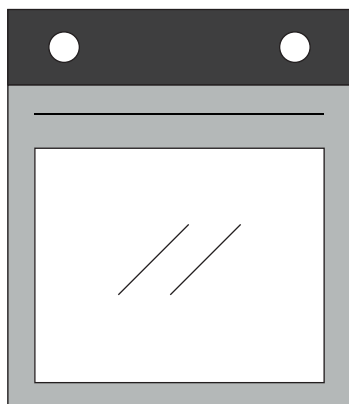


CANDY



Инструкции за потребителя

ΦΟΥΡΝΙ

BG

2

Upute za korisnike

PEĆNICE

HR

21

Hasznalati utasitasa

SUTÓK

HU

39

Bedienungsanleitung

ÖFEN

DE

57

Návod na použitie

PEČENIE

NL

75

Οδηγίες χρήσης

ΦΟΥΡΝΕΣ

GR

93

Обобщение

- 2** Техника на безопасност
- 7** Общи Мерки За Безопасност
- 9** Описание на продукта
- 12** Описание на дисплея
- 14** режими на готвене
- 16** Общи бележки по почистването
- 16** Поддръжка
- 19** Отстраняване на проблеми
- 111** Installation

Техника на безопасност

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в откритата тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и достъпните части стават

горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** достъпните части може да се нагорещят, когато се използва фурната. Малките деца трябва да се държат на безопасно разстояние.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи или поддръжка по него.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Не допускате деца да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за тази фурна.

- Не използвайте почистващ уред с пара или уред за пръскане под високо налягане за почистване.
- Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:

УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕСКУПЛУНГИЛИГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

- Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг: Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени гнездото с друг,

подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на хранване също може да се осъществи чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на хранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на хранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- Дълго прекъсване на електрохранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.

- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята. Рафтът трябва да бъде пхнат изцяло в кухнята
- Когато поставяте тавичката на решетките, обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлirани повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
- **ВНИМАНИЕ:** Не допълвайте дъното на кухнята с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.
- Фурната може да бъде разположена нависоко, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.

Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загреват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не добра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактното гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клемма на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клемма на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клемма на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

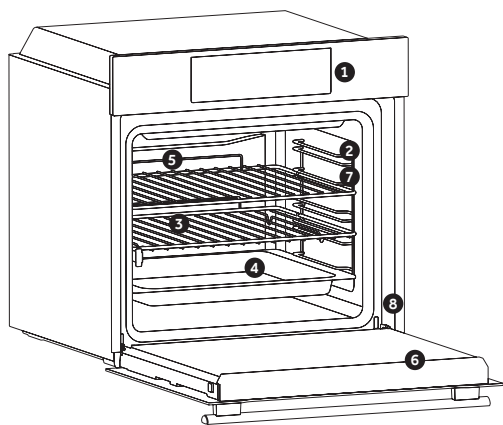
Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните мириси на "ново".

Описание на продукта



1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скари
4. Тава
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)

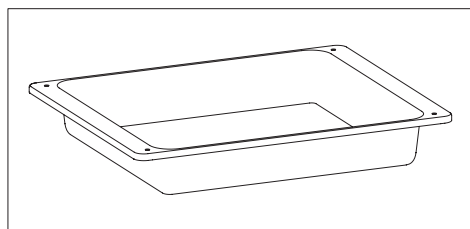
8. Сириен номер



Напишете своя сириен номер тук за бъдещи справки.

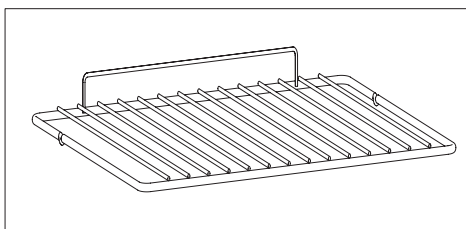
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (само ако е наличен)

Тава за отцеждане



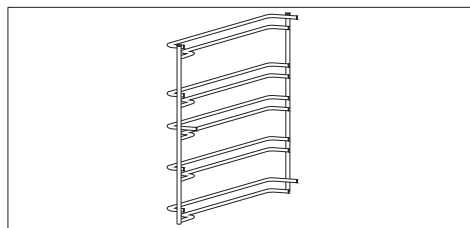
Събира остатъци, които прокапват при готвена на храна на гриловете.

Метална скара



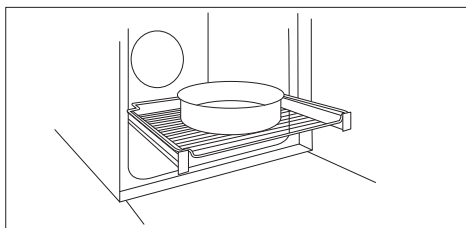
Държи тава и други съдове за печене.

Телена страница (само ако е наличен)



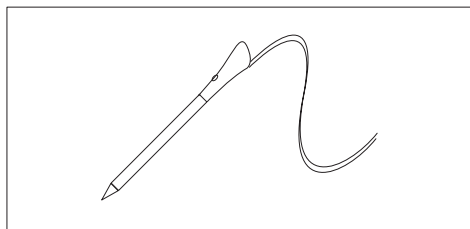
Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тава за отцеждане.

Телескопични водачи (само ако е наличен)



Две водещи релси, които улесняват проверката на състоянието на готвене, тъй като позволяват лесно изваждане и препозициониране на тава и решетки във вътрешността на фурната.

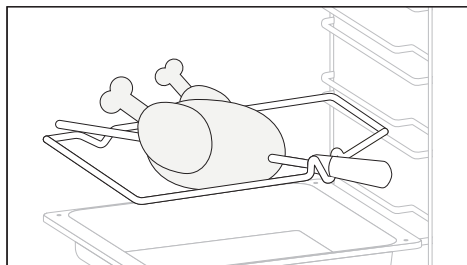
Сонда за месо (само ако е наличен)



Измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Поставете в отвора в горната част на кухината. Трябва да се постави, докато фурната е охладена.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:**
- Не загревайте предварително и не започвайте да готвите, преди правилно да поставите сондата за месо.
- Не се опитвайте да поставите сондата за месов замразена храна.

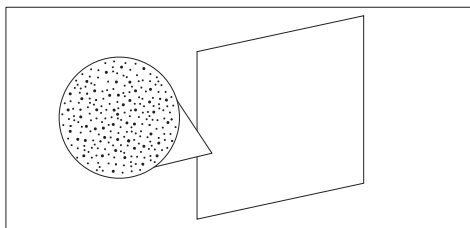
Въртящ шиш (само ако е наличен)



Не е необходимо предварително загреване за готвене на скара. Готвене със затворена врата.

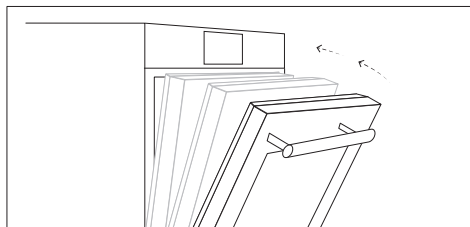
- Развийте куките
- Пъхнете шиша в месото, което ще печете
- Закрепете месото с суките
- Затегнете винтовете
- Поставете шпиндела в отвора, където се намира двигателят.
- Отстранете дръжката и я използвайте в края на готвенето, за да избегнете изгаряне при изваждане на храната от фурната

Каталитични панели (само ако е наличен)



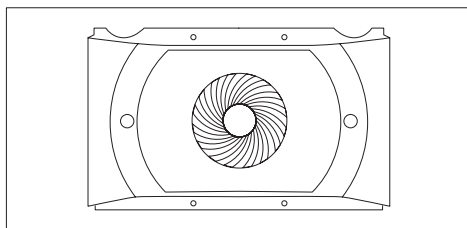
Специални панели, покрити с емайл, изработени с микропореста структура, за да превърнат мазнините в газообразни елементи, които лесно се отстраняват. Сменете след 3 години употреба (при 2/3 цикъла на готвене на седмица).

Плавно затваряне (само ако е наличен)



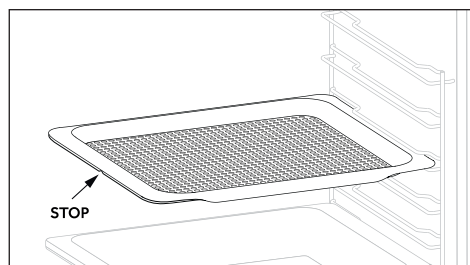
Панти, които осигуряват автоматично меко и плавно движение по време на фазата на затваряне на вратата на фурната.

Главен готвач панел (само ако е наличен)



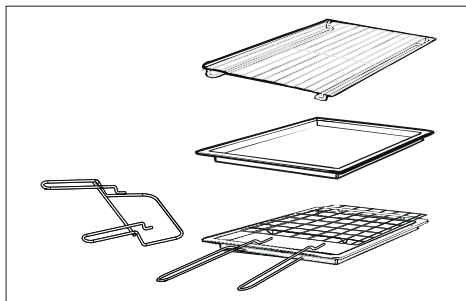
Въздушен конвейер, който увеличава циркулацията на въздуха във фурната. Това позволява подобрена производителност на готвене, по-равномерно готвене на храната при всякакви температури, по-кратки времена за готвене и, накрая, равномерно разпределение на температурата във фурната.

Тава Airfry (само ако е наличен)



Тавата за въздушно пържене гарантира, че горещият въздух достига до храна равномерно и триизмерно, което води до по-хрупкава външност, като същевременно запазва нежност отвътре. По желание може да се постави тава за печене L1 за събиране на сокове или панировка.

Комплект грил тиган (само ако е наличен)



Обикновеният рафт може да поеме форми и съдове.

Рафтът за държач на тава е особено подходящ за печене на неща на скара.

Използвайте го с ваничката за отцеждане.

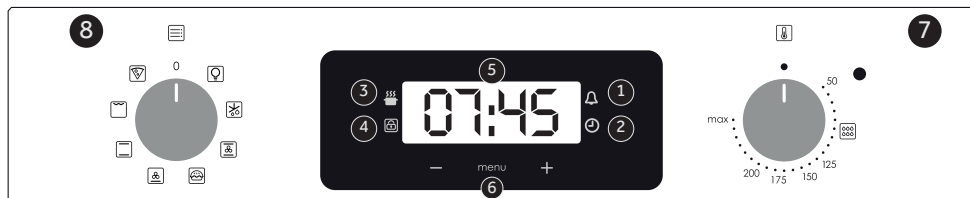
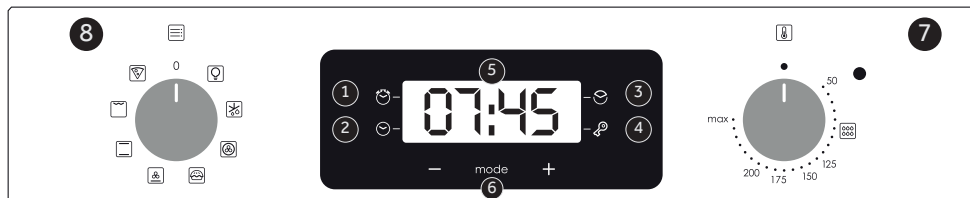
Специалният профил на рафтовете означава, че те остават хоризонтални дори когато са издърпани на право. Няма риск съдът да се плъзне или разлее. Тавата за събиране на соковете от печени на скара храни. Използва се само с грил, грил или грил с вентилатор; извадете го от фурната за други методи на готвене.

Никога не използвайте тавата за отцеждане като тава за печене, тъй като това създава дим и мазнина ще опръска фурната ви, правейки я мръсна.

Държачът на таблата

Рафтът за държач на тава е идеален за печене на скара. Използвайте го заедно с ваничката за отцеждане. Включена е дръжка за подпомагане на безопасното преместване на двата аксесоара. Не оставяйте дръжката във фурната.

Описание на дисплея (зависи от модела)



Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията

Консумирана мощност на продукта в състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 0,8 W

Период, след който оборудването автоматично достига състояние на режим на готовност с информация или дисплей за състоянието: 20 мин

1. Таймер
2. Настройка на часовника
3. Продължителност на готвенето
4. Заклучване срещу деца
5. Показване на температурата или часовника
6. Управление на настройките на LCD дисплея
7. Копче за регулиране на термостата
8. Копче за избор на функция

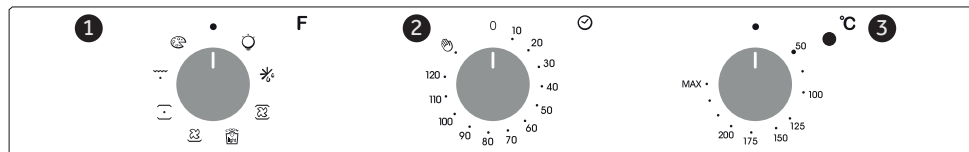
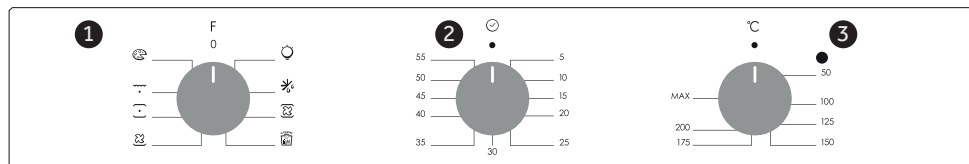
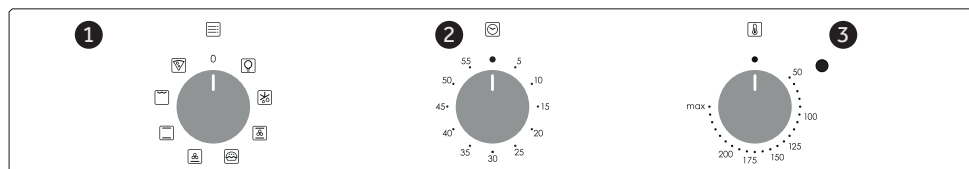
ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:

- Натиснете централния бутон 4 пъти
- Задайте времето с "-" "+" бутони.
- Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

Използване на часовников програматор за сензорно управление (зависи от модела)

| ФУНКЦИЯ | КАК ДА АКТИВИРАМЕ | КАК ДА ИЗКЛЮЧИТЕ | КАКВО ПРАВИ | ЗА КАКВО СЕ ИЗПОЛЗВА |
|---|---|--|---|--|
| ЗАКЛЮЧВАНЕ  | Функцията за заключване за деца се активира с натискане на Set (Настройване) (+) за минимум 5 секунди. От този момент нататък всички други функции ще са заключени, светодиодът за „Заключване срещу деца“ се включва, на дисплея ще примигва „STOP“ и ще се показва времето на прекъсвания. | Функцията за заключване за деца се дезактивира чрез натискане на тъчпада Set (Настойване) (+) отново за минимум 5 секунди. От този момент светодиодите на „Заключване срещу деца“ се изключват и всички функции могат да бъдат избрани отново. | | |
| МИНУТЕН ТАЙМЕР  | Натиснете централния бутон 1 пъти Натиснете бутоните „-“ и „+“, за да настроите нужното време. Освободете всички бутони | Когато зададеното време изтече, звукова аларма сигнализира край. След като се активира, тази аларма ще спре самостоятелно, но можете да я спрете веднага чрез натискане на някой от бутоните. | В края на зададеното време прозвучава аларма. По време на процеса дисплеят показва оставащото време. | Позволява използването на фурната като будилник (може да се активира както по време на работа на фурната, така и при изключена фурна) |
| COOKING TIME  | <ul style="list-style-type: none"> • Натиснете централния бутон 2 пъти • Натиснете бутоните „-“ или „+“, за да зададете необходимата продължителност на готвене • Освободете всички бутони • Задайте функцията за готвене със селектора на функцията на фурната | <ul style="list-style-type: none"> • Натиснете бутона, за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон, за да се върнете към ключалката функция. | <ul style="list-style-type: none"> • Позволява предварително задаване на времето за готвене, необходимо за избраната рецепта. • За да проверите колко време остава да работи, натиснете бутона ИЗБОР 2 пъти. • За да промените предварително зададеното време, натиснете бутоните ИЗБОР и „-“ и „+“. | <ul style="list-style-type: none"> • Когато времето изтече, фурната ще се изключи автоматично. Ако желаете да спрете готвенето по-рано или завъртете селектора на функции на 0, или задайте време на 0.00 (Бутони ИЗБОР и „-“ и „+“) |



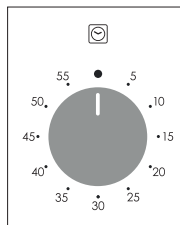
Данни за ниска консумация на енергия съгласно Регламент (ЕС) 2023/826 на Комисията

Консумирана мощност на продукта в състояние на изключен режим: 0,5 W

Период, след който оборудването автоматично изключва състоянието: 20 мин

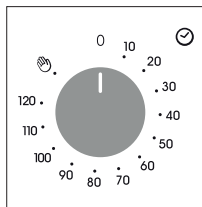
1. Копче за избор на функция 2. Време за готвене 3. Копче за избор на термостат

Използване на минутния таймер



За да зададете времето за готвене, завъртете диска с един пълен оборот и след това поставете индекса на желаното време. Когато времето изтече, сигналът ще звъни за няколко секунди.

Използване на таймер за край на готвенето








Този контрол позволява да зададете желаното време за готвене (макс. 120 мин.), фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.








Таймерът ще отброи обратното време от връщането на зададеното време до позиция 0 и ще се изключи автоматично.

За нормално използване на фурната, настройте таймерана позиция .

За да настроите фурната, се уверете, че таймерът не е на позиция 0

Режими на готвене (зависи от модела)

| Селектор нас функции | Термостат селектор | Диапазон на T ° C | Функции |
|---|--------------------|-------------------|---|
|  /  | | | LAMP: включва светлината на интериора. |
|  /  | | | РАЗМРАЗЯВАНЕ: Когато дискът е настроен на тази позиция. Вентилаторът циркулира въздух със стайна температура около замразената храна, така че тя да се размрази, без съдържанието на протеин в храната да се променя или променя. |
|  /  | 180 | 50 ÷ MAX | МНОГОЕТАЖНО ГОТВЕНЕ: Използват се долни и горни нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна подобре и времето за претопляне и готвене се намаляват. Можете да пригответе различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие. |
|  /  | 190 | 50 ÷ MAX | * COOK LIGHT: Тази функция позволява готвене по един по-здравословен начин чрез намаляване необходимото количество мазнина. Съчетанието от нагреватели с пулсиращ въздушен цикъл гарантира перфектен резултат от печенето. |
|  /  | 210 | 50 ÷ MAX | ДОЛНО НАГРЯВАНЕ + ВЕНТИЛАТОР: Долният нагревателен елемент се използва с вентилатора, който циркулира въздуха във фурната. Този метод е идеален за плодови сладкиши, тарт, кишове, пица и пастет. Предпазва предните повърхности на храните от изсъхване. |
|  /  | 210 | 50 ÷ MAX | ДОЛНО НАГРЯВАНЕ + ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: Долният нагревателен елемент се използва с вентилатора, който циркулира въздуха във фурната. Този метод е идеален за сочни плодови блатове, тарт, кишове, пица и пастет. Предпазва предните повърхности на храните от изсъхване. Тази функция може да се използва за почистване на фурната с функцията aquactiva. Функцията Aquactiva е проектирана да се справя без усилие с леки замърсявания и осигурява бързо и екологично решение за почистване на вътрешността на вашата фурна с помощта на силата на парата. |

| Селектор на функции | Термостат селектор | Диапазон на T ° C | Функции |
|---|--------------------|-------------------|--|
|  | 220 | 50 ÷ MAX | * КОНВЕКЦИЯ: Използват се долни гореннагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо, печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | КОНВЕНЦИОНАЛЕН + ПАРА: Използват се както горни, така и долни нагревателни елементи. Загрейте фурната за около десет минути. Този метод е идеален за всяко традиционно печене и печене. Поставете храната и нейния съд на рафт в средно положение. Тази функция също така осигурява готвене с пара, което изисква добавяне на 100 ml вода във фурната, когато фурната е студена, и завъртане на копчето на тази функция. Не използвайте предварително загряване за тази функция. Режимът на пара може да се използва за получаване на по-хрупкава коричка и по-лъскава повърхност, особено за пекарни. |
|  | 230 | 50 ÷ MAX | ГРИЛ: Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | КОНВЕНЦИОНАЛЕН+ ВЕНТИЛАТОР: Избирайки тази функция, долният и горният нагревателни елементи работят заедно с вентилатора за равномерно готвене на всички нива. Този метод на готвене е идеален за печено, говеждо, зеленчуци или пайове с влажен пълнеж. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | КОНВЕНЦИОНАЛЕН+ ВЕНТИЛАТОР + ПАРА: Избирайки тази функция, долният и горният нагревателни елементи работят заедно с вентилатора за равномерно готвене на всички нива. Тази функция също така осигурява готвене с помощта на пара, което изисква добавяне на 150 ml вода във кухнята и завъртане на копчето на тази функция. Не използвайте предварително загряване за тази функция. Този метод на готвене увеличава крехкостта и вкуса на всяко ястие, особено печено и червено месо. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез циркулиране на горещ въздух във фурната. |
|  | 200 | 200 | AIRFRY: Тази функция е идеална за печене на въздушно пържене и в комбинация с аксесоара гарантира, че горещият въздух достига до храната равномерно и триизмерно, което позволява по-хрупкав резултат. Моля, поставете тавата за отцеждане на ниво 1 за събиране на сокове или панировки. |



Сканирайте QR кода и открийте как да го използвате по най-добрия начин за приготвяне на любимите си рецепти.

Общи бележки по почистването

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте самовода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

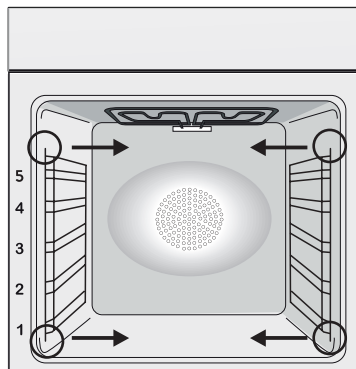
Почиствайте приспособленията с мокра насапунирана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ

След като използвате грила, свалете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в контейнер и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и течност за почистване.

Ако останат мазни остатъци, потопете тавата във вода и детергент. Друга възможност е да измиете тавата в съдомиялната машина или да използвате обикновен детергент. Никога не поставяйте мръсна тава обратно във фурната.

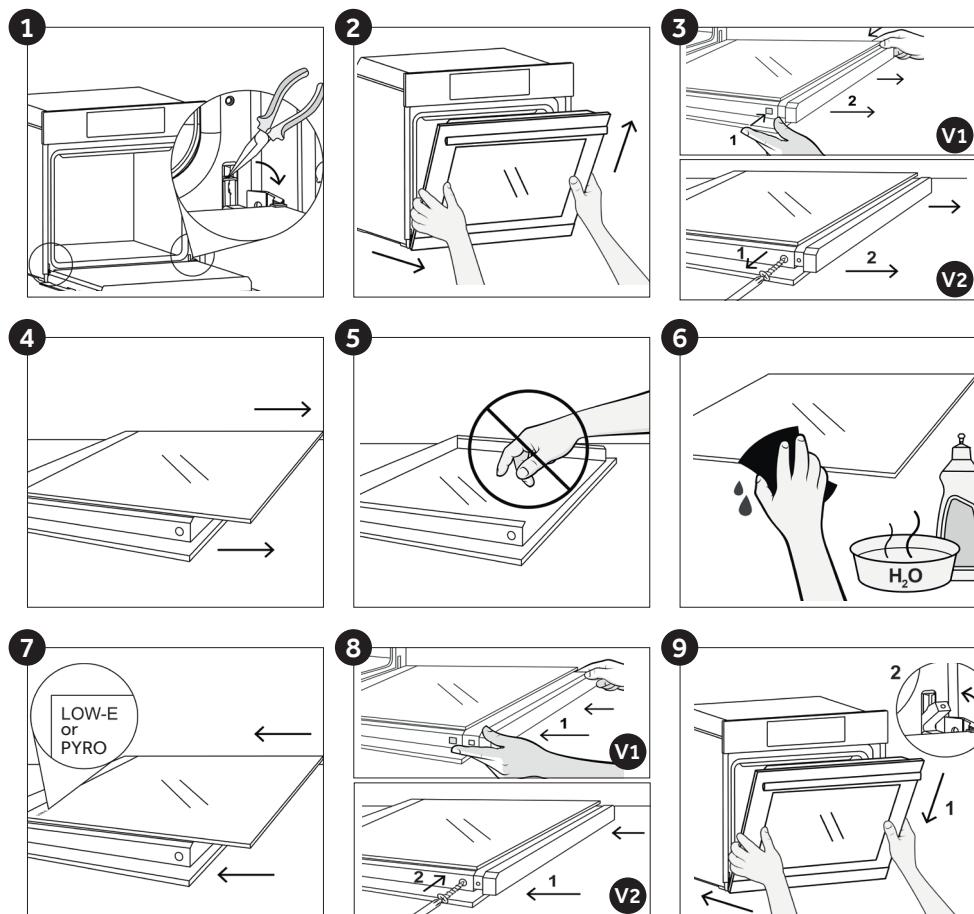
Поддръжка (зависи от модела)



Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки

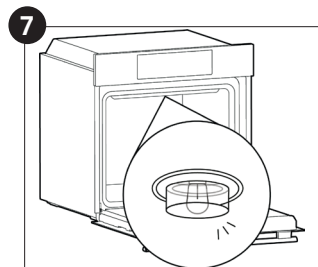
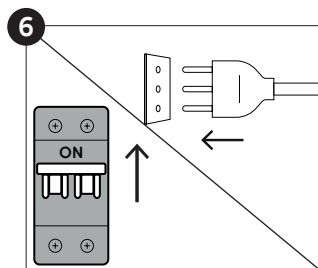
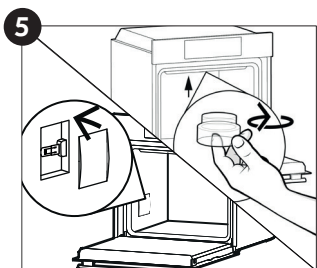
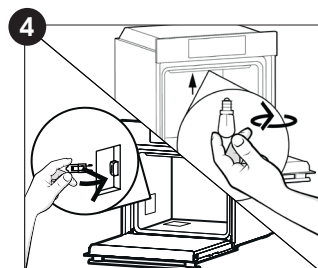
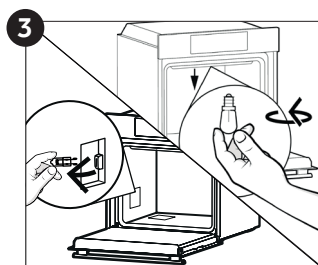
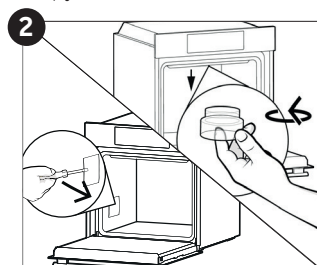
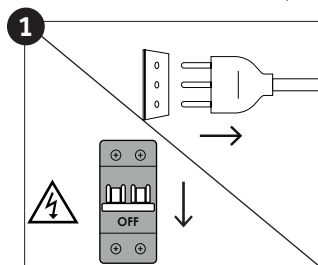
1. Извадете металните скари, като ги издърпате по посока на стрелките (виж по-долу).
2. За да почистите металните скари ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, а след това се уверете, че са подсушени.
3. След почистване поставете металните скари в обратния ред.

Сваляне И Почистване На Стъклена Врата (зависи от модела)



Смяна на крушката (зависи от модела)



1. Изключете фурната от електрическата мрежа.
2. Развийте стъкления капак, развийте крушката и я сменете с нова крушка от същия тип.
3. След като смените дефектната крушка, сменете стъкления капак.



Този продукт съдържа един или повече източници на светлина от клас на енергийна ефективност G (лампа) * В случай на проблем с тази лампа, свържете се с отдела за обслужване на клиенти

Aquactiva функция (зависи от модела)

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 100 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията на фурната на Долен + Вентилатор ()
3. Настройте температурата Aquactiva icon. 
4. Оставете програмата да работи 20 минути.
5. След 20 минути изключете програмата и оставете фурната да изстине.
6. Когато уредът се охлади, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете.

Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне.

Използвайте дестилирана или питейна вода.



Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложенитеят старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

Отстраняване на проблеми

| Проблем | Възможна причина | Решение |
|--------------------|--|--|
| Фурната не загрява | Часовникът не е настроен | Настройте часовника |
| Фурната не загрява | Детското заключване е активирано | Деактивирайте детското заключване |
| Фурната не загрява | Не е избран режим на готвене или не е зададена температура | Проверете дали сте направили всички необходими настройки |

Sažetak

- 21** Sigurnosne upute
- 25** Opće upute
- 27** Opis proizvoda
- 30** Opis zaslona
- 32** Načini kuhanja
- 34** Opće napomene o čišćenju
- 34** Održavanje
- 37** Rješavanje problema
- 111** Installation

Sigurnosne upute

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Uređaj odspojite s mrežnog napajanja prije obavljanja radova na uređaju ili održavanja.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre

metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
- Upotrebjavajte isključivo termometar za meso koji je preporučan za ovaj uređaj.
- Ne upotrebjavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- **AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA:**
UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.

Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.

Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja

- **AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:**

Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor na-

pajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladno sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak prolijevanog materijala.
- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti. Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice.
- UPOZORENJE: Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom može

dovesti do otapanja ili propadanja emajla.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.
- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.
- Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremiti ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.

Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepilom na izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovale upute sadržane u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.

Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220-240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjeraču,
- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode

Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

NAPOMENA: Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

Preporuke

Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.

Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

Vežano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

Instalacija

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče. Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

Prvo Korištenja

PRETHODNO ČIŠĆENJE

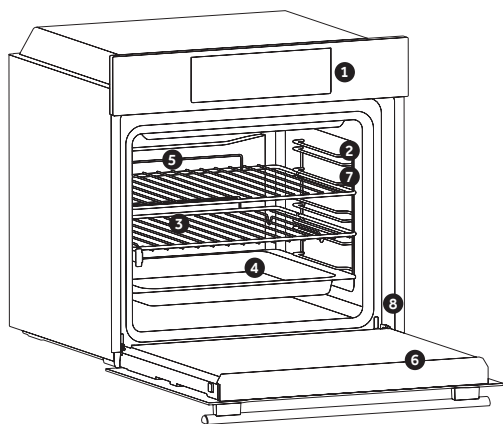
Očistite pećnicu prije prvog korištenja:

Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,

Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,

Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetranje prostorije.

Opis proizvoda



1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pečnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)

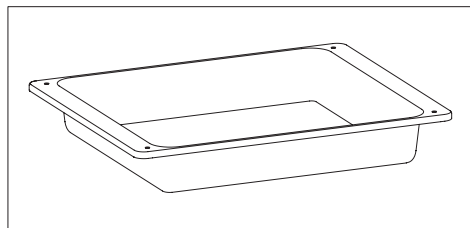
8. Serijski broj



Ovdje upišite svoj serijski broj za buduću upotrebu.

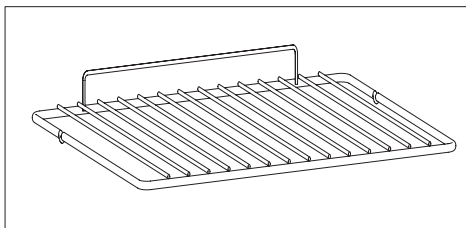
PRIBOR (ovisi o modelu)

Plitica za prikupljanje sokova



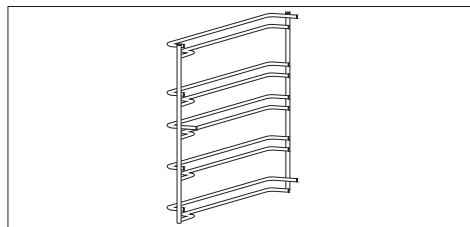
Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

Metalna rešetka



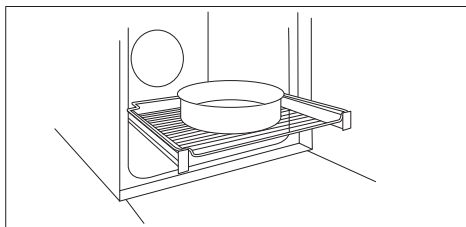
Drži posude za pečenje i plitice.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



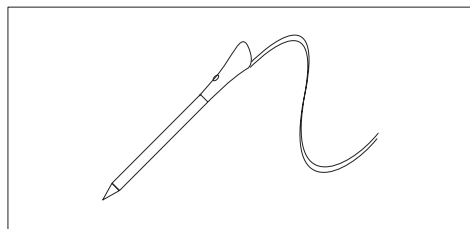
Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Teleskopske vodilice (samo ako je uređaj opremljen)



Dvije vodilice koje olakšavaju provjeru statusa kuhanja jer omogućuju jednostavno vađenje i premještanje posuda i rešetki unutar pećnice.

Sonda za meso (samo ako je uređaj opremljen)

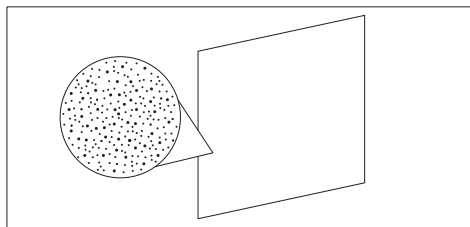


Mjeri unutarnju temperaturu hrane tijekom kuhanja. Umetnite u rupu na vrhu šupljine. Treba ga staviti dok je pećnica hladna.

UPOZORENJA:

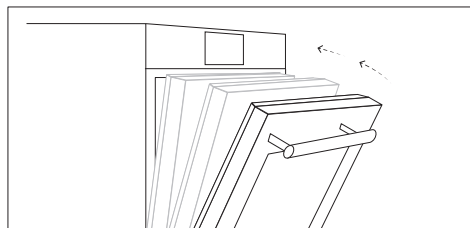
- Nemojte prethodno zagrijavati ili započeti kuhanje prije nego što ispravno umetnete sondu za meso.
- Ne pokušavajte umetnuti sondu za meso u smrznutu hranu.

Katalitički paneli (samo ako je uređaj opremljen)



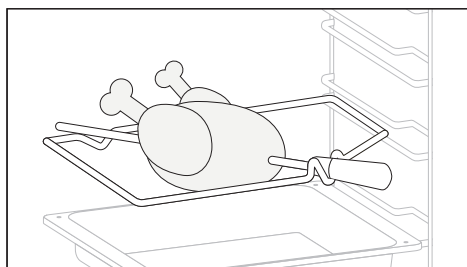
Posebne ploče presvučene caklinom, izrađene s mikroporoznom strukturom za pretvaranje masti u plinovite elemente koji se lako uklanjaju. Zamijenite nakon 3 godine korištenja (pri 2/3 ciklusa kuhanja tjedno).

Meko zatvaranje (samo ako je uređaj opremljen)



Šarke koje osiguravaju automatsko meko i glatko kretanje tijekom faze zatvaranja vrata pećnice.

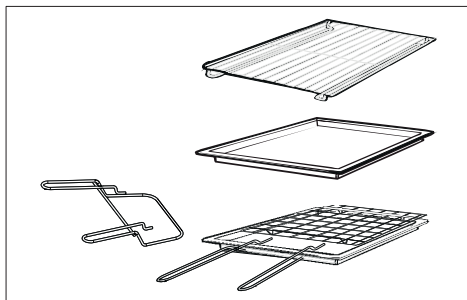
Pečenje na ražnju (samo ako je uređaj opremljen)



Za kuhanje na žaru nije potrebno prethodno zagrijavanje. Kuhanje sa zatvorenim vratima.

- Odvijte kuke
- Ražanj zabodite u meso koje se peče
- Pričvrstite meso kukicama
- Zategnite vijke
- Umetnite vreteno u rupu u kojoj se nalazi motor.
- Uklonite ručku i upotrijebite je na kraju pečenja kako biste izbjegli opekline prilikom vađenja hrane iz pećnice.

Set tava za roštilj (samo ako je uređaj opremljen)



Jednostavna polica može primiti kalupe i posude. Polica za držač pladnja posebno je dobra za pečenje stvari na roštilju.

Koristite ga s pladnjem za skupljanje tekućine. Poseban profil polica znači da ostaju vodoravne čak i kada se odmah izvuku. Nema opasnosti od klizanja ili prolivanja posude.

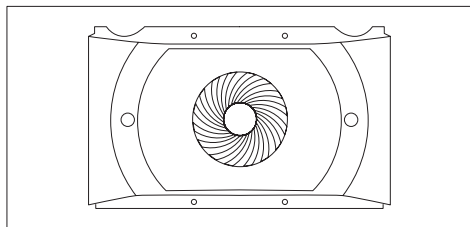
Posuda za skupljanje sokova iz hrane pečene na žaru. Koristi se samo s roštiljem, roštiljem ili roštiljem s ventilatorom; izvadite ga iz pećnice za druge načine kuhanja.

Nikada nemojte koristiti posudu za skupljanje tekućine kao posudu za pečenje jer se na taj način stvara dim, a mast će poprskati pećnicu i zaprljati je.

Držač pladnja

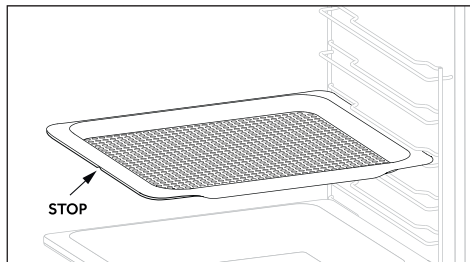
Polica za držač pladnja idealna je za roštiljanje. Koristite ga zajedno s ladicom za skupljanje tekućine. Uključena je ručka koja pomaže u sigurnom premeštanju oba pribora. Ne ostavljajte ručku unutar pećnice.

Panel kuhara (samo ako je uređaj opremljen)



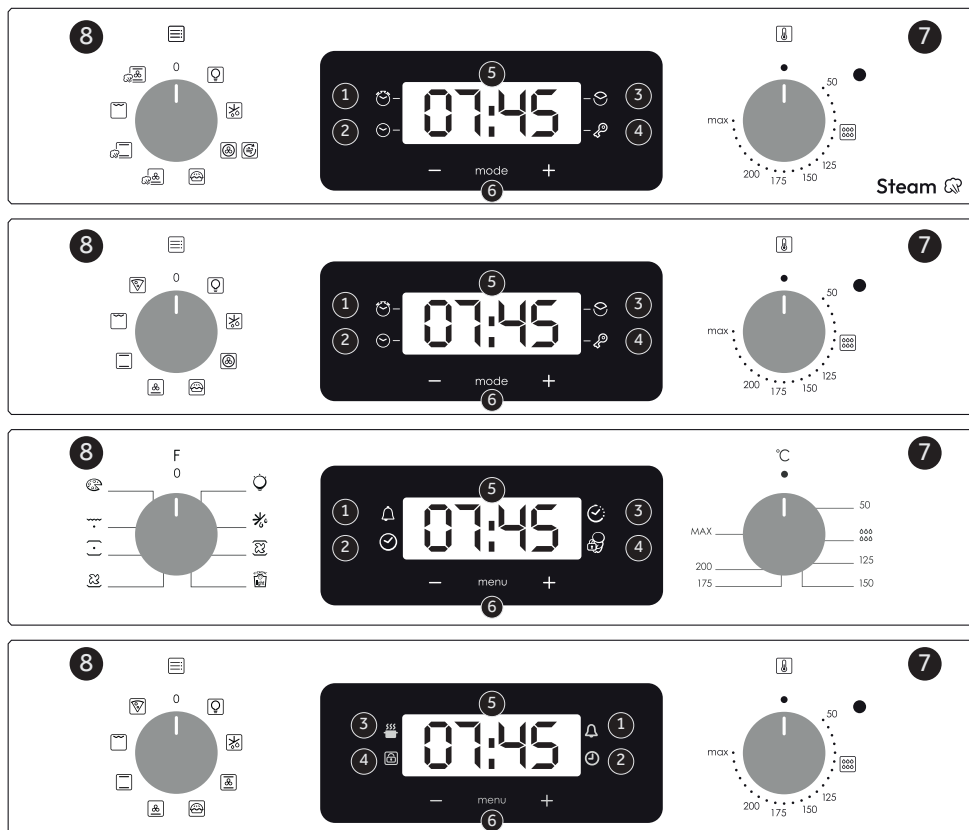
Zračni transporter koji povećava cirkulaciju zraka unutar pećnice. To omogućuje poboljšane performanse kuhanja, ravnomjernije kuhanje hrane na svim temperaturama, kraće vrijeme kuhanja i, konačno, ravnomjernu raspodjelu temperature unutar pećnice.

Poslužavnik Airfryer (samo ako je uređaj opremljen)



Ladica za prženje na zraku osigurava da vrući zrak dopre do hranu ravnomjerno i trodimenzionalno, što rezultira hrskavijom vanjštinom, a istovremeno zadržava nježnost iznutra. Opciono se može staviti pleh za pečenje L1 za skupljanje sokova ili pohanja.

Opis zaslona (ovisi o modelu)



Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826

Potrošnja snage proizvoda u stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min




1. Zapisnik minuta
2. Postavljanje sata
3. Vrijeme kuhanja
4. Sigurnosna blokada za djecu
5. Prikaz temperature ili sata
6. Kontrole za podešavanje LCD zaslona
7. Gumb za odabir termostata
8. Gumb za odabir funkcije

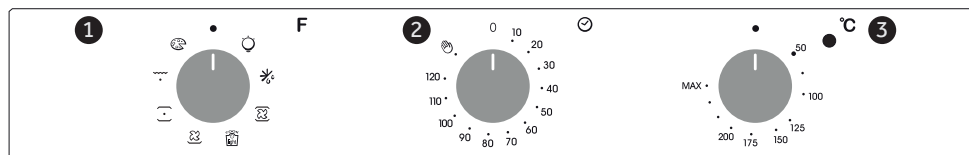
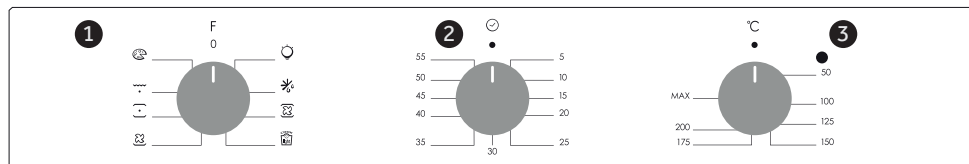
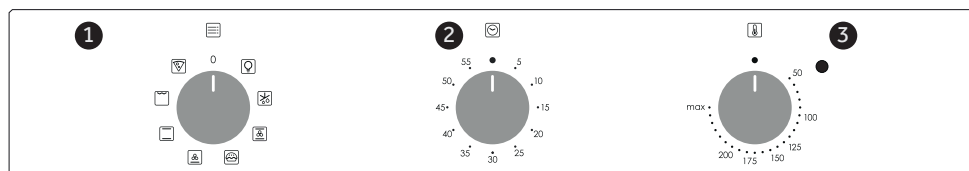
UPOZORENJE: prva operacija koja se izvrši nakon što je pećnica instalirana ili nakon prekida napajanja (ovo je prepoznatljivo na zaslону koji pulsira i prikazuje 12:00) postavlja točno vrijeme. To se postiže na sljedeći način.

- Pritisnite središnji gumb.
- Postavite vrijeme tipkama "–" "+".
- Otpustite sve tipke.

PAŽNJA: Pećnica će raditi samo ako je postavljen sat.

Korištenje programatora sata za upravljanje dodirom (ovisi o modelu)

| FUNKCIJA | KAKO KORISTITI | KAKO DEAKTIVIRATI | ŠTO TO RADI | BILJEŠKA |
|--|--|---|---|---|
| BRAVA KLJUČ  | Funkcija Zaštita za djecu aktivira se kada dodirnete gumb Set(+) i zadržite najmanje pet sekundi. Od ovog trenutka pa nadalje sve se ostale funkcije blokiraju, uključuje se lampica LED sigurnosne blokade za djecu, a na zaslonu isprekidano treperi STOP i trenutčno vrijeme. | Funkcija Child Lock isključena je isključivanjem pećnice dodirivanjem Touchpad Set (+) ponovo najmanje pet sekundi. Od ovog trenutka pa nadalje isključuje se lampica LED sigurnosne blokade za djecu i sve su funkcije ponovno dostupne za odabir. | | |
| ZAPISNIK MINUTA  | Pritisnite središnji gumb 1 puta Pritisnite tipke "-" "+" za podešavanje vremena Otpustite sve tipke | Kada istekne zadano vrijeme, aktivira se zvučni alarm. Taj se alarm zaustavlja sam od sebe, ali možete ga zaustaviti odmah ako pritisnete bilo koji gumb. | Zvali alarm na kraju zadanog vremena. Tijekom postupka na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme. | Omogućuje korištenje pećnice kao budilica (može se aktivirati ili s radom u pećnici ili bez korištenja peći) |
| VRIJEME KUHANJA  | <ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite središnju tipku 2 puta • Pritisnite tipke "-" ili "+" za podešavanje potrebne duljine kuhanja • Otpustite sve tipke • Funkciju kuhanja postavite biračem funkcija pećnice | Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje signala. Pritisnite središnji gumb za povratak na funkciju sata. | <ul style="list-style-type: none"> • Omogućuje unaprijed postavljanje vremena kuhanja potrebnog za odabrani recept. • Da biste provjerili koliko je vremena preostalo za rad, pritisnite tipku ODABIR 2 puta. • Za izmjenu unaprijed postavljenog vremena pritisnite tipke ODABIR i "-" "+". | <ul style="list-style-type: none"> • Po isteku vremena pećnica će se automatski isključiti. Ako želite ranije prekinuti kuhanje, okrenite birač funkcija na 0 ili postavite vrijeme na 0:00 (tipke SELECT i "-" "+") |



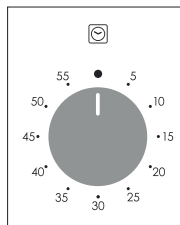
Podaci o niskoj potrošnji energije u skladu s uredbom komisije (EU) 2023/826

Potrošnja snage proizvoda in stanju pripravnosti s prikazom informacija ili statusa: 0,8 W

Razdoblje nakon kojeg uređaj automatski dostiže stanje pripravnosti s prikazom podataka ili stanja: 20 min

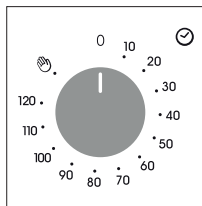
1. Gumb za odabir funkcija
2. Vrijeme kuhanja
3. Gumb za odabir termostata

Korištenje minutnog mjerača vremena



Kako biste podesili vrijeme kuhanja, okrenite kotačić za jedan puni krug i zatim postavite indeks na željeno vrijeme. Kada vrijeme istekne, signal će zvoniti nekoliko sekundi.

Korištenje mjerača vremena za kraj kuhanja















Ova kontrola omogućuje postavljanje željenog vremena kuhanja (maks. 120 min.) pećnica će se automatski isključiti na kraju postavljenog vremena.








Tajmer će odbrojavati od postavljenog vremena do povratka na 0 položaj i automatski se isključiti.

Za normalnu upotrebu pećnice postavite tajmer na položaj 0.

Za postavljanje pećnice osigurajte da mjerac vremena nije na položaju 0.

Načini kuhanja (ovisi o modelu)

| Regulator funkcije | Regulator termostata | T °C opseg | Funkcija |
|--|----------------------|------------|--|
|  /  | | | SVJETILJKA: Uključuje svjetlo u unutrašnjosti pećnice. |
|  /  | | | ODLEDIVANJE: Kada je gumb za funkcije podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen. |
|  /  | 180 | 50 ÷ MAX | KUHANJE VENTILATOROM: Preporučujemo ovaj način pečenja za perad, peciva, ribe i povrće. Toplina bolje prodire u hranu te je vrijeme predzagrijavanja i pečenja kraće. Također možete peći različitu hranu u isto vrijeme sa ili bez iste pripreme u jednom ili više položaja. Ovaj način kuhanja pruža ujednačenu raspodjelu topline a mirisi različite hrane se ne miješaju. Omogućite oko deset dodatnih minuta kuhanja kada kuhate različitu hranu u isto vrijeme. |
|  /  | 190 | 50 ÷ MAX | * COOK LIGHT: Ova funkcija omogućava kuvanje na zdraviji način, s obzirom da je potrebna manja količina masti i ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim kruženjem vazduha garantuje savršene rezultate pečenja. |
|  /  | 210 | 50 ÷ MAX | DONJE GRIJANJE + VENTILATOR: Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Ova je metoda idealna za voćne kolače, torte, quicheve, pizze i paštete. Sprječava isušivanje prednjih površina hrane. |
|  /  | 210 | 50 ÷ MAX | DONJE GRIJANJE + VENTILATOR + PARA: Donji grijač se koristi s ventilatorom koji cirkulira zrak unutar pećnice. Ova je metoda idealna za sočne voćne kolače, torte, quicheve, pizze i paštete. Sprječava isušivanje prednjih površina hrane. Ova se funkcija može koristiti za čišćenje pećnice sa značajkom aquactiva. Funkcija Aquactiva osmišljena je kako bi se bez napora uhvatila u koštac s manjom prljavštinom i pružila brzo i ekološki prihvatljivo rješenje za čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću snage pare. |

| Regulator funkcije | Regulator termo-stata | T ° C opseg | Funkcija |
|---|-----------------------|-------------|---|
|  | 220 | 50 ÷ MAX | * PRIRODNO KRUŽENJE ZRAKA: Koriste se donji i gornji grijač. To je klasičan način pečenja. Savršen je za pečenje mesnih koljenica, divljači, keksa i jabuka. Jela su na kraju pečenja lijepo hrskava. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | KONVENCIONALNO + PARA: Koriste se i gornji i donji grijači elementi. Zagrijte pečnicu desetak minuta. Ova metoda je idealna za sva tradicionalna pečenja. Stavite hranu i posudu na policu u srednji položaj. Ova funkcija također omogućuje kuhanje uz pomoć pare, što zahtijeva dodavanje 100 ml vode u pečnicu kada je pečnica hladna i okretanje gumba na ovu funkciju. Nemojte koristiti predgrijavanje za ovu značajku. Način rada na pari može se koristiti za dobivanje hrskavije korice i sjajnije površine, posebno za pekarnice. |
|  | 230 | 50 ÷ MAX | GRILL: (koristi se s zatvorenim vratima) Gornji grijač koristi se samostalno uz podešavanje temperature. Potrebno je predzagrijavanje u trajanju od 5 minuta da grijač postane crven. Uspjeh je zajamčen za pripremu čevapčića, mesa i slične hrane. Bijelo meso treba biti udaljenije od grijača, vrijeme pečenja je duže ali je hrana ukusnija. Crveno meso i ribe možete staviti na policu ali ispod mora biti plitica za sakupljanje masnoće. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | KONVENCIONALNI+ VENTILATOR: Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijač rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim razinama. Ovaj način kuhanja idealan je za pečenja, složenice, povrće ili pite s vlažnim nadjevima. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | KONVENCIONALNO+ VENTILATOR + PARA: Odabirom ove funkcije, donji i gornji grijači elementi rade zajedno s ventilatorom za ravnomjerno kuhanje na svim razinama. Ova funkcija također omogućuje kuhanje uz pomoć pare, što zahtijeva dodavanje 150 ml vode u udubljenje i okretanje gumba na ovu funkciju. Nemojte koristiti predgrijavanje za ovu značajku. Ovakav način kuhanja povećava mekoću i okus svakog jela, a posebno pečenja i crvenog mesa. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | PIZZA: Ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pečnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza, foccacia. |
|  | 200 | 200 | AIRFRY: Ova je funkcija idealna za pečenje na zraku i u kombinaciji s dodatkom osigurava da vrući zrak ravnomjerno i trodimenzionalno dopire do hrane, što omogućuje hrskaviji rezultat. Postavite posudu za skupljanje sokova na razinu 1 za skupljanje sokova ili kruha. |



Skenirajte QR kod i otkrijte kako ga najbolje iskoristiti za pripremu svojih omiljenih recepata.

Opće napomene o čišćenju

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na osnovi bjelila (amonijak).

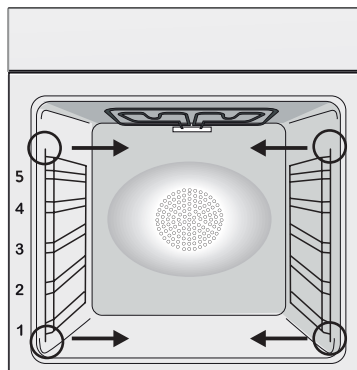
STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterdžentom i dobro iscijeđenu. Potom isperite vodom.

BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

Održavanje (ovisi o modelu)



БҮЙІРЛІК СӨРЕЛЕРДІ АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ НҰСҚАУЫ

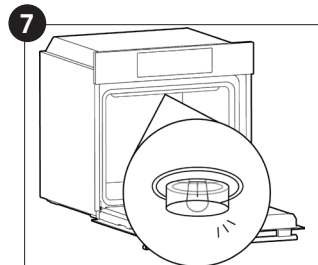
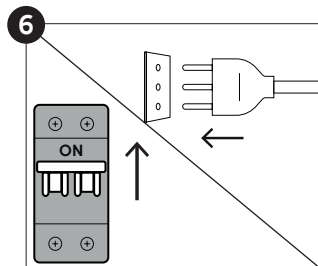
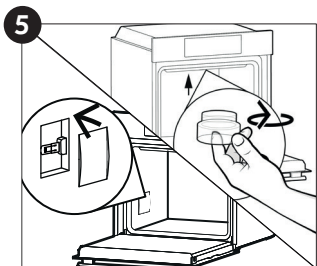
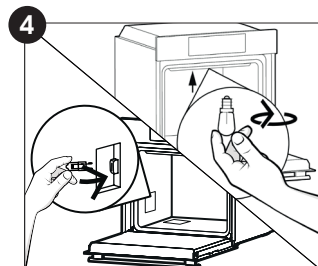
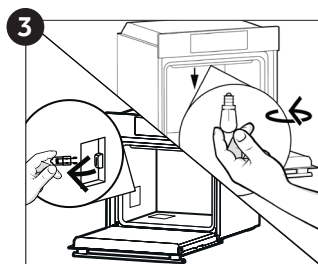
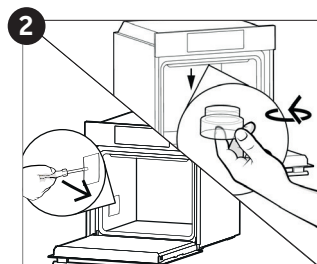
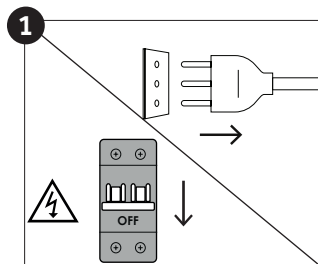
1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.

Uklanjanje i Čišćenje Staklenih Vrata (ovisi o modelu)

Pogledajte stranicu 17.

Promjena žarulje (ovisi o modelu)



1. Isključite pećnicu iz električne mreže.
2. Skinite stakleni poklopac, odvrnite žarulju i zamijenite je novom žaruljom istog tipa.
3. Nakon što je neispravna žarulja zamijenjena, vratite stakleni poklopac.



Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (Svjetiljka)* U slučaju problema s ovom lampom, obratite se službi za korisnike

Funkcija "Aquaactiva" (ovisi o modelu)

Postupak "Aquaactiva" koristi paru za uklanjanje masnoća i drugih ostataka iz pećnice.

1. Nalijte 100 ml vode u spremnik "Aquaactiva" na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju pećnice na Donji dio + Ventilatorski grijač ()
3. Postavite gumb za odabir funkcija pećnice na oznaku "Aquaactiva" 
4. Ostavite program da radi 20 minuta.
5. Nakon 20 minuta isključite program i ostavite pećnicu da se ohladi.
6. Kada se uređaj ohladi, očistite unutarnje površine pećnice krpom.

UPOZORENJE:

Prije brisanja unutarnjih površina provjerite da je pećnica potpuno ohladena. Budite oprezni i obratite posebnu pažnju na sve vruće površine jer postoji opasnost od opekline.

Za ovaj postupak možete koristiti destiliranu ili pitku vodu.



Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronika oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.

- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

Rješavanje problema

| Problem | Mogući Uzrok | Rješenje |
|---------------------------------------|--|--|
| Pećnica se ne zagrijava | Sat nije postavljen | Postavite sat |
| Pećnica se ne zagrijava | Nisu postavljene funkcija kuhanja i temperatura | Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne |
| Dodirno korisničko sučelje ne reagira | Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja | Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj |

Tartalom

- 39** Biztonsági javaslatok
- 43** Általános utasítások
- 45** Termékleírás
- 48** A sütő használata
- 50** Sütési módok
- 52** Általános tisztítási tudnivalók
- 52** Karbantartás
- 55** Hibaelhárítás
- 111** Installation

Biztonsági javaslatok

- Sütés közben a pára lecsapódhat a sütő belsejében vagy az ajtó üvegén. Ez normális jelenség. Kevésbé fordul elő, ha a bekapcsolás után vár 10-15 percet, mielőtt ételt tenne a sütőbe. Amikor a sütő eléri a sütési hőmérsékletet, a páralecsapódás mindig eltűnik.
- A zöldségeket fedeles edényben süsse nyitott tepszi helyett.
- Ne hagyja az ételt a sütőben, miután több mint 15/20 percig sütötte.
- FIGYELMZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy meg ne érintse a forró alkatrészeket.
- FIGYELMEZTETÉS: • Bármilyen munkálat vagy karbantartás végrehajtása előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- FIGYELMEZTETÉS: az áramütés elkerülése érdekében az égő cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.
- FIGYELMEZTETÉS: a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszközről, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- 8 éven aluli gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A 8 éven aluli gyermekek, valamint a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a termék használatát nem ismerő, abban nem jártas személyek kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék megfelelő használatának bemutatása után, a lehetséges veszélyek ismeretében használhatják a terméket.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem títhatják a terméket, illetve nem végezhetnek karbantartást.
- Ne tisztítsa a sütő üvegajtóját durva felületű vagy súroló hatású anyagokkal, illetve éles fémtárgyakkal, mert azok felsérthetik az üveg felületét vagy meg is repeszthetik azt.
- A kivehető részek eltávolítása előtt kapcsolja ki a sütőt, majd a

- tisztítást követően az utasítások szerint helyezze vissza azokat.
- Kizárólag az ehhez a sütőtípushoz ajánlott maghőmérőt használja.
 - Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát vagy nagy nyomású permetezőt.
 - HA A SÜTŐT A GYÁRTÓ DUGASZ NÉLKÜL BIZTOSÍTJA:
A KÉSZÜLÉKET NEM SZABAD AZ ÁRAMFORRÁSHOZ DUGÓVAL VAGY ALJZATTAL CSATLAKOZTATNI, HANEM KÖZVETLENÜL A TÁPHÁLÓZATHOZ KELL CSATLAKOZTATNI. Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie. Annak érdekében, hogy a berendezés megfeleljen a hatályos biztonsági jogszabályoknak, a sütőt csak úgy szabad csatlakoztatni, hogy a készülék és az áramforrás között egy, a III. túlfeszültség-kategóriára vonatkozó követelményeknek megfelelő többpólusú megszakító legyen elhelyezve. A többpólusú megszakító legyen képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és feleljen meg a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt többpólusú megszakítónak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, amikor a készüléket beépítik.
Az áramforráshoz való csatlakozást megfelelően képzett szakembernek kell végeznie, figyelembe véve a sütő és az áramforrás polaritását.
A szétkapcsolást úgy kell elérni, hogy a rögzített vezetékbe be kell építeni egy kapcsolót a huzalozási szabályoknak megfelelően,
 - HA A SÜTŐ A GYÁRTÓ ÁLTAL BIZTOSÍTOTT DUGÓVAL VAN ELLÁTVA:
Az aljzatnak meg kell felelnie a címkén jelzett terhelésnek, csatlakoztatott földelő érintkezővel kell rendelkeznie és üzemelnie kell. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. Ezt a műveletet csak megfelelően képzett szakembernek kell végrehajtania. Ha az aljzat és a készüléken lévő dugó nem kompatibilis egymással, szakképzett villanyszerelőtől kérje a cserét a megfelelő másik típusra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg

kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak. Az áramforráshoz történő csatlakoztatást egy többpólusú megszakító beszerelésével is meg lehet valósítani a készülék és az áramforrás között, melynek érintkezői közötti távolság a III. kategória túlfeszültségi követelményeit teljesíti, továbbá képes elviselni a legnagyobb csatlakoztatott terhelést, és megfelel a hatályos jogszabályoknak. A sárga-zöld földelőkábel a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzat hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.

- Ha a tápkábel megsérül, egy másik kábelre vagy speciális kábelkötegre kell cserélni, amely a gyártótól vagy az ügyfélszolgálaton keresztül szerezhető be.
- A tápkábel típusa H05V2V2-F. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. A (sárga-zöld) védőföldelésnek 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie a hálózati kábelnél. A javításokhoz kizárólag az ügyfélszolgálatunkat vegye igénybe, és csak az eredeti pótalkatrészeket kérje.
- A fenti utasítások be nem tartása esetén a készülék használata veszélyessé válhat és a garancia érvényét veszítheti.
- Tisztítás előtt az esetlegesen kiömlött többlet anyagot el kell távolítani.
- Ha sütés közben történik áramkimaradás, akkor a monitor meghibásodhat. Ebben az esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz.
- A túlmelegedés veszélye miatt tilos a készüléket díszajtó mögé telepíteni.
- A rács behelyezésekor ügyelni kell, hogy annak ütközője felfelé és a sütőtér belseje felé nézzen.
- A rácsot teljesen be kell tolni a sütőtérbe.
- A sütőrács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a csúszásgátló szél hátra- és felfelé nézzen.

- FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet.
- FIGYELMEZTETÉS: Soha ne távolítsa el a sütőajtó tömítését.
- FIGYELEM: Sütés közben, ill. amikor forró a sütő, ne töltsen újra a sütőtér alját vízzel.
- Ahhoz, hogy a készülék a névleges frekvencián működjön, nincs szükség további intézkedésre/beállításra.
- A sütő beépíthető a bútorba magasan vagy munkafelület alá. Rögzítés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a sütőtér jó szellőzésben részesül, és így friss levegő juthat a belső alkatrészek lehűtéséhez és védelméhez. A beépíthetőség típusától függően biztosítsa az utolsó oldalon meghatározott megfelelő nyílásokat a készülék számára.
- A sütő helyes használata érdekében tanácsos az ételeket nem közvetlenül a rácsokra és tepsikre tenni, hanem inkább sütőpapírra és/vagy különleges tárolóedényekbe.”
- FIGYELEM: az automatikus tisztítási ciklus elindítása előtt:
 - Tisztítsa meg a sütőajtót;
 - Nedves szivacs segítségével távolítsa el a nagy méretű és makacs maradékokat a sütő belsejéből. Ne használjon tisztítószert;
 - Távolítsa el minden tartozékot és a csúszósín készletet (ha van);
 - Ne tegyen rá konyharuhát.
- A maghőmérővel rendelkező sütők esetén a tisztítási ciklus előtt le kell zárni a nyílást a mellékelt anyával. Amikor nem használja a maghőmérőt, mindig zárja le a nyílást az anyával.
- A kiegészítési folyamat alatt a felületek a szokásosnál jobban felmelegedhetnek, ezért a gyermekeket biztonságos távolságban kell tartani.
- Amennyiben a sütő fölé főzőlap lett rögzítve, soha ne használja a főzőlapot a pirolizátor működése közben, így megakadályozható a főzőlap túlmelegedése.

Általános utasítások

Köszönjük, hogy a termékünket választotta! A sütő hatékony használata érdekében alaposan olvassa el a kézikönyvet, és őrizze meg azt. A sütő beszerelése előtt jegyezze fel a készülék sorozatszámát. Az esetleges javítások előtt meg kell adnia a sorozatszámot az ügyfélszolgálatnak. Miután eltávolította a sütő csomagolását, ellenőrizze, hogy az nem sérült-e meg szállítás közben. Ha bármilyen problémát talál, akkor ne használja a sütőt, és kérje egy szakképzett szerelő segítségét. A csomagolóanyagokat (a műanyag zacskókat, a polisztirolt és a szegeket) tartsa távol a gyermekektől. A sütő első bekapcsolásakor erős füstszagot érezhet. Ezt a sütő első bemelegítésekor szigetelőpanelek ragasztóanyaga okozhatja. Ez teljesen normális. Ha ez történik, akkor várja meg, amíg a füst eloszlik, mielőtt ételt tenne a sütőbe. A gyártó nem vállal felelősséget azokban az esetekben, amikor a felhasználó nem követte a kézikönyv utasításait.

MEGJEGYZÉS: az Ön által megvásárolt sütő funkciói, jellemzői és tartozékai eltérhetnek a jelen kézikönyvben megjelöltektől.

Biztonsági javaslatok

Kizárólag rendeltetés szerint használja a sütőt, tehát élelmiszerek sütéséhez. A sütő nem használható hőforrásként, és egyéb alkalmazási módokra sem alkalmas. Az ilyen használat nem megfelelőnek, így veszélyesnek minősül. A gyártó nem vállalnak felelősséget a nem megfelelő, helytelen vagy indokolatlan használatból eredő károkért.

Az elektromos készülék használatakor tartson be néhány alapvető szabályt:

- Ne húzza meg a tápkábelt, hogy leválassza a terméket az áramforrásról
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy nyirkos kézzel, illetve lábbal.
- az adapterek, a többcsatlakozós aljzatok és a hosszabbító kábelek használata általában nem javasolt;
- meghibásodás és/vagy nem megfelelő üzemelés esetén kapcsolja ki a készüléket, és ne próbálja önállóan megjavítani azt.

Elektromos biztonság

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOKAT KIZÁRÓLAG VILLANSZERELŐ VAGY EGYÉB MEGFELELŐEN KÉPZETT SZERELŐ VÉGEZHETI.

Csak olyan áramforráshoz csatlakoztassa a sütőt, amely megfelel az adott ország beszerelésre vonatkozó jogszabályainak. A gyártó nem vállal felelősséget az utasítások figyelmen kívül hagyásából eredő károkért. A sütőt az adott ország vonatkozó jogszabályaitól függően földelt fali csatlakozóaljzattal rendelkező áramforráshoz vagy többpólusú szakaszolóhoz csatlakoztassa. Az áramforrásnak megfelelő biztosítékokkal kell rendelkeznie, a használt kábeleken pedig olyan keresztirányú szakasznak kell lennie, amely biztosítja a sütő megfelelő áramellátását.

CSATLAKOZTATÁS

A sütő hálózati kábelét kizárólag 220-240 Vac 50 Hz teljesítményű áramforrásra, fázisok vagy fázis és semleges töltöttség közé csatlakoztassa. Mielőtt az áramforráshoz csatlakoztatná a sütőt, mindenképpen ellenőrizze az alábbiakat:

- a mérőeszközön jelzett feszültség;
- a szakaszoló beállítása.

A sütő földelő termináljához csatlakoztatott földelővezeték csatlakoztassa az áramforrás földelő termináljához.

FIGYELMEZTETÉS

Mielőtt csatlakoztatná a sütőt az áramforráshoz, ellenőriztesse a földelő terminál áramellátásának szünetmentességét egy szerelővel. A gyártó nem vállal felelősséget az olyan balesetekért és egyéb problémákért, amelyek abból erednek, hogy a terméket nem földelő terminálhoz csatlakoztatták, vagy a földelő csatlakozás nem szünetmentes.

MEGJEGYZÉS: mivel idővel szükségesé válhat a sütő karbantartása, azt javasoljuk, hogy egy tartalék fali csatlakozóaljzat is legyen a közelben, amelyhez áthelyezéskor csatlakoztathatja a sütőt. A hálózati kábel cseréjét kizárólag a műszaki személyzet vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező szerelő végezheti el.

A sütő kikapcsolásakor előfordulhat, hogy a központi hálózati kapcsoló halványan világít. Ez normális jelenség. Úgy szüntetheti meg, ha felülről lefelé fordítja a csatlakozódugót, vagy kikapcsolja az áramellátást.

Javaslatok

A sütő hatékony tisztántartását segíti, ha minden használat után legalább minimális mértékben megtisztítja azt.

Ne helyezze a sütőt boltban kapható alumíniumfóliával vagy egyszer használatos védőeszközökkel borított fal elé. Ha az alumíniumfólia vagy más védőeszköz közvetlenül érintkezik a sütő forró lakkozásával, akkor a belső lakkozás megolvadhat vagy megsérülhet. Azt javasoljuk, hogy ne használja nagyon magas hőmérsékleten a sütőt, mert az ilyenkor erősen beszennyeződhet, ez pedig erős, kellemetlen füstszagot válthat ki. Javasoljuk, hogy hosszabb ideig és egy kicsivel alacsonyabb hőmérsékleten süssön. A sütőhöz mellékelt tartozékokon kívül csak sütésálló edényeket és sütőformákat használjanak.

Beszereles

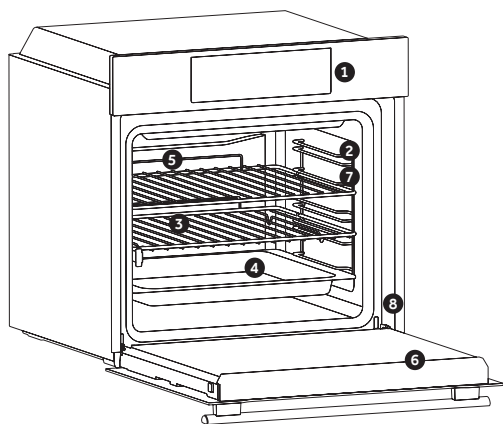
A gyártók nem kötelezhetők erre. Ha a helytelen használatból eredő hibák kijavításához a gyártó segítsége szükséges, akkor erre a garancia nem vonatkozik. Be kell tartani a szakképzett személyzet számára előírt beszerelési utasításokat. A helytelen beszerelés miatt a közelben tartózkodó személyek és állatok megsérülhetnek, illetve kár keletkezhet a szomszédos tárgyokban is. A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen jellegű sérülésekért és károkért.

A sütő csak magasan, függőlegesen helyezhető el. Javítás előtt a sütő lehűtése és a belső alkatrészek védelme érdekében gondoskodjon a sütő körüli megfelelő szellőztetésről. Készítse el az utolsó oldalon meghatározott nyílásokat az illesztés típusának megfelelően.

Első használat

ELŐZETES TISZTÍTÁS: Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt. Törölje át a külső felületeket egy benedvesített törülköhával. Mossa ki az összes tartozékot, és törölje át a sütő belsejét tisztítószeres melegvízzel. Állítsa az üres sütőt a legmagasabb hőfokra, és hagyja úgy 1 órán át. Így megszabadulhat az új termékekre jellemző kellemetlen szagoktól.

Termékleírás



1. Vezérlőpult
2. Polcpozíciók (oldalsó huzalrács, ha van)
3. Rácsok
4. Tálcák
5. ventilátor (ha van)
6. Sütőajtó
7. Oldalsó huzalrácsok (ha vannak: csak lapos üreghöz)

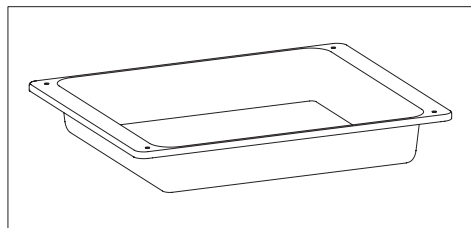
8. Sorozatszám



Írja ide a sorozatszámát későbbi hivatkozás céljából.

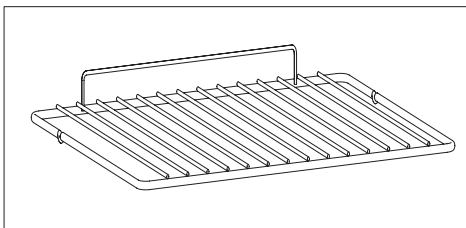
TARTOZÉKOK (modelltől függően)

Csepegtetőtálca



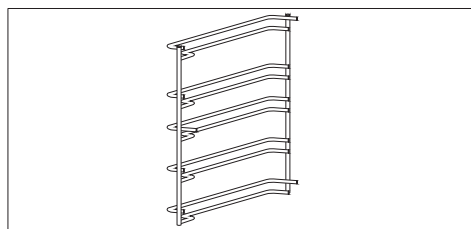
Felfogja a grillrácsra való sütéskor lecsöpögő zsiradékot.

Fémrács



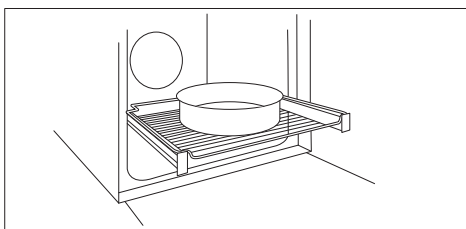
A sütőtálcák és tepsik megtartására szolgál.

Oldalsó fémsínék (csak ha van)



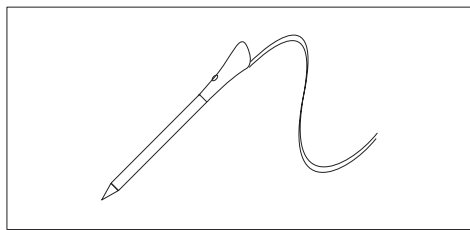
Ezek tartják a csepegtetőtálcát és a fémrácsot.

Teleszkópos vezetők (csak ha van)



Két vezetősín, amelyek megkönnyítik a sütési állapot ellenőrzését, mivel lehetővé teszik a tálcák és rácsok könnyű kihúzását és áthelyezését a sütőtérben.

Hússzonda (csak ha van)

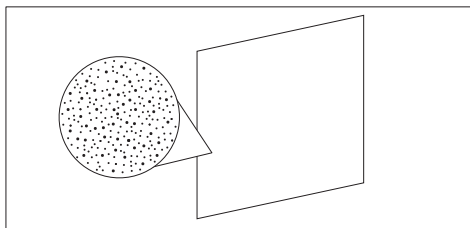


Méri az étel belső hőmérsékletét főzés közben. Helyezze be az üreg tetején lévő lyukba. Be kell helyezni, amíg a sütő kihűlt.

FIGYELMEZTETÉSEK:

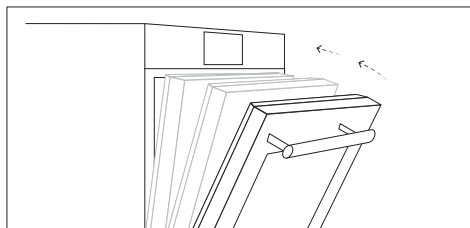
- Ne melegítse elő és ne kezdje el a főzést, mielőtt megfelelően behelyezte a hússzondát.
- Ne próbálja a hússzondát fagyasztott élelmiszerbe helyezni.

Katalitikus panelek (csak ha van)



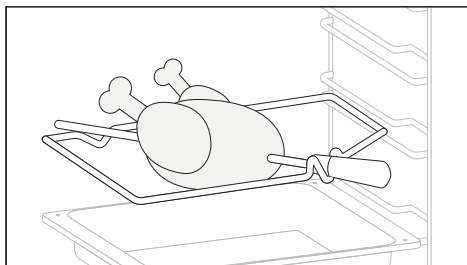
Speciális zománcozott panelek, amelyek mikroporózus szerkezettel készülnek, hogy a zsírt gáznemű elemekké alakítsák, amelyek könnyen eltávolíthatók. Cserélje ki 3 év használat után (heti 2/3 főzési ciklussal).

Lágy záró (csak ha van)



Zsanérok, amelyek automatikus lágy és egyenletes mozgást biztosítanak a sütőajtó zárási fázisában.

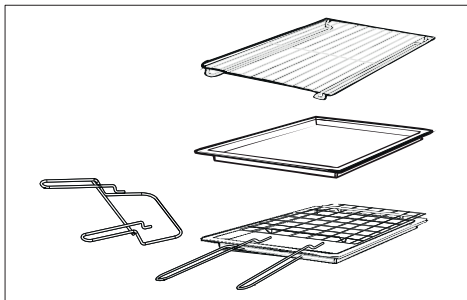
Rotisserie tartozék (csak ha van)



A forgósütéshez nincs szükség előmelegítésre. Főzés zárt ajtóval.

- Csavarja ki a horgokat
- Helyezze a nyársat a sütni kívánt húsba
- Rögzítse a húst a horgokkal
- Húzza meg a csavarokat
- Helyezze az orsót abba a furatba, ahol a motor található.
- Vegye le a fogantyút, és használja a sütés végén, hogy elkerülje az égési sérüléseket, amikor kivesszi az ételt a sütőből

Grill Serpenyő Készlet (csak ha van)



Az egyszerű polc formák és edények tárolására alkalmas.

A tálcátartó polc különösen jó grillezéshez.

Használja a csepptálcával együtt.

Apolcok speciális profilja azt jelenti, hogy közvetlenül kihúzva is vízszintesek maradnak. Nem áll fenn annak a veszélye, hogy az edény elcsúszik vagy kiborul.

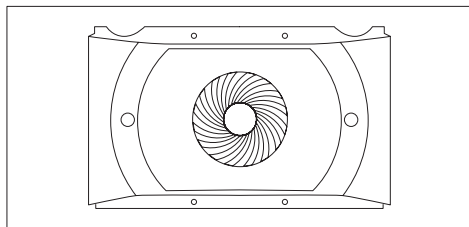
A cseppetetőtálca felfogja a grillezett ételek levét. Csak a Grill, Rotisserie vagy Fan Assisted Grill készülékekkel használható; vegye ki a sütőből a többi főzési módhoz.

Soha ne használja a cseppetetőtálcát sütőtálcaként, mert ez füstöt hoz létre, és a zsír kifröcsköl a sütőt, és piszkos lesz.

A tálcátartó

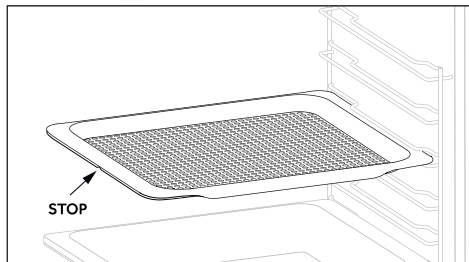
A tálcátartó polc ideális grillezéshez. Használja a csepptálcával együtt. Mindkét tartozék biztonságos mozgását segíti a fogantyú. Ne hagyja a fogantyút a sütőben.

Szakács panel (csak ha van)



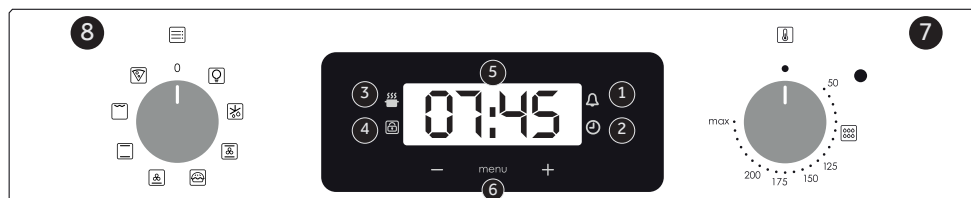
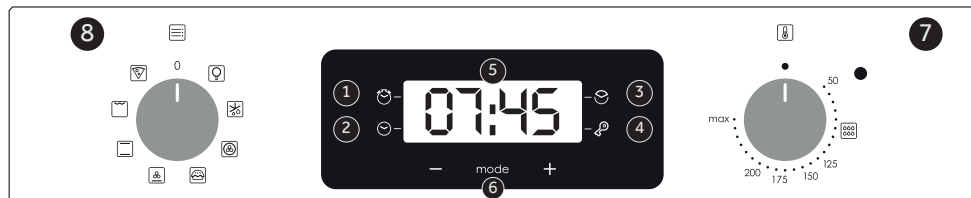
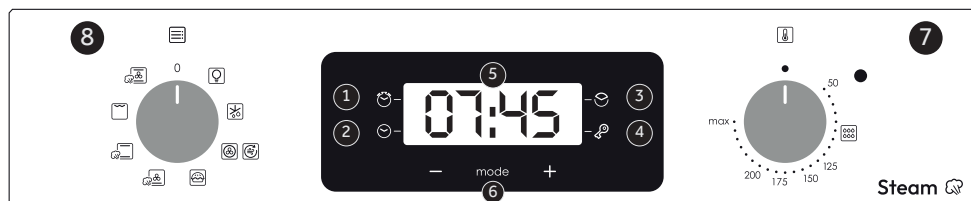
Légszállító, amely fokozza a levegő keringését a sütő belsejében. Ez lehetővé teszi a jobb főzési teljesítményt, az ételek egyenletesebb sütését minden hőmérsékleten, rövidebb sütési időt és végül egyenletes hőmérsékleteloszlást a sütőben.

Airfry tálca (csak ha van)



A légsütő tálca biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje el az ételt, ami ropogósabb külsőt eredményez, miközben megőrzi az érzékenységet. Opcionálisan egy tepsi is elhelyezhető az L1-hez, hogy összegyűjtse a gyümölcsleveket vagy a panírt.

A sütő használata (modelltől függően)



Alacsony energiafogyasztási adatok a Bizottság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően

A termék energiafogyasztása készenléti üzemmódban információs vagy állapot kijelzéssel: 0,8 W

Az az időszak, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba kerül információs vagy állapotkijelzéssel: 20 perc




1. Percszámláló
2. Órabeállítás
3. Főzési idő
4. Gyermezkár
5. Hőmérséklet vagy óra kijelzése
6. LCD kijelző beállítási vezérlők
7. A termosztát választó gombja
8. Funkcióválasztó gomb

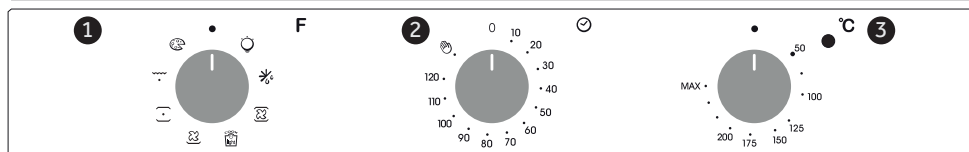
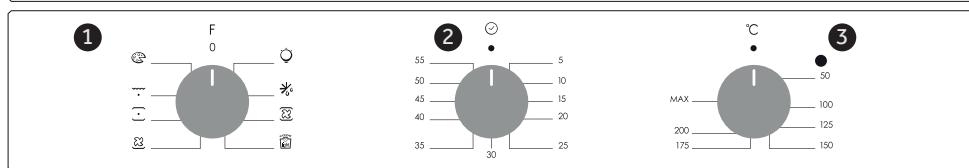
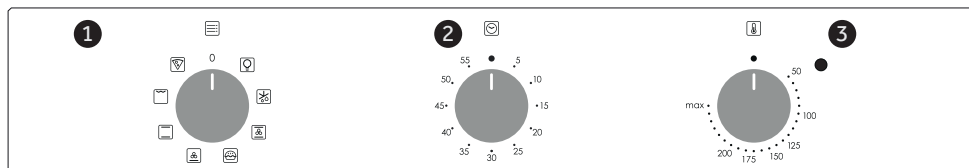
FIGYELMEZTETÉS: a sütő üzembe helyezése vagy az áramellátás megszakadása utáni első művelet (ez felismerhető a pulzáló kijelzőn és 12:00-at mutat) a pontos idő beállítása. Ezt a következőképpen érjük el.

- Nyomja meg négyszer a központi gombot
- Állítsa be az időt a „-” „+” gombokkal.
- Engedje el az összes gombot.

FIGYELEM: A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

Érintővezérlésű óra programozó használata (modelltől függően)

| FUNCTION | HOGYAN KELL HASZNÁLNI | HOGYAN KIKAPCSOLNI | MIT CSINÁL | MEGJEGYZÉS |
|---|--|---|---|--|
| BILLENTYŰZÁR  | A Gyerekzár funkció a Beállítás (+) legalább 5 másodpercig tartó megérintésével aktiválható. Ettől a pillanattól kezdve az összes többi funkció zárolva van, a gyerekzár LED-je bekapcsol, a kijelzőn a STOP és a pontos idő szakaszosan villog. | A gyermekzár funkció kikapcsolható, ha ismét megérinti az érintőpad Set (+) gombot legalább 5 másodpercre. Ettől a pillanattól kezdve a gyermekzár LED-je kialszik, és minden funkció újra kiválasztható. | | |
| PERC MINDER  | Nyomja meg 1-szer a központi gombot Nyomja meg a „-“ „+” gombokat a kívánt idő beállításához Engedje el az összes gombot | A beállított idő eltelével hangos riasztás aktiválódik (ez a riasztás magától megszűnik, de a gomb megnyomásával azonnal leállítható) KIVÁLASZTÁS. | A beállított idő lejárt-akor riasztást ad. A folyamat során a kijelző mutatja a hátralévő időt. | Lehetővé teszi a sütő ébresztőóráként való használatát (akár a sütő működtetésével, akár a sütő működése nélkül is aktiválható) |
| FŐZÉS IDŐ  | Nyomja meg 2-szer a központi gombot Nyomja meg a „-” vagy „+” gombot a kívánt főzési hossz beállításához Engedje el az összes gombot Állítsa be a sütési funkciót a sütő funkcióválasztójával | Nyomja meg bármelyik gombot a jel leállításához. Nyomja meg a központi gombot az óra funkcióhoz való visszatéréshez. | Lehetővé teszi a kiválasztott recepthez szükséges főzési idő előre beállítását. A hátralévő futási idő ellenőrzéséhez nyomja meg kétszer a KIVÁLASZTÁS gombot. Az előre beállított idő módosításához nyomja meg a SELECT és a „-” „+” gombokat. | Az idő leletével a sütő automatikusan kikapcsol. Ha korábban szeretné abbahagyni a főzést, fordítsa a funkcióválasztót 0-ra, vagy állítsa az időt 0:00-ra (SELECT és „-” „+” gombok) |



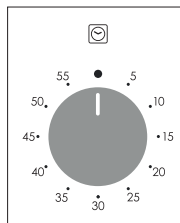
Alacsony energiafogyasztási adatok a Biztonság (EU) 2023/826 rendeletének megfelelően

A termék energiafogyasztása kikapcsolt üzemmódban: 0,5 W

Időtartam, amit követően a berendezés automatikusan kikapcsolt módba kerül: 20 perc

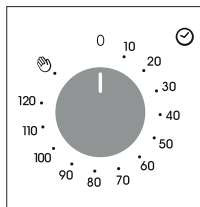
1. Funkcióválasztó gomb
2. Főzési idő
3. A termosztát választó gombja

A percidőző használata



Asütési idő beállításához forgassa el a tárcsát egy teljes fordulattal, majd állítsa az indexet a kívánt időre. Az idő letelte után a hangjelzés néhány másodpercig csörög.

A főzés vége időzítő használata



Ez a vezérlő lehetővé teszi a kívánt sütési idő beállítását (max. 120 perc), a sütő automatikusan kikapcsol a beállított idő végén.







Az időzítő visszaszámol a beállított időtől a 0 helyzetbe, és automatikusan kikapcsol.








A sütő normál használatához

állítsa az időzítőt  állásba.

A sütő beállításához győződjön meg arról, hogy az időzítő nincs 0 állásban

Sütési módok (modelltől függően)

| Funkció-választó | T °C javasolt | T °C tartomány | Funkció |
|--|---------------|----------------|--|
|  | | | LÁMPA: Bekapcsolja a sütő világítását. |
|  | | | KIOLVASZTÁS: Ha a tárcsa ebbe a pozícióba van állítva. A ventilátor szobahőmérsékletű levegőt keringet a fagyasztott élelmiszer körül, így az kiolvad anélkül, hogy az élelmiszer fehérjetartalma megváltozna. |
|  | 180 | 50 ÷ MAX | TÖBBSZINT: Ezt a módszert baromfi húshoz, süteményekhez, halhoz és zöldségekhez javasoljuk. A hő jobban behatol az ételbe, így a főzési és előmelegítési idő is csökken. Különböző ételeket készíthet egyidejűleg ugyanazzal az elkészítéssel vagy anélkül, egy vagy több pozícióban. Ez a főzési mód egyenletes hőeloszlást biztosít, és a szagok nem keverednek össze. Hagyjon körülbelül tíz percet pluszban, ha egyidejűleg főzi az ételeket. |
|  | 190 | 50 ÷ MAX | * COOK LIGHT: Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a szükséges zsír vagy olaj mennyiségét csökkentve egészségesebben készítse el ételeit. A fűtőelemek és a pulzáló légkeverés kombinációja tökéletes sütési eredményt garantál. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | ALSÓ FŰTÉS + VENTILÁTOR: Az alsó fűtőelemet a ventilátorral használják, amely keringeti a levegőt a sütőben. Ez a módszer ideális gyümölcsfülekhez, tortákhoz, quiche-ekhez, pizzához és pástétomhoz. Megakadályozza az élelmiszerek előlő felületének kiszáradását. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | ALSÓ FŰTÉS + VENTILÁTOR + GŐZ: Az alsó fűtőelemet a ventilátorral együtt használják, amely keringeti a levegőt a sütőben. Ez a módszer ideális lédús gyümölcsfülekhez, tortákhoz, quiche-ekhez, pizzához és pástétomhoz. Megakadályozza az élelmiszerek előlő felületének kiszáradását. Ez a funkció az aquaactiva funkcióval rendelkező sütő tisztítására használható. Az Aquaactiva funkció úgy tervezték, hogy könnyedén eltávolítsa az enyhe szennyeződések, és gyors és környezetbarát megoldást nyújtson a sütőtér tisztítására gőz erejével. |

| Symbol | T °C default | T °C range | Function |
|---|--------------|------------|--|
|  | 220 | 50 ÷ MAX | * HAGYOMÁNYOS: Felső és alsó fűtőelemeket is használnak. Melegítse elő a sütőt körülbelül tíz perccig. Ez a módszer ideális minden hagyományos pörköléshez és sütéshez. Helyezze az ételt és a hozzá tartozó edényt egy polcra középen. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | HAGYOMÁNYOS + GŐZ: Felső és alsó fűtőelemeket is használnak. Melegítse elő a sütőt körülbelül tíz perccig. Ez a módszer ideális minden hagyományos pörköléshez és sütéshez. Helyezze az ételt és a hozzá tartozó edényt egy polcra középen. Ez a funkció gőzzel segített főzést is biztosít, amelyhez 100 ml vizet kell hozzáadni az üregbe, amikor a sütő hideg, és el kell forgatni a gombot erre a funkcióra. Ehhez a funkcióhoz ne használjon előmelegítést. A gőz üzemmóddal ropogósabb kéreg és fényesebb felület érhető el, különösen a pékségek számára. |
|  | 230 | 50 ÷ MAX | GRILL: A grill funkciót zárt ajtóval használja. Ez a funkció egyedül a felső elemet veszi igénybe, a hőmérsékletet pedig Ön állíthatja be. Az elemek vörössé, illetve forróvá válásához 5 perc előmelegítés szükséges. Grillezett ételek, kebab és csőben sült ételek esetén a siker garantált! A fehér húsokat a griltől távolabb helyezze el; a sütési idő ilyenkor hosszabb, de a hús még ízletesebb lesz. Ha az elvezetőtálcát alá teszi, akkor vörös húsokat és halfilét is helyezhet a rácsra. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | HAGYOMÁNYOS+ VENTILÁTOR: Ha ezt a funkciót választja, az alsó és felső fűtőelem a ventilátorral együtt működik az egyenletes főzés érdekében minden szinten. Ez a főzési mód ideális sültékekhez, rakott ételekhez, zöldségekhez vagy nedves töltelékű pitékhez. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | HAGYOMÁNYOS+ VENTILÁTOR + GŐZ: Ha ezt a funkciót választja, az alsó és felső fűtőelem a ventilátorral együtt működik az egyenletes főzés érdekében minden szinten. Ez a funkció gőzzel segített főzést is biztosít, amelyhez 150 ml vizet kell hozzáadni az üregbe, és el kell forgatni a gombot ehhez a funkcióhoz. Ehhez a funkcióhoz ne használjon előmelegítést. Ez a főzési mód minden étel érzékenységet és ízét fokozza, különösen a sülték és a vörös húsok esetében. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | PIZZA: Ez a funkció meleg levegőt áramoltat a sütőben, így tökéletes az olyan ételek sütéséhez, mint amilyen például a pizza vagy a torta. |
|  | 200 | 200 | AIRFRY: Ez a funkció ideális légsütéshez, és a tartozékkal kombinálva biztosítja, hogy a forró levegő egyenletesen és háromdimenziósan érje el az ételt, így ropogósabb eredményt érhet el. Kérjük, helyezze a csepegtetőtálcát az 1. szintre, hogy összegyűjtse a gyümölcsleveket vagy panírt. |



Olvassa be a QR-kódot, és fedezze fel, hogyan használhatja a legjobb kedvenc receptjei elkészítéséhez.

* Az EN 60350-1 szerint tesztelve energiafogyasztási nyilatkozat és energiaosztály céljából.

Általános tisztítási tudnivalók

A készülék élettartama rendszeres tisztítással hosszabbítható meg. A tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Ehhez soha ne használjon súrolószert, fémdörzsít vagy éles tárgyakat, mert azok visszafordíthatatlanul felsértenék a zománcozott felületeket. Csak vízzel, szappannal vagy fehérítő alapú (ammóniás) tisztítószerrel takarítsa a sütőt.

ÜVEGES RÉSZEK

Javasoljuk, hogy minden használat után törölje át az üveglakot egy nedvszívó papírtörölővel. A makacsabb foltokat dörzsölje le egy tisztítószerebe áztatott szivaccsal, majd csavarja ki a szivacsot és öblítse át a felületet tiszta vízzel.

A SÜTŐABLAK TÖMÍTÉSE

A beszenyveződött tömítést enyhén nedves szivaccsal tisztíthatja le.

TARTOZÉKOK

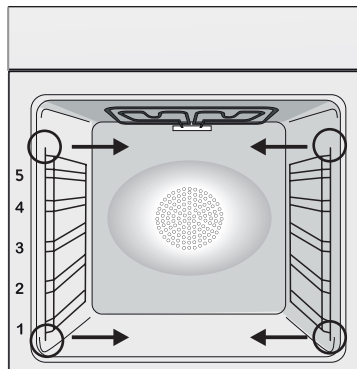
Tisztítsa meg a tartozékokat egy nedves, szappanos vízbe mártott szivaccsal, majd öblítse ki és szárítsa meg azokat. Ne használjon súrolószert.

CSEPEGTETŐTÁLCÁ

A grill használata után vegye ki a tálcát a sütőből. A forró zsiradékot öntse egy tartályba, majd egy szivaccsal mossa le a tálcát forró, mosószeres vízben.

Ha a zsiradékot továbbra sem sikerül eltávolítani, akkor hagyja ázni a tálcát. Mosogatógépben is tisztíthatja a tálcát, vagy bolti sütőtisztító szert is használhat ehhez. Soha ne koszosan tegye vissza a tálcát a sütőbe.

Karbantartás (modelltől függően)



AZ OLDALSÓ KERETEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

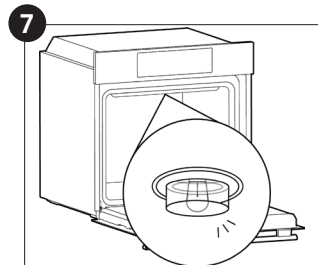
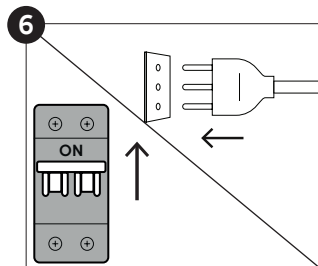
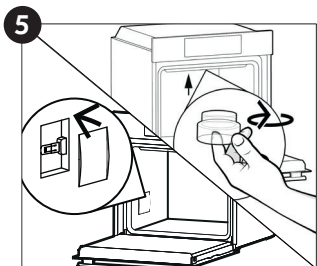
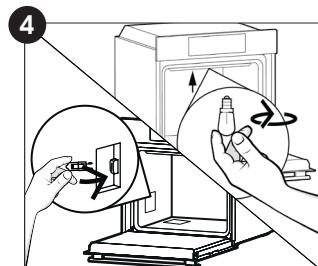
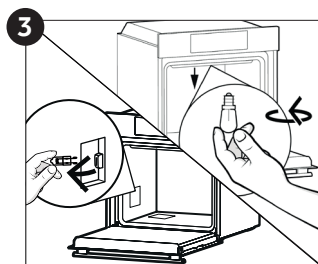
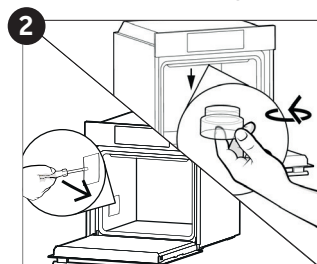
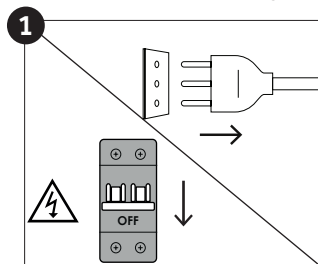
1. Vegye ki a tartókereteket úgy, hogy a nyilak irányába húzza azokat (lásd lent).
2. Mosogatógépben vagy nedves szivaccsal tisztíthatja meg a tartókereteket. Mindkét esetben alaposan szárítsa meg azokat.
3. A tisztítás után fordított sorrendben helyezze vissza a tartókereteket.

Az Üvegajtó Eltávolítása És Tisztítása (modelltől függően)

Lásd a 17. oldalon.

Izzócsere (modelltől függően)



1. Húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóaljzatból.
2. Vegye le az üvegborítást, csavarozza ki az égőt, majd cserélje ki azt egy azonos fajtájú, új égőre.
3. Ha kicserélte a hibás égőt, akkor illessze vissza az üvegburkot.



A brosúra a termékhez mellékelt felhasználói kézikönyv kiegészítése. A termék egy vagy több G (izzó) * A lámpával kapcsolatos probléma esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz

Aquactiva funkció

Az Aquactiva eljárás gőz segítségével távolítja el a sütőre rakódott zsírt és élelmiszereket.

1. Öntsön 100 ml vizet a sütő alján található Aquactiva tartályba.
2. Állítsa a sütő funkciót Alsó + ventilátoros fűtésre ()
3. Állítsa a hőfokszabályozót az ióa Aquactiva ikonra ()
4. Hagyja 20 percig hatni a programot.
5. 20 perc után kapcsolja ki a programot, és hagyja lehűlni a sütőt.
6. Ha a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy törölruhával.

Figyelmeztetés: Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az lehűlt.

Legyen óvatos a forró felületek közelében, mert azok égési sérüléseket okozhatnak!

Desztillált- vagy ivóvizet használjon.



Hulladékkezelés és környezetvédelem



Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfeleléség alapján került felcímkezésre.

Az elektromos és elektronikus berendezések szennyező hatását (a környezetre esetlegesen káros) anyagokat és (újrahasznosítható) nyersanyagokat is tartalmazhatnak. A szennyező anyagok eltávolítása és az anyagok újrahasznosítása érdekében fontos, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket megfelelően kezeljük. Az egyes személyeknek fontos szerepük van abban, hogy az elektromos és elektronikus berendezések anyagi ne válhassanak környezetvédelmi problémává; ehhez be kell tartaniuk néhány fontos szabályt:

- Az elektromos és elektronikus berendezések anyagai nem kezelhetők háztartási hulladékként;
- az elektromos és elektronikus berendezéseket a helyi önkormányzat vagy egy nyilvántartott vállalat által kezelt gyűjtőponton szükséges ártalmatlanítani.

A nagyméretű elektromos és elektronikus berendezések esetén sok országban háztartási hulladékgyűjtő pontok állnak rendelkezésre. Új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, mennyiben a régi berendezés ugyanolyan típusú, mint az új és azzal megegyező funkciójú.

A TAKARÉKOS ÉS KÖRNYEZETBARÁT HASZNÁLAT

Lehetőség szerint kerülje a sütő előmelegítését, vagy használja fel sütésre ezt az időt is. A lehető legritkábban nyissa ki a sütő ajtaját, mert a sütő melege minden ilyen alkalommal szétoszlik. Jelentős energiamegtakarítást érhet el, ha a sütési idő tervezett vége előtt 5-10 perccel kikapcsolja a sütőt, és a bennmaradó hőt használja sütésre. Tartsa tisztán és rendezetten a tömitéseket, hogy a sütő melege ne juthasson ki a berendezésből. Amennyiben ön óránkénti tarifával kötött villamosenergia szerződést, akkor a „delayed cooking” (késleltetett sütés) program még egyszerűbbé teszi az energiatakarékosságot, mivel így a sütési folyamat csökkentett tarifával kezdődik.

Hibaelhárítás

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|--|--|--|
| A sütő nem melegszik fel | Az óra nincs beállítva | Állítsa be az órát |
| A sütő nem melegszik fel | A sütési funkció és a hőmérséklet nem lett beállítva | Győződjön meg róla, hogy a szükséges beállítások helyesek |
| Az érintőképernyős felhasználói felület nem reagál | Gőz és kondenzáció a felhasználói felületen | A kondenzációs réteg eltávolításához egy mikroszálal ronggyal tisztítsa meg a kezelőfelületet. |

Zusammenfassung

- 57** Sicherheitshinweise
- 61** Allgemeine Anweisungen
- 63** Produktbeschreibung
- 66** Betrieb des Backofens
- 68** Kochmodi
- 70** Reinigung und Wartung des Backofens
- 70** Allgemeine Reinigungshinweise
- 73** Häufig gestellte fragen
- 111** Installation

Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- **WARNUNG:** Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
- Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird: DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis an-

- geschlossen wird.
- Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird: Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
 - Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
 - Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.
 - Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
 - Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reini-

gung entfernt werden.

- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des

Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

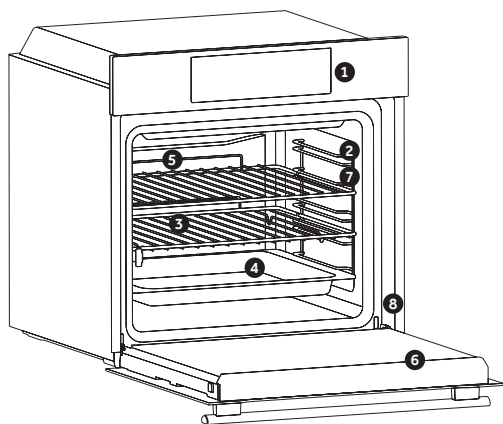
Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Backofen kann oben in einem Einbauschränk oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

Erste Verwendung

VORBEREITENDE REINIGUNG: Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme. Wischen Sie die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Waschen Sie alle Zubehörteile und wischen Sie das Innere des Backofens mit einer Lösung aus heißem Wasser und Spülmittel ab. Stellen Sie den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur und lassen Sie ihn etwa 1 Stunde lang eingeschaltet. Dadurch werden alle verbleibenden Neugeruchsspuren entfernt.

Produktbeschreibung



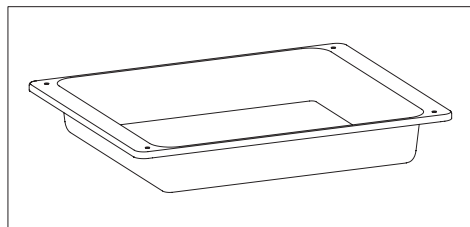
1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)

8. Seriennummer

Notieren Sie hier Ihre Seriennummer zur späteren Verwendung.

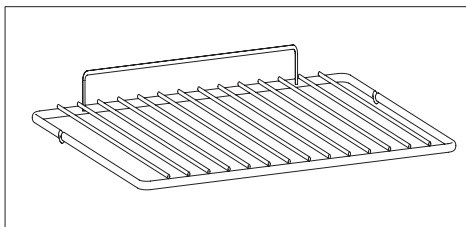
ZUBEHÖR (je nach Modell)

Fettpfanne



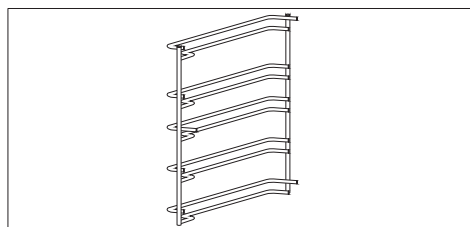
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Metallrost



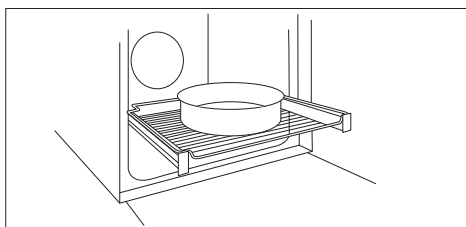
Hält Auflauf- und Backformen.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



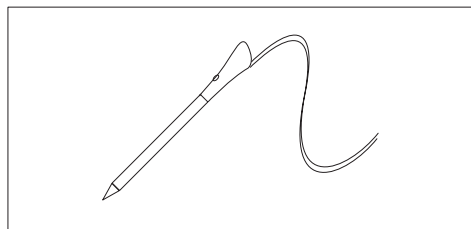
Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Teleskopführungen (nur falls vorhanden)



Zwei Führungsschienen erleichtern die Kontrolle des Garzustands, da sie das einfache Herausnehmen und Neupositionieren von Blechen und Rosten im Garraum ermöglichen.

Fleischsonde (nur falls vorhanden)

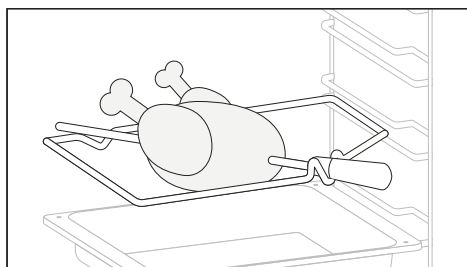


Misst die Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens. In die Öffnung oben im Garraum einführen. Sollte eingesetzt werden, während der Ofen abgekühlt ist.

WARNHINWEISE:

- Nicht vorheizen oder mit dem Garen beginnen, bevor der Fleischfühler richtig eingeführt wurde.
- Nicht versuchen, den Fleischfühler in gefrorene Lebensmittel einzuführen.

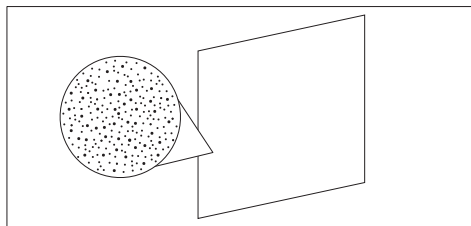
Drehspieß (nur falls vorhanden)



Für das Grillen am Drehspieß ist kein Vorheizen erforderlich. Grillen bei geschlossener Tür.

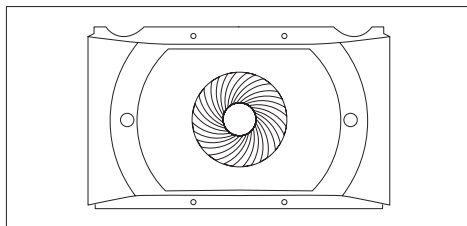
- Haken abschrauben
- Spieß in das zu garende Fleisch stecken
- Fleisch mit den Haken fixieren
- Schrauben festziehen
- Spindel in die Öffnung stecken, in der sich der Motor befindet.
- Griff abnehmen und am Ende des Garvorgangs verwenden, um Verbrennungen beim Herausnehmen des Grillguts aus dem Ofen zu vermeiden

Katalytische Platten (nur falls vorhanden)



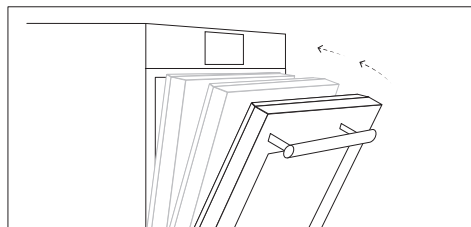
Spezielle emaillierte Platten mit mikroporöser Struktur, die Fett in gasförmige Elemente umwandelt, die sich leicht entfernen lassen. Nach 3 Jahren Gebrauch austauschen (bei 2/3 Kochzyklen pro Woche).

Chef-Panel (nur falls vorhanden)



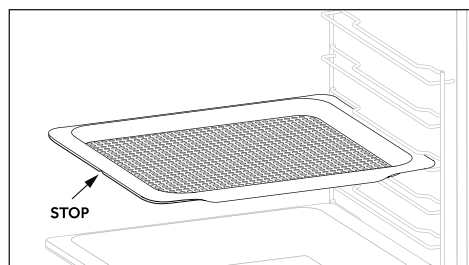
Ein Luftförderer, der die Luftzirkulation im Ofen erhöht. Dies ermöglicht eine bessere Kochleistung, ein gleichmäßigeres Garen der Speisen bei allen Temperaturen, kürzere Garzeiten und schließlich eine gleichmäßigere Temperaturverteilung im Ofen.

Sanftes Schließen (nur falls vorhanden)



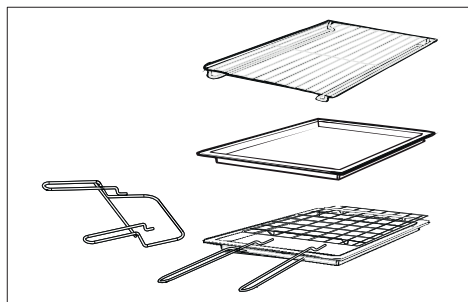
Hinges which ensure an automatic soft and smooth movement during the closing phase of the oven door.

Airfry-Tablett (nur falls vorhanden)



Das Airfry-Tablett sorgt dafür, dass die heiße Luft die Speisen gleichmäßig und dreidimensional erreicht, sodass sie außen knuspriger werden, innen aber zart bleiben. Optional kann ein Backblech auf L1 platziert werden, um Saft oder Panade aufzufangen.

Grillpfannen-Set (nur falls vorhanden)



Auf dem einfachen Regal können Formen und Schalen platziert werden.

Das Tablethalterregal eignet sich besonders gut zum Grillen.

Verwenden Sie es mit der Fettauffangschale.

Das spezielle Profil der Regale sorgt dafür, dass sie auch dann waagrecht bleiben, wenn sie ganz herausgezogen werden. Es besteht keine Gefahr, dass ein Gericht verrutscht oder verschüttet wird.

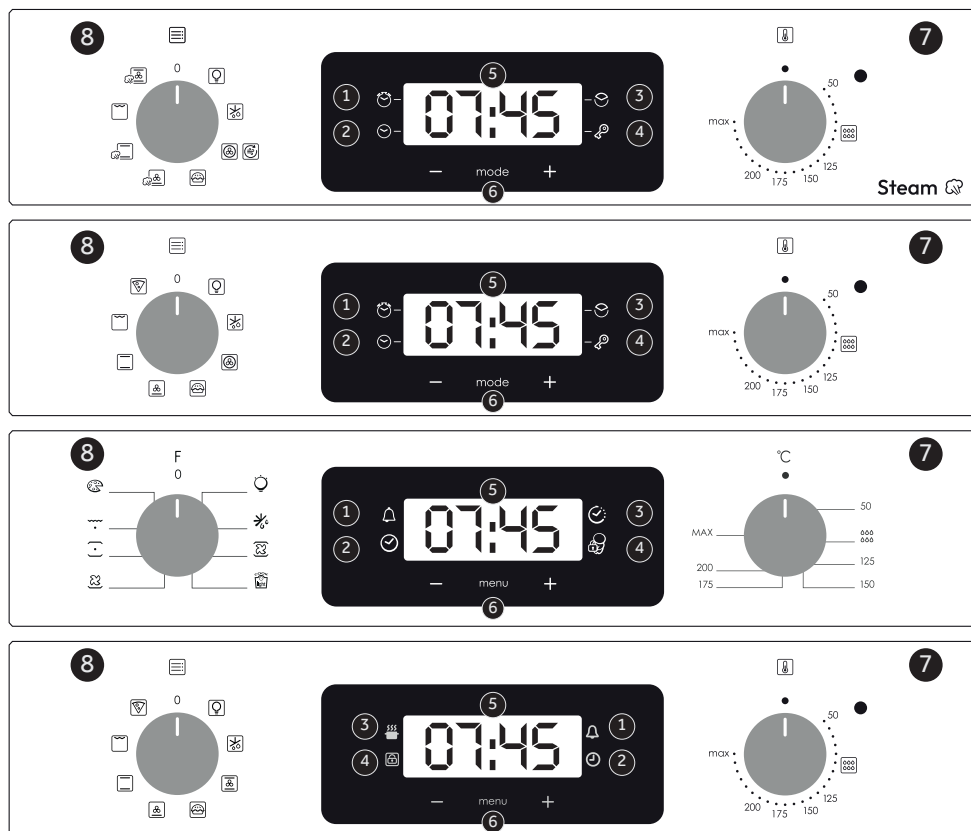
Die Fettauffangschale fängt den Saft von gegrillten Speisen auf. Sie wird nur mit dem Grill, Drehspieß oder Umluftgrill verwendet; nehmen Sie sie für andere Kochmethoden aus dem Ofen.

Verwenden Sie die Fettauffangschale niemals als Bratblech, da dies Rauch erzeugt und Fett Ihren Ofen verspritzt und verschmutzt.

Der Tablethalter

Der Tablethalter ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie ihn in Verbindung mit der Fettauffangschale. Ein Griff ist im Lieferumfang enthalten, um das sichere Bewegen der beiden Zubehörteile zu erleichtern. Lassen Sie den Griff nicht im Ofen liegen.

Betrieb des Backofens (je nach Modell)



Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission

Stromverbrauch des Produkts im Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige: 0,8 W

Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige übergeht: 20 min




- 1- Timer
- 2- Uhr einstellen
- 3- Garzeit
- 4. Kindersicherung
- 5- Anzeige für Temperatur bzw. Uhrzeit
- 6- Einstelltasten
- 7- Wahlschalter für Temperatur
- 8- Wahlschalter für Betriebsarten

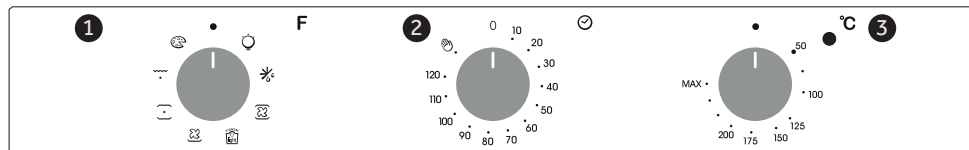
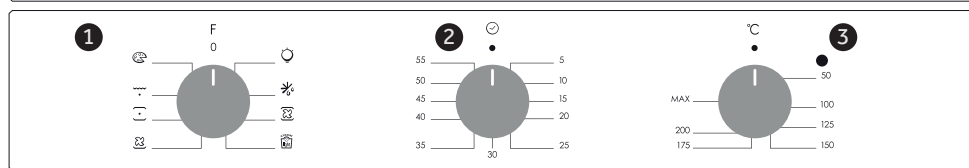
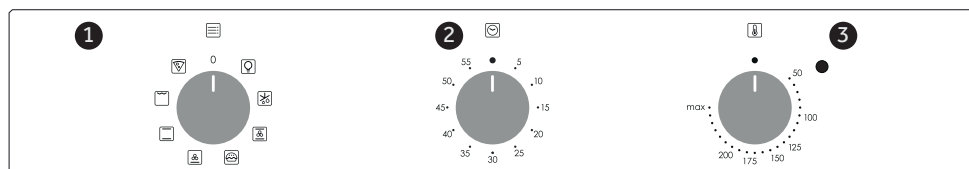
WARNUNG: Der erste Vorgang, der nach der Installation des Ofens oder nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ausgeführt wird (dies ist erkennbar, wenn die Anzeige pulsiert und 12:00 anzeigt), stellt die richtige Zeit ein. Dies wird wie folgt erreicht.

- Drücken Sie die mittlere Taste viermal
- Stellen Sie die Zeit mit den Tasten "-" "+" ein.
- Lassen Sie alle Tasten los.

ACHTUNG: Der Ofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist.

Verwenden des Touch Control Clock Programmer (je nach Modell)

| FUNKTION | EINSCHALTEN | AUSSCHALTEN | WAS ES MACHT | NÜTZLICH FÜR |
|--|---|---|---|--|
| KINDER-SICHERUNG  | <p>Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Ab diesem Moment sind alle anderen Funktionen gesperrt. Die LED der Kindersicherung geht an und auf dem Display blinken STOP und die voreingestellte Zeit abwechselnd.</p> | <p>Die Kindersicherung wird durch erneutes Berühren des Touchpads Set (+) für mindestens 5 Sekunden deaktiviert. Ab diesem Moment erlischt die LED der Kindersicherung und alle Funktionen sind wieder wählbar.</p> | | |
| MANUELLER BETRIEB  | <p>Drücken Sie den mittleren Knopf einmal</p> <p>Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</p> <p>Alle Knöpfe loslassen.</p> | <p>Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).</p> | <p>Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit.</p> <p>Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.</p> | <p>Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)</p> |
| BACKDAUER  | <p>Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal • Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen.</p> <p>Alle Knöpfe loslassen.</p> <p>Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknobelfür die Backfunktion.</p> | <p>Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden.</p> <p>Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr- funktion zu gelangen.</p> | <p>Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu- programmieren.</p> <p>Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf SELECT ZWEIMAL.</p> <p>Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe "-" "+" vor.</p> | <p>Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+"</p> |



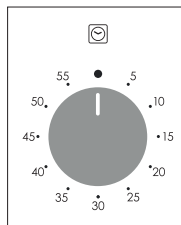
Geringe Leistungsaufnahme gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission

Stromverbrauch des Produkts im Aus-Modus: 0,5 W

Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Aus-Modus übergeht: 20 min

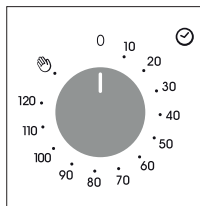
1. Funktionswahlknopf
2. Garzeit
3. Thermostatwahlknopf

Den Minutentimer verwenden



Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie den Drehschalter eine ganze Umdrehung und stellen Sie den Zeiger dann auf die gewünschte Zeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt für einige Sekunden ein Signalton.

Verwenden des Timers für das Ende der Garzeit



Mit dieser Steuerung können Sie die gewünschte Garzeit (max. 120 Min.) einstellen. Der Ofen schaltet sich am Ende der eingestellten Zeit automatisch aus.

Der Timer zählt von der eingestellten Zeit herunter, kehrt auf die Position 0 zurück








und schaltet sich automatisch aus.

Für den normalen Gebrauch des Ofens stellen Sie den Timer auf die Position .

Um den Ofen einzustellen, stellen Sie sicher, dass der Timer nicht auf der Position 0 steht.

Kochmodi (je nach Modell)

| Symbol | T °C standard | T °C Bereich | Funktion |
|--------|---------------|--------------|--|
| | | | LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an. |
| | | | AUFTAUEN: Wenn die Auswahl auf diese Funktion eingestellt wird. Der Ventilator wälzt die Luft bei Raumtemperatur um, sodass das Tiefkühlprodukt innerhalb weniger Minuten aufgetaut wird, ohne dass sein Eiweißgehalt sich ändert. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | MULTI-LEVEL: Diese Garmethode ist für die Zubereitung von Geflügel, Backwaren, Fisch und Gemüse zu empfehlen. Die Hitze gelangt besser in das Lebensmittel und die Dauer zum Garen und Vorheizen wird reduziert. Es lassen sich unterschiedliche Lebensmittel und Rezepte gleichzeitig und auf mehreren Garebenen zubereiten. Diese Garmethode sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und Gerüche werden nicht vermischt. Wenn mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, ist eine zusätzliche Gardauer von 10 Minuten erforderlich. |
| | 190 | 50 ÷ MAX | * COOK LIGHT: Diese Funktion ermöglicht es, gesünder zu kochen, indem sie den Bedarf an Fett oder Öl reduziert. Die Kombination von Heizelementen mit einem pulsierenden Luftzyklus sorgt für ein perfektes Gargebnis. |
| | 210 | 50 ÷ MAX | UNTERHITZE + UMLUFT: Das untere Heizelement wird mit dem Umluftgebläse verwendet, das die Luft im Backofen zirkulieren lässt. Diese Methode ist ideal für Obstkuchen, Törtchen, Quiches, Pizza und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Vorderseiten von Lebensmitteln. |
| | 210 | 50 ÷ MAX | UNTERHITZE + VENTILATOR + DAMPF: Das untere Heizelement wird mit dem Ventilator verwendet, der die Luft im Ofen zirkulieren lässt. Diese Methode ist ideal für saftige Obstkuchen, Törtchen, Quiches, Pizza und Pasteten. Sie verhindert, dass die Vorderseiten der Lebensmittel austrocknen. Diese Funktion kann zum Reinigen des Ofens mit der Aquaactiva-Funktion verwendet werden. Die Aquaactiva-Funktion wurde entwickelt, um leichte Verschmutzungen mühelos zu beseitigen und bietet eine schnelle und umweltfreundliche Lösung zum Reinigen Ihres Ofenraums mithilfe der Kraft des Dampfes. |

| Symbol | T °C standard | T °C Bereich | Funktion |
|---|---------------|--------------|---|
|  | 220 | 50 ÷ MAX | * NATÜRLICHE KONVEKTION: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | KONVENTIONELL + DAMPF: Es werden sowohl Ober- als auch Unterhitze verwendet. Den Backofen etwa zehn Minuten vorheizen. Diese Methode ist ideal für alle traditionellen Brat- und Backvorgänge. Stellen Sie das Essen und die Schüssel auf einen Rost in mittlerer Position. Diese Funktion bietet auch dampfunterstütztes Garen. Dazu müssen Sie 100 ml Wasser in den Garraum geben, wenn der Backofen kalt ist, und den Knopf auf diese Funktion stellen. Verwenden Sie für diese Funktion kein Vorheizen. Der Dampfmodus kann verwendet werden, um eine knusprigere Kruste und eine glänzendere Oberfläche zu erhalten, insbesondere für Backwaren. |
|  | 230 | 50 ÷ MAX | GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | KONVENTIONELL + HEISSLUFT: Bei Auswahl dieser Funktion arbeiten die unteren und oberen Heizelemente mit dem Ventilator zusammen, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Diese Garmethode ist ideal für Braten, Aufläufe, Gemüse oder Pasteten mit feuchter Füllung. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | KONVENTIONELL + HEISSLUFT + DAMPF: Bei Auswahl dieser Funktion arbeiten die unteren und oberen Heizelemente mit dem Ventilator zusammen, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Ebenen zu gewährleisten. Diese Funktion ermöglicht auch dampfunterstütztes Garen. Dazu müssen 150 ml Wasser in den Garraum gegeben und der Knopf auf diese Funktion gedreht werden. Verwenden Sie für diese Funktion kein Vorheizen. Diese Garmethode verbessert die Zartheit und den Geschmack jedes Gerichts, insbesondere von Braten und rotem Fleisch. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | PIZZA: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria. |
|  | 200 | 200 | AIRFRY: Diese Funktion ist ideal zum Backen mit Heißluftfritteuse und sorgt in Kombination mit dem Zubehör dafür, dass die heiße Luft die Speisen gleichmäßig und dreidimensional erreicht, wodurch ein knusprigeres Ergebnis erzielt wird. Bitte stellen Sie die Auffangschale auf Ebene 1, um Saft oder Panade aufzufangen. |



Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie, wie Sie ihn am besten nutzen, um Ihre Lieblingsrezepte zuzubereiten.

*Geprüft nach der EN 60350-1 für die Erklärung über den Energieverbrauch und die Angabe der Energieklasse

Reinigung und Wartung des Backofens

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

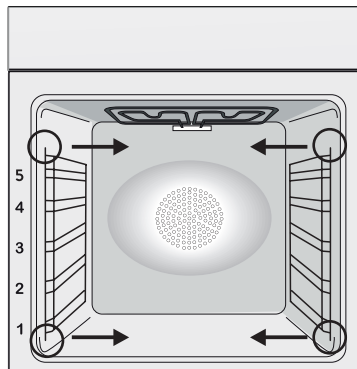
Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

Allgemeine Reinigungshinweise (je nach Modell)



Drahtgestelle entfernen und reinigen

1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).

2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.

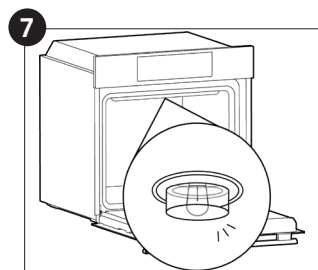
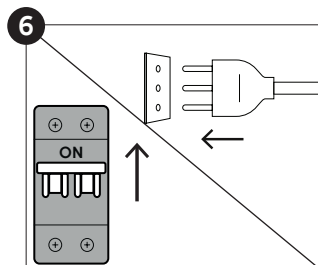
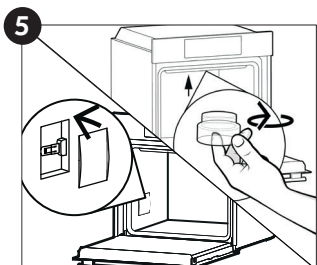
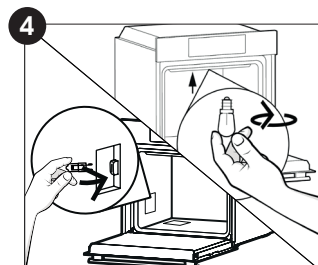
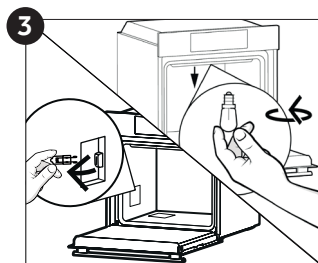
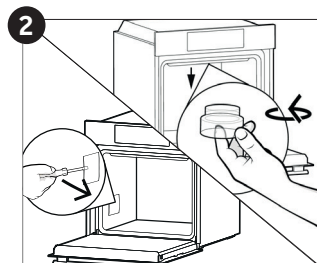
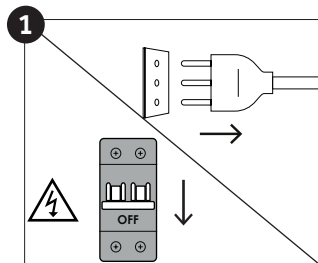
3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

Entfernen und reinigen der Glastür (je nach Modell)

Siehe Seite 17

Auswechseln der Glühbirne (je nach Modell)



1. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung, schrauben Sie die Glühbirne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühbirne des gleichen Typs.
3. Nachdem Sie die defekte Glühbirne ausgetauscht haben, setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.



Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe)* Bei Problemen mit dieser Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Aquactiva Funktion (je nach Modell)

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.

1. Gießen Sie 100 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Stellen Sie die Backofenfunktion auf Unterhitze + Umluft ()
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein ()
4. Stellen Sie eine Zeit von 20 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 20 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.



Entsorgung und umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
 - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines

neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

Häufig gestellte fragen

| Störung | Mögliche ursache | Lösung |
|-------------------------------|--|--|
| der Backofen wird nicht heiß. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Uhr einstellen. |
| Der Backofen wird nicht heiß. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Kindersicherung deaktivieren. |
| Der Backofen wird nicht heiß. | Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt. | Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind. |

Belangrijke veiligheidsinstructies

- 75** Veiligheidsvoorschriften
- 79** Avvertenze Generali
- 81** Productbeschrijving
- 84** Beschrijving van het display
- 86** Kookmodi
- 88** Algemene opmerkingen over de reiniging
- 88** Onderhoud
- 91** Problemen oplossen
- 111** Installation

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden als de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.

- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingswerkzaamheden.
- Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd: HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeen-

stemming met de bedradingsregels.

- Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd: Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
- De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
- Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
- Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.
- LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- De oven kan zich hogerop in een kast of onder een aanrecht bevinden. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale schalen.

Avvertenze Generali

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van Installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;

- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

Aanbevelingen

Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden. Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

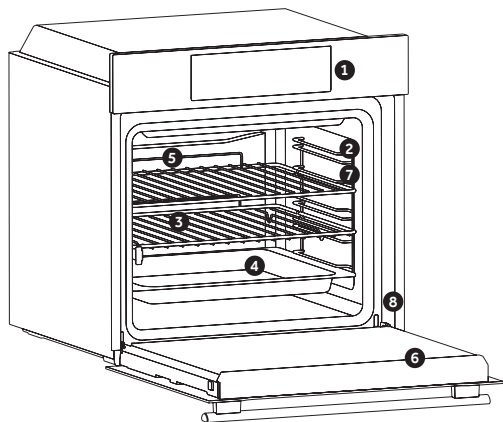
De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

Productbeschrijving



1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Oven deur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)

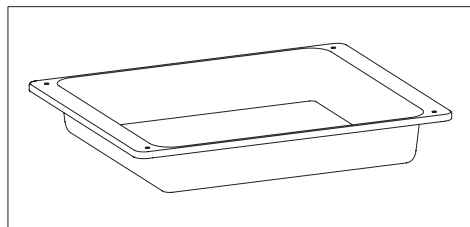
8. Serienummer



Notieren Sie hier Ihre Serienummer zur späteren Verwendung.

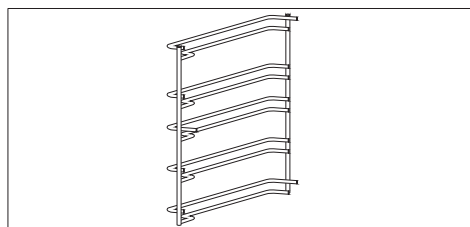
ACCESSORIES (afhankelijk van het model)

Lekbak



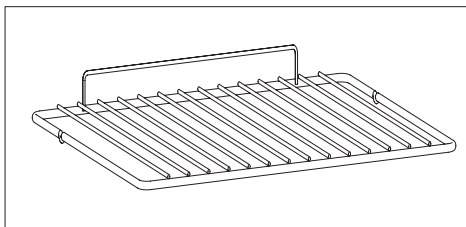
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



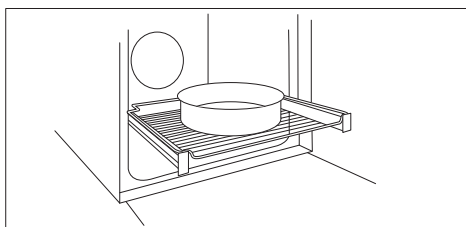
Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Metalen rooster



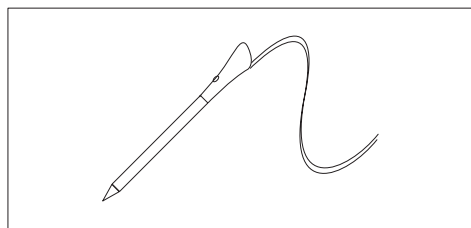
Biedt plaats aan bakplaten en borden.

Telescopische geleiders (alleen indien aanwezig)



Twee geleiderails vergemakkelijken de controle van de kookstatus, omdat ze het eenvoudig maken om de bakplaten en roosters uit de ovenruimte te halen en te verplaatsen.

Vleessonde (alleen indien aanwezig)

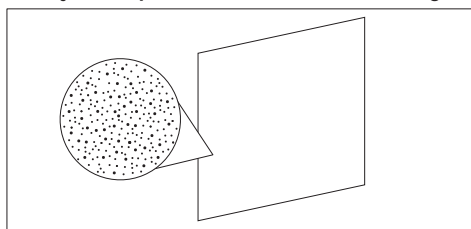


Meet de interne temperatuur van voedsel tijdens het koken. Steek in het gat aan de bovenkant van de holte. Moet worden geplaatst terwijl de oven is afgekoeld.

WAARSCHUWINGEN:

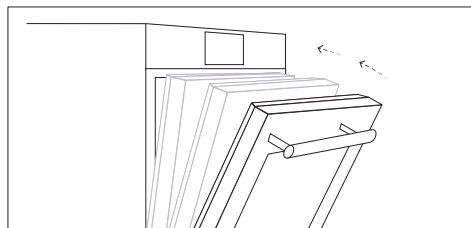
- Verwarm niet voor of begin niet met koken voordat u de vleesthermometer correct hebt geplaatst.
- Probeer de vleesthermometer niet in bevroren voedsel te plaatsen.

Katalytische panelen (alleen indien aanwezig)



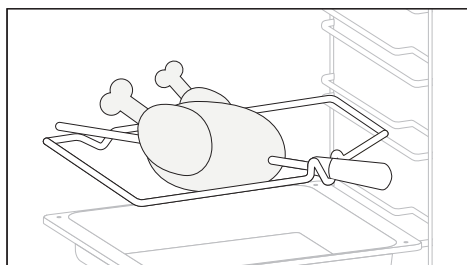
Speciale panelen gecoat met emaille, gemaakt met een microporeuze structuur om vet om te zetten in gasvormige elementen die gemakkelijk te verwijderen zijn. Vervangen na 3 jaar gebruik (bij 2/3 kookcyclus per week).

Zacht sluiten (alleen indien aanwezig)



Scharnieren die zorgen voor een automatische, zachte en soepele beweging tijdens het sluiten van de oven deur.

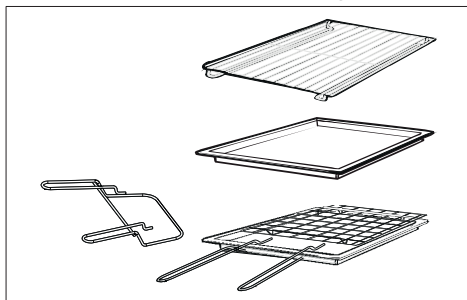
Draaispits (alleen indien aanwezig)



Voor het koken aan het spit is geen voorverwarming nodig. Koken met de deur dicht.

- Schroef de haken los
- Steek het spit in het te koken vlees
- Bevestig het vlees met de haken
- Draai de schroeven vast
- Steek de spindel in het gat waar de motor zich bevindt.
- Verwijder de handgreep en gebruik deze aan het einde van het koken om verbranding te voorkomen wanneer u het voedsel uit de oven haalt

Grillpan set (alleen indien aanwezig)



De eenvoudige plank kan vormen en schalen bevatten. De ladehouderplank is vooral goed om dingen te grillen. Gebruik hem met de lekbak.

Het speciale profiel van de planken betekent dat ze horizontaal blijven, zelfs als ze helemaal worden uitgetrokken. Er is geen risico dat een schaal wegglijdt of morst.

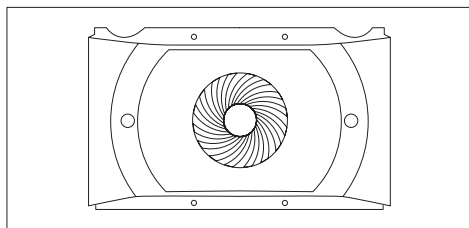
De lekbak vangt het sap van gegrilde gerechten op. Hij wordt alleen gebruikt met de grill, rotisserie of ventilatorgrill; haal hem uit de oven voor andere kookmethoden.

Gebruik de lekbak nooit als braadslede, want dit creëert rook en vet dat in uw oven spat en hem vuil maakt.

ladehouder

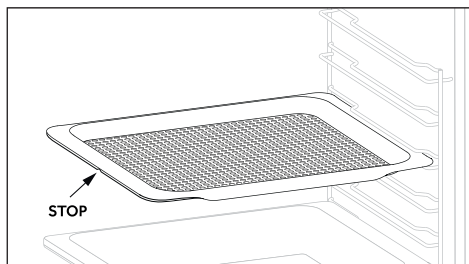
De ladehouderplank is ideaal voor grillen. Gebruik hem in combinatie met de lekbak. Er is een handvat inbegrepen om beide accessoires veilig te kunnen verplaatsen. Laat het handvat niet in de oven zitten.

Chef-kokspanel (alleen indien aanwezig)



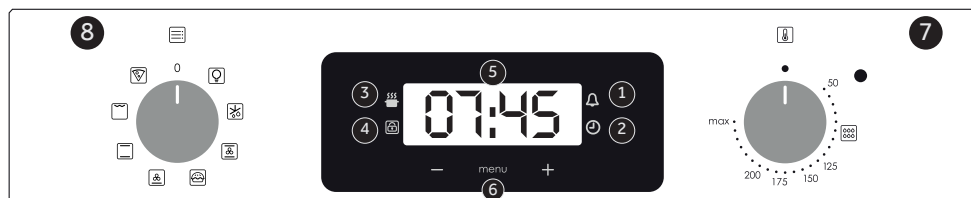
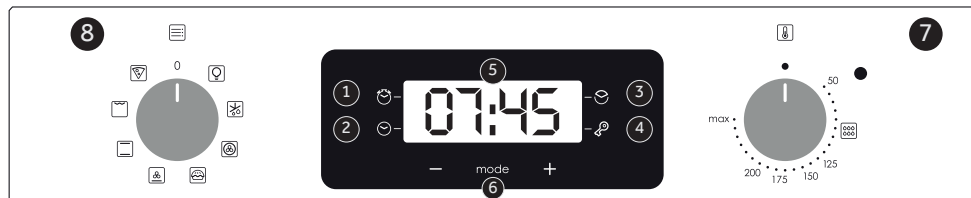
Een luchttransportband die de luchtcirculatie in de oven verhoogt. Dit zorgt voor betere kookprestaties, gelijkmatiger koken van voedsel bij alle temperaturen, kortere kooktijden en, als laatste, een gelijkmatige temperatuurverdeling in de oven.

Airfry-lade (alleen indien aanwezig)



De airfry-lade zorgt ervoor dat hete lucht het voedsel gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat resulteert in een knapperiger buitenkant terwijl de binnenkant mals blijft. Een bakplaat kan optioneel op L1 worden geplaatst om sappen of paneermeel op te vangen.

Beschrijving van het display (afhankelijk van het model)



Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie

Stroomverbruik van het product in stand-bymodus met informatie- of statusweergave: 0,8 W

Periode waarna de apparatuur automatisch in stand-bymodus gaat met informatie- of statusweergave: 20 min

1. Kookwekker
2. Klokinstelling
3. Kooktijd
4. Kinderslot
5. Temperatuur- of klokweergave
6. Bedieningselementen voor het aanpassen van het lcd-scherm:
7. Keuzeknop thermostaat
8. Functiekeuzeknop

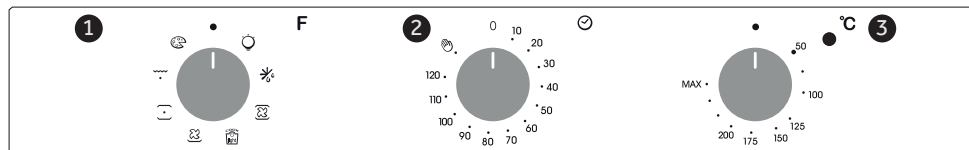
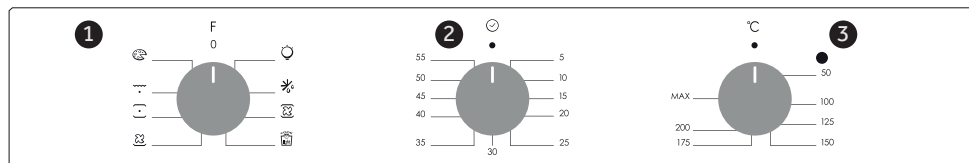
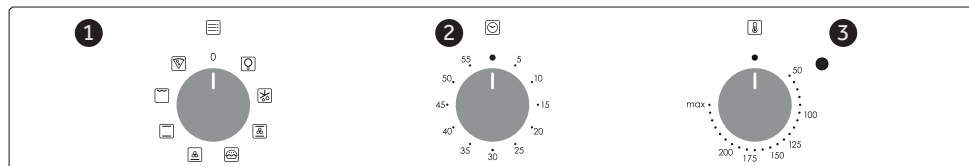
WAARSCHUWING: Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

- Druk 4 keer op de centrale knop.
- Instellen de tijd in met de “-” “+” knoppen.
- Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld.

Gebruik van een aanraak gestuurde klok programmeur (afhankelijk van het model)

| FUNCTIE | HOE TE ACTIVEREN | HOE UIT TE SCHA-KELEN | WERKING | DOEL |
|----------------|---|--|--|--|
| KINDERSLOT | <ul style="list-style-type: none"> De kinderslotfunctie wordt geactiveerd door Set (+) minimaal 5 seconden aan te raken. Vanaf dit moment worden alle andere functies vergrendeld, de led van het kinderslot gaat branden, het display knippert STOP en geeft af en toe de tijd weer | De kinderslotfunctie wordt gedeactiveerd door het touchpad Set (+) opnieuw minimaal 5 seconden aan te raken. Vanaf dit moment gaat de led van het kinderslot uit en zijn alle functies weer selecteerbaar. | | |
| WEKKER | <ul style="list-style-type: none"> Druk 1 keer op de centrale knop Druk op de knoppen "-" of "+" om de gewenste tijd in te stellen Laat alle knoppen los | Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken). | Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven. | Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt). |
| BAKTIJD | <ul style="list-style-type: none"> Druk 2 keer op de centrale knop Druk op de knoppen "-" of "+" om de gewenste kooktijd in te stellen Laat alle knoppen los Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieselektor | <ul style="list-style-type: none"> Druk op een willekeurige knop om het signaal te stoppen. Druk op de middelste knop om terug te keren naar de klokfunctie. | <ul style="list-style-type: none"> Hiermee kunt u de benodigde kooktijd nadat de ingestelde tijd verstreken is. Om te controleren hoe lang het nog duurt, drukt u 2 keer op de SELECT-knop. Om de vooraf ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT- en "-" "+"-knoppen. | <ul style="list-style-type: none"> Wanneer de tijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit. Als u eerder wilt stoppen met koken, zet u de functieselektor op 0 of stelt u de tijd in op 0:00 (SELECT en "-" "+" knoppen) |



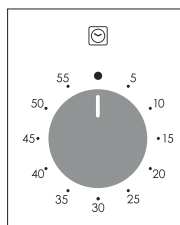
Gegevens laag energieverbruik volgens Verordening (EU) 2023/826 van de Commissie

Stroomverbruik van het product in uitgeschakelde toestand: 0,5 W

Periode waarna de apparatuur automatisch de uitgeschakelde toestand bereikt: 20 min.

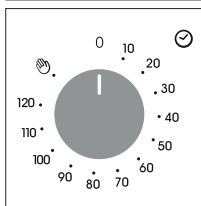
1. Functiekeuzeknop
2. Kooktijd
3. Thermostaatkeuzeknop

De minutentimer gebruiken



Om de kooktijd in te stellen, draait u de draaiknop een volledige omwenteling en plaatst u de index op de gewenste tijd. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt het signaal enkele seconden.

De timer voor het einde van de kooktijd gebruiken










Met deze bediening kunt u de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min.). De oven schakelt automatisch uit aan het einde van de ingestelde tijd. De timer telt af vanaf de ingestelde tijd en keert terug naar de 0-positie en schakelt automatisch uit.

Voor normaal gebruik van de oven stelt u de timer in op de -positie.

Om de oven in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de timer niet op de 0-positie staat

Kookmodi (afhankelijk van het model)

| Symbol | T °C standaard | T °C bereik | Functie |
|--------|----------------|-------------|---|
| | | | LAMP: Schakelt het ovenlicht in. |
| | | | ONTDOOIEN: Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesproduct circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen ofte schaden. |
| | 180 | 50 ÷ MAX | MULTI LEVEL: Wij raden u aan deze methode te gebruiken voor gevogelte, gebak, vis en groenten. Hitte dringt beter door in het voedsel en zowel de kook- als voorverwarmtijden worden verkort. U kunt verschillende gerechten tegelijkertijd koken met of zonder dezelfde bereiding in een of meer posities. Deze kookmethode zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en de geuren worden niet gemengd. Houd rekening met ongeveer tien minuten extra tijd bij het koken van gerechten op hetzelfde moment. |
| | 190 | 50 ÷ MAX | * COOK LIGHT : Met deze functie kunt u gezonder koken, waarbij de benodigde hoeveelheid vet of olie wordt verminderd. De combinatie van verwarmingselementen met een pulserende luchtcyclus garandeert een perfect bakresultaat. |
| | 210 | 50 ÷ MAX | BODEMVERWARMING + VENTILATOR: Het onderste verwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die de lucht in de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor fruitflans, taarten, quiches, pizza en paté. Het voorkomt dat de voorkant van voedsel uitdroogt. |
| | 210 | 50 ÷ MAX | BODEMVLOEISTOF + VENTILATOR + STOOM: Het onderste verwarmingselement wordt gebruikt met de ventilator die de lucht in de oven laat circuleren. Deze methode is ideaal voor sappige fruitflans, taarten, quiches, pizza en paté. Het voorkomt dat de voorkant van voedsel uitdroogt. Deze methode kan worden gebruikt voor het reinigen van de oven met de aquactiva-functie. De Aquactiva-functie is ontworpen om moeiteloos licht vuil aan te pakken en een snelle en milieuvriendelijke oplossing te bieden voor het reinigen van uw ovenruimte met behulp van de kracht van stoom. |

| Symbol | T °C standaard | T °C bereik | Functie |
|---|----------------|-------------|---|
|  | 220 | 50 ÷ MAX | * CONVENTIONEEL: Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appeltaarten te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | CONVENTIONEEL + STOOM: Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen worden gebruikt. Verwarm de oven ongeveer tien minuten voor. Deze methode is ideaal voor alle traditionele braad- en bakprocessen. Plaats het voedsel en de schaal op een plank in de middelste stand. Deze functie biedt ook stoomondersteund koken, waarvoor 100 ml water in de ovenruimte moet worden toegevoegd wanneer de oven koud is en de knop op deze functie moet worden gedraaid. Gebruik voor deze functie geen voorverwarming. De stoommodus kan worden gebruikt om een knapperigere korst en een glanzender oppervlak te verkrijgen, met name voor bakkerijen. |
|  | 230 | 50 ÷ MAX | GRIL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | CONVENTIONAL+ VENTILATOR: Als u deze functie selecteert, werken de onderste en bovenste verwarmingselementen samen met de ventilator voor een gelijkmatige bereiding op alle niveaus. Deze kookmethode is ideaal voor gebraad, ovenschotels, groenten of taarten met vochtige vullingen. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | CONVENTIONEEL+ VENTILATOR + STOOM: Als u deze functie selecteert, werken de onderste en bovenste verwarmingselementen samen met de ventilator voor een gelijkmatige bereiding op alle niveaus. Deze functie biedt ook stoomondersteunde bereiding, waarvoor u 150 ml water in de holte moet toevoegen en de knop op deze functie moet draaien. Gebruik voor deze functie geen voorverwarmen. Deze kookmethode verhoogt de malsheid en smaak van elk gerecht, met name gebraad en rood vlees. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | PIZZAFUNCTIE: Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken. |
|  | 200 | 200 | AIRFRY: Deze functie is ideaal voor airfry bakken en zorgt er in combinatie met het accessoire voor dat de hete lucht het eten gelijkmatig en driedimensionaal bereikt, wat zorgt voor een knapperiger resultaat. Plaats de lekbak op niveau 1 om sappen of paneermeel op te vangen. |



Scan de QR-code en ontdek hoe je deze het beste kunt gebruiken om je favoriete recepten te bereiden.

* Getest in overeenstemming met EN 60350-1 voor een verklaring van stroomverbruik en energieklassen

Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

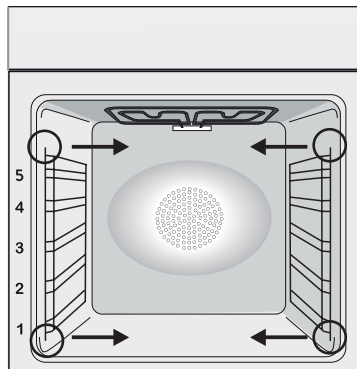
Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

LEKBAK

Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigungsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigungsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

Onderhoud (afhankelijk van het model)



VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS

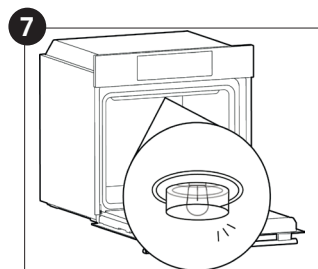
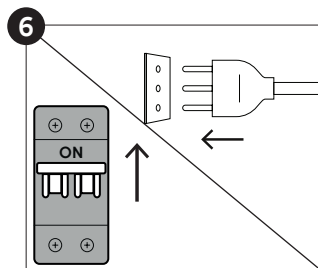
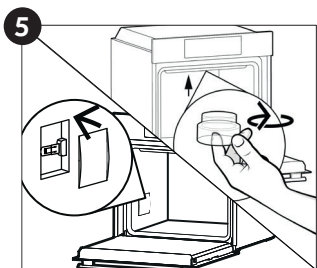
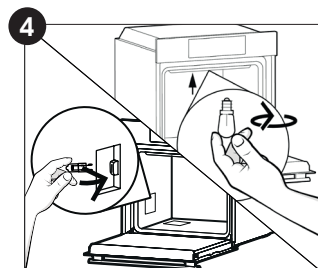
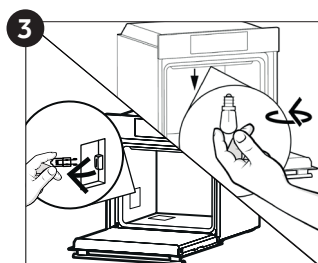
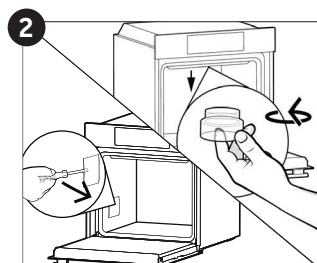
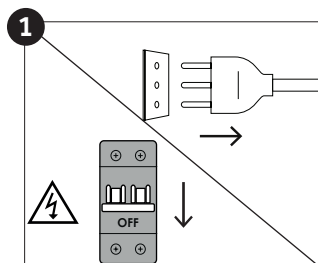
- 1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
- 2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
- 3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.

De glazen deur verwijderen en reinigen (afhankelijk van het model)

Zie pagina 17

De lamp vervangen (afhankelijk van het model)



1. Koppel de oven los van het elektriciteitsnet.
2. Maak de glazen afdekking los, draai de lamp los en vervang deze door een nieuwe lamp van hetzelfde type.
3. Zodra de defecte lamp is vervangen, vervangt u de glazen afdekking.



Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)*. Neem bij problemen met deze lamp contact op met de klantenservice.

Aquactiva-functie (afhankelijk van het model)

De Aquactivaprocedure maakt gebruik van stoom om achtergebleven vetenetsresten uit de oven te verwijderen.

1. Giet 100 ml water in het Aquactivareservoir aan de onderkant van de oven.
2. Stel de ovenfunctie in op Onderste + Ventilatorverwarming. ()
3. Stel de temperatuur in met het pictogram Aquactiva .
4. Stel het programma met een looptijd van 20 minuten in.
5. Na 20 minuten schakel het programma uit en koelt de oven af.
6. Als het apparaat afgekoeld is, kan het reinigen van de binnenkant van de oven meteen doek beginnen.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het aanraakt.

Opgelet voor alle hete oppervlakken, omdat een risico op brandwonden bestaat. Gebruik gedistilleerd of drinkbaar water.



Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één

basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energietarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|-------------------------|--|---|
| De oven wordt niet heet | De klok is niet ingesteld | Stel de klok in |
| De oven wordt niet heet | Het kinderslot is ingeschakeld | Schakel het kinderslot uit |
| De oven wordt niet heet | Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld | Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn |

3mict

- 93** Ενδείξεις ασφαλείας
- 98** Γενικές οδηγίες
- 100** Περιγραφή προϊόντος
- 103** Περιγραφή πίνακα ελέγχου
- 105** Τρόποι λειτουργίας ψησίματος
- 107** Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου
- 107** Συντήρηση
- 110** Αντιμετώπιση προβλημάτων
- 111** Installation

Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν πάντοτε σε απόσταση ασφαλείας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέστε οπωσδήποτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε την οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλή τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή ή σπρέι υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΦΟΨΡΝΟΣ ΠΑΡΈΧΕΤΑΙ ΑΠΨ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΨ Η ΧΩΡΨΣ ΒΨΣΜΑ:

Η ΣΥΣΚΕΥΨ ΔΕΝ ΠΡΨΠΕΙ ΝΑ ΕΨΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΨΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΨ ΤΡΟΦΟΔΟΣΨΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΨΩΝΤΑΣ ΒΨΣΜΑ ΨΗ ΠΡΨΖΕΣ, ΑΛΛΨ ΠΡΨΠΕΙ ΝΑ ΕΨΝΑΙ ΑΠΕΥΘΨΑΣ ΣΥΝΔΕΔΕΜΨΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΨ ΡΕΨΜΑΤΟΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Προκειμένου να υπάρχει εγκατάσταση σύμφωνη με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, ο φούρνος πρέπει να συνδέεται μόνο τοποθετώντας έναν ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, με διαχωρισμό επαφής σύμφωνο με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III. Ο ασφαλειοδιακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης

δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα, λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής τροφοδοσίας.

Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης

- ΑΝ Ο ΦΟΪΡΝΟΣ ΠΑΡΈΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΉ ΜΕ ΒΎΣΜΑ:

Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φικς της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φικς και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φικς ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή

- καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιοσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
 - Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
 - Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
 - Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
 - Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
 - Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μπει τελείως μέσα στην κοιλότητα.
 - Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πλέγματος προσέξτε ότι πρέπει η αντιολισθητική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα επάνω.
 - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο

ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
- Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης.
- Για την πιο σωστή χρήση του φούρνου, καλό είναι να μην έρχονται τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε τα ειδικά αντικολλητικά χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.

Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επίσκεψη. Αφού έχετε αφαιρέσει τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.

Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі; у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΤΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ Ή ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.

Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη πρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΞΗ

Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:

- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.

Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθέν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.

Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

Υποδείξεις

Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.

Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψήσιματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψήσιματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς.

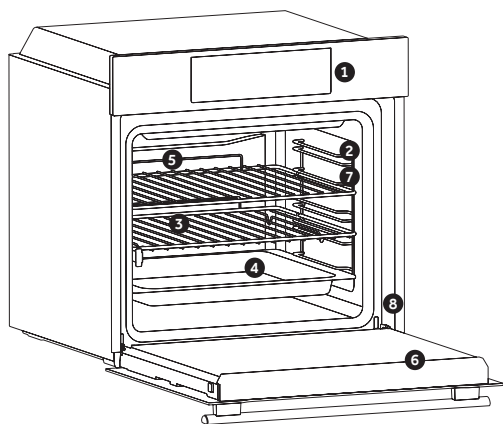
Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

Περιγραφή προϊόντος



1. Πίνακας Ελέγχου
2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
3. Πλέγματα
4. Δίσκοι
5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
6. Πόρτα φούρνου
7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)

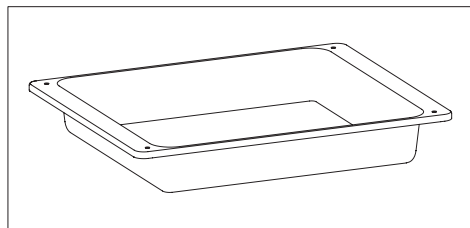
8. Σειριακός αριθμός



Έχετε τον σειριακό σας αριθμό πρόχειρο για αναφορά φωτογραφίας.

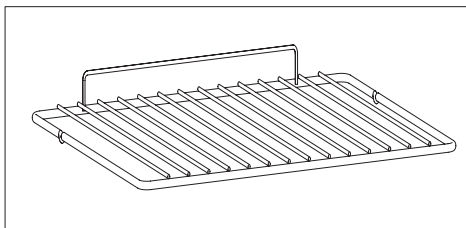
ΑΞΕΣΟΥΑΡ (εξαρτάται από το μοντέλο)

Δοχείο συλλογής



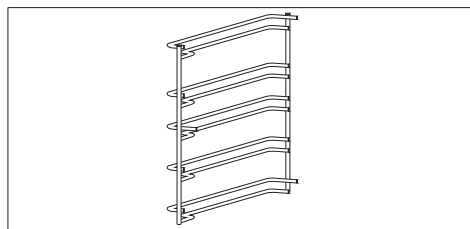
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

Μεταλλική σχάρα



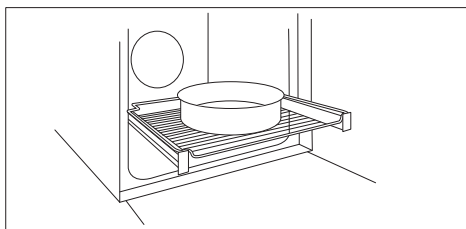
Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

Πλευρικά πλέγματα (μόνο εάν υπάρχει)



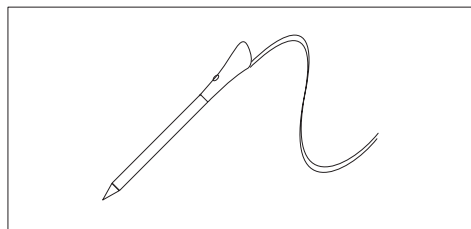
Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.

Τηλεσκοπικοί οδηγοί (μόνο εάν υπάρχει)



Οι καλές ράγες διευκολύνουν την κατάσταση μαγειρέματος και επίσης διευκολύνουν την εξαγωγή και την επανατοποθέτηση των δίσκων και των σχαρών μέσα στην κοιλότητα του φούρνου.

Ανιχνευτής κρέατος (μόνο εάν υπάρχει)

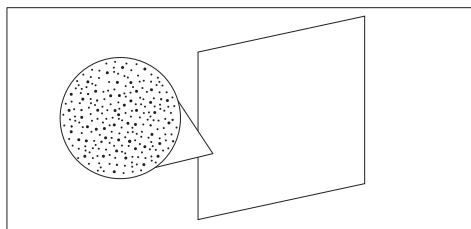


Μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Εισαγάγετε στην τρύπα στο πάνω μέρος της κοιλότητας. Πρέπει να εισάγετε όσο ο φούρνος είναι δροσερός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

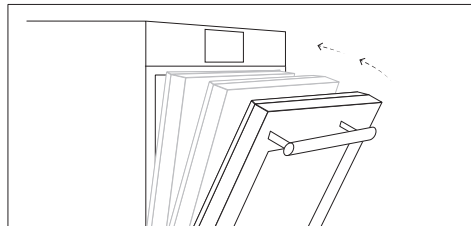
- Μην προθερμαίνετε και μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα πριν τοποθετήσετε σωστά τον αισθητήρα κρέατος.
- Μην επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τον αισθητήρα κρέατος σε κατεψυγμένα τρόφιμα.

Καταλυτικά πάνελ(μόνο εάν υπάρχει)



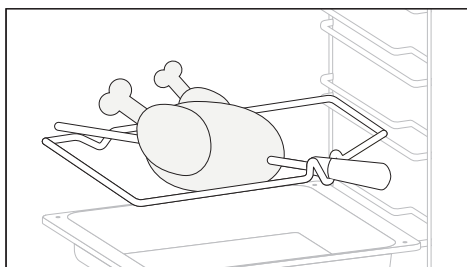
Ειδικά πάνελ επικαλυμμένα με σμάλτο, κατασκευασμένα με μικροπορώδη δομή για να μετατρέπουν το λίπος σε αέρια στοιχεία που αφαιρούνται εύκολα. Αντικαταστήστε μετά από 3 χρόνια χρήσης (με 2/3 κύκλους μαγειρέματος την εβδομάδα).

Μαλακό κλείσιμο (μόνο εάν υπάρχει)



Μεντεσέδες που εξασφαλίζουν αυτόματη απαλή και ομαλή κίνηση κατά τη φάση κλεισίματος της πόρτας του φούρνου.

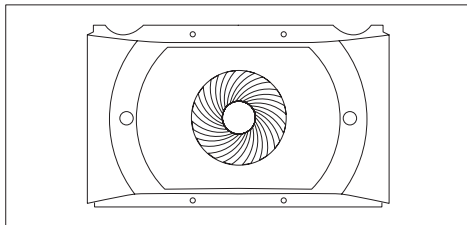
Ψήστης (μόνο εάν υπάρχει)



Δεν απαιτείται προθέρμανση για το μαγείρεμα της ψησταριάς. Μαγείρεμα με κλειστή την πόρτα.

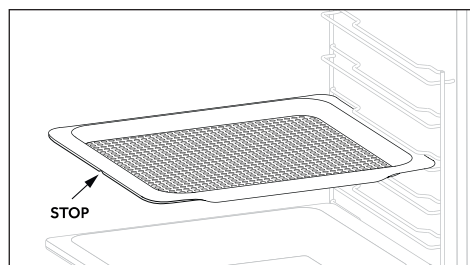
- Ξεβιδώστε τα άγκιστρα
- Βάλτε τη σούβλα στο κρέας που πρόκειται να ψηθεί
- Στερεώστε το κρέας με τους γάντζους
- Σφίξτε τις βίδες
- Τοποθετήστε τον άξονα στην οπή όπου βρίσκεται ο κινητήρας.
- Αφαιρέστε το χερούλι και χρησιμοποιήστε το στο τέλος του μαγειρέματος για να μην καείτε όταν βγάξετε το φαγητό από το φούρνο

Πάνελ σεφ (μόνο εάν υπάρχει)



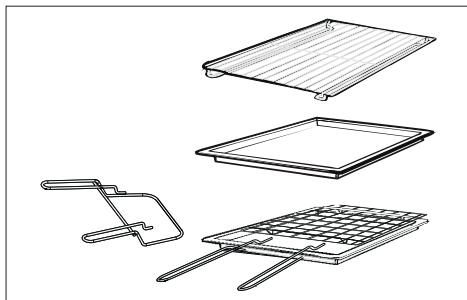
Ένας μεταφορέας αέρα που αυξάνει την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό επιτρέπει βελτιωμένη απόδοση μαγειρέματος, πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα φαγητού σε όλες τις θερμοκρασίες, μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και, τέλος, ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Δίσκος Airfry (μόνο εάν υπάρχει)



Ο δίσκος airfry διασφαλίζει ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στο φαγητό ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, με αποτέλεσμα ένα πιο τραγανό εξωτερικό, ενώ διατηρεί την τρυφερότητα στο εσωτερικό. Προαιρετικά μπορεί να τοποθετηθεί ένα ταψί L1 για συλλογή χυμών ή παναρίσματος.

Σετ ταψιού γκριλ (μόνο εάν υπάρχει)



Το απλό ράφι μπορεί να πάρει καλούπια και πιάτα. Το ράφι της θήκης δίσκου είναι ιδιαίτερα καλό για το ψήσιμο στη σχάρα.

Χρησιμοποιήστε το με το δίσκο σταγόνων.

Το ειδικό προφίλ των ραφιών σημαίνει ότι παραμένουν οριζόντια ακόμα και όταν τραβήξετε δεξιά προς τα έξω. Δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει ή να χυθεί ένα πιάτο.

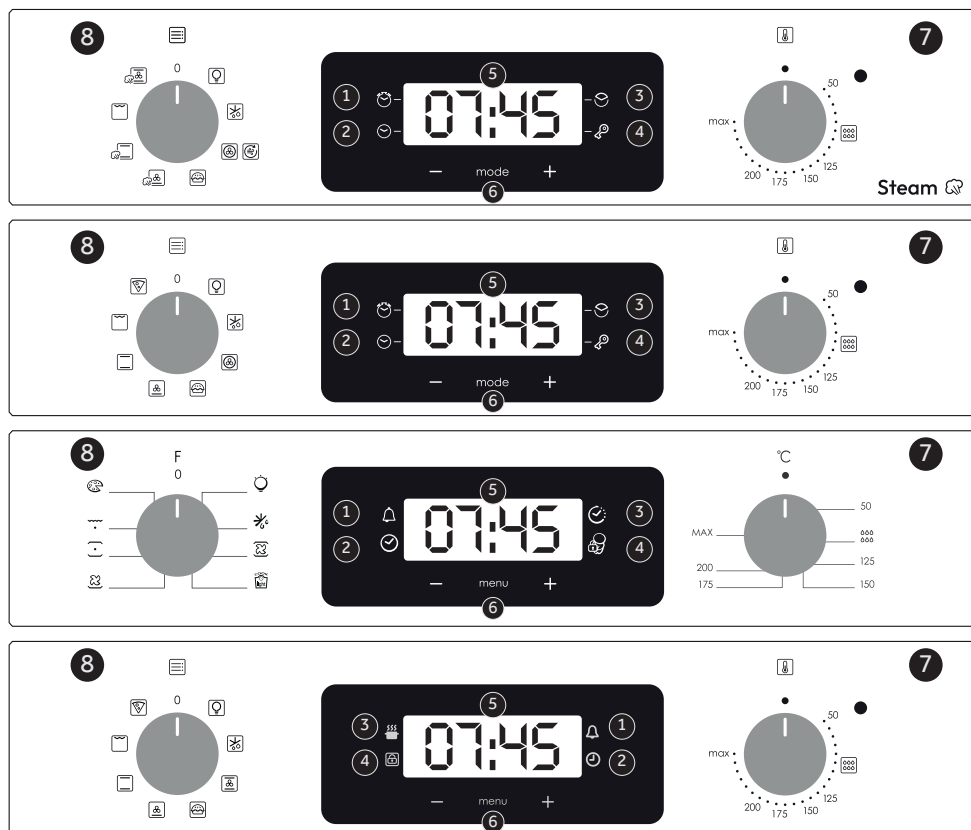
Ο δίσκος αποστράγγισης πιάνει τους χυμούς από τα ψητά. Χρησιμοποιείται μόνο με ψησταριά, ψησταριά ή ψησταριά με ανεμιστήρα; αφαιρέστε το από το φούρνο για άλλες μεθόδους μαγειρέματος.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το ταψί σταγόνων ως δίσκο ψησίματος, καθώς αυτό δημιουργεί καπνό και το λίπος θα πιτσιλίζει τον φούρνο σας, κάνοντας τον βρώμικο.

Το στήριγμα δίσκου

Το ράφι θήκης δίσκου είναι ιδανικό για ψήσιμο στη σχάρα. Χρησιμοποιήστε το σε συνδυασμό με το δίσκο σταγόνων. Περιλαμβάνεται μια λαβή που βοηθά στην ασφαλή μετακίνηση και των δύο εξαρτημάτων. Μην αφήνετε τη λαβή μέσα στο φούρνο.

Περιγραφή πίνακα ελέγχου (εξαρτάται από το μοντέλο)



Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής

Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάσταση: 0,8 W

Περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής με εμφάνιση πληροφοριών ή κατάσταση: 20 λεπ.




1. υπενθύμιση λειπτών
2. Ρύθμιση ρολογιού
3. Χρόνος μαγειρέματος
4. Κλειδίωμα για παιδιά
5. Εμφάνιση θερμοκρασίας ή ρολογιού
6. Χειριστήρια ρύθμισης οθόνης LCD
7. Κουμπί επιλογής θερμοστάτη
8. Κουμπί επιλογέα λειτουργίας

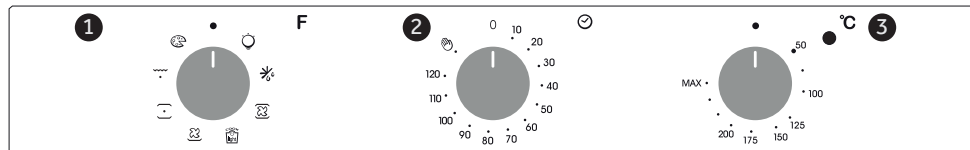
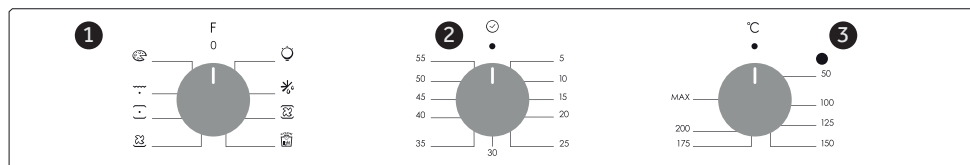
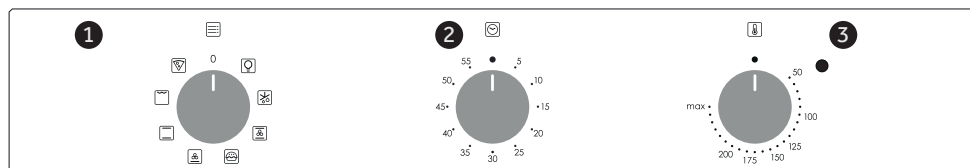
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η πρώτη λειτουργία που πρέπει να εκτελεστεί μετά την εγκατάσταση του φούρνου ή μετά τη διακοπή της παροχής ρεύματος (αυτό είναι αναγνωρίσιμο ότι η οθόνη παλλόμενη και δείχνει 12:00) ρυθμίζει τη σωστή ώρα. Αυτό επιτυγχάνεται ως εξής.

- Πιέστε το κεντρικό κουμπι.
- Ρύθμιση χρόνου με κουμπιά "-" "+".
- Αφήστε όλα τα κουμπιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο φούρνος θα λειτουργεί μόνο εφόσον έχει ρυθμιστεί το ρολόι.

Χρήση προγραμματιστή ρολογιού ελέγχου αφής (εξαρτάται από το μοντέλο)

| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ | ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ | ΤΙ ΚΑΝΕΙ | ΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ |
|--|---|--|--|---|
| ΚΛΕΙΔΙΑΡΙΑ  | <ul style="list-style-type: none"> • Η λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά ενεργοποιείται αγγίζοντας το στοιχείο Set (Ρυθμίστ) (+) για τουλάχιστον 7 δευτερόλεπτα. Από τη στιγμή αυτή και μετά, όλες οι άλλες λειτουργίες είναι κλειδωμένες, η λυχνία LED του κλειδιώματος για παιδιά ανάβει, η οθόνη θα αναβοσβήνει "STOP" και κατά διαστήματα θα εμφανίζεται η ώρα. | <ul style="list-style-type: none"> • Η λειτουργία Child Lock απενεργοποιείται αγγίζοντας ξανά το Setpad (+) για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Από αυτή τη στιγμή η λυχνία LED του κλειδιώματος για παιδιά σβήνει και όλες οι λειτουργίες είναι ξανά επιλέξιμες. | | |
| ΛΕΠΤΟ ΦΡΟΝΤΙΣΜΟ  | <ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε το κεντρικό κουμπί 1 φορά • Πατήστε τα κουμπιά «-» ή «+» για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο • Αφήστε όλα τα κουμπιά | <ul style="list-style-type: none"> • Όταν ο καθορισμένος χρόνος όπως έχει παρέλθει ενεργοποιηθεί ένας ηχητικός συναγερμός (αυτός ο συναγερμός θα σταματήσει μόνος του, ωστόσο μπορεί να σταματήσει αμέσως πατώντας το κουμπί) ΕΠΙΛΟΓΗ. | <ul style="list-style-type: none"> • Ηχεί ένα ζυπνητήρι στο τέλος του καθορισμένου χρόνου. • Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο. | <ul style="list-style-type: none"> • Επιτρέπει τη χρήση του φούρνου ως ζυπνητήρι (μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε με τη λειτουργία του φούρνου είτε χωρίς τη λειτουργία του φούρνου) |
| ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ  | <ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε το κεντρικό κουμπί 2 φορές • Πατήστε τα κουμπιά «-» ή «+» για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος • Αφήστε όλα τα κουμπιά • Ρυθμίστε τη λειτουργία μαγειρέματος με τον επιλεγέα λειτουργίας φούρνου | <ul style="list-style-type: none"> • Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το σήμα. Πατήστε το κεντρικό κουμπί για να επιστρέψετε στο ρολόι λειτουργία. | <ul style="list-style-type: none"> • Επιτρέπει την προεπιλογή του χρόνου μαγειρέματος που απαιτείται για την επιλεγμένη συνταγή. • Για να ελέγξετε πόσο χρόνο απομένει για να τρέξει πατήστε το κουμπί SELECT 2 φορές. • Για να αλλάξετε/αλλάξετε τον προκαθορισμένο χρόνο πατήστε τα κουμπιά SELECT και "- "+" | <ul style="list-style-type: none"> • Όταν παρέλθει ο χρόνος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα. Εάν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα νωρίτερα, γυρίστε τον επιλεγέα λειτουργιών στο 0 ή ρυθμίστε την ώρα στο 0:00 (κουμπιά ΕΠΙΛΟΓΗ και "- "+" |



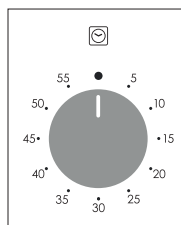
Δεδομένα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 της Επιτροπής

Κατανάλωση ενέργειας του προϊόντος σε κατάσταση εκτός λειτουργίας: 0,5 W

Η περίοδος μετά την οποία ο εξοπλισμός φτάνει αυτόματα στην κατάσταση εκτός λειτουργίας: 20 λεπ.

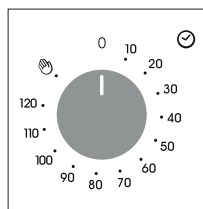
1. Επιλογές λειτουργίας 2. Χρόνος μαγειρέματος 3. Επιλογές θερμοστάτη

Χρήση του χρονοδιακόπτη λεπτών



Για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τον επιλογέα μία πλήρη περιστροφή και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το δείκτη στον απαιτούμενο χρόνο. Όταν παρέλθει ο χρόνος, το σήμα θα κουνουδίσει για μερικά δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση λήξης του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος



Αυτός ο έλεγχος επιτρέπει τη ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου μαγειρέματος (μέγ. 120 λεπτά) ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα στο τέλος του καθορισμένου χρόνου.











Ο χρονοδιακόπτης θα μετρήσει αντίστροφα από τον καθορισμένο χρόνο επιστρέψει

στη θέση 0 και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Για κανονική χρήση του φούρνου, ρυθμίστε το χρονομετρο στη θέση 0.





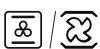



Για να ρυθμίσετε τον φούρνο βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης δεν βρίσκεται στη θέση 0

Τρόποι λειτουργίας ψησίματος (εξαρτάται από το μοντέλο)

| Σύμβολο | T °C Προκαθορισμένο | T °C εύρος | Λειτουργία |
|--|---------------------|------------|---|
|  /  | | | ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου. |
|  /  | | | ΑΠΟΨΥΞΗ: Όταν ο επιλογέας έχει ρυθμιστεί σε αυτή τη θέση. Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από τα κατεψυγμένα τρόφιμα, έτσι ώστε να ξεπαγώνει χωρίς να αλλάξει ή να αλλοιωθεί η περιεκτικότητα του τροφίμου σε πρωτεΐνη. |
|  /  | 180 | 50 ÷ MAX | ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ: Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή την μέθοδο για πουλερικά, ζυμαρικά, ψάρι και λαχανικά. Η θερμότητα διεισδύει καλύτερα μέσα στην τροφή και μειώνονται οι χρόνοι μαγειρέματος και προθέρμανσης. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικές τροφές με ή χωρίς την ίδια προετοιμασία σε μία ή περισσότερες θέσεις. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και οι μυρωδιές δεν αναμιγνύονται. Αφήστε περίπου δέκα λεπτά επιπλέον όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα τρόφιμα. |
|  /  | 190 | 50 ÷ MAX | * COOK LIGHT: Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το μαγείρεμα με πιο υγιεινό τρόπο, μειώνοντας την ποσότητα του απαιτούμενου λίπους ή λαδιού. Ο συνδυασμός των θερμαντικών στοιχείων με ένα κύκλο παλμών αέρα εξασφαλίζει ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος. |
|  /  | 210 | 50 ÷ MAX | ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ: Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται με τον ανεμιστήρα να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για φλάνς φρούτων, τάρτες, κικς, πίτσα και πατέ. Αποτρέπει το στέγνωμα των μπροστινών επιφανειών των τροφίμων. |



Σαρώστε τον κωδικό QR και ανακαλύψτε πώς να τον χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο τρόπο για να προετοιμάσετε τις αγαπημένες σας συνταγές.

| Σύμβολο | Τ °C Προκα- θωρισμένο | Τ °C εύρος | Λειτουργία |
|---|--------------------------|------------|--|
|  | 210 | 50 ÷ MAX | ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ + ΑΤΜΟΣ : Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται με τον ανεμιστήρα να κυκλοφορεί τον αέρα μέσα στο φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για ζουμερά φρουτάκια, τάρτες, κίς, πίτσα και πατέ. Αποτρέπει το στέγνωμα των μπροστινών επιφανειών των τροφίμων. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του φούρνου με τη λειτουργία aquaactiva. Η λειτουργία Aquaactiva έχει σχεδιαστεί για να αντιμετωπίσει αβίαστα την ελαφριά βρωμιά και να παρέχει μια γρήγορη και φιλική προς το περιβάλλον λύση για τον καθαρισμό της κοιλότητας του φούρνου σας χρησιμοποιώντας τη δύναμη του ατμού. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | * ΦΟΥΡΝΟΣ: Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμαίνεται τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψήσιμα. Για ροδοκοκκίνισμα κόκκινου κρέατος, roast beef, μπουτί αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτό (parillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ + ΑΤΜΟΣ : Χρησιμοποιούνται και πάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία. Προθερμαίνουμε το φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Αυτή η μέθοδος είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψήσιμο και ψήσιμο. Τοποθετήστε το φαγητό και το πιάτο του σε ένα ράφι στη μεσαία θέση. Αυτή η λειτουργία παρέχει επίσης μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού, το οποίο απαιτεί προσθήκη 100 ml νερού στην κοιλότητα όταν ο φούρνος είναι κρύος και γυρίζοντας το κουμπί σε αυτήν τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε προθέρμανση για αυτήν τη λειτουργία. Η λειτουργία ατμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αποκτήσετε μια πιο τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια για, ειδικά αρτοποιεία. |
|  | 230 | 50 ÷ MAX | ΓΚΡΙΛ: Χρησιμοποιείστε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κερμπάπ και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ - ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ+ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ: Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, η κάτω και η πάνω αντίσταση συνεργάζονται με τον ανεμιστήρα για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλα τα επίπεδα. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος είναι ιδανική για ψητά, κατσαρόλες, λαχανικά ή πίτες με υγρή γέμιση. |
|  | 210 | 50 ÷ MAX | ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ + ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ + ΑΤΜΟΣ : Με την επιλογή αυτής της λειτουργίας, η κάτω και η πάνω αντίσταση συνεργάζονται με τον ανεμιστήρα για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλα τα επίπεδα. Αυτή η λειτουργία παρέχει επίσης μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού, το οποίο απαιτεί προσθήκη 150 ml νερού στην κοιλότητα και περιστροφή του κουμπιού σε αυτή τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε προθέρμανση για αυτήν τη λειτουργία. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος αυξάνει την τρυφερότητα και τη γεύση κάθε πιάτου, ειδικά των ψητών και του κόκκινου κρέατος. |
|  | 220 | 50 ÷ MAX | ΠΙΤΣΑ: Με αυτή η λειτουργία ανακυκλώνεται θερμός αέρας μέσα στον φούρνο για να εξασφαλίσει τέλειο αποτέλεσμα για πιάτα όπως πίτσα ή κέικ. |
|  | 200 | 200 | AIRFRY: Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο τηγανητών στον αέρα και σε συνδυασμό με το αζεσουάρ, διασφαλίζοντας ότι ο ζεστός αέρας φτάνει στο φαγητό ομοιόμορφα και τρισδιάστατα, επιτρέποντας ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα. Παρακαλούμε τοποθετήστε το δίσκο σταγόνων στο επίπεδο 1 για να μαζέψετε χυμούς ή πανάρια. |

* Δοκιμασμένο σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για τους σκοπούς της δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και της ενεργειακής κλάσης

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέσετε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί

να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο σφουγγάρι.

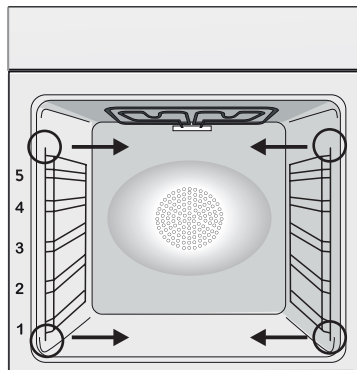
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.

ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ

Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό. Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

Συντήρηση (εξαρτάται από το μοντέλο)



Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών

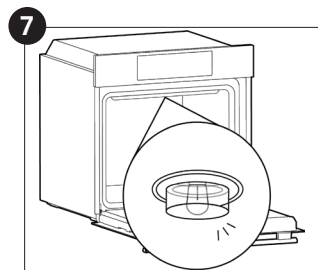
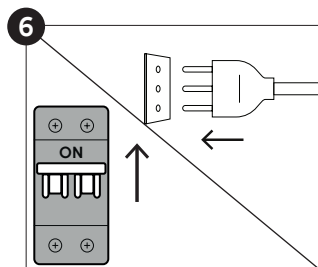
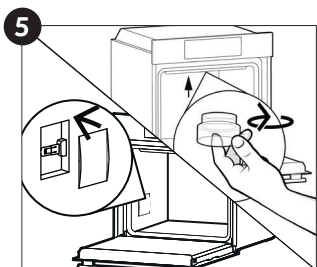
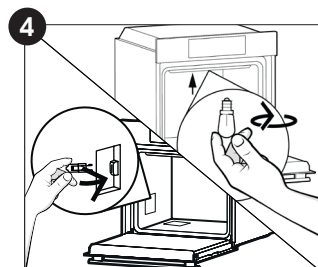
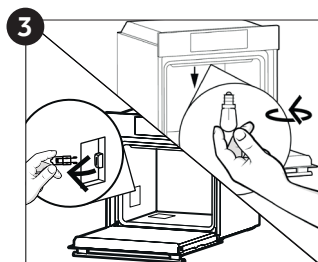
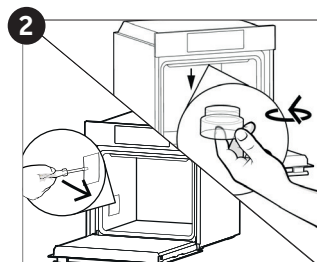
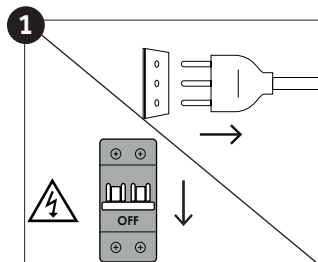
1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.

Αφαιρέστε και καθαρίστε τη γυάλινη πόρτα (εξαρτάται από το μοντέλο)

Βλέπε σελίδα 17

Αλλαγή της λάμπας (εξαρτάται από το μοντέλο)



1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με έναν νέο λαμπτήρα ίδιου τύπου.
3. Μόλις αντικατασταθεί ο ελαττωματικός λαμπτήρας, τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.



Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) *Σε περίπτωση προβλήματος με αυτή τη λάμπα, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών

Λειτουργία Aquactiva (εξαρτάται από το μοντέλο)

Η διαδικασία Aquactiva χρησιμοποιεί ατμό για να βοηθήσει στην απομάκρυνση υπολειμμάτων λίπους και τροφίμων από το φούρνο.

1. Ρίξτε 100 ml νερού στο δοχείο Aquactiva στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία του φούρνου στο Κάτω + Ανεμιστήρας ()
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο εικονίδιο Aquactiva .
4. Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για 20 λεπτά.
5. Μετά από 20 λεπτά απενεργοποιήστε το πρόγραμμα και αφήστε το φούρνο να κρυώσει.
6. Όταν η συσκευή είναι δροσερή, καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα πανί.

Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι δροσερή πριν την αγγίξετε.

Πρέπει να προσέχετε με όλες τις θερμές επιφάνειες καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή πόσιμο νερό.



Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:

- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικές συμβουλίες ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτι για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος

πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

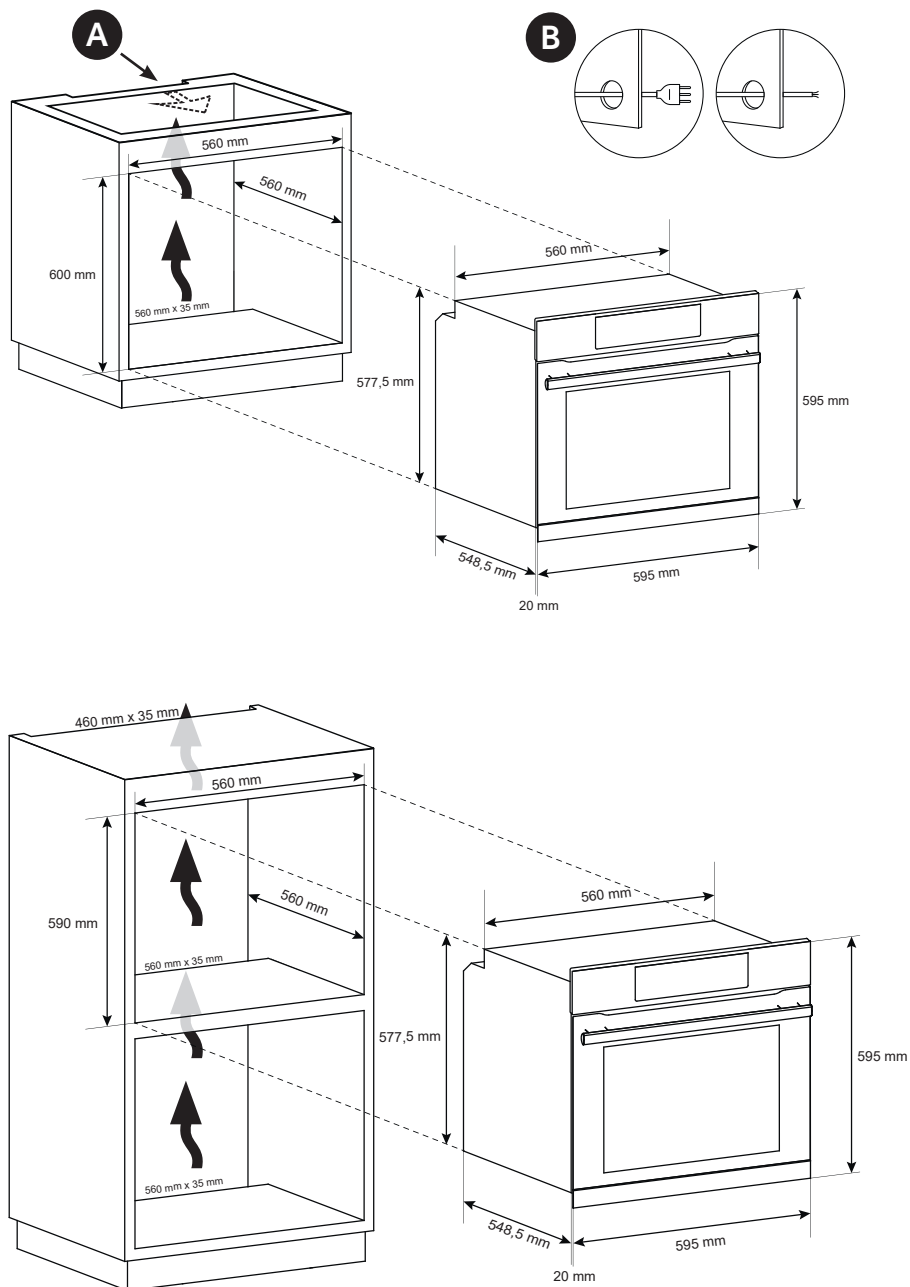
ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείστε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα "καθυστερημένου μαγειρέματος" κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

| Προβλημα | Πιθανή αιτία | Λύση |
|--|---|--|
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται | Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί | Ρυθμίστε το ρολόι |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται | Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί | Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές |
| Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής | Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη | Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης |

Installation



A

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm.

HR Ako pećnica nema rashladni ventilator, otvorite prolaz. 460 mm x 15 mm

HU Ha a sütőben nincs hűtőventilátor, hozzon létre egy 460 mm x 15 mm nyílást

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm.

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm.

B

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

HU Ha a bútor hátul és alul is zárt, akkor biztosítson egy nyílást a hálózati csatlakozókábel számára.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

BG Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .

HR Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

HU Agyarto nem vállal felelőséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási es elirasi hibakból eredő pontatlanságokert. Abiztonsággal vagy aműkoddessel kapcsolatos jellemzők serelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szukseg szerinti változttatasara.

DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen..

NL De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die het gevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, vvijsigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

GR Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία



70074709•Rev A•01.2025

