore garantisce la cottura del cibo.



Funzione grill: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata per grigliare e arrostire gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

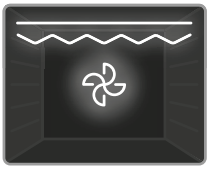
Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione grill rapido: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani

superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione doppio grill ventilato: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola. Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.

4.2 COTTURA PIZZA

Tabella di cottura della pizza						
Attrezzi per la cottura della pizza	**Tipo di pizza**	**Funzione forno**	**Temperatura (°C)**	**Numero ripiano**	**Pre-riscalda-mento (minuti)***	**Tempo di cottura ap-prossimativo (minuti)**
Pietra per la pizza	Pizza dalla crosta sottile	Pizza	Max	1	15-25	2,5-3
Vassoio standard per il forno	Pizza dalla crosta sottile					3-3,5
Pietra per la pizza	Pizza dalla crosta doppia					2,5-3
Vassoio standard per il forno	Pizza dalla crosta doppia					3-3,5
Vassoio standard per il forno	Pizza congelata		210**	3	9-12	5-10

Avvertenze

- Mettere gli accessori per la cottura sul primo ripiano. Pre-riscaldare il forno alla temperatura massima (320°C) con gli accessori per la cottura (pietra per la pizza o vassoio da forno) all'interno

Assicurarsi che la pietra per la pizza o il vassoio da forno siano nel forno durante il pre-riscaldamento. Altrimenti il tempo di cottura sarà più lungo e la parte inferiore della pizza potrebbe non cuocere bene.

- Per una buona pizza la temperatura del forno deve essere impostata al massimo.
- La pasta per la pizza è preparata fresca in casa e se preparata sottile (spessore di circa 3-4 mm) si ottiene la migliore pizza possibile.
- Quando il pre-riscaldamento è completo, mettere la pizza sulla pietra per la pizza o il vassoio all'interno del forno con l'aiuto di una pala. Chiudere lo sportello appena possibile. Altrimenti il tempo di cottura della pizza sarà più lungo mentre la temperatura del forno diminuisce.
- Controllare costantemente il tempo di cottura, perché il processo di cottura è molto breve. Altrimenti la pizza potrebbe bruciare. Vedere lo schema di cottura per le informazioni sui tempi.

*Continuare il pre-riscaldamento finché la spia del termostato o il simbolo si spengono (circa 15-25 minuti).

**Quando si cucina una pizza congelata, usare la temperatura e il tempo specificati sulla confezione dal produttore.

Le temperature e i tempi nella tabella di cottura sopra sono stati testati nei nostri laboratori e questi valori potrebbero varia in base a quantità, qualità, temperatura del materiale da cucinare e tensione di rete usata.

4.3 TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento			min.
Statico	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
Grigliatura	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciole	6 - 7	200	15-25
	Bistecche di manzo	6 - 7	200	15-25

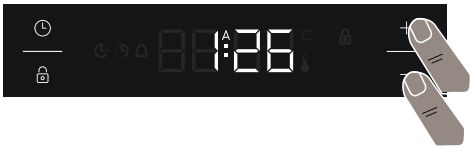
*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.4 UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE

Descrizione del funzionamento	
A	Cottura automatica
	Simbolo del termostato
	Durata cottura
	Bloccaggio
	Contaminuti
	Funzione modalità
—	Decremento timer
+	Aumento timer
2359	Schermo timer

Regolazione ora

L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento alla rete elettrica, il simbolo "A" e "**0:00**" lampeggerà sullo schermo.



1. Premere i tasti "**+**" e "**-**" simultaneamente. Il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare.

2. Regolare l'orario quando il punto lampeggia usando i tasti "**+**" e "**-**".

3. Dopo pochi secondi, il punto smette di lampeggiare e resta illuminato.

Bloccaggio

Il blocco tasti si attiva automaticamente dopo che il timer non è stato usato per 5 secondi. Il simbolo "🔒" appare e rimane illuminato. Per sbloccare i pulsanti del timer, premere e tenere premuto il pulsante "🔒" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere effettuata.

Regolazione dell'avviso temporale acustico:

L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "**0:00**" e "**23:59**" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.

1. Premere "🕒". Il simbolo 🔔 inizia a lampeggiare e "**0:00**" verrà visualizzato.

2. Selezionare l'ora desiderata usando i tasti "**+**" e "**-**" mentre 🔔 lampeggia.

3. Il simbolo 🔔 resta illuminato, l'orario sarà salvato e l'avviso impostato.

Quando il timer arriva a zero, un segnale acustico suonerà, e il simbolo 🔔 lampeggerà sullo schermo. Premere un tasto qualsiasi per arrestare il segnale di avviso e il simbolo 🔔scomparirà dallo schermo.

Regolazione dell'ora semi - automatica in base al periodo di cottura:

Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Può essere impostato un intervallo orario tra 0 e 10 ore. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

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

2. Premere "🕒" fino a che sullo schermi non vedrai "**dur**" e il simbolo 🕒. Il simbolo "A" lampeggia.

3. Selezionare il tempo di cottura desiderato usando i tasti "**+**" e "**-**".

4. L'orario corrente riappare sullo schermo e i simboli "A" e 🕒 restano illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e si sentirà un segnale acustico. I simboli "A" e 🕒 lampeggiano. Girare entrambe le maniglie di controllo alla posizione "**0**" e premere un tasto qualsiasi sul timer per arrestare il rumore di avviso. Premere "🕒" per 2 secondi e il simbolo "A" scompare, il timer ritorna alla funzione manuale.

Regolazione audio

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzata l'ora del giorno corrente, premere e tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi fino a che non si sente un segnale acustico. "ton1" appare sullo schermo del display. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il pulsante

"-", si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato "Off", tutti i suoni saranno disattivati eccetto i suoni di alarm e di errore. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

Regolazione luminosità

Per regolare la luminosità dello schermo, premere e tenere premuto il pulsante "+" per 3 secondi. "br1" appare sullo schermo del display. Dopo di questo, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si sentirà un "bip" diverso.

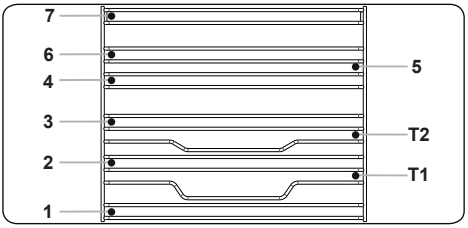
Il simbolo del termostato

Il simbolo del termostato si attiva (🌡) automaticamente quando il termostato del forno è in esecuzione.

4.5 ACCESSORI

Griglia Easyfix

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



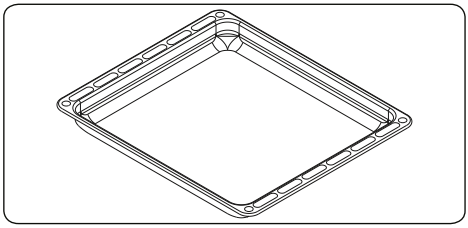
- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

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

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

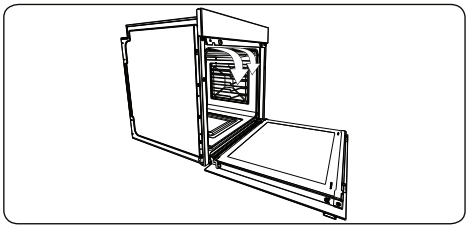
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



PRIMO NEL MONDO

Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

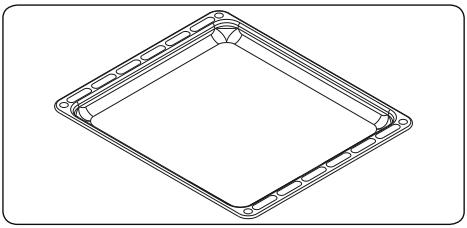
Il sistema brevettato di protezione dall'aria calda impedisce all'aria calda di raggiungere l'utilizzatore creando una cortina d'aria quando viene aperto lo sportello del forno.



Teglia piatta

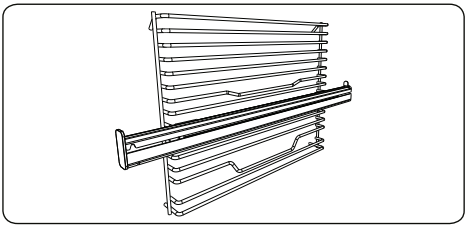
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



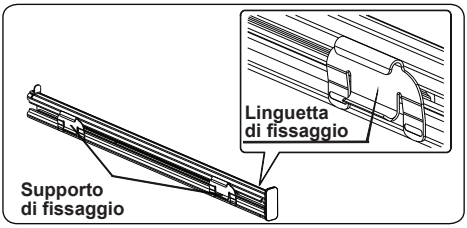
Griglia con guida telescopica Easyfix a estensione completa

La guida telescopica si estende verso l'esterno completamente per permettere un facile accesso al cibo.

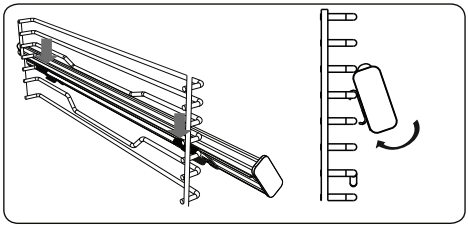


Guide telescopiche

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



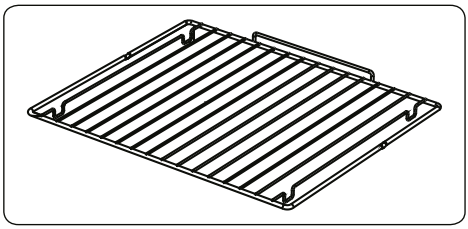
- Il posizionamento delle guide telescopiche sulla griglia è bloccato con le linguette di fissaggio sui supporti di fissaggio.
- Rimuovere il carrello laterale. Consultare la sezione “Rimozione della griglia."



- Su ogni guida telescopica c'è un supporto di fissaggio superiore e inferiore che permette di riposizionare le guide.
- Appendere i supporti di fissaggio superiore della guida telescopica sul filo di riferimento del livello della griglia laterale e premere contemporaneamente i supporti di fissaggio finché non si sente chiaramente uno scatto.
- Per rimuoverlo, reggere la superficie frontale della guida e seguire le istruzioni precedenti in ordine inverso

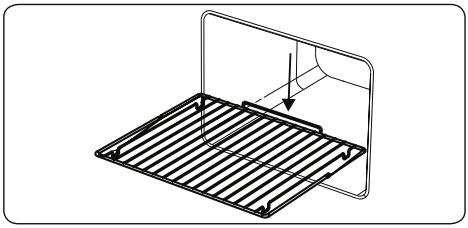
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



AVVERTENZA

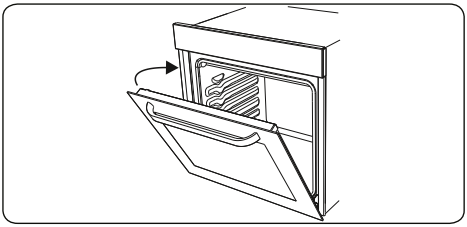
Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



Sportello del forno Soft-Close

Lo sportello del forno si chiude lentamente

da solo quando viene rilasciato poco prima della posizione di chiusura.



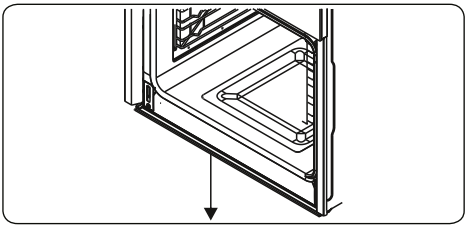
Raccoglitore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.

L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 PULIZIA

PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

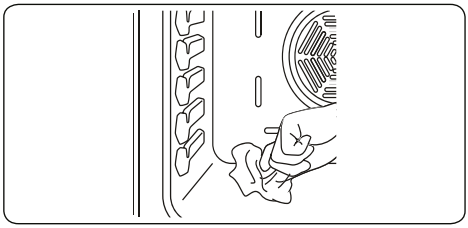
Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.



Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle

accuratamente con un panno asciutto.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

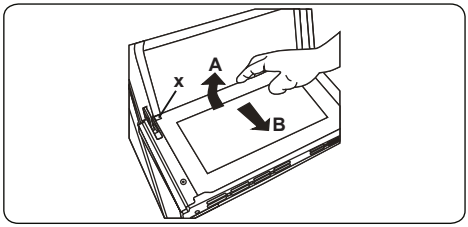
Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

Rimozione del vetro interno

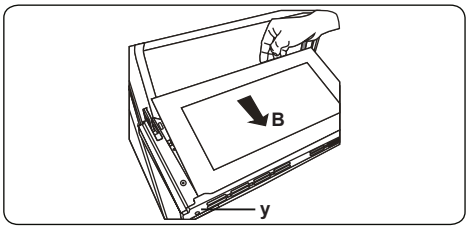
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**x**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

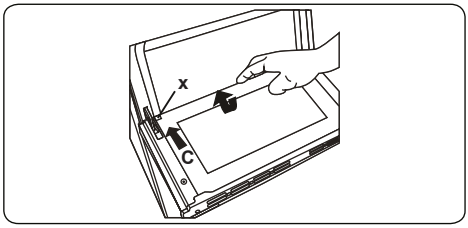


Per inserire il vetro interno:

2. Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (**y**), in direzione **B**.



3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (**x**) in direzione **C**.



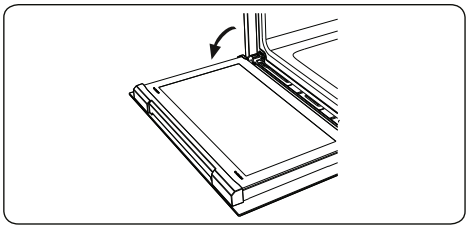
Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello del forno, come mostrato

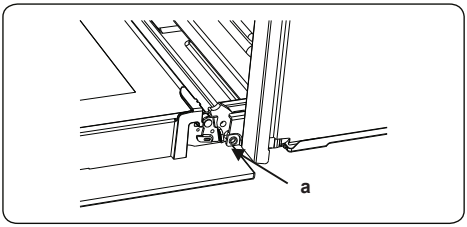
di seguito.

1. Aprire lo sportello del forno.

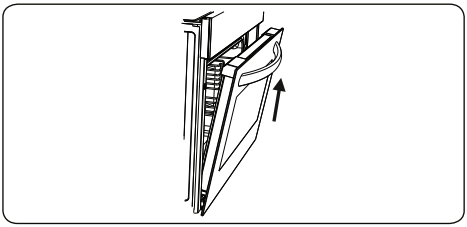


2. Aprire il dispositivo di bloccaggio (**a**) (con

l'aiuto di un cacciavite) sino alla posizione finale.

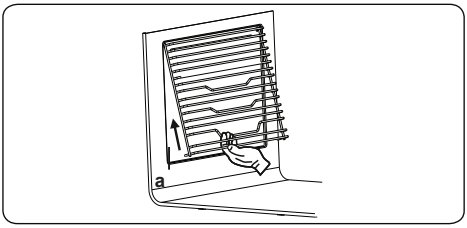


3. Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (**a**), sollevarla.



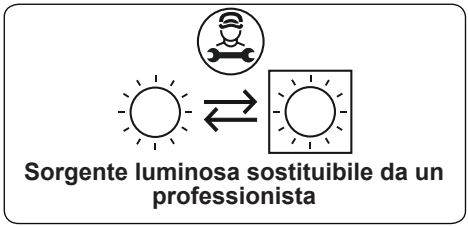
5.2 MANUTENZIONE

AVVERTENZA: la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

AVVERTENZA: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinate all'utilizzo in altre applicazioni.



Sorgente luminosa sostituibile da un professionista

La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.

6.2 TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Takk for at du valgte dette produktet.
Denne bruksanvisningen inneholder sikkerhetsinformasjon og instruksjoner for bruk og vedlikehold av produktet.
Vær vennlig å ta deg tid til å lese denne bruksanvisningen før du bruker produktet, og ta vare på denne boken for fremtidig referanse.

Symbol	Type	Betydning
	ADVARSEL	Alvorlig skade- eller dødsrisiko.
	RISIKO FOR ELEKTRISK STØT	Risiko for farlig spenning
	BRANN	Advarsel: Risiko for brann/brannfarlige materialer
	FORSIKTIG	Risiko for person- eller tingskade
	VIKTIG/MERK	Riktig bruk av systemet

INNHOLD

1.SIKKERHETSINSTRUKSJONER 3
1.1 Generelle sikkerhetsadvarsler 3
1.2 Installeringsadvarsler 5
1.3 Under bruk 6
1.4 Ved rengjøring og vedlikehold 7
2.INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK 9
2.1 Bruksanvisning for installatør 9
2.2 Installasjon av ovnen 9
2.3 Elektrisk tilkobling og sikkerhet 11
3.PRODUKTEGENSKAPER 12
4.BRUK AV PRODUKTET 13
4.1 Ovnsfunksjoner 13
4.2 TILBEREDNING AV PIZZA 15
4.3 Kokebord 16
4.4 Bruke den digitale berøringstidtakeren 16
4.5 Tilbehør 18
5.RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 20
5.1 Rengjøring 20
5.2 VEDLIKEHOLD 22
6.FEILSØKING OG TRANSPORT 23
6.1 Feilsøking 23
6.2 Transport 23

1. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les alle instruksjonene før du bruker produktet, og oppbevar disse på et lett tilgjengelig sted for fremtidig referanse.
- Bruksansvisningen er ment for mer enn én modell, så produktet ditt er kanskje ikke utstyrt med alle egenskapene som omtales. Av denne grunn er det viktig å studere eventuelle figurer i bruksanvisningen når du leser denne.

1.1 GENERELLE SIKKERHETSADVARSLER

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, og personer som mangler kunnskap og erfaring, dersom disse får tilsyn eller instruksjoner om bruk av produktet på en sikker måte, og hvis de forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med dette produktet. Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

⚠ **ADVARSEL:** Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementer. Barn som er yngre enn 8 år, skal ha tilsyn til enhver tid.

⚠ **ADVARSEL**: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, må produktet slås av for å unngå elektrisk støt.

- Ikke bruk apparatet med et eksternt varselur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Produktet vil bli varmt under bruk. Vær forsiktig slik at ingen kommer i kontakt med varmeelementene inne i ovnen.

- Ved bruk kan håndtak kan bli varme etter kort tid.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller stålull ved rengjøring av glasset i ovnsdøren eller andre overflater. Disse kan ripe opp overflatene noe, som kan føre til at glasset i ovnsdøren knuses eller ødeleggelse av overflater.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av produktet.

⚠ **ADVARSEL:** For å unngå fare for elektrisk støt, sørg for at produktet er slått av før du skifter lyspære.

⚠ **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan bli varme ved matlaging eller grilling. Hold små barn på avstand fra produktet når det er i bruk.

- Produktet er produsert i samsvar med alle gjeldende lokale og internasjonale standarder og forskrifter.
- Vedlikehold og reparasjoner skal kun utføres av autoriserte serviceteknikere. Installasjon og reparasjon som utføres av uautoriserte teknikere, kan være farlig. Produktets spesifikasjoner skal ikke endres eller modifiseres noen måte. Uegnede komfyrvern kan forårsake ulykker.
- Før du kobler til produktet, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (gassens egenskaper, gasstrykk eller elektrisk spenning, og frekvens) og produktets spesifikasjoner, er kompatible. Spesifikasjonene til dette produktet finner du på etiketten.

⚠ **FORSIKTIG:** Dette produktet er kun ment for matlaging og kun ment for bruk innendørs i private husholdninger. Det skal ikke brukes til noe annet formål eller i noe annet øyemed, slik som for eksempel utenfor private husholdninger, for kommersielle formål eller for oppvarming av et rom.

- Ikke bruk ovnsdørens håndtak til å løfte eller flytte

apparatet.

- Alle mulige forholdsregler er tatt med tanke på din sikkerhet. Fordi glasset kan knuse, må det utvises forsiktighet ved rengjøring for å unngå å lage riper. Unngå å treffe eller slå til glasset med tilbehørene.
- Påse at strømledningen ikke klemmes eller ødelegges under installering. Hvis strømledningen skades, må den erstattes av produsenten, deres agent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.
- Ikke la barn klarte på ovnsdøren eller sitte på den mens den er åpen.
- Vær vennlig å hold barn og dyr på avstand fra dette produktet.

1.2 INSTALLERINGSADVARSLER

- Ikke ta produktet i bruk før installasjonen er fullført.
- Produktet må installeres av en autorisert servicetekniker. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som kan være forårsaket av feil plassering eller installasjon som er utført av uautoriserte personer.
- Når produktet pakkes ut, må du kontrollere at ingenting ble ødelagt under transporten. Hvis noe er ødelagt må du ikke bruke produktet, men ta umiddelbart kontakt med en kvalifisert serviceagent. Materialene som brukes i emballasjen (nylon, stifter, isopor osv.) kan være skadelige for barn, og bør derfor samles og kastes umiddelbart.
- Beskytt produktet mot omgivelsene. Ikke utsett det for forhold som sol, regn, snø,støv eller for mye fuktighet.
- Ethvert materiale (dvs. skap) som omgir produktet, må kunne tåle en minimumstemperatur på minst

100 °C.

- For å unngå overoppheting må produktet ikke installeres bak en pyntedør.

1.3 UNDER BRUK

- Når du først tar i bruk ovnen kan det være at det lukter litt. Dette er helt normalt og forårsaket av varmeelementenes isolasjonsmateriale. Vi foreslår at før du bruker ovnen for første gang, setter du den på maksimumstemperaturen i 45 minutter mens den er tom. Påse at omgivelsene der produktet er installert er godt ventilert.
- Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren under og etter at ovnen er i bruk. Den varme dampen fra ovnen kan forårsake brannskader.
- Ikke plasser brennbare eller lettantennelige materialer i eller ved produktet, når det er i bruk.
- Bruk alltid grytevotter for å ta mat inn og ut av ovnen.
- Ovnen skal under ingen omstendigheter fores med aluminiumsfolie, da dette kan forårsake overoppheting.
- Ikke plasser mat eller stekebrett direkte på bunnen av ovnen mens du steker. Basen blir veldig varm og dette kan forårsake skade på produktet.

Ikke forlat komfyren når du tilbereder mat med faste eller flytende oljer. De kan ta fyr under ekstrem oppvarming. Hell ikke vann på flammer som er forårsaket av olje. Slå isteden av ovnen og dekk gryten til med lokket eller et brannteppe.

- Dersom produktet ikke skal brukes på lang tid, slå av hovedkontrollbryteren.
- Sørg for at produktets brytere alltid står i «**0**»-posisjonen (stopp), når produktet ikke er i bruk.

- Brettene får en helning når de trekkes ut. Vær forsiktig så du ikke søler eller mister mat, når du fjerner mat fra ovnen.
- Ikke plasser noe på ovnsdøren mens den er åpen. Dette kan få ovnen i ubalanse eller ødelegge døren.
- Ikke heng håndklær, kluter eller klær på produktet eller håndtakene.

1.4 VED RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Påse at produktet er slått av fra strømtilførselen før rengjøring og vedlikehold.
- Ikke fjern kontrollknottene ved rengjøring av kontrollpanelet.
- For å opprettholde produktets effektivitet og sikkerhet, anbefaler vi at du alltid bruker originale reservedeler og at du kontakter våre autoriserte serviceagenter hvis nødvendig.

EU-samsvarserklæring

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

Dette produktet er kun ment for matlaging i private husholdninger.. Ethvert annet bruk (slik som oppvarming av et rom) er upassende og farlig.

Bruksanvisningen gjelder for flere modeller. Det kan være forskjeller mellom disse bruksanvisningene og modellen din.

Kassering av din gamle maskin

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at dette produktet ikke kan kastes sammen med normalt husholdningsavfall. Den må leveres til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av produktet vil du bidra til å forhindre potensielle negative miljøkonsekvenser farer for folkehelsen, som kan oppstå hvis dette produktet ikke kastes på riktig måte. For mer informasjon om resirkulering av dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter, lokal avfallshåndtering eller butikken der du kjøpte produktet.

2. INSTALLASJON OG FORBEREDELSE TIL BRUK

ADVARSEL: Dette produktet må installeres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert tekniker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

- Feilaktig installasjon kan føre til skade og ødeleggelser som produsenten ikke står ansvarlig for, og garantien vil ikke være gyldig.
- Før installasjonen, må du sikre at de lokale distribusjonsforholdene (elektrisk spenning og frekvens) og produktets innstillinger, er kompatible. Innstillingene for dette produktet finner du på etiketten.
- Gjeldende lovgivning, bestemmelser, direktiver og standarder i brukerlandet skal overholdes (sikkerhetsforskrifter, riktig resirkulering i henhold til bestemmelsene osv.).
- Hvis produktet inneholder flyttbare trådhyller (trådstativer) og brukerhåndboken inneholder oppskrifter som yoghurt, skal trådhyllene fjernes og ovnen drives i den definerte tilberedningsmodusen. Informasjon om fjerning av trådhylle er inkludert i avsnittet RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.

2.1 BRUKSANVISNING FOR INSTALLATØR

Generelle instruksjoner

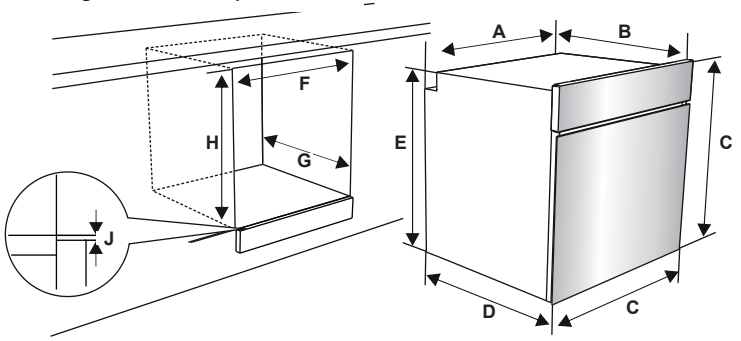
- Påse at produktet ikke er skadet, etter å ha fjernet emballasjen fra produktet og dets tilbehør. Ved mistanke om at produktet er defekt, ikke bruk produktet men ta umiddelbart kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.
- Påse at det ikke er noen brennbare eller lettantennelige materialer i nærheten, som gardiner, olje, tøy, osv. som kan ta fyr.
- Benkeplater og møbler rundt produktet må være laget av materialer som tåler temperaturer over 100 °C.
- Produktet bør ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, vaskemaskin eller klestørker.

2.2 INSTALLASJON AV OVNEN

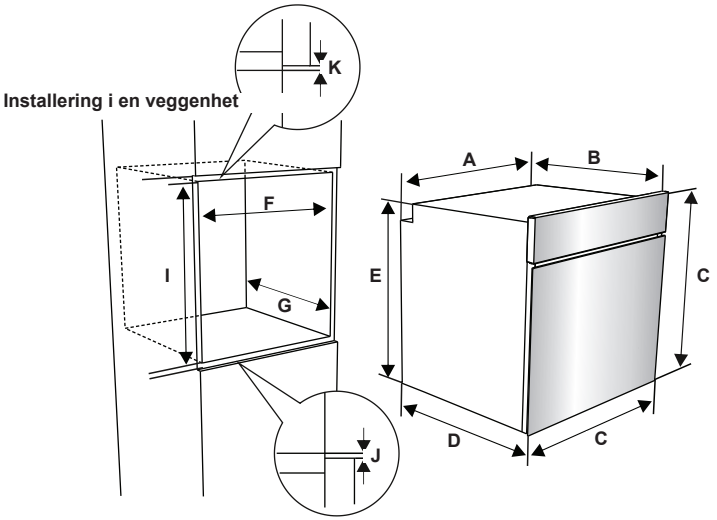
Produktene leveres med monteringstilbehør og kan installeres i en benkeplate som har de rette målene. Målene for installering av kokeplate og ovn er oppgitt nedenfor.

A (mm)	557	**min./max. F**	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		

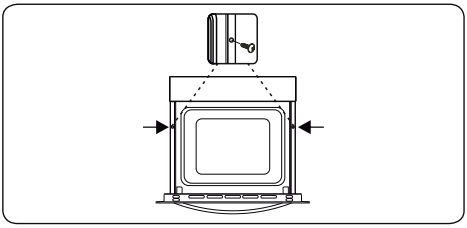
Installering under en benkeplate



Installering i en veggenhet



Etter å ha gjort de elektriske koblingene, sett ovnen inn i kabinettet ved å skyve det fremover. Åpne ovnsdøren og sett to skruer inn i hullene på ovnsrammen. Skru inn skruene mens produktrammen ligger inntil treoverflaten i kabinettet.

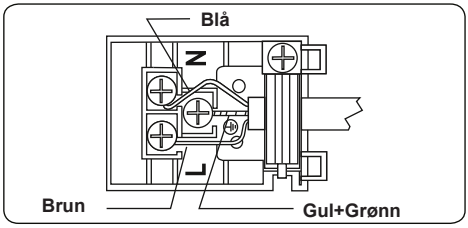


2.3 ELEKTRISK TILKOBLING OG SIKKERHET

ADVARSEL: Den elektriske tilkoblingen av dette apparatet skal utføres av autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker i henhold til instruksjonene i denne håndboken, og i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser.

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ JORDES.

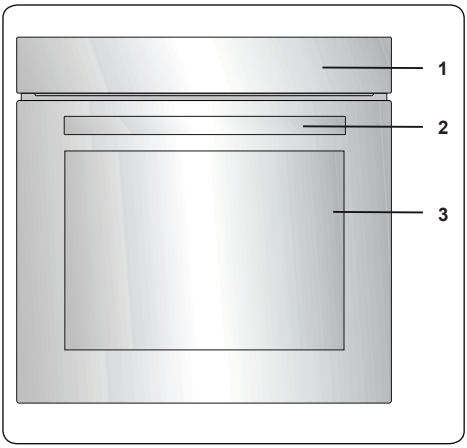
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må apparatets spenningsverdi (stemplet på typeskiltet) kontrolleres for samsvar med tilgjengelig nettspenning, og strømnettet må være i stand til å håndtere apparatets strømstyrke (også angitt på typeskiltet).
- Under installasjon må du sørge for at det brukes isolerte kabler. En feilaktig tilkobling kan skade apparatet. Hvis strømkabelen er skadet og må byttes ut, må dette gjøres av kvalifisert personell.
- Ikke bruk adaptere, flere kontakter og/ eller skjøteledninger.
- Strømledningen må holdes vekk fra varme deler av apparatet og må ikke bøyes eller klemmes. Ellers kan ledningen bli skadet, noe som medfører kortslutning.
- Hvis apparatet ikke er koblet til stikkontakten med en plugg, må en flerpolet frakobling (med minst 3 mm kontaktavstand) brukes for å oppfylle sikkerhetsforskriften.
- Apparatet er konstruert for en strømforsyning på 220-240V. Hvis din strømforsyning er en annen, tar du kontakt med autorisert servicepersonell eller en kvalifisert elektriker.
- Strømledningen (H05VV-F) må være lang nok til å kobles til apparatet, også dersom apparatet står fremst i kabinettet.
- Forsikre deg om at alle tilkoblinger er tilstrekkelig strammet til.
- Fest forsyningskabelen i kabelklemmen og lukk dekselet.
- Tilkoblingen til terminalboksen, er plassert på terminalboksen.



3. PRODUKTEGENSKAPER

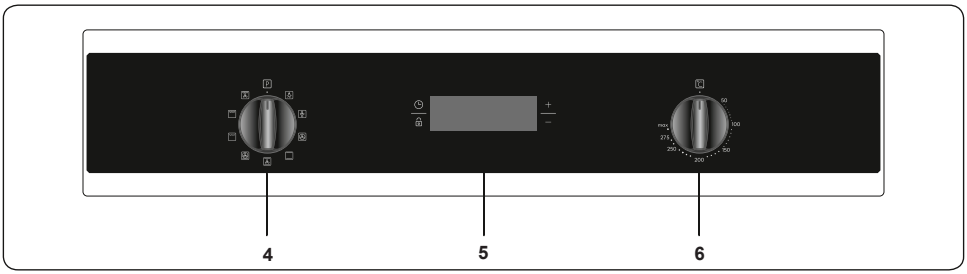
Viktig: Produktspesifikasjoner varierer og ditt produkt kan være ulikt det som vises i figuren nedenfor.

Komponentliste



1. Kontrollpanel
2. Ovnsdørens håndtak
3. Ovnsdør

Kontrollpanel

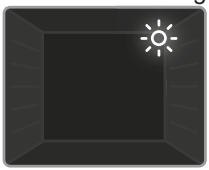


4. Kontrollbryter for ovnsfunksjoner
5. Varselur
6. Ovnens termostatbryter

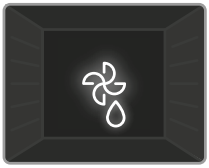
4. BRUK AV PRODUKTET

4.1 OVNSFUNKSJONER

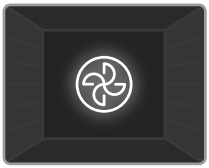
* Ovnsfunksjonene på ovnen din kan være annerledes avhengig av modell.



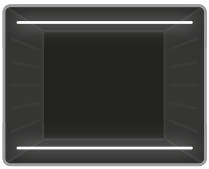
Ovnslampe: Kun ovnslampen vil slå seg på. Det vil forbli på så lenge kokefunksjonen er på.



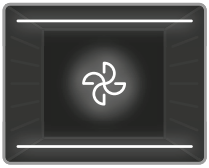
Tinefunksjon: Ovnens varsellys tennes og viften starter å gå. For å bruke tinefunksjonen, sett den frosne maten i ovnen på en hylle i tredje innsettingshøyde fra bunnen. Det anbefales at du setter inn et stekebrett under maten som skal tines, slik at vann fra smeltende is kan samles opp. Denne funksjonen vil ikke steke eller bake maten, men bare bidra til opptining.



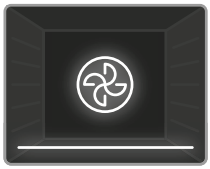
Turbofunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det runde varmeelementet og viften starter opp. Turbofunksjonen sprer varmen jevnt i ovnen slik at all mat på alle riller blir jevnt stekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.



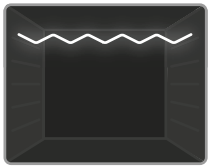
Statisk funksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Den statiske funksjonen avgir varme og sikrer jevn steking av maten. Dette er ideelt for bakverk, ovnsbakt pasta, lasagne og pizza. Det anbefales å forvarme ovnen i ti minutter, og med denne funksjonen det er best å bare bruke én hylle av gangen.



Viftefunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er bra for bakverk. Ovnen bruker ovnens øvre og nedre varmeelement og viften som bidrar med luftsirkulering, noe som gir maten litt grilleffekt. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

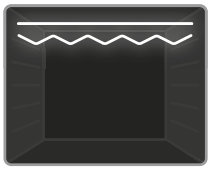


Pizzafunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne funksjonen er ideell for jevn steking av mat, som f.eks. pizza, på kort tid. Viften sørger for jevn fordeling av varme i ovnen, det nedre varmeelementet sørger for at pizzabunnen blir stekt.



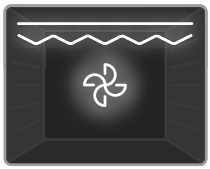
Grillfunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillens varmeelement slås på. Denne funksjonen brukes til grilling og bruning av mat på ovnens øvre hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



Raskere grillfunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og det nedre og øvre varmeelementet vil bli slått på. Denne funksjonen brukes til raskere grilling og til mat med større overflateområde, som f.eks. kjøtt. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

Advarsel:: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.



Dobbel grill og viftefunksjon: Ovnens termostat- og varsellys tennes, og grillen, og det nedre og øvre varmeelementet og viften slås på. Denne

funksjonen brukes til raskere grilling av tykkere mat og til mat med større overflateområde. Både de øvre varmeelementene og grillen vil få strøm sammen med viften for å sikre jevn matlaging. Bruk ovnens øverste hyller. Pensle risten lett med olje for å unngå at mat sitter fast, og plasser maten midt på risten. Sett alltid inn et brett under maten for å samle eventuell dryppende olje eller fett. Det anbefales at du forvarmer ovnen i ti minutter.

Advarsel: Under grilling skal ovnsdøren være lukket og ovnstemperaturen skal justeres til 190 °C.

4.2 TILBEREDNING AV PIZZA

Bord til tilberedning av pizza						
Utstyr til tilberedning av pizza	**Pizzatype**	**Ovnsfunksjon:**	**Temperatur (°C)**	**Hyl-lenum-mer**	**Forhånd-sopp-varming (minut-ter)***	**Omtrentlig til-beredningstid (minutter)**
Pizzastein	Pizza med tynn bunn	Pizza	Maks.	1	15–25	2,5–3
Standard stekebrett	Pizza med tynn bunn					3–3,5
Pizzastein	Pizza med tykk bunn					2,5–3
Standard stekebrett	Pizza med tykk bunn					3–3,5
Standard langpanne	Frossen-pizza		210**	3	9-12	5-10

Advarsler

- Sett tilbehøret på den første hyllen. Forhåndsoppvarm ovnen til maksimal temperatur (320°C) med tilbehøret (pizzastein eller langpanne) inni.

Pass på at pizzasteinen eller stekebrettet står i ovnen under forhåndsoppvarmingen. Ellers tar tilberedningen for lang tid og pizzabunnen blir kanskje ikke gjennomstekt.

- Ovnstemperaturen bør stilles på maksimal varme for å få en god pizza.
- Du får best resultat med fersk, hjemmelaget pizzadeig som bakes tynt ut (ca. 3–4 mm tykk).
- Etter at forhåndsoppvarmingen er fullført plasseres pizzaen på pizzasteinen eller stekebrettet i ovnen ved hjelp av en spade. Lukk ovnsdøren så raskt som mulig. Ellers tar tilberedningen av pizzaen lenger tid fordi temperaturen går ned.
- Sjekk tilberedningstiden hele tiden da dette går veldig raskt. Ellers blir kanskje pizzaen brent. Se tilberedningstabellen for å få mer informasjon.

*Fortsett forhåndsoppvarmingen til termostatlampen eller -symbolet slås av (ca. 15–25 minutter).

**Ved tilberedning av frossenpizza brukes temperaturen og tiden angitt av leverandøren på emballasjen.

Temperaturene og tidspunktene i tilberedningstabellen over er testet i laboratoriene våre og disse verdiene, avhengig av kvalitet, mengde, materialets temperatur, må tilberedes med angitt strømspenning.

4.3 KOKEBORD

Funksjon	Retter			min.
Statisk	Smørdeig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Vifte	Smørdeig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
	Kylling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Smørdeig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stuing	2	175-200	40-50
Grilling	Grillede kjøttboller	7	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelett	6 - 7	200	15-25
	Biff	6 - 7	200	15-25

*Tilberedes med grillspyd hvis tilgjengelig.

4.4 BRUKE DEN DIGITALE BERØRINGSTIDTAKEREN

Funksjonsbeskrivelse	
A	Automatisk matlaging
	Termostatsymbol
	Tilberedningstid
	Tastelås
	Minuttvarsel
	Modusfunksjon
—	Øk tidtaker
+	Reduser tidtaker
2359	Tidtakervisning

Tidsjustering

Du må angi klokkeslett før du begynner å bruke ovnen. Når ovnen blir koblet til strøm, blinker symbolene «A» og «**00:00**» på skjermen.

1. Trykk på «**+**»- og «**-**»-tasten samtidig. Prikken i midten av skjermen begynner å blinke.

2. Juster tiden mens prikken blinker ved hjelp av «**+**»- og «**-**»-knappene.

3. Etter noen sekunder slutter prikken å blinke og forblir tent.

Tastelås

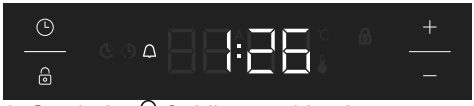
Tastelåsen aktiveres automatisk etter at tidtakeren ikke er brukt på fem sekunder. «🔒»-symbolet vises og forblir tent. For å låse opp tidtakerknappene, trykker og holder du inne «🔒»-knappen i to sekunder. Nå kan du utføre de ønskede handlingene.

Justere klokkeslett med varsellyd

Klokkeslett med varsellyd kan angis til når som helst mellom kl. **00:00** og «**23:59**». Klokkeslett med varsellyd skal kun være en advarsel. Ovnen vil ikke slås på i forbindelse med denne funksjonen.

1. Trykk på «🕒». Symbolet 🔔 begynner å blinke og «**00:00**» vises.

2. Velg ønsket tidsperiode med «**+**»- og «**-**»-knappene mens 🔔 blinker.



3. Symbolet 🔔 forblir tent, tiden lagres og varselet angis.

Når tidtakeren når null, spilles et lydsignal og symbolet 🔔 blinker på tidsdisplayet. Trykk på en tilfeldig tast for å stanse lydsignalet og fjerne 🔔-symbolet fra skjermen.

Semi-automatisk tidsjustering (stekeperiode)

Denne funksjonen gjør at du kan steke i et bestemt tidsintervall. Du kan angi en tidsperiode mellom 0 og 10 timer. Tilbered maten og plasser den i ovnen.

1. Velg ønsket stekefunksjon og temperatur ved hjelp av kontrollknottene.

2. Trykk på «🕒» til du ser «**dur**» og 🕒 -symbolet på skjermen. Symbolet «A» blinker.

3. Velg ønsket steketid med «**+**»- og «**-**»-knappene.

4. Nåværende klokkeslett vises på skjermen igjen, og symbolene «A» og 🕒 forblir tente.

Når tidtakeren når null, slås ovnen av og lydvarselet aktiveres. Symbolene «A» og 🕒 blinker. Vend begge kontrollknottene til «**0**»-posisjon og trykk på en tilfeldig tast på tidtakeren for å slå av varsellyden. Trykk på «🕒» i 2 sekunder, «A»-symbolet forsvinner og tidtakeren går tilbake til manuell funksjonalitet.

Lydjustering

For å justere volumet til lydvarselet mens nåværende klokkeslett vises, må du trykke på og holde inne «-»-knappen i tre sekunder til du hører et lydsignal. «ton1» vises på skjermen. Etter dette kommer et nytt lydsignal til å spilles av for hver gang du trykker på «-»-knappen. Det finnes fire ulike lydsignaler. Hvis «OFF» er valgt, slås alle lydene av, unntatt alarm- og

feilvarsellydene. Velg ønsket lydsignal og ikke trykk på noen andre knapper. Etter en liten stund lagres valgt lydsignal.

Justere lysstyrke

Trykk og hold inne «+»-knappen i tre sekunder for å justere lysstyrken på skjermen. «br1» vises på skjermen. Etter dette får du en ny lysstyrke hver gang du trykker på «+»-knappen.

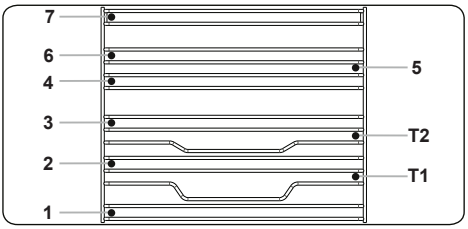
Termostatsymbolet

Termostatsymbolet (🌡) aktiveres automatisk når ovntermostaten er på.

4.5 TILBEHØR

EasyFix-rist

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



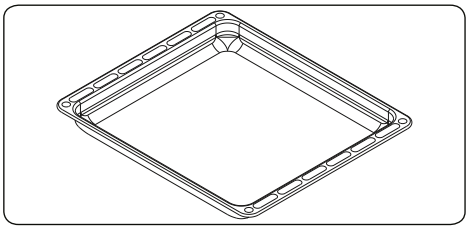
- Sett tilbehøret inn i riktig posisjon inne i ovnen.
- Gi et mellomrom på minst 1 cm mellom viftedekselet og tilbehøret.
- Vær forsiktig når du tar ut kjøkkenutstyr og/eller tilbehør fra ovnen. Varm mat eller varmt tilbehør kan føre til brannskader.
- Tilbehøret kan bli misformet i varmen. Når det har kjølt seg ned igjen vil det få tilbake opprinnelig utseende og ytelse.
- Plater og rister kan settes på hvilket som helst nivå mellom 1 og 7.
- Teleskopskinner kan settes på nivå T1, T2.
- Nivå 3 anbefales for matlaging på ett nivå.
- Nivå T2 anbefales for matlaging på ett nivå med teleskopskinnene.
- Nivå 2 og nivå 4 anbefales for matlaging på to nivå.
- Risten for spydet må settes på nivå 3.
- Nivå T2 brukes for posisjonering av risten til spydet med teleskopskinnene.

****Tilbehør kan variere avhengig av modell.

Dypt brett

Det dype brettet er best egnet for å lage gryteretter.

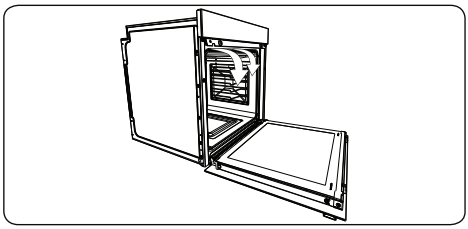
Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



VERDENS FØRSTE

Varmluft-skjoldsystem i innebygde ovner

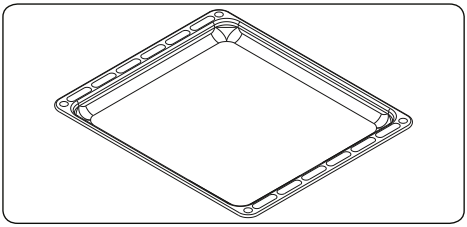
Det patenterte varmluft-skjoldsystemet stopper varmluft fra å nå sluttbrukeren ved å danne et luftteppe når ovnsdøren åpnes.



Flatt brett

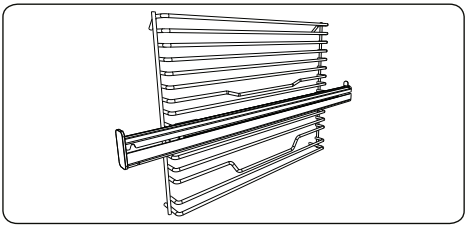
Det flate brettet er mest egnet til bakverk.

Sett brettet inn i en av rillene, og skyv det helt inn for å forsikre at det er korrekt plassert.



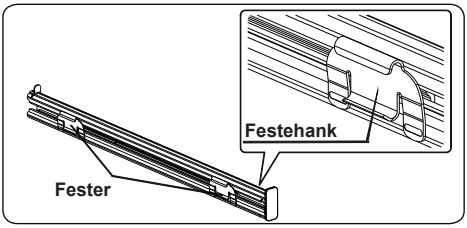
Rist med EasyFix teleskopisk skinne med full utvidelse

Teleskopskinnen utvider seg helt for å gi deg enkel tilgang til maten din.

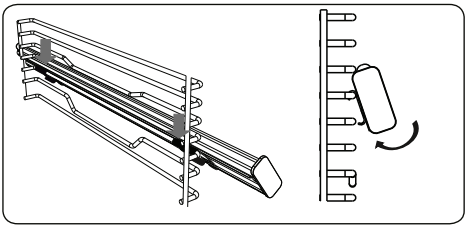


Teleskopskinner

Rengjør tilbehøret nøye med varmt vann, vaskemiddel og en myk, ren klut før første bruk.



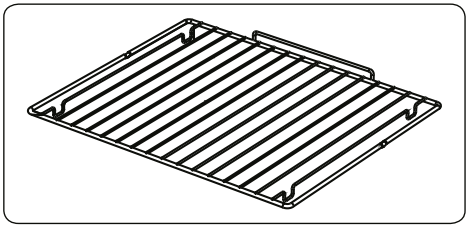
- Posisjonen til teleskopskinnene på risten er sikret med festehankene på festene.
- Fjern sidesporet. Se avsnittet «Fjerne risthyllen».



- På hver av teleskopskinnene finner du fester på toppen og bunnen som lar deg flytte på skinnene.
- Heng festene til teleskopskinnene på referansestrengen til sideristnivået, og trykk samtidig på festene på bunnen til du kan høre at festene trykkes inn i festestrengen til sideristnivået.
- For å flytte den må du holde overflaten foran på skinnen, og følge de ovennevnte instruksjonene i revers.

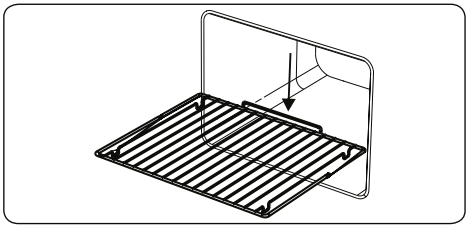
Risten

Risten er best egnet for grilling og for ovnsfaste former.



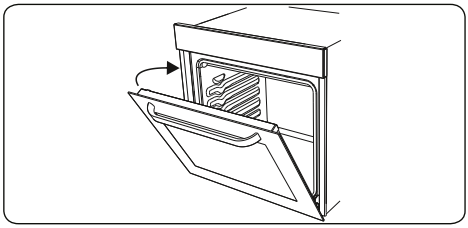
ADVARSEL

Plasser risten riktig på en av rillene i ovnsrommet, og skyv den helt inn.



Ovnsdør med «myk» lukking

Stekeovnsdøren lukkes sakte av seg selv når den slippes like før lukket stilling.



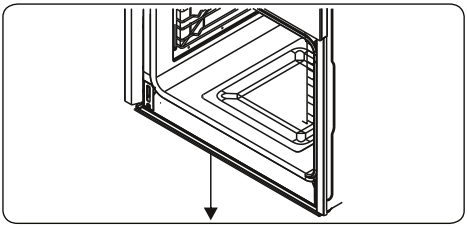
Vannoppsamler

Ved noen former for bruk, kan kondens forekomme på ovnsdørens indre glass. Dette er ikke en feil ved produktet.

Åpne ovnsdøren til grillposisjonen, og la den stå slik i 20 sekunder.

Vann vil dryppe inn i oppsamleren.

Avkjøl ovnen og tørk av dørens innside med en tørr klut. Denne prosedyren må utføres jevnlig.



5. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

5.1 RENGJØRING

ADVARSEL: Slå av produktet, og la det avkjøles før rengjøring.

Generelle instruksjoner

- Påse at rengjøringsmidlene er egnede og anbefalte av produsenten før de brukes på produktene.
- Bruk partikkelfrie rengjøringsmidler i kremet eller flytende form. Ikke bruk etsende midler i kremet form, skurepulver, grov stålull eller harde verktøy, da disse kan skade komfyrens overflater.

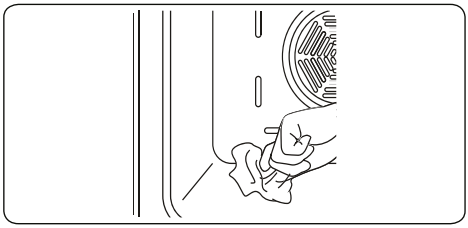
Ikke bruk rengjøringsmiddel som inneholder partikler, da disse kan ripe opp produktets glass, emalje og/eller maling.

- Dersom væske flyter over, tørk denne opp umiddelbart for å unngå at deler blir skadet.

Ikke bruk damprensere til rengjøring av noen av produktets deler.

Rengjøre ovnen innvendig

- Det er best å rengjøre innsiden av emaljerte ovner, mens ovnen er varm.
- Tørk av oven med en myk klut fuktet med såpevann, etter hver bruk. Tørk så av ovnen igjen med en våt klut, og tørk den.
- Det kan være nødvendig å bruke et flytende rengjøringsmiddel fra tid til annen for å få ovnen helt ren.



Rengjøre glassdeler

- Rengjør produktets glassdeler med jevne mellomrom.
- Bruk rengjøringsmiddel for glass for å rengjøre glassdelene innvendig og utvendig. Skyll og tørk dem deretter

med en tørr klut.

Rengjøre deler av rustfritt stål (hvis noen)

- Rengjør produktdeler av rustfritt stål, med jevne mellomrom.
- Tørk av deler av rustfritt stål med en myk klut kun fuktet med vann. Tørk dem deretter med en tørr klut.

Ikke rengjør deler av rustfritt stål mens de fortsatt er varme etter tilberedning av mat.

Ikke la eddik, kaffe, melk, salt, vann, sitron eller tomatjuice bli liggende over tid på rustfritt stål.

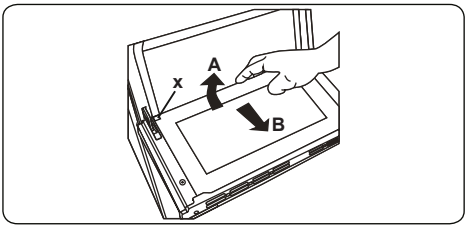
Rengjøring av malte overflater (hvis tilgjengelig)

- Flekker av tomat, tomatpuré, ketchup, sitron, oljederivater, melk, sukkerholdig mat, sukkerholdig drikke og kaffe bør rengjøres med en klut dyppet i varmt vann umiddelbart. Hvis disse flekkene ikke blir renset og får tørke på overflatene de er på, skal de IKKE gnis med harde gjenstander (spisse gjenstander, skuretråder av stål og plast, overflateskadelig oppvasksvamp) eller rengjøringsmidler som inneholder høye nivåer av alkohol, flekkfjerner, avfettingsmidler, overflateaktive kjemikalier. Ellers kan det oppstå korrosjon på de pulvermalte overflatene, og flekker kan forekomme. Produsenten vil ikke bli holdt ansvarlig for skader forårsaket av bruk av upassende rengjøringsprodukter eller metoder.

Fjerning av det indre glasset

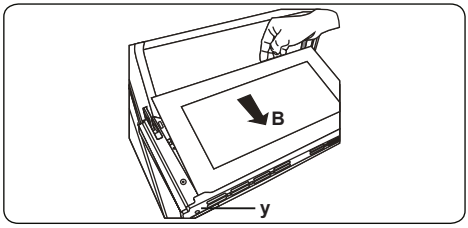
Før du kan rengjøre glasset i ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren som vist nedenfor.

1. Skyv glasset i retning **B** og frigjør den fra plasseringsbraketten (**x**). Trekk glasset ut i retning **A**.

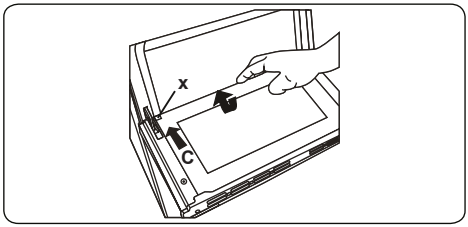


Bytting av det indre glasset

2. Skyv glasset mot og under plasseringsbraketten (**y**), i retning **B**.



3. Sett glasset under plasseringsbraketten (**x**), i retning **C**.

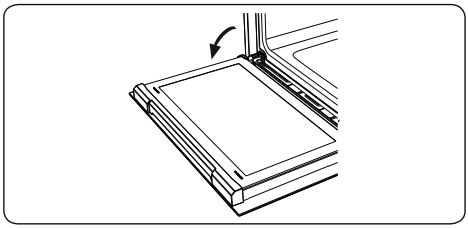


Hvis ovnsdøren er en tredobbelt glassovnsdør, kan det tredje glasslaget fjernes på samme måte som det andre glasslaget.

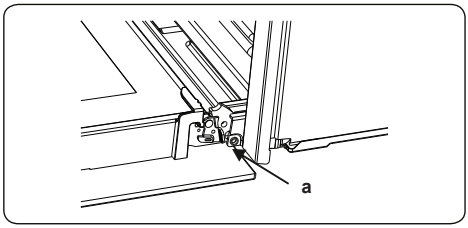
Fjerne ovnsdøren

Før du rengjør glasset til ovnsdøren, må du fjerne ovnsdøren, som vist under.

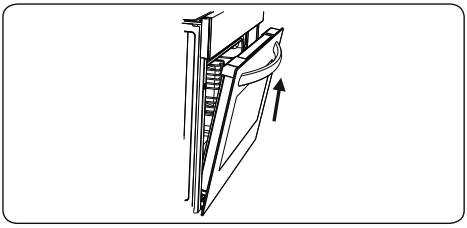
1. Åpne ovnsdøren.



2. Åpne låsehaken (**a**) (med en skrutrekker) opp til sluttposisjonen.

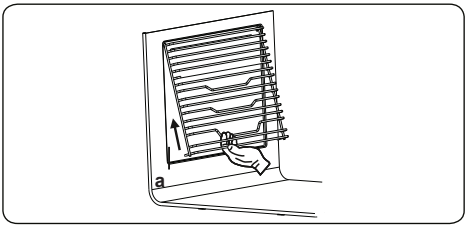


3. Lukk døren til den er nesten helt lukket, og fjern døren ved å dra den mot deg.



Fjerne risten

For å fjerne risten, trekk risten som vist i figuren. Løft den opp etter at den er frigjort fra klemmene (**a**).



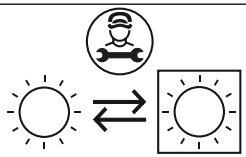
5.2 VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: Vedlikehold av dette produktet bør kun utføres av autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Skifte ovnens lyspære

ADVARSEL: Slå av produktet og la det avkjøles før rengjøring.

- Fjern glassdekslet og deretter lyspæren.
- Sett inn ny lyspære (som tåler 300 °C) for å erstatte den fjernede lyspæren (230 V, 15–25 Watt, type E14).
- Sett tilbake glassdekslet, og ovnen er klar til bruk.
- Produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke byttes ut av sluttbruker. Kundeservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilden er ikke beregnet for bruk i andre applikasjoner.



Utskiftbar lyskilde av en profesjonell

Lyspæren er spesielt utformet for bruk i husholdningsprodukter ment for tilberedning av mat. Det er ikke egnet som rombelysning.

6. FEILSØKING OG TRANSPORT

6.1 FEILSØKING

Dersom du fortsatt har problemer med produktet etter å ha sjekket disse grunnleggende feilsøkingstrinnene, ta kontakt med autorisert servicepersonell eller kvalifisert tekniker.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen slår seg ikke av.	Strømmen er slått av.	Sjekk dersom det er strømtilførsel. Sjekk også om andre hvitevarer fungerer på kjøkkenet.
Ingen varme, eller ovnen varmes ikke opp.	Ovnens temperaturkontrollen er feil innstilt. Ovnsdøren er åpen.	Sjekk at ovnens temperaturkontroll er riktig innstilt.
Ovnens lyspære (hvis noen) virker ikke.	Pæren har gått. Strømtilførselen er frakoblet eller slått av.	Bytt lyspære i henhold til bruksanvisningen. Påse at strømtilførselen er skrudd på ved stikkontakten.
Maten stekes ujevnt inne i ovnen.	Ovnshyller er feil posisjonert.	Sjekk at det brukes anbefalte temperaturer og hylleposisjoner. Unngå å åpne døren hyppig, med mindre du tilbereder noe som må snus. Dersom du åpner døren hyppig, vil temperaturen synke og dette kan påvirke resultatene av matlagingen.
Tidsur-knappene kan ikke trykkes godt nok ned.	Det kan være fremmedlegemer mellom varselurknappene. Berøringsmodell: det er fuktighet på kontrollpanelet. Tastelåsfunksjonen er aktivert.	Fjern fremmedlegemer og prøv på nytt. Fjern fukt og prøv på nytt. Sjekk om tastelåsfunksjonen er aktivert.
Ovnsviften (om noen) bråker.	Ovnshyller vibrerer.	Sjekk at ovnen er horisontal. Sjekk at hyller og eventuelle kokekar ikke vibrerer eller er i kontakt med ovnens bakpanel.

6.2 TRANSPORT

Dersom du må transportere produktet, bruk originalemballasjen og transporter det i denne. Følg transportsymbolene på emballasjen. Fest alle individuelle deler til produktet med tape, for å forhindre ødeleggelser under transport.

Dersom du ikke har originalemballasjen, gjør i stand en transportkasse som er slik at produktet, og spesielt dets ytre overflater, beskyttes mot eksterne farer.

Service & Support

Visit Our Website
sharphomeappliances.com

52511366

SHARP
Be Original.