BLAUPUNKT

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Instrucciones de uso



5B40P0260
5B46P0260
5B40P0260X

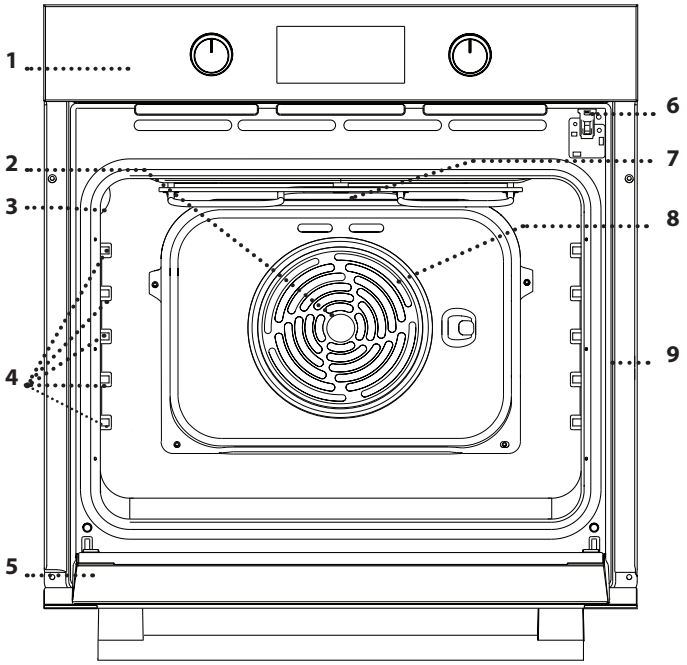
Enjoy it.

Einbau Backofen
Built-in oven
Four encastrable
Inbouwoven
Forno da incasso
Integrerad bakugn
Horno empotrable

THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT.

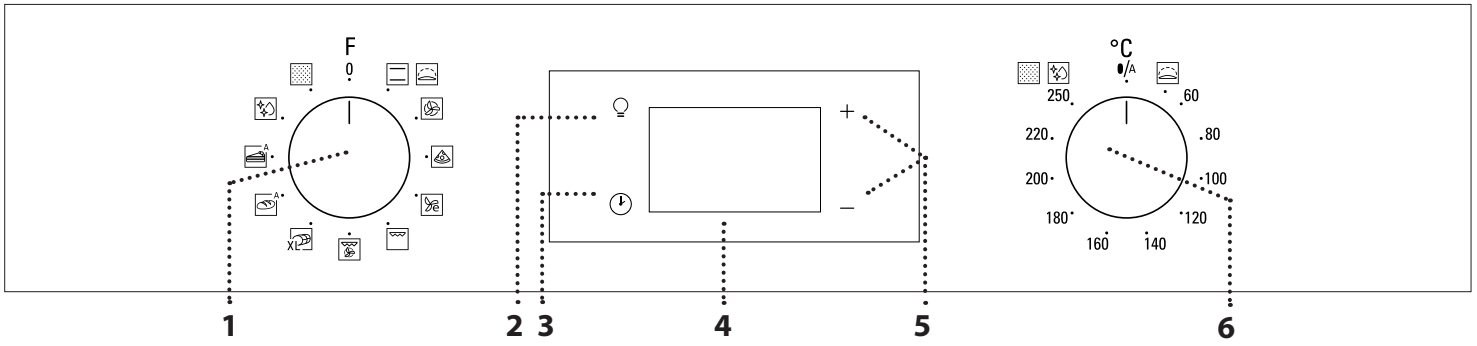
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Top heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press ☼ to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.

For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

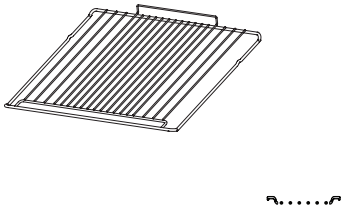
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

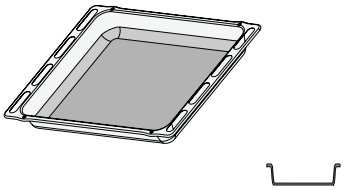
ACCESSORIES

WIRE SHELF



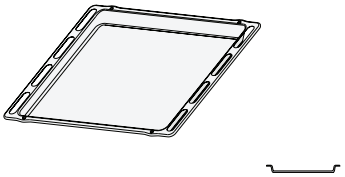
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



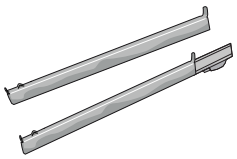
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Availble only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

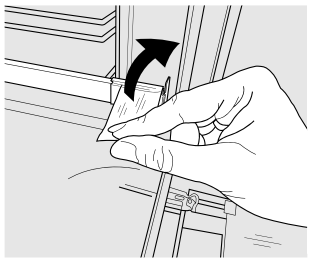
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

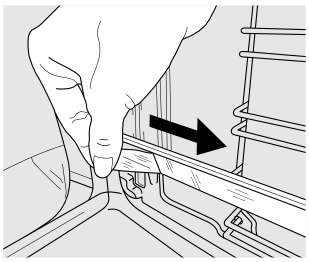
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



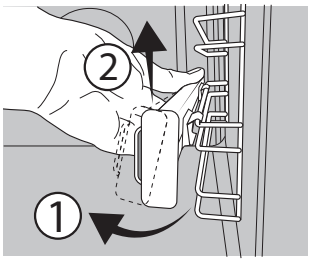
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

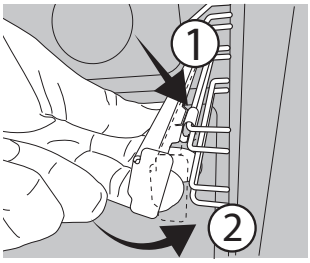
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FUNCTIONS

CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only.

RISING
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.

FORCED AIR
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

PIZZA
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

ECO FORCED AIR
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.
When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

GRILL
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.
When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

BREAD AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in position as the temperature is set automatically by the function.

PASTRY AUTO
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in position as the temperature is set automatically by the function.

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the “Smart Clean” cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35`. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to .
The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME
You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



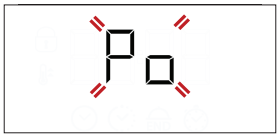
Use + or — to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or — to set the minutes and press to confirm.

Please note: When the icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION
By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0 .

Press and hold + and — for five seconds immediately afterwards.



Use + o — to change the setting, then press and hold for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on ●/A position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

After cooking and with the function deactivated, the icon may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing ⏲ until the ◔ icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or — to set the cooking time you require, then press ⏲ to confirm. Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing ⏲ until the ◔ icon starts flashing on the display, then use — to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press ⏲ until the icon and the current time start flashing on the display.



Use + or — to set the time you want cooking to end and press ⏲ to confirm. ctivate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing ⏲ until the ⏱ and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or — to set the time you require and press ⏲ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing ⏲ until the ⏱ icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the ▨ icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".





Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / meat 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced air	Pizza	Grill	Turbo grill	Eco forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced air	Pizza	Grill	Turbo grill	Eco forced air

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolitic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

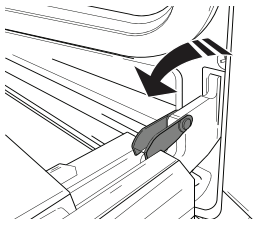
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

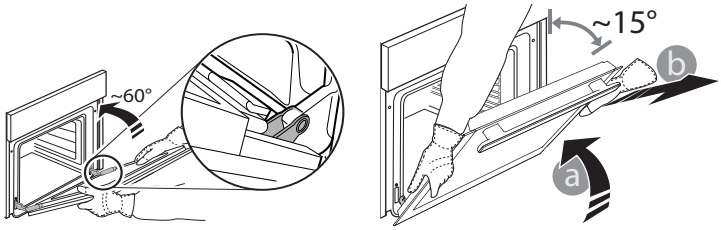
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully.
Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

REPLACING THE LAMP

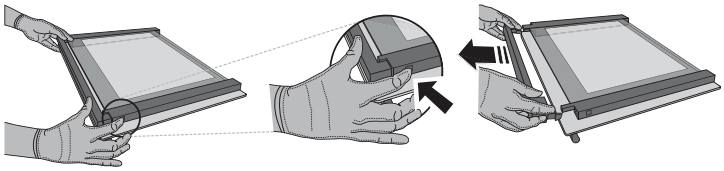
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

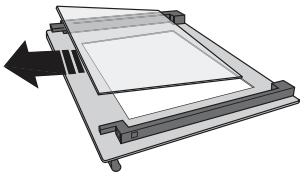
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASS

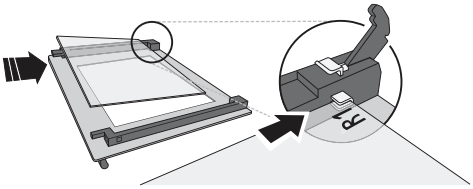
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



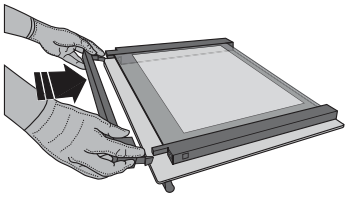
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

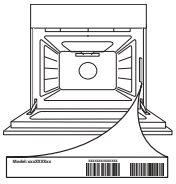


TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Center.

SUPPORT

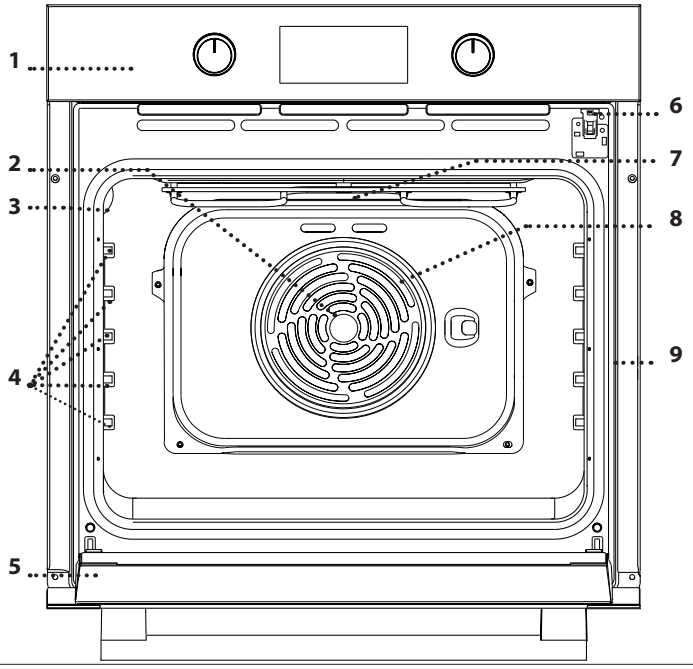
When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.



DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNSER PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN.

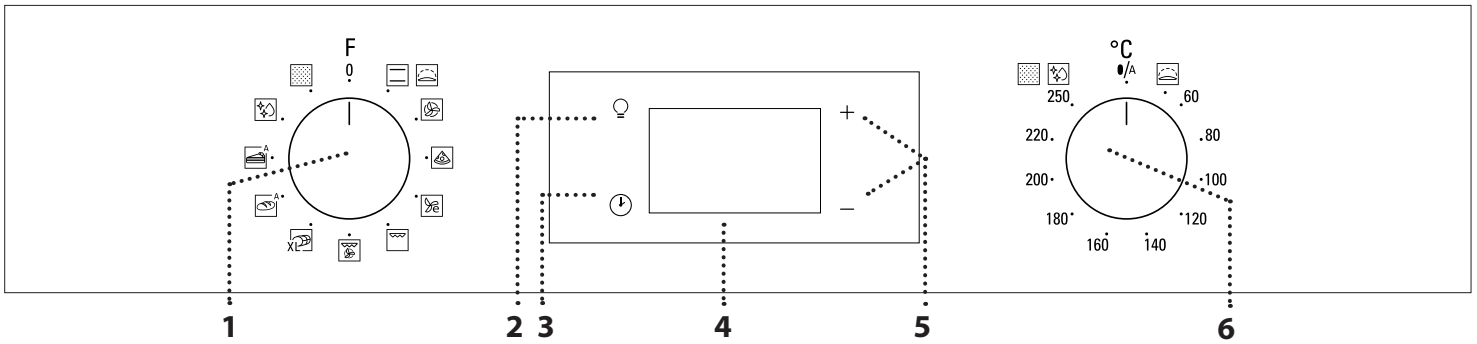
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung (verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
9. Typenschild (nicht entfernen)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF
Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT
Bei eingeschaltetem Ofen ☼ drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT
Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

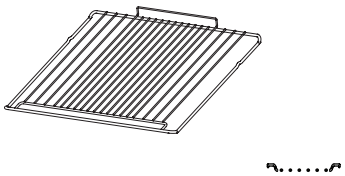
5. EINSTELLTASTEN
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

6. THERMOSTATREGLER
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

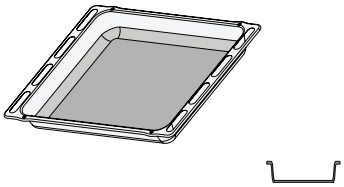
ZUBEHÖR

ROST



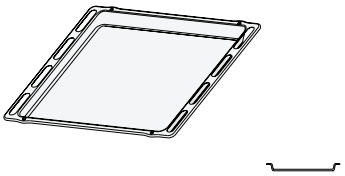
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



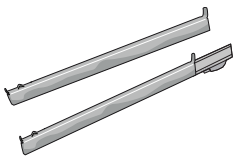
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

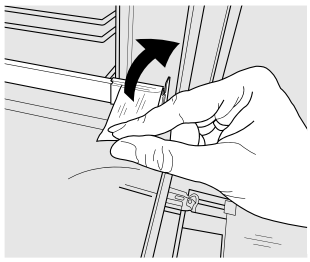
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

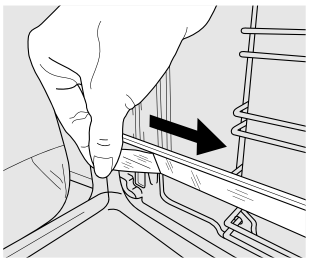
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



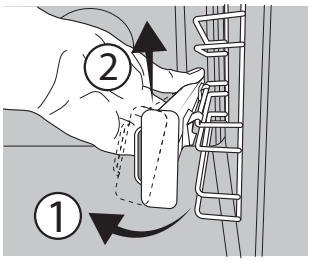
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

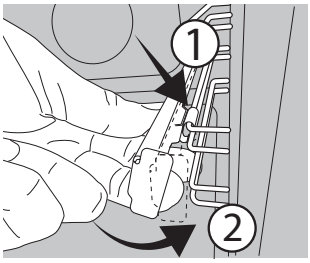
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).



[c]



[d]

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

OBER- & UNTERHITZE
Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

AUFGEHEN LASSEN
Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den *Thermostatregler* auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.

HEISSLUFT
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

PIZZA
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

HEIßLUFT ÖKO
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden.

Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste ♀ wieder eingeschaltet werden.

ROST
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

TURBO GRILL
Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

MAXI COOKING (MAXI GAREN)
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

BREAD AUTO (BROT AUTO)
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf ●/A bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.

GEBÄCK AUTO
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf ●/A bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.

FLEXI CLEAN PAKET

SMARTCLEAN
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean"-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während der Reinigung.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE)
Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zum Aktivieren dieser Funktion bewegen Sie den Thermostatregler auf .

Die Position des Symbols entspricht nicht der tatsächlich erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT
Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: ◷ drücken, bis das Symbol ◷ erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



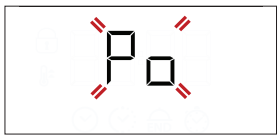
Mit + oder — die Stunde einstellen und ◷ zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder — die Minuten einstellen und ◷ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol ◷ blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS
Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert. Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungsmenü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf drehen, dann zurück auf 0 drehen.
Halten Sie unmittelbar danach + und — fünf Sekunden

lang gedrückt.



Verwenden Sie + oder −, um die Einstellung zu ändern. Halten Sie dann ⏲ mindestens zwei Sekunden gedrückt, um zu bestätigen.

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf 0/A steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion "Aufgehen lassen" drehen Sie den *Thermostatregler* auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol 🌡 auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol 🌡 auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol 🌡, selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf „0" steht.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER

⏲ solange drücken, bis das Symbol ◔ und „00:00" auf der Anzeige blinkt.



+ oder − zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend ⏲ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, ⏲ gedrückt halten, bis das Symbol ◔ auf der Anzeige blinkt, dann mit − die Garzeit auf „00:00" zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: ⏲ drücken, bis das Symbol 🏁 und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



+ oder − zum Einstellen der Abschaltzeit verwenden und ⏲ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Grill + Heißluft-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END" und die verbleibende Zeit an.

5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

🕐 solange drücken, bis das ⏱ und das Symbol „00:00" und „00:00" auf der Anzeige blinken.



+ oder — zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und 🕐 zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, 🕐 gedrückt halten, bis das Symbol ⏱ zu blinken beginnt, dann mit — die Zeit auf „00:00" zurückstellen.

6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol ▨ . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro".





Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 – 60	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 – 90	2
		Ja	160–200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	150	35 – 45	4 2
Beignets		Ja	180 - 210	30 – 40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Meringues (Meringen)		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Ja	190 – 250	20 – 50	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 20	3
		Ja	230 - 250	10 – 25	4 2
Pikante Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 – 200	40 - 55	3
		Ja	180 – 200	45 – 60	4 2
		Ja	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 2
		Ja	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2
Lamm / Kalb / Rind / Fleisch 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30 – 45	2

ZUBEHÖR	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Heissluft

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		–	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		–	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 – 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 – 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 – 210	35 – 55	2
Gemüsegratin		–	200 – 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		–	170 – 180	100 - 150	3

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

ZUBEHÖR	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Heissluft

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUßENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

• Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben beschrieben.

• Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.

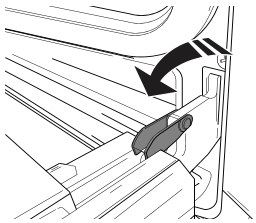
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

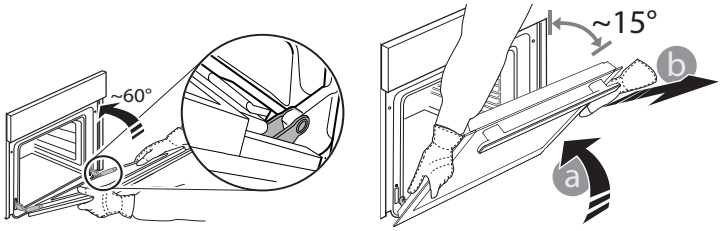
1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Hände festhalten–diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

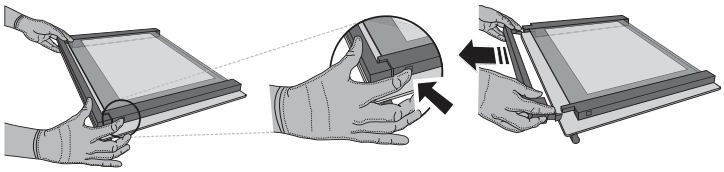
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

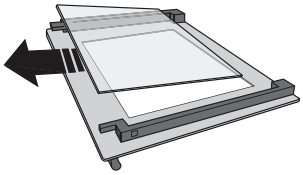
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGUNG DER GLASSCHEIBE DER TÜR

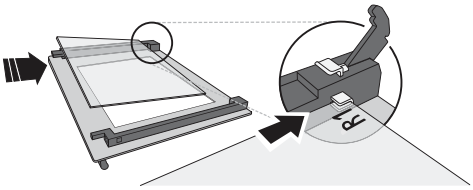
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



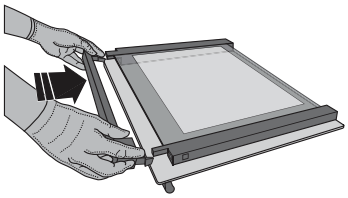
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „1R“)
bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



4. Die obere Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

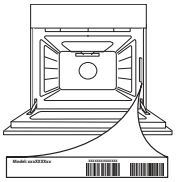


LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

SUPPORT

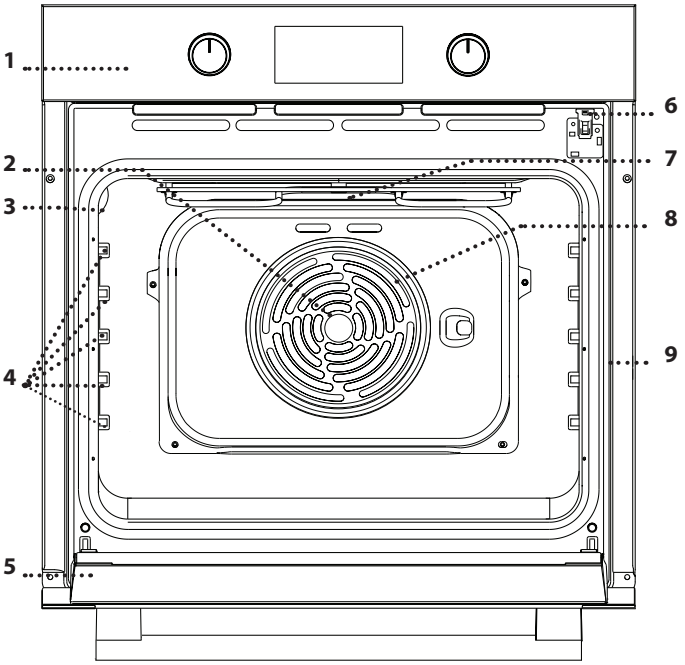
Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ NOTRE PRODUIT.

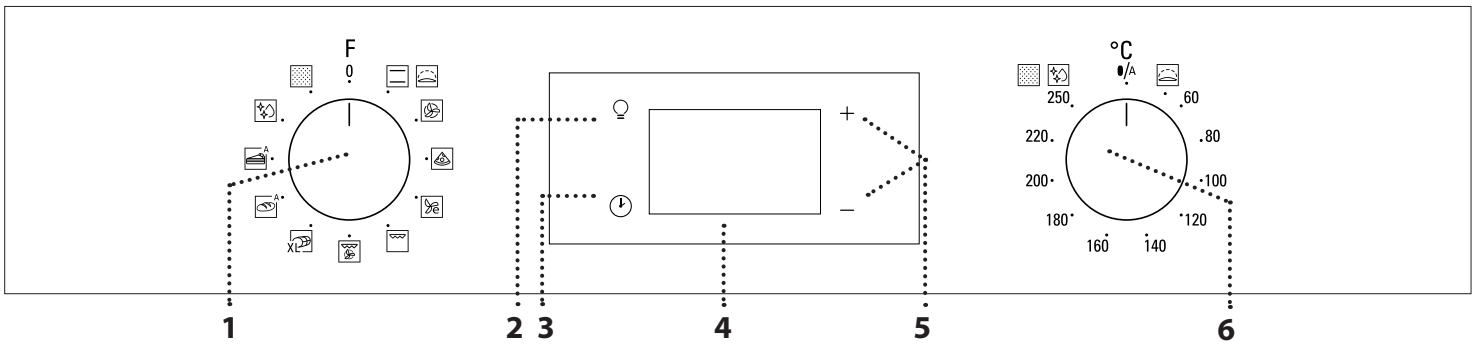
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/ gril
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez sur la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

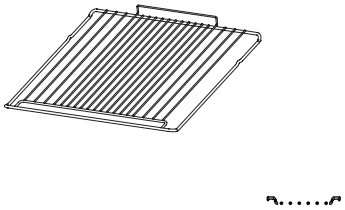
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

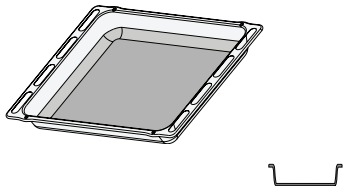
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



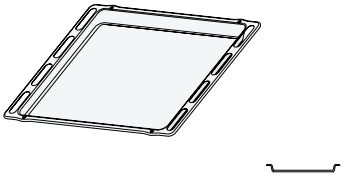
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE*



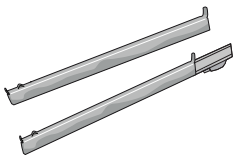
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

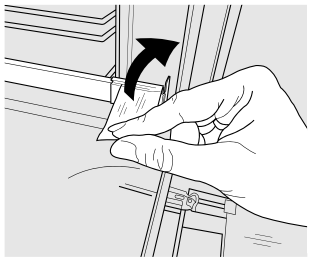
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

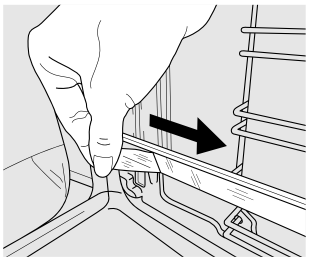
Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



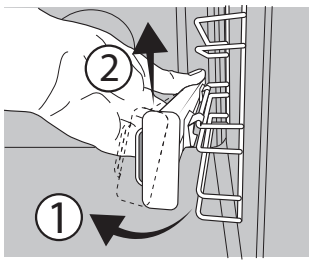
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

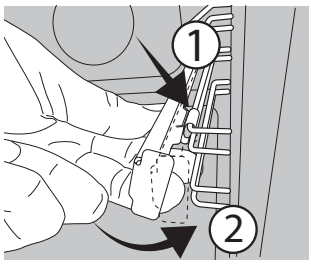
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

LEVAGE
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le *bouton de thermostat* vers l'icône pour activer cette fonction.

CHALEUR PULSÉE
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

PIZZA
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des lèchefrites à la mi-cuisson.

ECO CHALEUR PULSÉE
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.
Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur ♀ .

GRIL
Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.
Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

TURBO GRILL
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

CUISSON GROSSE PIÈCE
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

PAIN AUTO
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position ●/A tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

PÂTISSERIES AUTO
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position ●/A tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

PACK FLEXI CLEAN

SMART CLEAN
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35'. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO)
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacez le bouton du thermostat sur .
La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE
Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le voyant ⏲ et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.

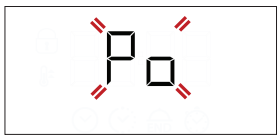


Utilisez + ou — pour régler l'heure et appuyez sur ⏲ pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou — pour régler les minutes et appuyez sur ⏲ pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant ⏲ clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE
Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur ⊟, puis retournez-le ensuite sur 0. Appuyez sur + ou − pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou − pour changer les réglages, appuyez ensuite sur ⏲ pour au moins deux secondes pour confirmer.

3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

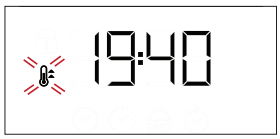
Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur la position ◖/A. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVAGE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le *bouton de thermostat* dans la position Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrera pas.

Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant ♨ qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable ♨ indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant ♨ peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veuillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche ⏲ jusqu'à ce que le voyant ◔ et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez + ou − pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur ⏲ pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur ⏲ jusqu'à ce le voyant ◔ clignote dur l'écran, utilisez ensuite − pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que l'icône 🍢 et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou − pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée et appuyez sur ⏲ pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température requise : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente

calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Gril et Turbo Gril.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche ⏲ enfoncée jusqu'à ce que ⏱, l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.



Utilisez + ou — pour régler l'heure désirée et appuyez sur ⏲ pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le voyant ⏱ clignote, utilisez ensuite — pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône ▨. La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».





Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / veau / bœuf / viande 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	 Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	 Gouttière/Lèchefrite	 Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau

FONCTIONS						
	 Convection naturelle	 Chaleur Pulsée	 Pizza	 Grill	 Turbo gril	 Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière/Lèchefrite	Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau

FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Grill	Turbo gril	Éco Chaleur Pulsée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• S'il y a des tâches tenaces sur les surfaces intérieures, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.

• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

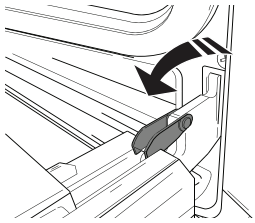
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

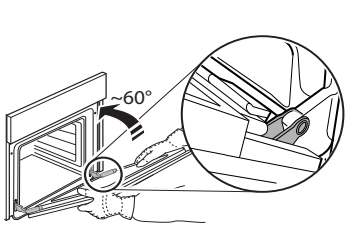
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

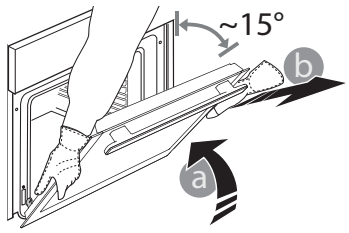


2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).





Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

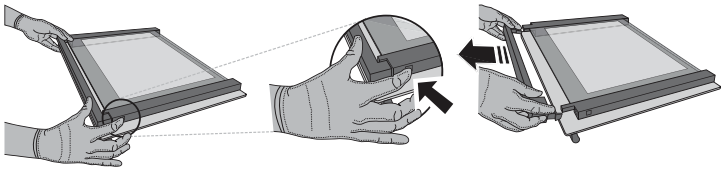
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter: Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

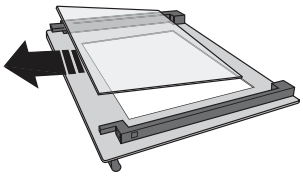
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

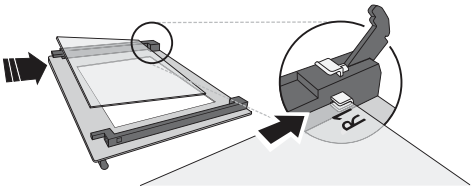


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

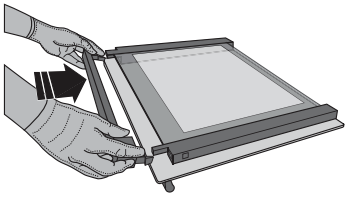


3. Réinstaller le panneau intermédiaire (marqué d'un "1R")

Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.

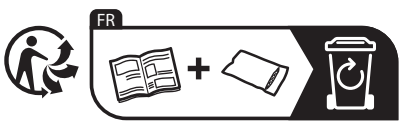


4. Replacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



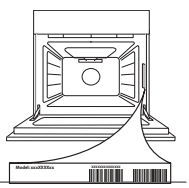
GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.



ASSISTANCE

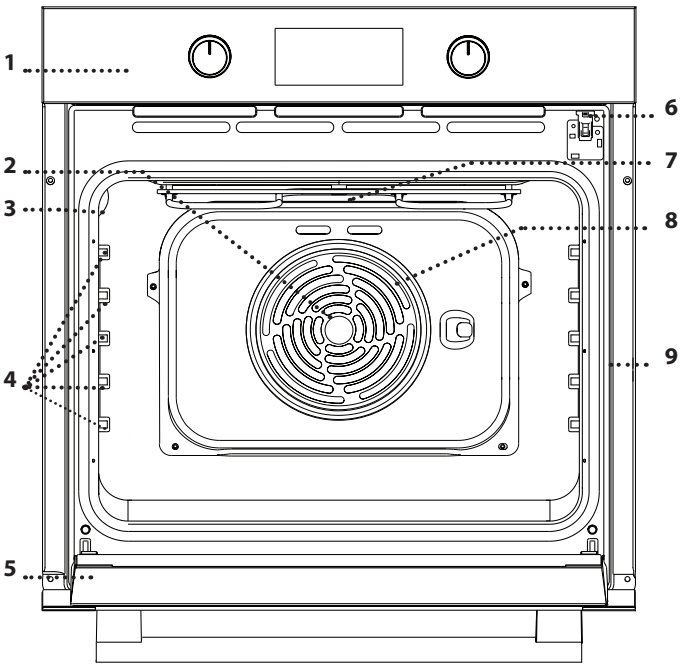
Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de votre produit.



DANK U VOOR UW AANKOOP VAN ONS PRODUCT.

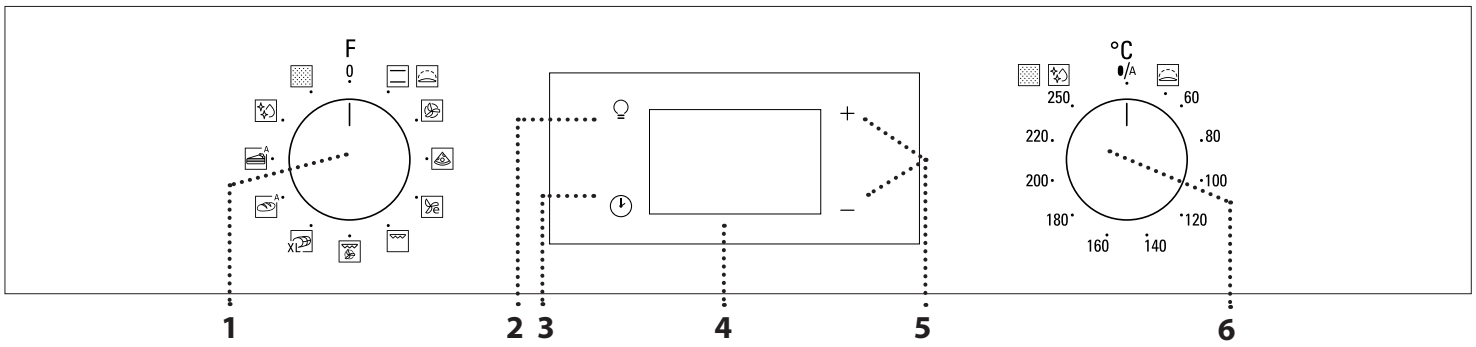
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Deurvergrendeling (vergrendelt de deur terwijl het automatisch reinigen wordt uitgevoerd en erna)
7. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
8. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie.
Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk op ♀ als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.

Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

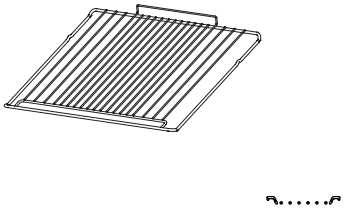
6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen..

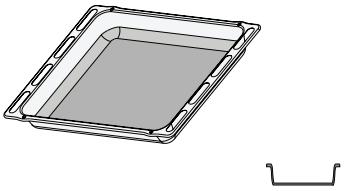
ACCESSOIRES

ROOSTER



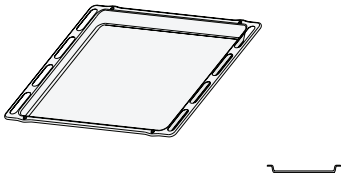
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPPLAAT *



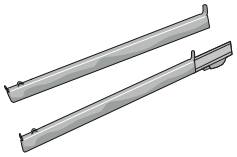
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

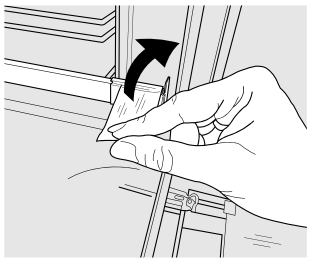
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders.

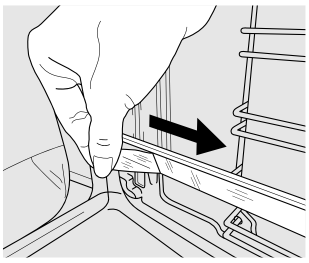
Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



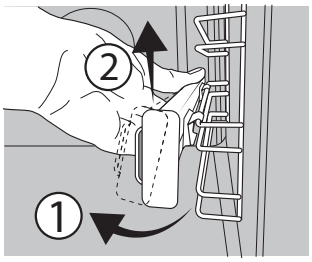
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

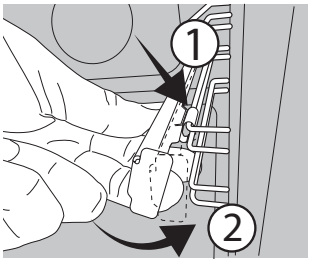
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

FUNCTIES

CONVENTIONEEL
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

RISING (RIJZEN)
Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de *thermostaatknop* op het pictogram.

TURBOHETELUCHT
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

PIZZA
Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

ECO HETELUCHT
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .

GRILL
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

TURBO GRILL
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

MAXI COOKING
Voor het bereiden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.

BREAD AUTO (BROOD AUTO)
Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Voor de beste resultaten, volg het recept nauwgezet. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De thermostaatknop moet in positie blijven, omdat de temperatuur automatisch door de functie wordt ingesteld.

GEBAK AUTO
Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De thermostaatknop moet in positie blijven, omdat de temperatuur automatisch door de functie wordt ingesteld.

FLEXI CLEAN PACK

SNELREINIGEN
Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram . Aanbevolen wordt de functie 35' te gebruiken. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die tijdens de reiniging wordt bereikt.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO)
Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren, plaatst u de thermostaatknop op .

De positie van het pictogram komt niet overeen met de daadwerkelijke temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN
Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op tot het pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.

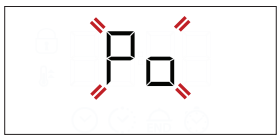


Gebruik + of— om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik + of— om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN
Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi). Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen.

Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de *selectieknop* op ☰, en zet hem dan terug op 0.
Druk onmiddellijk op + en — houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik + of — om de instelling te veranderen, druk vervolgens op ⏲ en houd tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.
Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.
Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.
Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.
Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop. De functie wordt niet gestart indien de thermostaatknop op 0/A staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

RIJZEN

Om de functie "Rising (rijzen)" te starten, plaatst u de *thermostaatknop* op Rising (40 graden) en de functieknop in de positie Conventioneel; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur, zal de functie niet starten.

Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.
Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.
Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Na het koken en met de functie gedeactiveerd, kan het pictogram zichtbaar blijven op het display, zelfs nadat de koelventilator is uitgeschakeld om aan te geven dat er restwarmte in het compartiment is.
Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de keuzeknop op "0" staat.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op ⏲ tot het pictogram ◔ en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ⏲ om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op ⏲ tot het pictogram ◔ begint te knipperen op de display, en gebruik dan — om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op ⏲ tot het pictogram en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of — om de tijd in te stellen waarop u de bereiding wilt beëindigen en druk op ⏲ om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* naar de gewenste temperatuur

te draaien: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Let op: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand 0 te draaien.

Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.



Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of op 0 om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op ⏲ tot het pictogram ⏱ en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik + of — om de tijd te regelen en druk op ⏲ om te bevestigen. U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op ⏲ tot het pictogram ⏱ knippert en gebruik dan — om de tijd te resetten op "00:00".

6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrofunctie wordt gebruikt.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram ▨. De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".





Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER-WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	40 - 90	4 2
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

ACCESSOIRES	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

FUNCTIONS (FUNCTIES)	Conventioneel	Hete lucht	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco hete lucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER-WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5
Visfilets/moten		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Worstjes/kebab/ spareribs/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Gebakken aardappeltjes		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Groentegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	3

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

ACCESSOIRES	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

FUNCTIONS (FUNCTIES)	Conventioneel	Hete lucht	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco hete lucht

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/ bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• Als er hardnekkig vuil op de binnenoppervlakken zit, raden we aan om de automatische reinigingsfunctie uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten. Gebruik de automatische reinigingsfunctie niet als er kalkresten aanwezig zijn. Voer vóór het activeren kalkreiniging uit zoals hierboven beschreven.

• De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.

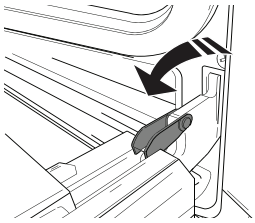
• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

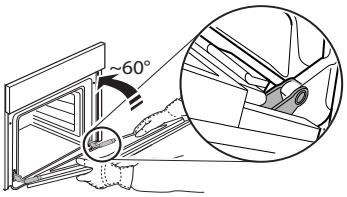


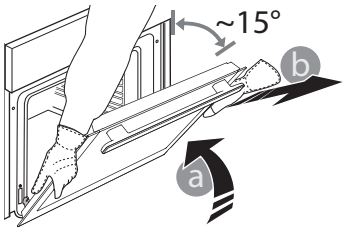
2. Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).

Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.





3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

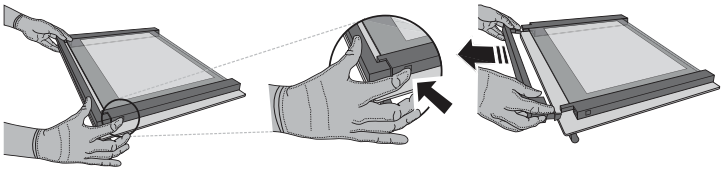
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG-Richtlijn Nr. 244/2009).

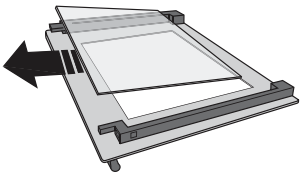
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.

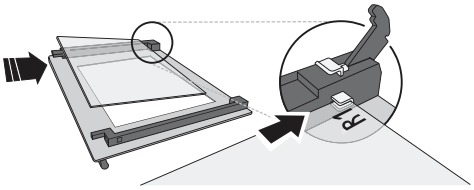


2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

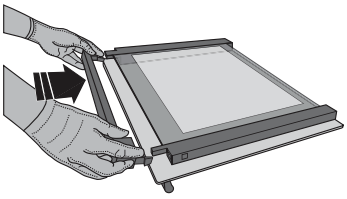


3. Herplaats het middenpaneel (gemarkeerd met "1R")

voordat u het binnenpaneel terugplaatst: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

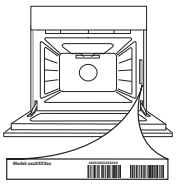


PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet.	Temperatuur te hoog.	Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor klantenservice.

ONDERSTEUNING

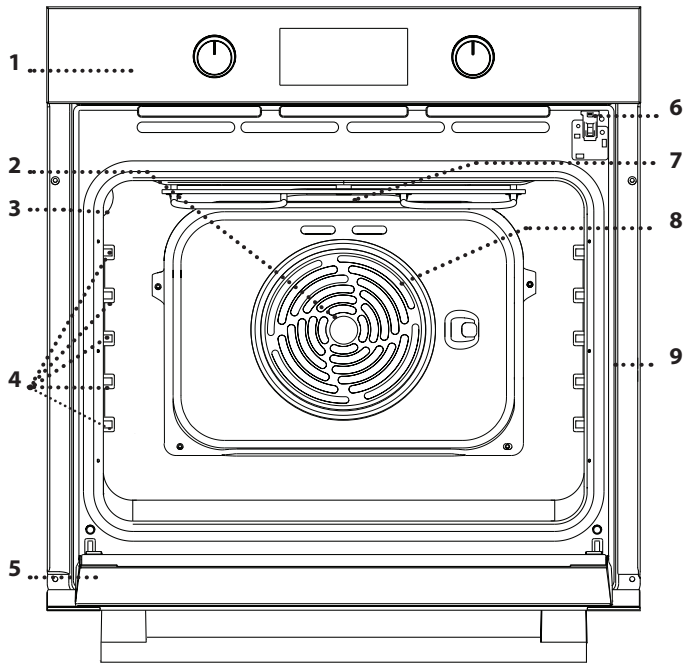
Vermeld, wanneer u contact opneemt met het servicecentrum, de codes die op het identificatieplaatje van het product staan.



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN NOSTRO PRODOTTO.

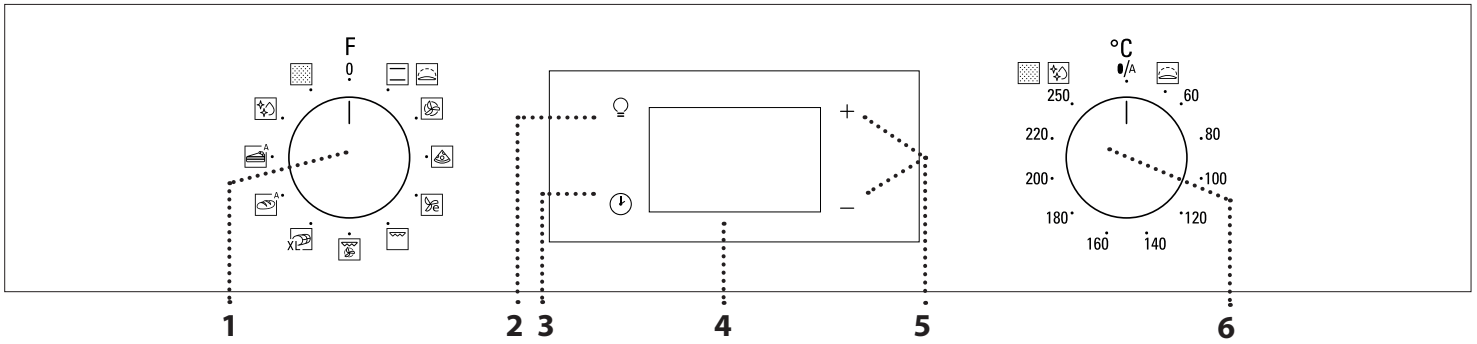
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore/grill
8. Resistenza circolare (non visibile)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere ☼ per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

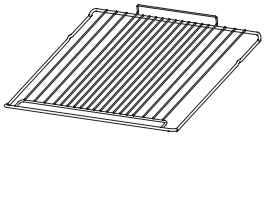
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

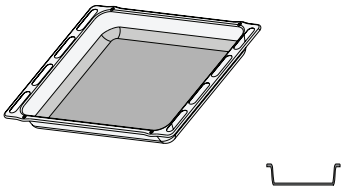
ACCESSORI

GRIGLIA



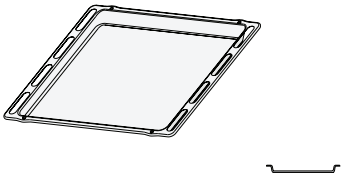
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



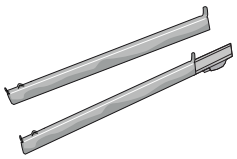
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

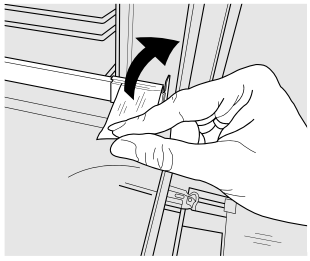
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

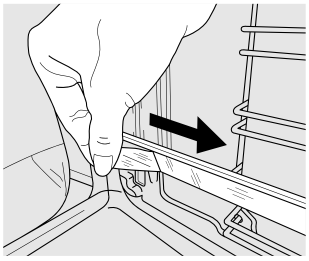
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



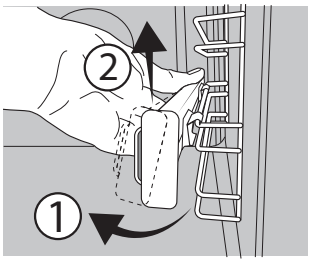
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

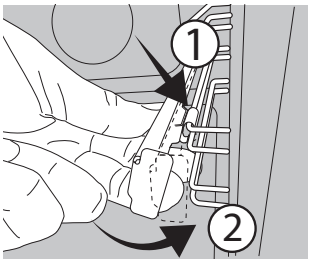
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

FUNZIONI

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

LIEVITAZIONE
Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la *manopola del termostato* sull'icona corrispondente.

TERMOVENTILATO
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

PIZZA
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

ECO TERMOVENTILATO
Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti.
In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

GRILL
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane.
Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL
Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

MAXI COOKING
Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.

PANE AUTO
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione , poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

DOLCI AUTO
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione , poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

FLEXI CLEAN PACK

SMART CLEAN
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante la pulizia.

PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su .
La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

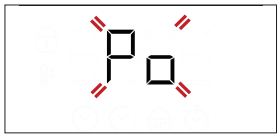
PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA
Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o — per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o — per impostare i minuti e premere per confermare.
Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA
Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni.
Per accedere al menu di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su 0. Subito dopo, premere + e — per cinque secondi.



Usare + o − per cambiare l'impostazione, quindi premere ⏲ per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

UTILIZZO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0/A . Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola del termostato* in posizione Lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione Statico; se il forno è impostato su una temperatura diversa, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATION (DURATA)

Premere ⏲ tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona ◔ e "00:00".



Utilizzare + o − per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ⏲ per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere ⏲ tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona ◔, quindi utilizzare − per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/ AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere ⏲ fino a che sul display non lampeggiano l'icona e l'ora corrente.



Utilizzare + o − per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura e premere ⏲ per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola del termostato* sulla temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0 .

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione diversa o su 0 per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere ripetutamente ⏲ finché sul display lampeggiano l'icona ⏱ e "00:00".



Utilizzare + o — per impostare la durata desiderata e premere ⏲ per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere ⏲ tante volte fino a che l'icona ⏱ lampeggia, quindi utilizzare — per riportare la durata a “00:00”.

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona ▨. La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".





A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 – 200	35 - 90	2
		Sì	160 – 200	40 - 90	4 2
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	230-250	10 - 25	4 2
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / vitello / manzo / carne 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2

ACCESSORI	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	3
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI						
	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

• In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.

• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta .

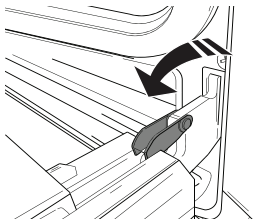
• Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

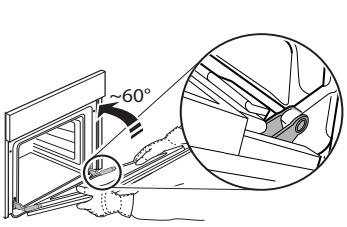
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

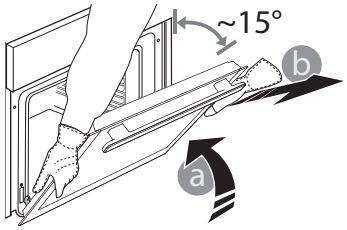


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile.

Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).





Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

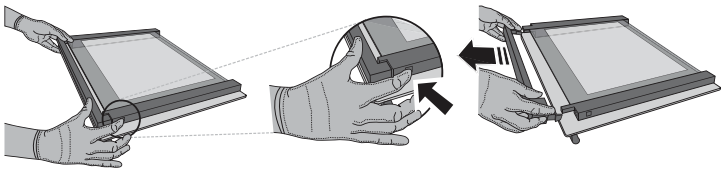
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

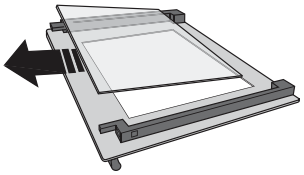
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEL VETRO DELLA PORTA

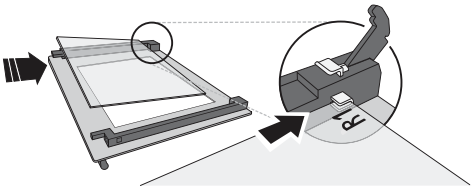
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



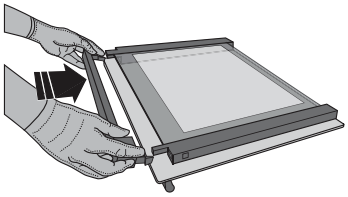
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con “1R”)
prima di rimontare il pannello interno: Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

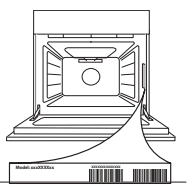


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

ASSISTENZA

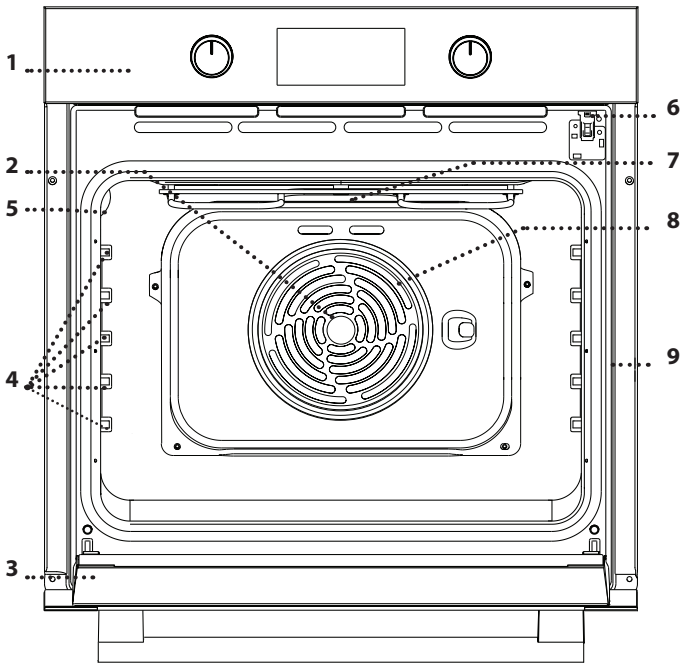
Quando si contatta il nostro Servizio Assistenza, indicare i codici riportati sulla targhetta di identificazione del prodotto.



GRACIAS POR COMPRAR NUESTRO PRODUCTO.

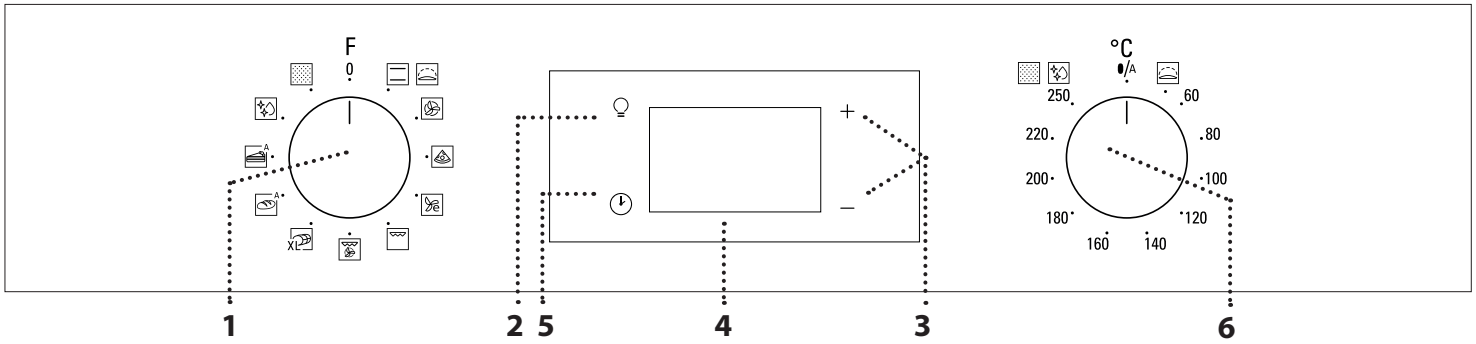
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para estantes(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de datos(no quitar)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse ○ para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.

Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

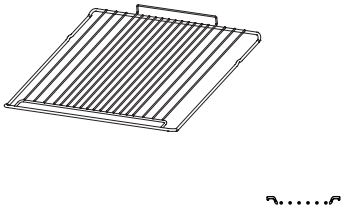
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

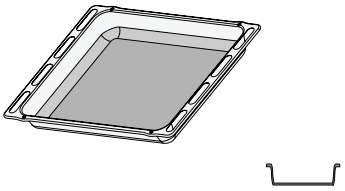
ACCESORIOS

REJILLA



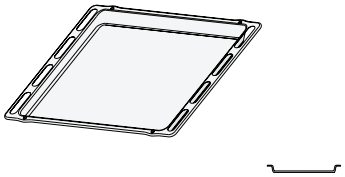
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



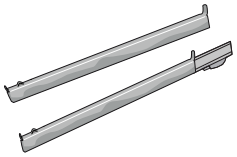
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

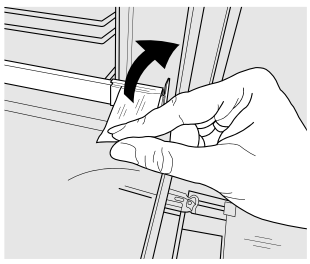
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

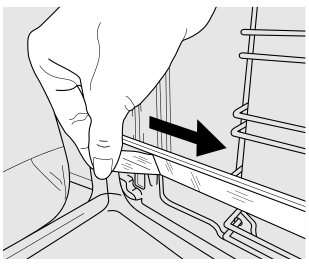
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



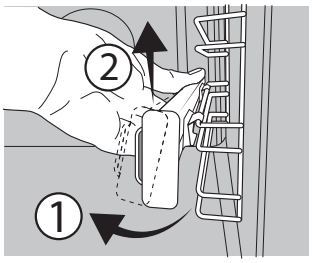
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

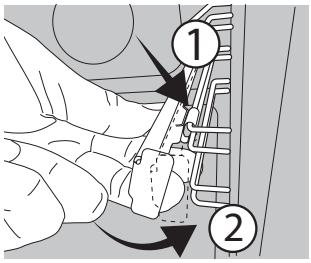
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

FERMENTACIÓN

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el *selector del termostato* al icono.

AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

ECO FORCED AIR (ECO AIRE FORZADO)

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

GRILL (PARRILLA)

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.

PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.

PAQUETE FLEXI CLEAN

SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35'. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante la limpieza.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA)

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a .

La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o — para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

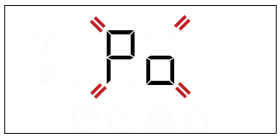
Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones.

Para ir al menú de modificación, gire el *selector* hasta

, y después vuelva a girarlo hasta 0.
Pulse y mantenga pulsado + o — durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice + o — para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado ⏲ durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está en la posición ●/A . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", gire el *selector del termostato* a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Después de la cocción y con la función desactivada, el icono puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado ⏲ hasta que el icono ◔ y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse ⏲ para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado ⏲ hasta que el icono ◔ empiece a parpadear en la pantalla y después use — para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse ⏲ hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar la hora a la que quiere

que termine la cocción y pulse ⏲ para confirmar. Active la función girando el *selector de termostato* a la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el ***selector*** a la posición " 0 ".

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado ⏲ hasta que el icono ⏱ "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para establecer el tiempo que desee y pulse ⏲ para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado ⏲ hasta que el icono ⏱ empiece a parpadear y después use — para reconfigurar el tiempo a «00:00».

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono ▨. Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».





Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALEN-TAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes (Tartas esponjosas)		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Lionesas)		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150 - 200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Carne de cordero/ternera/buey 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

FUNCIONES	Convencional	Aire forzado	Pizza	Parrilla	Turbo Grill	Eco Aire forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALEN-TAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 70	3
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices (Filetes de pescado/porciones)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Papas asadas)		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable (Verduras) gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

FUNCIONES	Convencional	Aire forzado	Pizza	Parrilla	Turbo Grill	Eco Aire forzado

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/ corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.

• La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

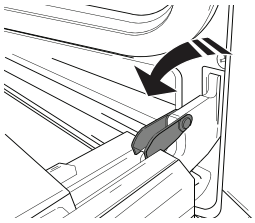
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

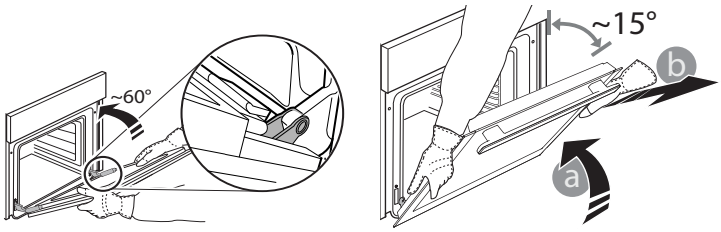
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.
Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

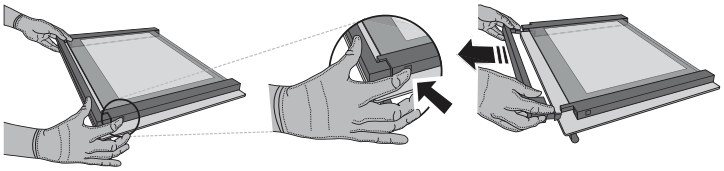
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

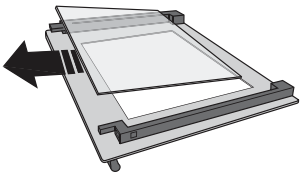
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA

1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.

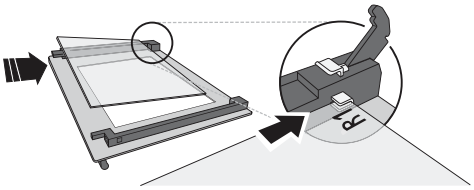


2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

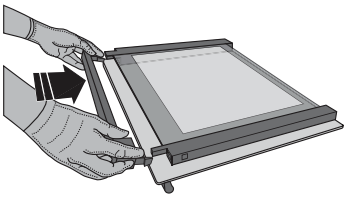


3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R")

antes de volver a colocar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

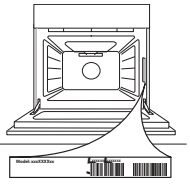


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

ASISTENCIA

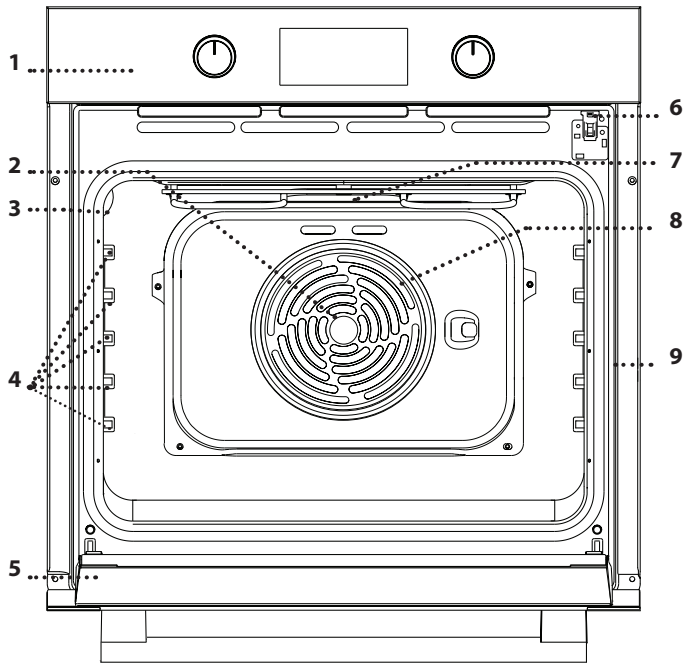
Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indique los códigos que figuran en la placa de identificación del producto.



OBRIGADO POR COMPRAR O NOSSO PRODUTO.

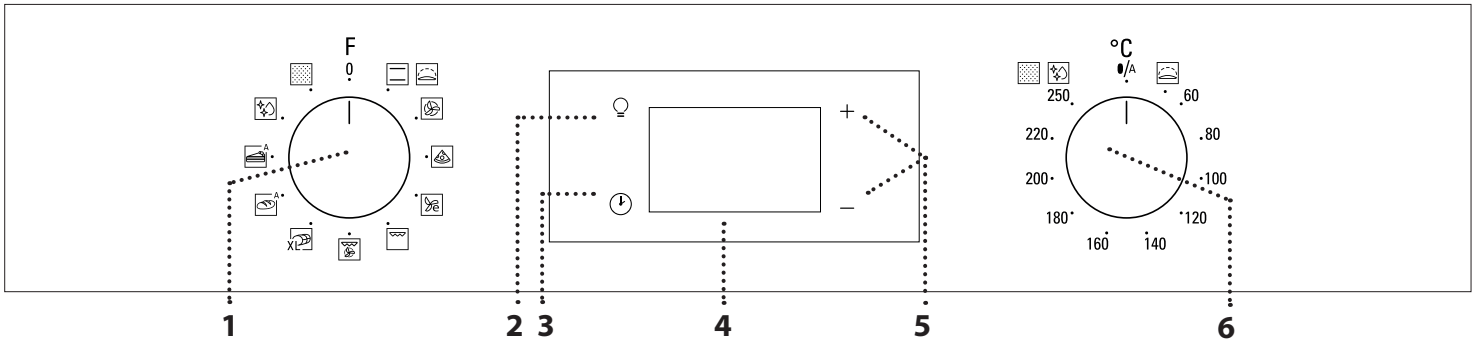
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta(tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior /grill
8. Resistência circular (não visível)
9. Placa de identificação (não remover)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0 .

2. ILUMINAÇÃO

Com o forno ligado, prima o botão ♀ para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.

Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

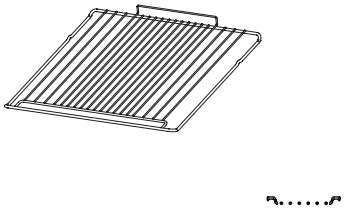
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

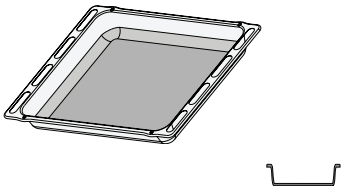
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



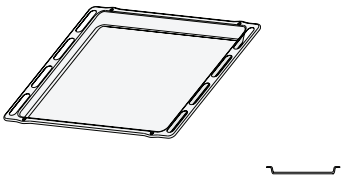
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



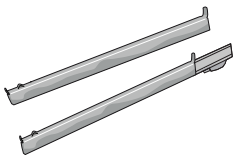
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

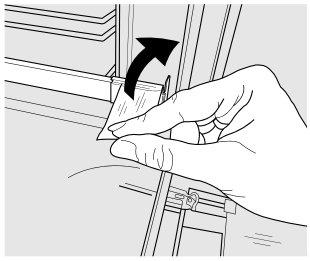
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

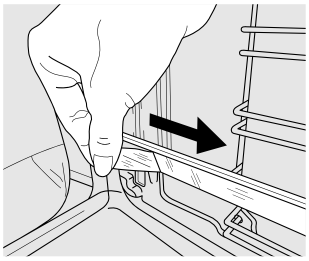
Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



[a]



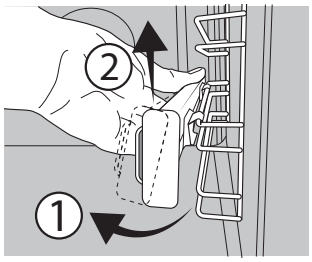
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

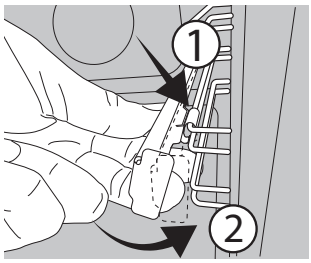
Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

FUNCTIONS (FUNÇÕES)

CONVENCIONAL
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

LEVEDURA
Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o *botão do termóstato* para o respetivo ícone.

AR FORÇADO
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

PIZZA
Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

ECO AR FORCADO
Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente.

Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

GRELHADOR
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.

Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

TURBO GRILL
Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

MAXI COZEDURA
Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

BREAD AUTO (PÃO AUTO)
Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição /A , uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.

PASTRY AUTO (PASTELARIA AUTO)
Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição /A , uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante a limpeza.

LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA
Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Para ativar esta função mova o botão do termóstato para .

A posição do ícone não corresponde à temperatura real atingida durante o ciclo de limpeza.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA
Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou — para acertar a hora e prima para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou — para definir os minutos e prima para confirmar.

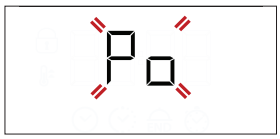
Nota: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA
O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição. Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as

definições do mesmo.

Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o *botão seletor* para ☰ e, em seguida, rode-o novamente para 0 .

Logo de seguida, prima + e — durante os cinco segundos seguintes.



Prima + ou — para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido ⏲ durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição ●/A . Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

LEVEDURA

Para iniciar a função "Levedura", rode o *botão do termóstato* para a posição de Levedura (40 graus) e coloque o botão da função na posição Convencional; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Nota: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

3. PREAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone 🌡 a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone 🌡 fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone 🌡 poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".

4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone ⏲ premido até que o ícone ◔ e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize + ou — para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ⏲ para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão ⏲ até que o ícone ◔ comece a piscar no visor e, em seguida, prima — para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima ⏲ até que o ícone 🏁 e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou — para definir o tempo de fim da

cozedura pretendido e, em seguida, prima ⏲ para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Lembre-se: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o ***botão seletor*** para a posição 0 .

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para 0 desligar o forno.

Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone ⏲ premido até que os ícones ⏱ e "00:00" e "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou — para definir o tempo pretendido e prima ⏲ para confirmar. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão ⏲ até que o ícone ⏱ comece a piscar e, em seguida, utilize — para repor o tempo para "00:00".

6. FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica.

Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone ▨. A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".





Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECI-MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	40 - 60	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 – 200	35 - 90	2
		Sim	160 – 200	40 - 90	4 2
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	150	35 - 45	4 2
Massa choux		Sim	180 - 210	30 - 40	3
		Sim	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sim	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sim	90	150 - 200	3
		Sim	90	140 - 200	4 2
		Sim	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3
		Sim	230-250	10 - 25	4 2
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3
		Sim	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sim	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sim	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	3
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Forma para assar na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

FUNÇÕES						
	Convencional	Ar forcado	Pizza	Grelhador	Turbo grill	Eco Ar forcado

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECI-MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	3
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/ costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90 **	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55	2
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4 2
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vire o alimento a meio da cozedura

**Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Forma para assar na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

FUNÇÕES	Convencional	Ar forcado	Pizza	Grelhador	Turbo grill	Eco Ar forcado

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.

• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.

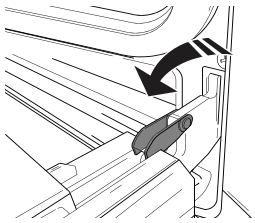
•Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

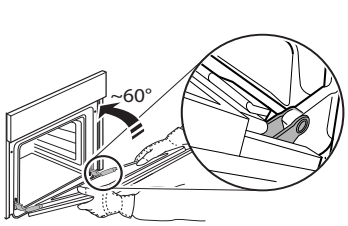
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

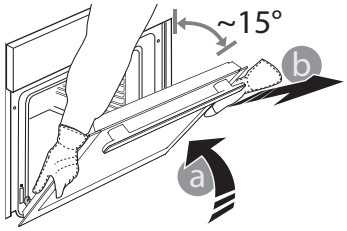


2. Feche a porta tanto quanto possível.

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).





Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

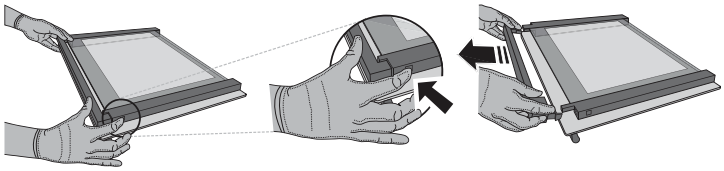
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

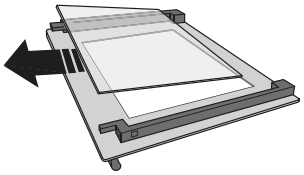
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA DA PORTA DE VIDRO

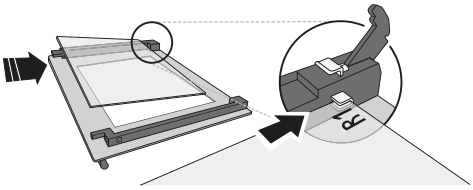
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



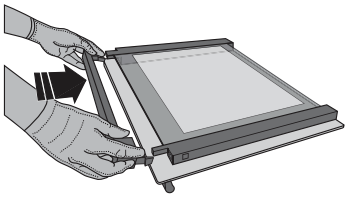
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Reinstale o painel intermédio (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita esta procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

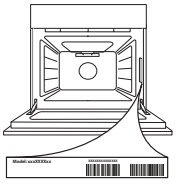


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

SUPORTE

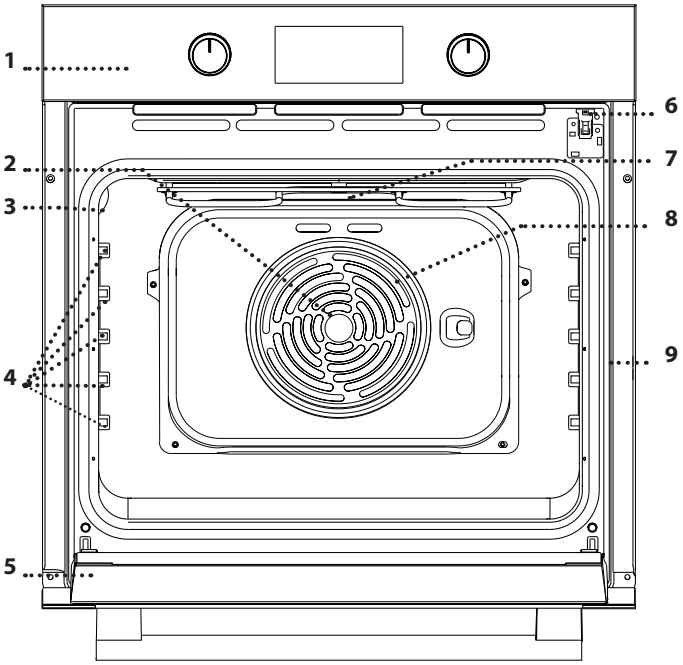
Quando contactar o nosso Centro de Assistência, indique os códigos indicados na placa de identificação do seu produto.



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI NAŠEG PROIZVODA.

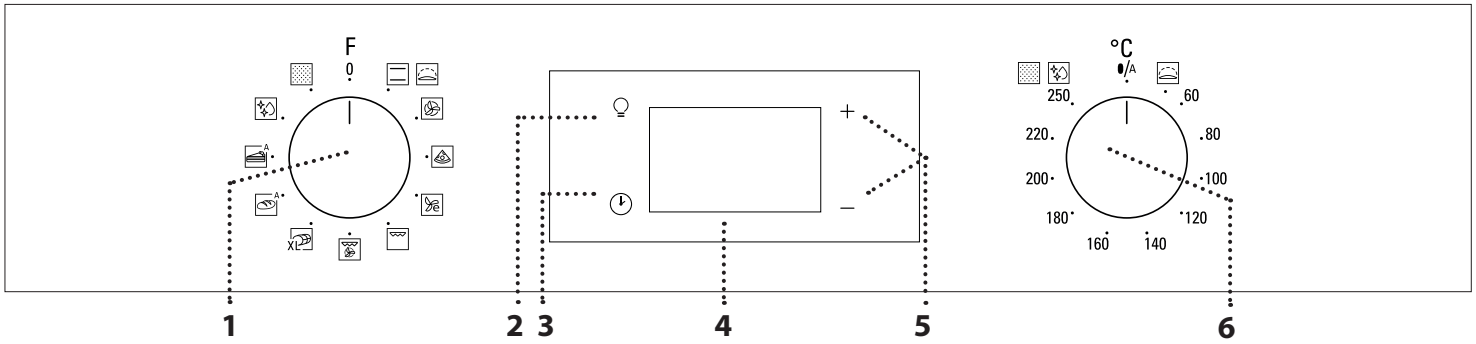
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stjenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/roštilj
8. Kružni grijač (nije vidljiv)
9. Identifikacijska pločica(ne skidati)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite ☼ da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

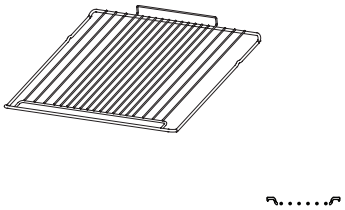
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napominjemo: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

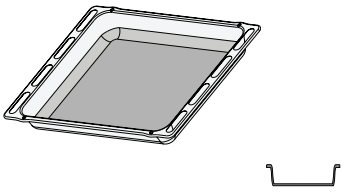
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



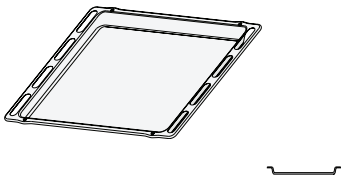
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



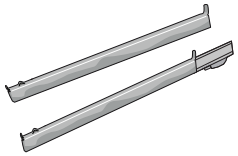
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

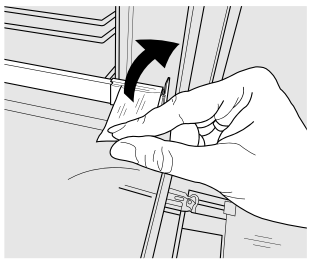
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

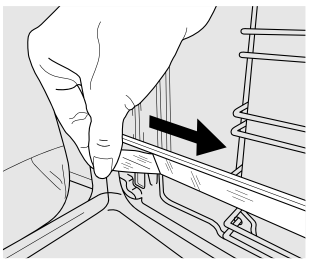
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



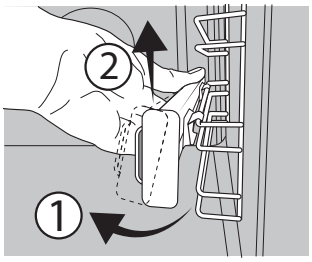
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

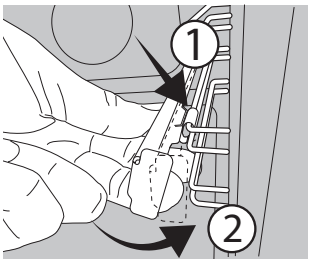
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.
2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

DIZANJE
Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. *Gumb termostata* okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.

KRUŽENJE ZRAKA
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

PIZZA
Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA)
Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka.
Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

ROŠTILJ
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha.
Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

TURBO GRILL
Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

MAXI COOKING
Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA
Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Pažljivo slijedite recept kako biste ostvarili najbolje rezultate . Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Gumb termostata mora ostati u položaju /A sve dok funkcija automatski ne postavi temperaturu.

AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA
Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kolače. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Gumb termostata mora ostati u položaju /A sve dok funkcija automatski ne postavi temperaturu.

FLEXI CLEAN PACK (PAKET ZA FLEKSIBILNO ČIŠĆENJE)

SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠCENJEI)
Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean", ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35'. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom čišćenja.

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO
Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Ako želite uključiti ovu funkciju, pomaknite gumb termostata u položaj .
Položaj ikone ne odgovara stvarnoj temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA
Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite sve dok ikona i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



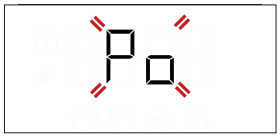
Upotrijebite + ili — za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite + ili — za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napomena: Kada ikona treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE
Pećnica je, prema zadanim postavkama, programirana tako da radi pri snazi višoj od 3 kW (Hi): da bi pećnica mogla raditi s električnom strujom koja odgovara napajanju kućanstva koje je niže od 2,9 kW (Lo), morat ćete promijeniti postavke.

Za to idite na izbornik promjene, okrenite *gumb za odabir* na , zatim ga vratite na 0 .

Odmah nakon toga pritisnite i držite + i — pet sekundi.



Upotrijebite + ili — za promjenu postavke, a zatim

pritisnite i držite najmanje dvije sekunde za potvrdu.

3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.

Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumb za odabir ili podesiti temperaturu okretanjem gumba termostata. Funkcija se neće pokrenuti ako je gumb termostata u položaju . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

DIZANJE TIJESTA

Za pokretanje funkcije „Rising" (Dizanje) okrenite *gumb termostata* u položaj za ispiranje (40 stupnjeva) i stavite gumb u klasični položaj; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona može i dalji biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

Napomena: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE

Držite pritisnutim sve dok ikona i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje željenog vremena pečenja i pritisnite za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomena: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritišćite sve dok ikona započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite — za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme pripreme uključuje fazu zagrijavanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite sve dok ikona i trenutačno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje željenog vremena završetka pečenja i pritisnite .Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu:funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj 0 .

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.



Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u 0 kako biste isključili pećnicu.

Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim ⏲ sve dok ikona ⏱ "00:00" i "00:00" ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje vremena i pritisnite ⏲ za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto ⏲ dok ikona ⏱ ne počne treperiti, a zatim upotrijebite — za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.
Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

Za optimalno čišćenje najtvrdokorniju nečistoću uklonite vlažnom spužvom prije uporabe funkcije Pyro.

Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca.

Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujte samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Da biste uključili funkciju automatskog čišćenja, okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* na ikonu ▨. Funkcija će se automatski uključiti, zaključati vrata i isključiti svjetlo u pećnici: Na zaslonu će se prikazivati vrijeme preostalo do završetka, naizmjenično s "Pyro".





Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	40 – 60	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	3
		Da	160	25 – 35	3
		Da	150	35 – 45	4 2
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 210	30 – 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Poljupci		Da	90	150 – 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2
Frozen pizza (Zamrznuta pizza)		Da	250	10 – 20	3
		Da	230-250	10 – 25	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 – 60	4 2
		Da	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 2
		Da	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / meso 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	3
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

FUNKCIJE						
	Conventional (Konvencionalno)	Forced Air (Termoventilacija)	Pizza	Grill	Turbo grill (Turbo roštilj)	Eco forced air (Eko termoventilacija)

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVA-NJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Baked fish (Pečena riba)/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 70	3
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5
Riblji fileti/komadi		—	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Kobasice/ražnjići/ rebarca/pljeskavice		—	250	15 – 30 *	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50 **	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90 **	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)		Da	200 – 210	35 – 55	2
Zapečeno povrće		—	200 – 210	25 – 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovici pečenja

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

FUNKCIJE	Conventional (Konvencionalno)	Forced Air (Termoventilacija)	Pizza	Grill	Turbo grill (Turbo roštilj)	Eco forced air (Eko termoventilacija)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/ korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

• Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.

• Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.

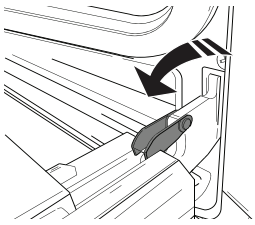
• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

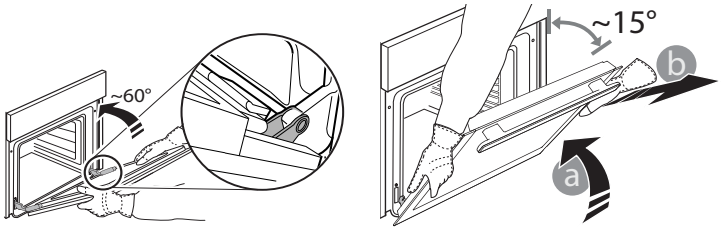
1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete.

Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku.

Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

ZAMJENA ŽARULJE

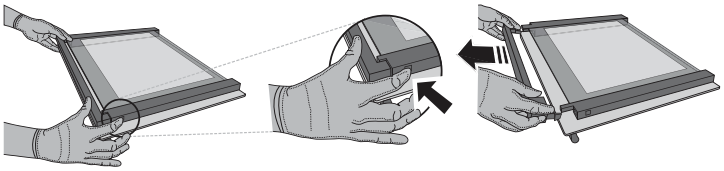
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

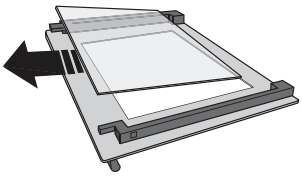
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

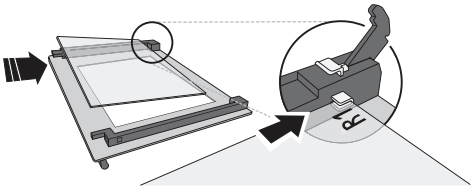
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrsne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



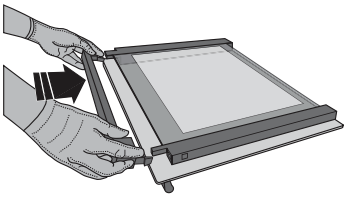
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R")
prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

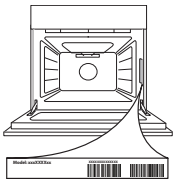


RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F" iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F".
Na zaslonu se prikazuje poruka "Hot" (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru.

KORISNIČKA PODRŠKA

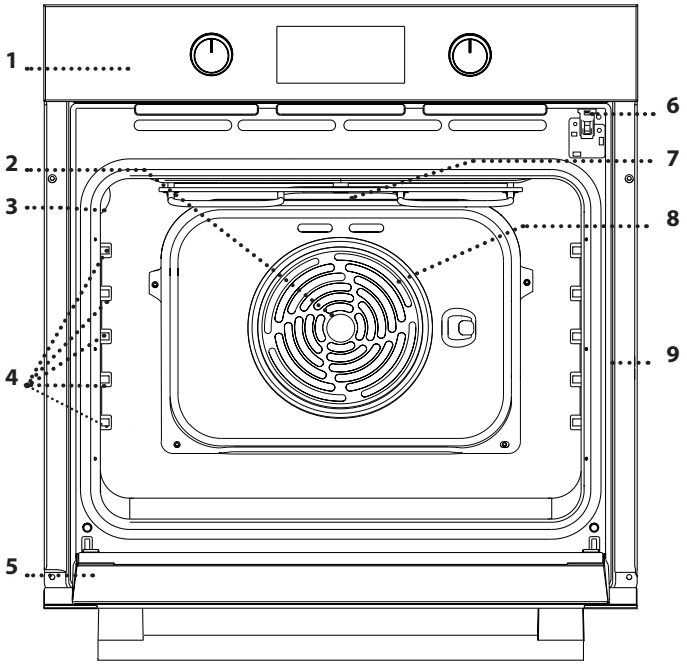
Kada se obraćate našem servisnom centru navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



TAK FOR DIT KØB AF VORES PRODUKT.

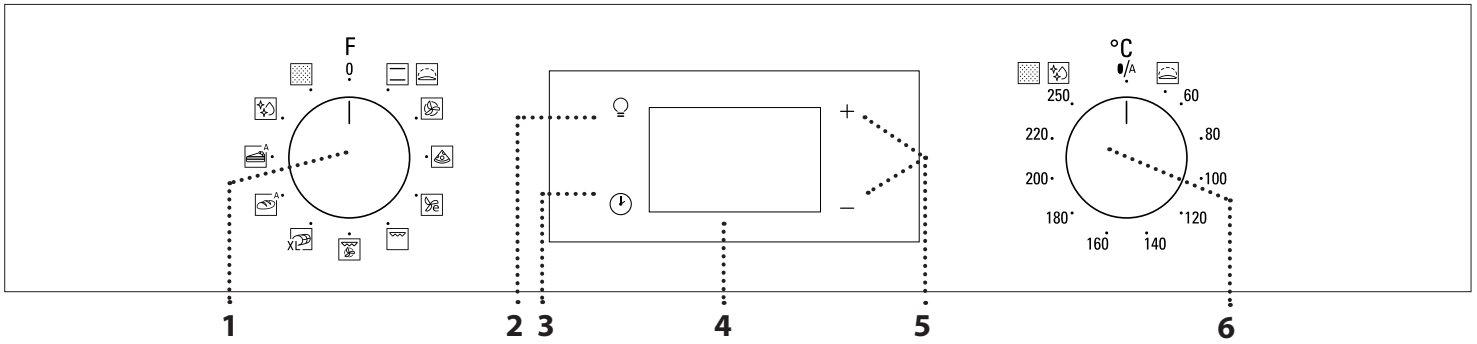
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Lågeblokering (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0 .

2. LYS

Tryk på ♀ med ovnen tændt for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur.

Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

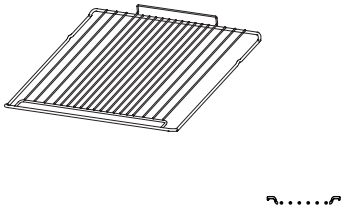
6. TERMOSTATKNAP

Drej den for at vælge den ønskede temperatur, når du aktiverer manuelle funktioner.

Bemærk: Knappens type kan variere alt efter modeltype. Hvis knapperne er trykaktiverede, skal du trykke ned på midten af knappen for at udløse den fra sædet.

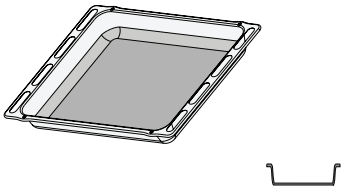
TILBEHØR

RIST



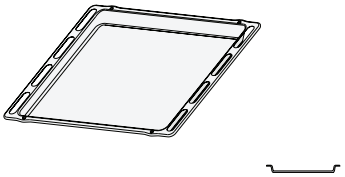
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE *



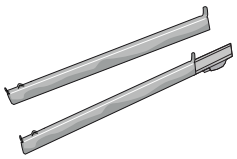
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Findes kun på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

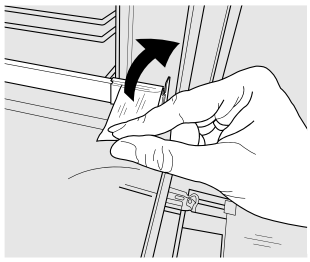
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

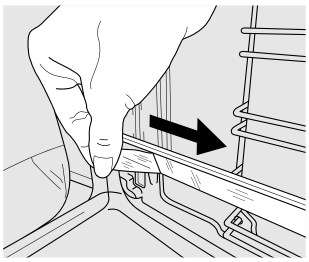
Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



[a]



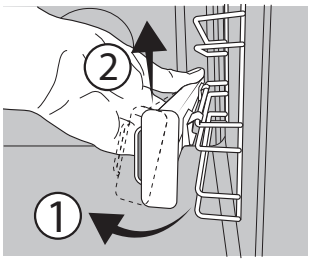
[b]

UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

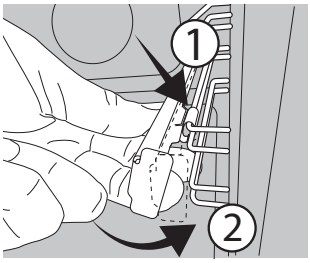
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).



[c]



[d]

FJERN OG ISÆT SKINNERNE

1. Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.
2. Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placér herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.

FUNKTIONER

OVER/UNDERVARME
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

HÆVER
For at hjælp sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej *termostatknappen* over på ikonet, for at aktivere denne funktion.

VARMLUFT
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

PIZZA
Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

ØKO VARMLUFT
Til tilberedning af stege og farserede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .

GRILL
Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning.

Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen, når der grilles kød: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.

TURBO GRILL
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.

MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)
Til tilberedning af store kødstykker (over 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.

BREAD AUTO (BRØD AUTO)
Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. Følg opskriften med omhu, for at opnå de bedste resultater. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i -position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.

BAGVÆRK AUTO
Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i -position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.

FLEXI CLEAN-PAKKE

SMARTCLEAN
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknappen og termostatknappen over på ikonet . Det er bedst at anvende funktionen i 35'. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringen.

AUTOMATISK RENGØRING - PYRO
Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. For at aktivere denne funktion skal du flytte termostatknappen til .

Ikonets position svarer ikke til den reelle temperatur, der opnås under rengøringscyklussen.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT
Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timernes to cifre begynder at blinke på displayet.



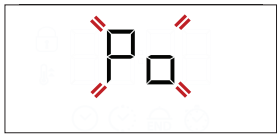
Benyt + eller — til at indstille timetallet, og tryk på for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller — til at indstille minutterne, og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET
Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi). Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo).

Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på og herefter tilbage på 0.

Tryk og hold + og — trykket straks herefter i fem sekunder.



Brug + eller — til at ændre indstillingen og tryk og hold derefter ⏲ trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnen skal være tom i dette tidsrum.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Drej *vælgeknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på vælgeknappen, eller justere temperaturen, ved at dreje på termostatknappen. Funktionen starter ikke, hvis termostatknappen er på ⏺/A -position. Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

HÆVNING

For at starte funktionen "Dejhævning" skal du dreje *termostatknappen* til dejhævningsposition (40 grader) og sætte funktionsknappen i over-/undervarmeposition; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur, vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter vil der lyde et signal og et blinkende ikon 🌡 på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret.

Ved afslutningen af denne fase lyder der et signal og det konstant tændte ikon 🌡 på displayet vil vise, at ovnen har oparbejdet den indstillede temperatur: Stil nu retten i ovnen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet 🌡 muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når vælgeknappens står på "0".

4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

VARIGHED

Hold ⏲ trykket indtil ikonet ◔ og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Anvend + eller — til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på ⏲ for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Du kan slette den indstillede tilberedningstid ved at holde ⏲ trykket indtil ikonet ◔ begynder at blinke på displayet; brug herefter — til at nulstille tilberedningstiden til "00:00". Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på ⏲ indtil ikonet og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug + eller — til at indstille det tidspunkt, du ønsker, at madlavningen skal slutte på, og tryk på ⏲ for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* til den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand indtil den starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje ***vælgeknappen*** over på positionen 0 , for at annullere indstillingen.

Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig.



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen " 0 ", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

5. INDSTILLING AF MINUTURET

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Hold ⏲ trykket indtil ikonet ⏱ og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Anvend + eller — til at indstille den ønskede tid og tryk på ⏲, for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Minuturet nulstilles ved at holde ⏲ trykket indtil ikonet ⏱ begynder at blinke; brug herefter — til at nulstille tiden til "00:00".

6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes.

Undgå at aktivere pyrolysecyklussen hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Drej *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på ikonet ▨, for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".





Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

BEMÆRK

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Kager med fyld (cheese cake, strudel, frugttærte)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	40 - 90	4 2
Småkager / Tarteletter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Vandbakkelser		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Salte kager (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / pastaret i ovn / canneloni / postejer		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / kød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

TILBEHØR	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Oksesteg rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Fuldt måltid: frugttærte (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Spidstegt kød / farserede stegte stykker		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

TILBEHØR	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

• Hvis der er genstridigt snavs på de indre flader, anbefales det at køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater. Undgå at aktivere pyrolysecyklussen hvis der er rester af kalksten. Rengør for kalksten som beskrevet i det ovenstående, før den aktiveres.

• Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.

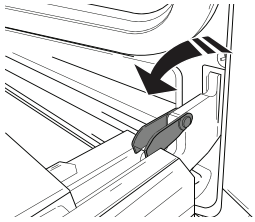
• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

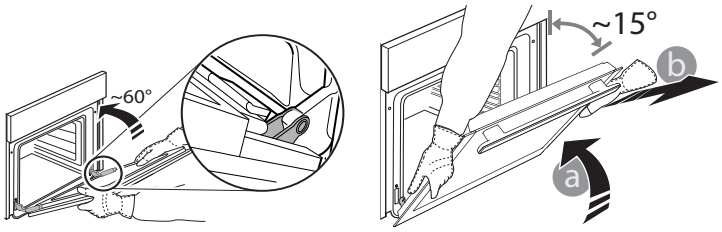
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen så meget som muligt.

Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

UDSKIFTNING AF PÆREN

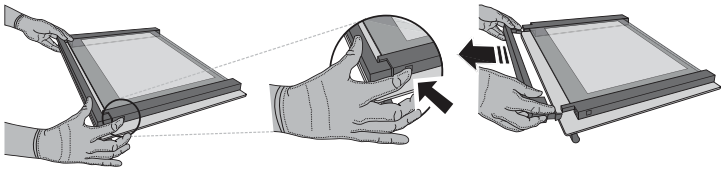
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

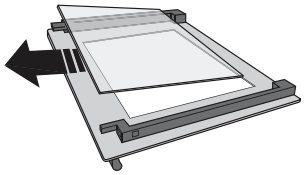
Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGENS GLAS

1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.

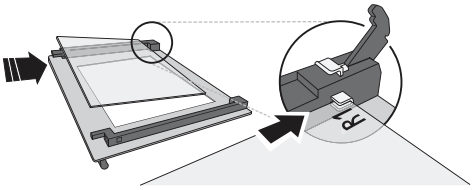


2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.

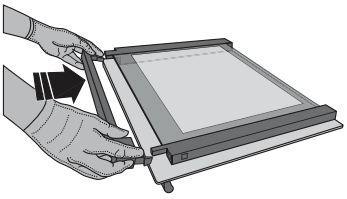


3. Genmontér den mellemste rude (afmærket med "1R")

før du genmonterer den inderste rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glasruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glasruderne.



4. Genmontér den øvre kant: Et klik vil angive den korrekte placering. Sørg for at forseglingen er sikker, før lågen genmonteres.

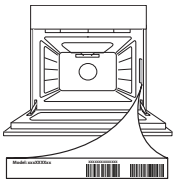


FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.

ASSISTANCE

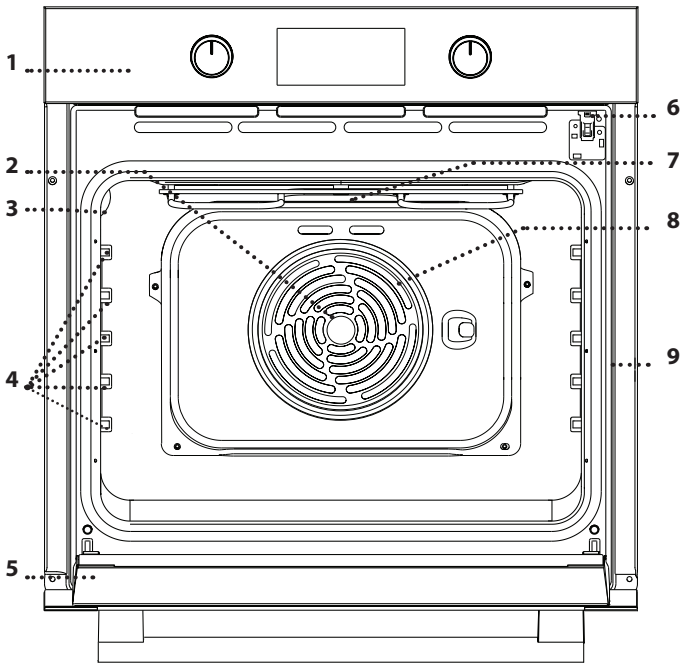
Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



TÄNAME, ET OSTSITE MEIE TOOTE.

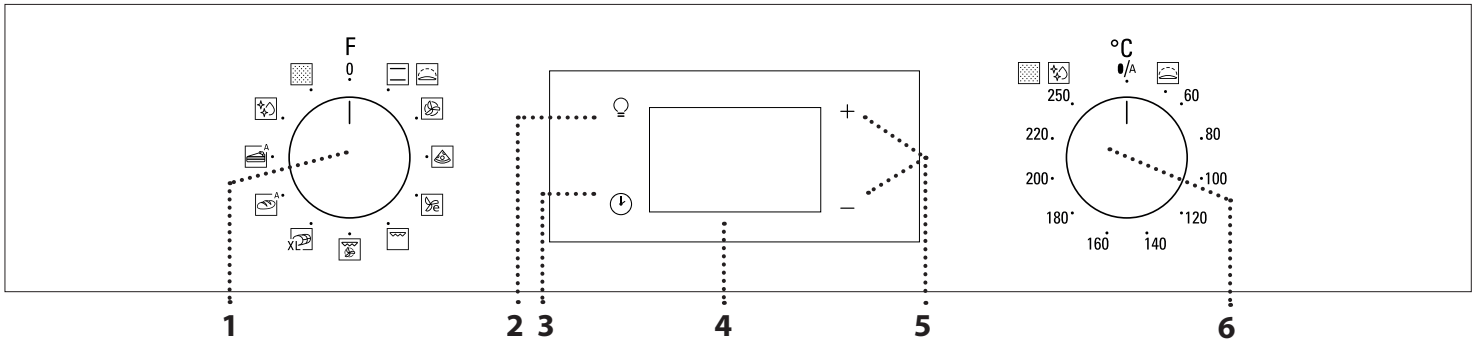
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ukselukk (lukustab ukse automaatpuhastuse ajaks ja pärast seda)
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0 .

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades ☼ lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaaega.

4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

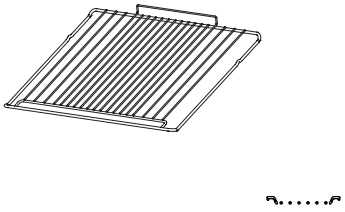
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele: Nupu tüüp võib mudeli tüübist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

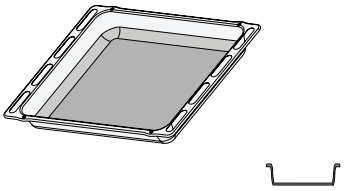
TARVIKUD

TRAATREST



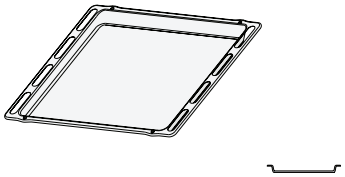
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



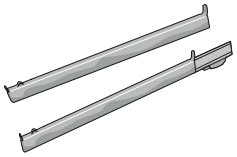
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

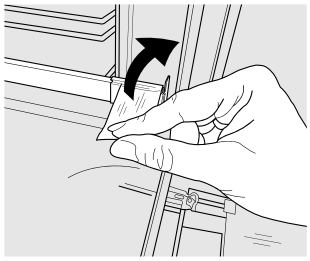
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

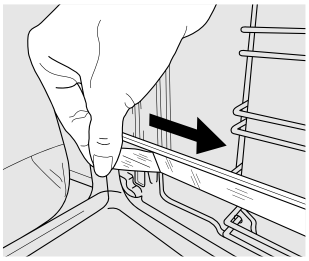
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



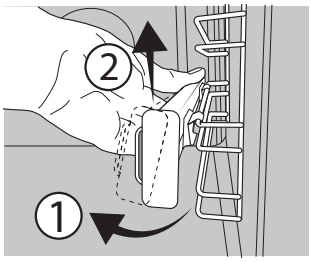
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

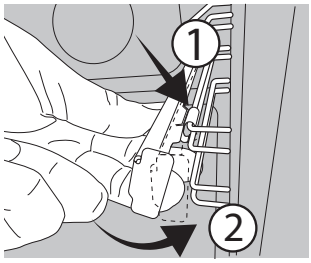
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake *termostaadinupp* vastavale ikoonile.

SUNDÕHK

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

PIZZA (PITSA)

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK)

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.

Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

MAXI COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

BREAD AUTO (SAIA AUTOMAATKÜPSETUS)

See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Parimate tulemuste saamiseks järgige hoolikalt retsepti. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jääma asendisse .

KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

See funktsioon valib kookide jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jääma asendisse .

FLEXI CLEAN PACK (MUGAVAD PUHASTUSREŽIIMID)

SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Kõige parem on kasutada funktsiooni 35` jaoks. Ikoonide asetus ei märgi puhase jooksul saavutatavat temperatuuri.

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp asendisse .

Ikooni asetus ei märgi puhastustsükli jooksul saavutatud tegelikku temperatuuri.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või — ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või — ja kinnitamiseks vajutage .

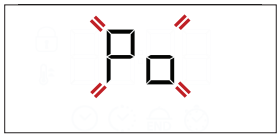
Pange tähele: Kui ikoon vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Vaikimisi on ahi programmeeritud töötama võimsusel, mis on suurem kui 3 kW (Hi). Ahju kasutamiseks kodusel majapidamisvõimsusel (alla 2,9 kW, madal võimsus) peate sätteid muutma.

Muutmismenüüsse pääsemiseks keerake *valikunupp* asendisse , seejärel tagasi asendisse 0 .

Kohe pärast seda vajutage ja hoidke viis sekundit all nuppe + ja —.



Kasutage sätte muutmiseks nuppe + o −, seejärel hoidke sätte kinnitamiseks nuppu ⏲ vähemalt kaks sekundit all.

3. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis 0/A . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

KERGITAMINE

Loputamisfunktsiooni käivitamiseks keerake *termostaadinupp* loputusasendisse (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele: Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikul püsivalt põlev ikoon annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis „0".

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Hoidke nuppu ⏲ all, kuni ekraanil hakkab vilkuma ◔ ikoon ja „00:00".



Määrake nupuga + või − vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu ⏲. Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu ⏲ all, kuni ikoon ◔ hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu −, et määrata küpsetusajaks „00:00". See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu ⏲, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja praegune kellaaeg.



Kasutage + või − et määrata aeg, millal soovite küpsetamise lõpetada, ja vajutage kinnitamiseks ⏲ . Aktiveerige funktsioon, keerates *termostaadi nupp* soovitud temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse 0 .

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „ 0 ” ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Hoidke nuppu ⏲ all, kuni ekraanil hakkab vilkuma ⏱ ikoon ja „00:00”.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu + või — ja kinnitamiseks vajutage ⏲. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu ⏲ all, kuni ikoon ⏱ hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga — aeg väärtusele „00:00“.

6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus.

Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikoonile ▨ . Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja: Näidikul kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga “Pyro” (pürolüüs).





Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 – 50	2
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	40 – 60	4 1
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160 – 200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	150	35 – 45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
		Jah	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Jah	190 – 250	20 – 50	4 2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	3
		Jah	230-250	10 – 25	4 2
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40–55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
		Jah	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 2
		Jah	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/liha 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 – 190	110 – 150	3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100–160	2

TARVIKUD	Traatrest	Küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo grill	Ökonoomne sundõhk

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJEN-DUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170 - 190	30 - 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	3
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		—	230–250	15–30 *	4 3
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		—	250	15–30 *	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60 - 90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 – 55	2
Köögiviljagratään		—	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Complete meal: (Terve söögikord:) puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

TARVIKUD	Traatrest	Küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

FUNKTSIOO-NID	Tavapärane	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo grill	Ökonoomne sundõhk

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPINNAD

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

• Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.

• Ukse saab klaasi puhastamise lihtsustamiseks lihtsasti eemaldada ja tagasi paigaldada.

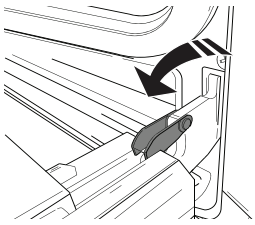
• Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

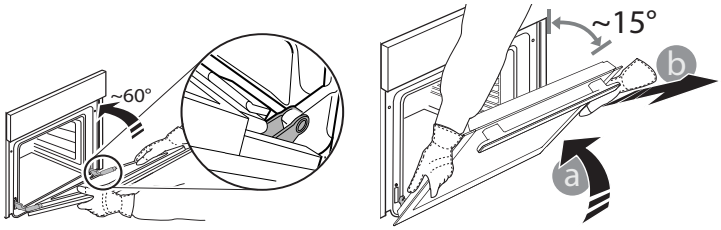
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehmele pinnale külili maha.

3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

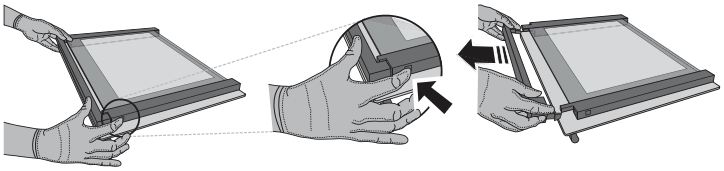
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

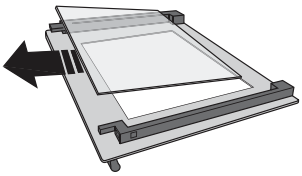
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASI PUHASTAMINE

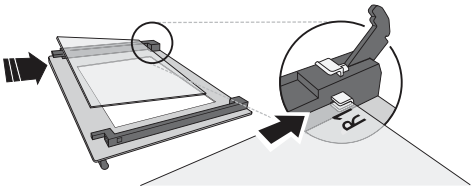
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



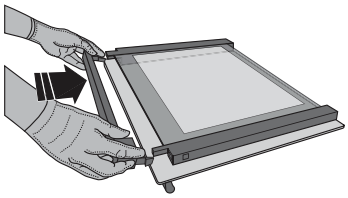
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage tagasi vaheplaat (tähistusega „1R“) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis “R” jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugedele, seejärel langetage see paika. Korrake sama mõlema klaastahvliga.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

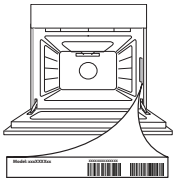


RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima müügijärgse teenindusega.

KLIENDITUGI

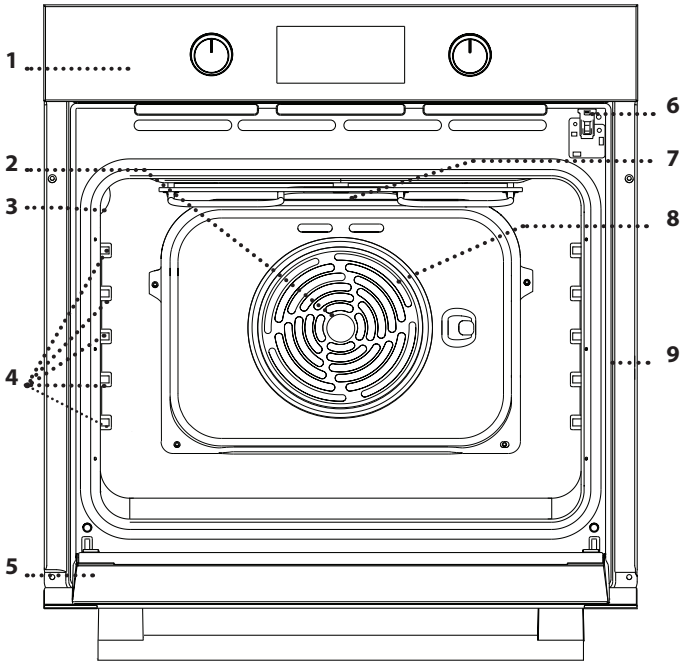
Kui võtate ühendust meie klienditeenindusega, teatage neile oma toote andmesildil olevad koodid.



KIITOS, ETTÄ OSTIT TUOTTEEMME.

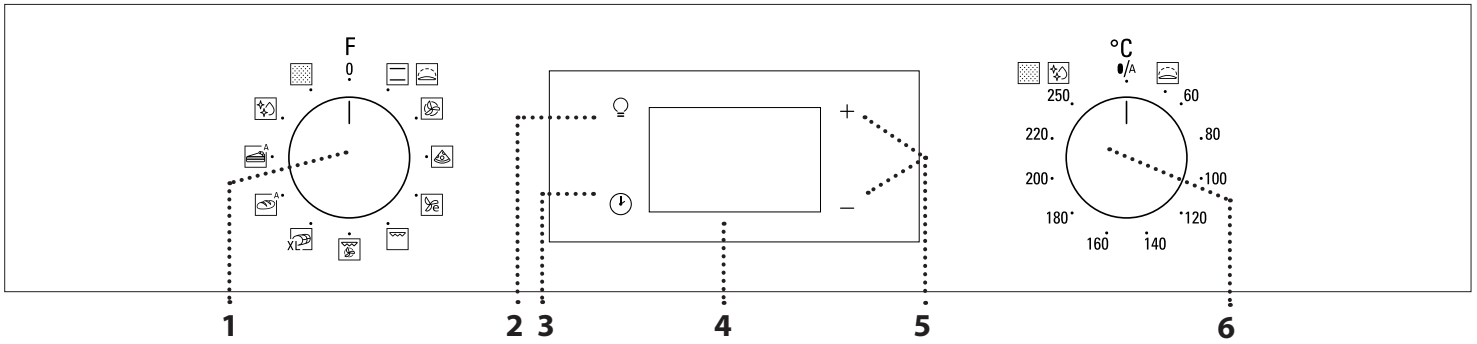
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Lamppu
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämmitysvastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
9. Arvokilpi (älä poista)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. 0 -asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Uunin ollessa päällä sytytä tai sammuta uunitilan lamppu painamalla ♀ .

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistyksen ja ajastimen asettamiseen.

Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

4. NÄYTTÖ

5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

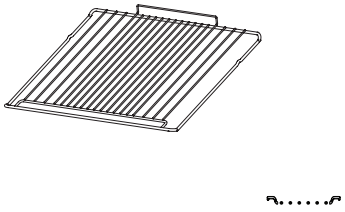
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asetettaessa.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

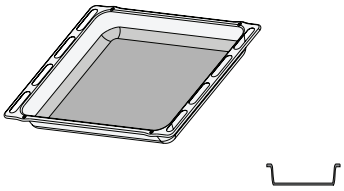
VARUSTEET

RITILÄ



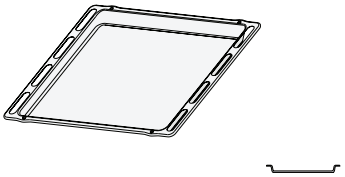
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



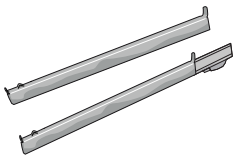
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

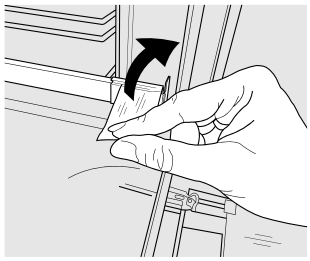
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

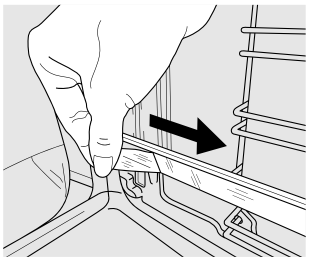
Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUHYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



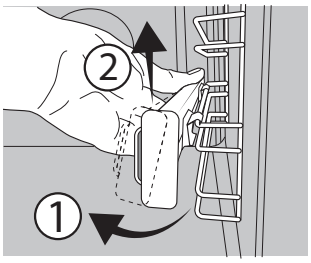
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

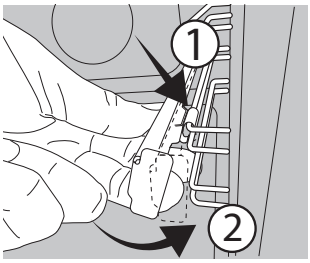
Vedä liukukiskon alaosaa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosaa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.
2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalle ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

TOIMINNOT

PERINTEINEN
Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

RISING (KOHOTUS)
Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *lämpötilan valitsin* kuvakkeen kohdalle.

KIERTOILMA
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

PIZZA (PITSA)
Erityyppisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.

ECO FORCED AIR (ECO-KIERTOILMA)
Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentäminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla.

Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla .

GRILLI
Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen.

Lihaa grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

TURBO GRILLI
Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

ISOT LIHAPALAT
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

BREAD AUTO (LEIPÄ AUTO)
Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Noudata reseptiä tarkoin, jotta saisit parhaat tulokset . Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jäätävä asentoon /A sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.

KAKUT AUTO
Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakkuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jäätävä asentoon /A sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.

FLEXI -PUHDISTUSPAKKAUS

PUHDISTUSTOIMINTO
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. “Smart Clean” -puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistuksen aikana saavutettua lämpötilaa.

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO
Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan .

Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN
Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset. Paina kunnes kuvake ja kaksi tuntia tarkoittavaa numeromerkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



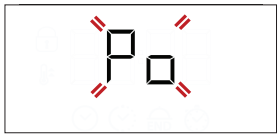
Aseta tunnit + - tai — -painikkeella ja vahvista painamalla . Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + - tai — -painikkeella ja vahvista painamalla .

Huomaa: Kun -kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

2. ASETA VIRRANKULUTUS
Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi). Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava.

Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon , ja sitten takaisin asentoon 0 .

Paina ja pidä painettuna + ja — viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Vaihda asetus + - tai − -painikkeesta ja vahvista sitten painamalla ⏲ ja pitämällä painettuna vähintään kahden sekunnin ajan.

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila *lämpötilan valitsinta* kääntäen.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on asennossa ⏲/A . Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

KOHOTUS

"Kohotus"-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* Kohotus-asentoon (40 astetta) ja laittamalla toimintojen valitsin kohtaan Perinteinen; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on alkanut.

Vaiheen loputtua äänimerkki ja vilkkumaton kuvake näytöllä ilmoittavat, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: laita nyt ruoka sisälle ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa, tuotetta voidaan pitää sammuneena kun valintanupin osoitin on kohdassa "0".

4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

KESTO

Pidä painettuna ⏲ kunnes ◔-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika käyttämällä + tai − ja vahvista sitten painamalla ⏲. Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla ⏲ kunnes ◔ -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen − -painiketta. Tähän kypsennysaikaa kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina ⏲ kunnes kuvake ja nykyinen kellonaika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen päättymisaika painamalla + tai − ja vahvista painamalla ⏲. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *termostaatin nuppi* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä *valintanuppi* asentoon 0 .

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 0 .

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy “END” vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pidä painettuna 🕑 kunnes ⏱ ja “00:00”-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika + - tai — -painikkeilla ja vahvista painamalla 🕑. Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna 🕑 kunnes ⏱ kuvake alkaa vilkkua, aseta sitten aika takaisin arvoon “00:00” —-painikkeella.

6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.
Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.

Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto aktivoidaan kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* ▨-kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin “Pyro” kanssa.





Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	40 – 60	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiiras)		Kyllä	160 – 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	150	35 – 45	4 2
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	4 2
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 20	3
		Kyllä	230-250	10 - 25	4 2
Suolaiset leivonnaiset (vihannespiirakka, quiche-piirakka)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	3
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	4 2
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 2
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 – 200	45 - 65	2
Lammas / vasikka / nauta / liha 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Rapeakuorinen sianpaisti) 2 kg		Kyllä	180 – 190	110 - 150	3
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2

VARUSTEET	Ritilä	Leivinastia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grilli	Turbogrilli	Säästö Kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 70	3
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		–	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		–	250	15 - 30 *	5 4
Paahdettu kana 1–1,3 kg		Kyllä	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Raaka paahtopaisti 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Karitsan koipi / potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 – 55	2
Vihannesgratiini		–	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paisti / täytetty paisti		–	170 – 180	100 - 150	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen)

*** Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

VARUSTEET	Ritilä	Leivinastia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grilli	Turbogrilli	Säästö Kiertoilma

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on parhaiden puhdistustulosten saamiseksi suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistustoiminto. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia. Poista kalkkisaostumat yllä kuvatulla tavalla ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.

• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.

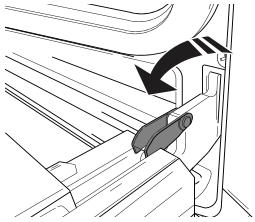
•Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN LAITTAMINEN

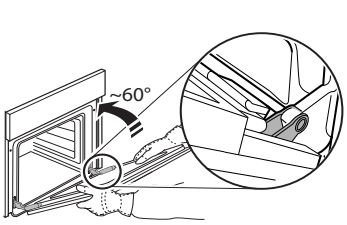
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

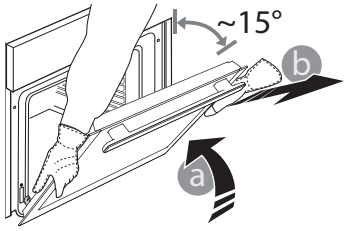


2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.

Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).





Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

LAMPUN VAIHTO

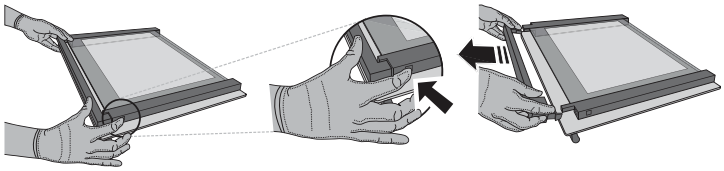
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009).

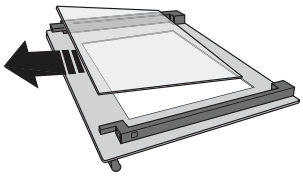
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIN PUHDISTAMINEN

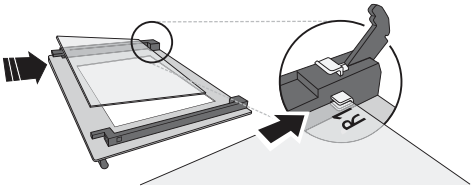
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



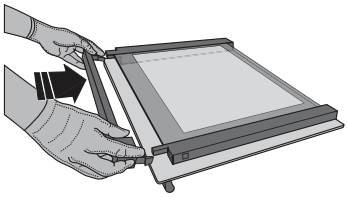
2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmin käsin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.



3. Asenna välipaneeli (jossa on merkintä "1R") takaisin ennen sisäpaneelin asentamista paikalleen. Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Aseta ensin "R"-merkityn lasin pitkä sivu kannattimiin ja laske se sitten paikalleen. Toista tämä kummallekin lasipaneelille.



4. Asenna yläreuna takaisin paikalleen. Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.

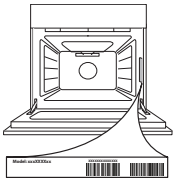


VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Liian korkea lämpötila.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

TUKI

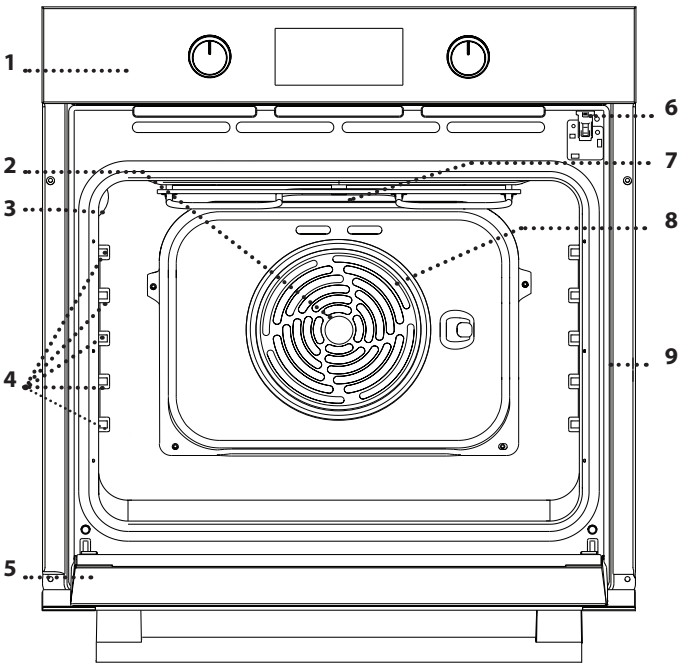
Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES MŪSU PRODUKTU.

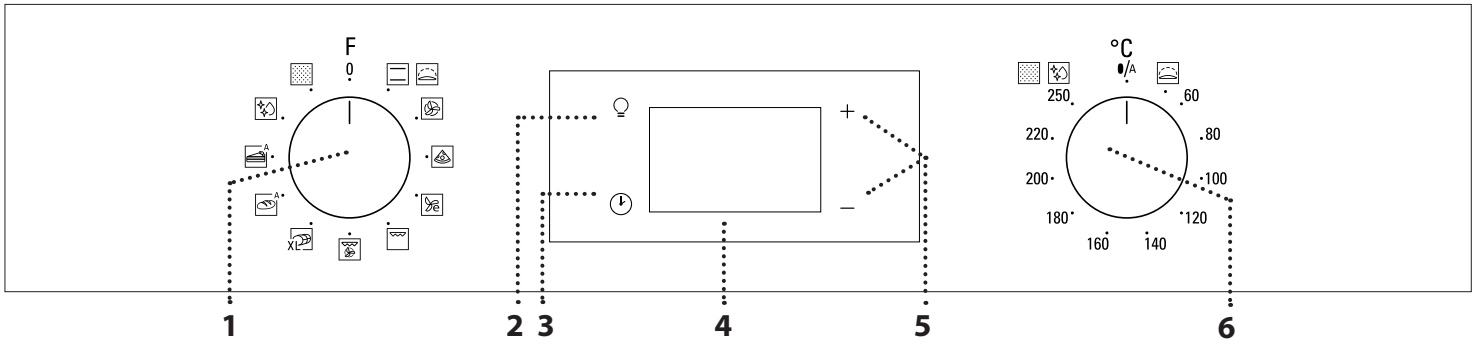
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Durvju bloķētājs (bloķē durvis, kamēr notiek automātiskā tīrīšana un arī pēc tās)
7. Virsējais sildelements/grils
8. Lokveida sildelements (nav redzams)
9. Datu plāksnīte (nenoņemt)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS
Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0 , lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS
Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA
Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.
Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

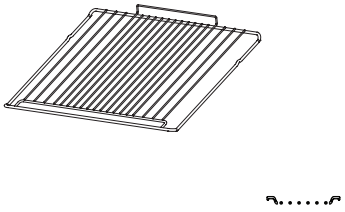
5. REGULĒŠANAS POGAS
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA SLĒDZIS
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja pogas ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvirzītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

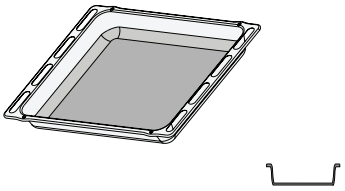
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



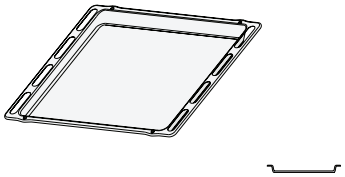
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



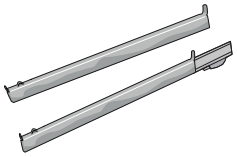
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

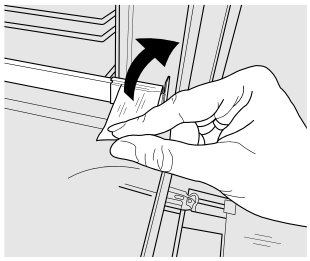
Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

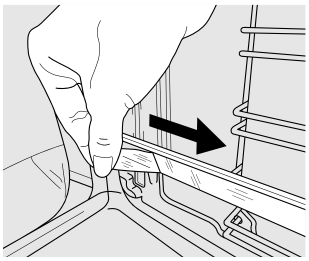
Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].



[a]



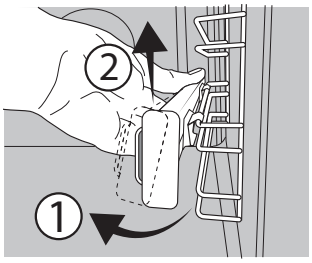
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

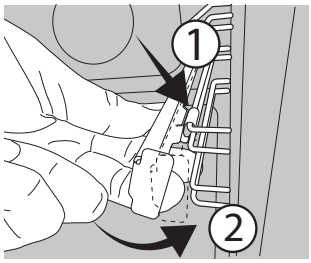
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieāķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo slieču apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



[c]



[d]

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

FUNKCIJAS

KONVEKCIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz ikonu.

FORS.CIRKUL.

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

PIZZA (PICA)

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

ECO FORCED AIR (EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi.

Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

MAXI COOKING (MAXIIZMĒRA ĒDIENU GATAVOŠANA)

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.

AUTOMĀTISKS MAIZES REŽĪMS

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai sasniegtu labāku rezultātu, sekojiet līdzi receptei. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Termostata slēdzim ir jāpaliek /A pozīcijā, jo temperatūru automātiski iestata funkcija.

AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi desertu pagatavošanai. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Termostata slēdzim ir jāpaliek /A pozīcijā, jo temperatūru automātiski iestata funkcija.

FLEXI CLEAN PACK (FLEKSIBLĀS TĪRĪŠANAS PAKETE)

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „Viedās tīrīšanas" tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu . Ir ieteicams izmantot 35' funkciju. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas laikā.

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz .

Ikonas atrašanās vieta neatbilst īstajai temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas cikla laikā.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



Izmantojiet + vai —, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

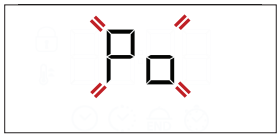
Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir ieprogrammēta darbībai ar jaudu, kas pārsniedz 3 kW. Lai darbinātu cepeškrāsni ar jaudu, kas ir saderīga ar mājas elektrotīkla jaudu un nepārsniedz 2,9 kW ("Lo" režīms), jāmaina iestatījumi.

Lai atvērtu izvēlni, pagrieziet *atlases slēdzi*uz , pēc tam pagrieziet to atpakaļ uz 0.

Uzreiz pēc tam nospiediet un piecas sekundes turiet + un —.



Lai mainītu iestatījumu, izmantojiet + o — un tad, lai to apstiprinātu, nospiediet un vismaz divas sekundes turiet ⏲.

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlases slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, ja termostata slēdzis būs pagriezts uz 0/A pozīciju. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

Lai sāktu "Uzraudzēšanas" funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*uz raudzēšanas pozīciju (40 grādi) un pagrieziet funkcijas slēdzi tradicionālo pozīciju; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra.

Lūdzu, ņemiet vērā: Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies ikona, kas norādīts uz to, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsnī vēl arvien ir atlikušais siltums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlases slēdža ir stāvoklī "0".

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest ⏲, līdz displejā sāk mirgot ikona un "00:00".



Izmantojiet + vai —, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet ⏲, lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest ⏲, līdz displejā sāk mirgot ikona, bet pēc tam lietojiet —, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00". Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet ⏲, līdz displejā sāk mirgot ikona un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai — lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku un nospiediet ⏲, lai apstiprinātu. Aktivizējiet funkciju, pargiežot *termostata pogu* līdz vēlamās temperatūras atzīmei: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

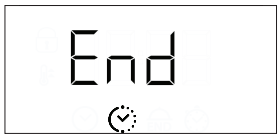
Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot *atlases slēdzi* stāvoklī 0 .

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības

uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsni.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeri, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Spiediet, ⏲ līdz displejā sāk mirgot ikona ⏱ un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet + vai —, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ⏲, lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimeri, turpiniet spiest ⏲, līdz displejā sāk mirgot ⏱ ikona, bet pēc tam lietojiet —, lai iestatītu laiku uz "00:00".

6. AUTOMĀTISKĀS TĪRĪŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli.

Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens.

Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu ▨. Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: Displejs pamīšus rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām un uzrakstu "Pyro".





Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	40–60	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 – 200	35 - 90	2
		Jā	160 – 200	40–90	4 2
Cepumi/groziņi		Jā	160	25–35	3
		Jā	160	25–35	3
		Jā	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	180 - 210	30–40	3
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2
		Jā	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezē		Jā	90	150–200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica/fokača		Jā	190–250	15–50	1 / 2
		Jā	190–250	20 - 50	4 2
Saldēta pica		Jā	250	10 - 20	3
		Jā	230-250	10–25	4 2
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 200	40–55	3
		Jā	180 - 200	45–60	4 2
		Jā	180 - 200	45–60	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 2
		Jā	180-190	20–40	5 3 1
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190–200	45–65	2
Jēra / teļa / liellopa gaļa/ 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	3
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200–230	50–100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190–200	100-160	2

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)	Konvencionāls	Piespiedu gaiss	Pica	Grils	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa plūsma

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL-DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, vesela)		Jā	170–190	30–45	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergines (baklažāni))		Jā	180 - 200	50–70	3
Grauzdēta maize		5'	250	2–6	5
Zivs fileja/gabaliņi		-	230–250	15–30 *	4 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	250	15–30 *	5 4
Cepta vistas gaļa1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200–210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	200–210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis) /lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40–120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

** Ja nepieciešams, apgrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)	Konvencionāls	Piespiedu gaiss	Pica	Grils	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa plūsma

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Ja uz iekšējām virsmām ir palikuši piekaltuši netīrumi, lai panāktu labāko rezultātu, ieteicams palaist automātiskās tīrīšanas funkciju. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens. Pirms ieslēgšanas likvidējiet kaļķakmeni, kā aprakstīts iepriekš.

• Lai notīrītu stiklu, ierīces durvis ir iespējams izņemt un tad ievietot atpakaļ.

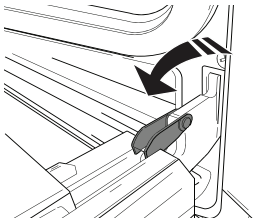
• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

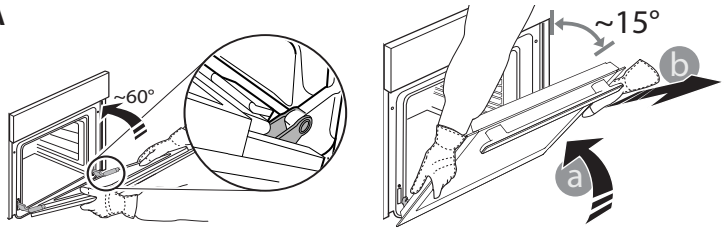
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tie pilnībā nolaižas.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

SPULDZES NOMAIŅA

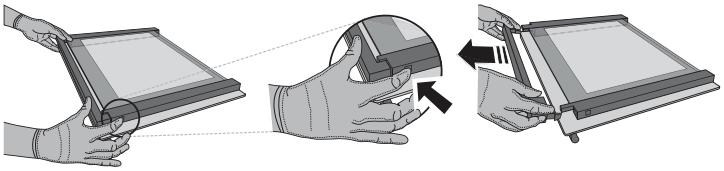
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

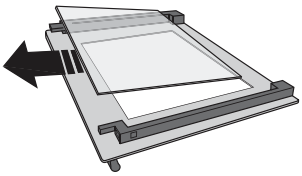
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

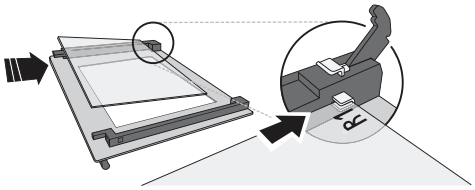
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



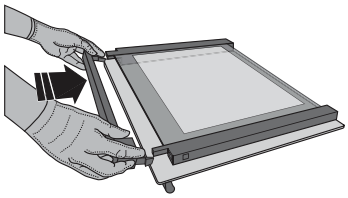
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.



3. Uzstādiet iekšējo rūti (apzīmēta ar "1R") ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (marķēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

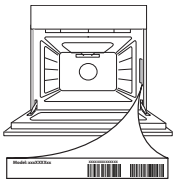


PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMAIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar jūsu tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

ATBALSTS

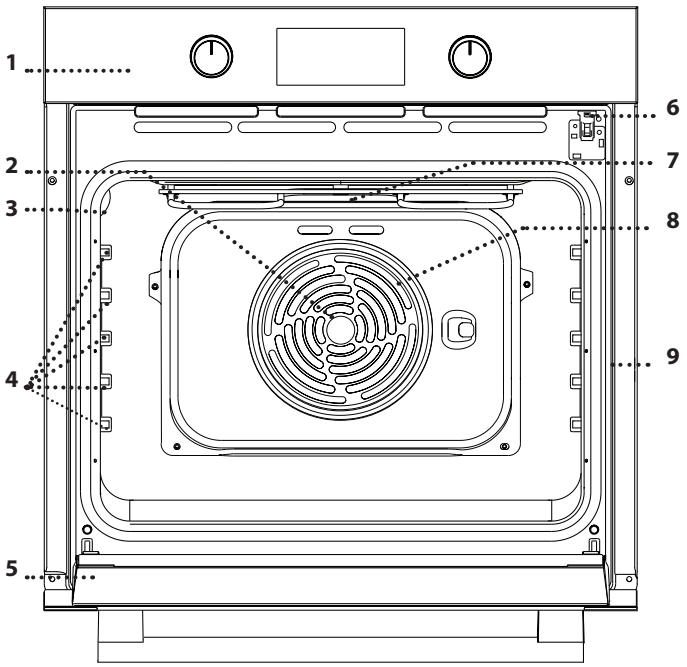
Sazinoties ar mūsu apkalpes centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



DĖKOJAME, KAD PERKATE MŪSŲ GAMINĮ.

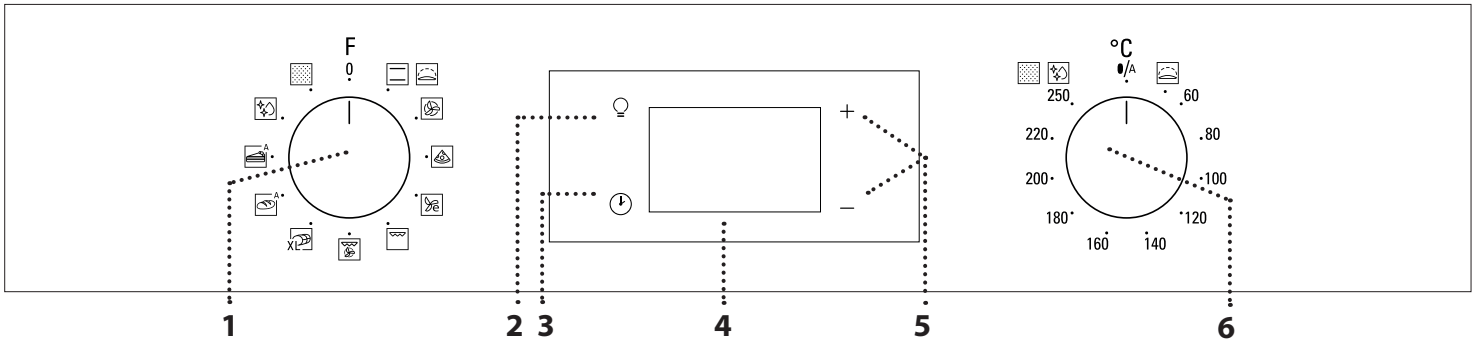
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventiliatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės(lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles atliekant automatinį valymą ir po jo)
7. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė(nenuimkite)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnelei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0 .

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite ♀ ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

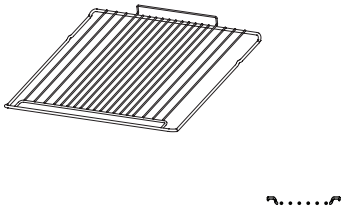
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Pastaba: Rankenėlės tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenėlės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji iššoktų.

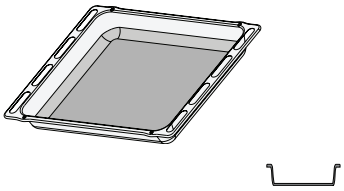
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



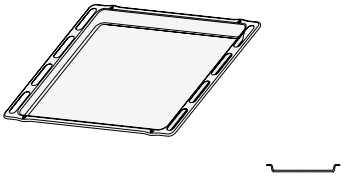
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



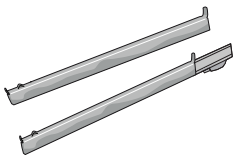
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

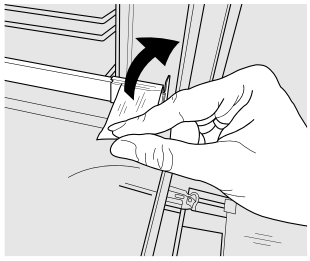
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo.

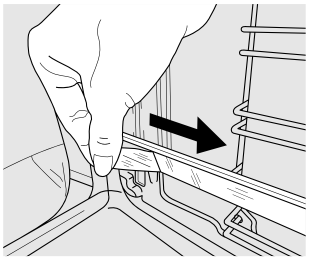
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



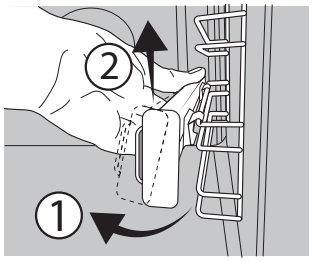
[b]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

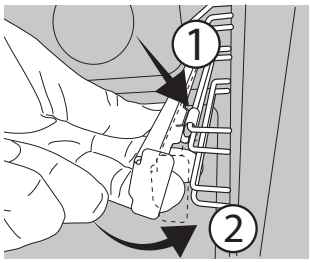
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias groteles aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines groteles, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti skersine groteles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifiksuotų.

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)

TRADICINIS GAMINIMAS
Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

TEŠLOS KILDINIMAS
Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamos piktogramos.

PRIV. ORO SR.
Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

PIZZA (PICA)
Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

ECO FORCED AIR („ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA)
Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.

Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

KEPINTUVAS
Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

TURBO GRILL
Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

MAXI COOKING
Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.

BREAD AUTO (AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA)
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Geriausių rezultatų pasieksite vadovaudamiesi receptu. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Termostato rankenėlė turi likti /A padėtyje, nes temperatūrą automatiškai nustato pati funkcija.

AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS
Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą konditerijos kepiniams. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Termostato rankenėlė turi likti /A padėtyje, nes temperatūrą automatiškai nustato pati funkcija.

FLEXI CLEAN PACK („FLEXI“ VALYMO PAKETAS)

SMARTCLEAN
Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Norėdami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktograma. Funkciją rekomenduojame naudoti 35`. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo metu.

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ
Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki .

Piktogramos padėtis neatitinka tikrosios temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS
Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi + arba — nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba — nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

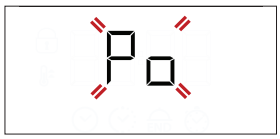
Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS
Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra užprogramuota veikti naudojant didesnę nei 3 kW galią („Hi“). Jei norite, kad orkaitė veiktų galia suderinama su tiekiamu maitinimu, kuris mažesnis nei 2,9 kW („Lo“), turėsite pakeisti nustatymus.

Kad patektumėte į pakeitimų meniu, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* iki , tada pasukite ją atgal iki 0 .

Paskui iš karto paspauskite bei palaikykite + ir —

penkias sekundes.



Naudodamiesi + arba − pakeiskite nustatymą, tada paspauskite ir palaikykite ⏲ mažiausiai dvi sekundes.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

MANUAL (NEAUTOMATINĖS)

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenėlė bus nustatyta į padėtį . Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

SKALAVIMAS

Norėdami įjungti „Tešlos kildinimo“ funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki kildinimo (40 laipsn.) ir nustatykite funkcijos rankenėlę į įprastą padėtį; jei orkaitei bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.

Atkreipkite dėmesį: Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma piktograma, kuri nurodo, kad skyriuje dar yra likutinės šilumos.

Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

Spauskite ⏲, kol ekrane ims mirksėti piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba −nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami ⏲ patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite ⏲, kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi − nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką: spauskite ⏲, kol ekrane ims mirksėti piktograma ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi + arba − nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami ⏲ patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį 0 .

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite ⏲, kol ekrane ims mirksėti piktograma ⏱ ir „00:00“ piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba — nustatykite laiką, o paspausdami ⏲ patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite ⏲, kol ekrane mirksės piktograma ⏱, tada naudodamiesi — nustatykite „00:00“ laiką.

6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui. Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Neaktyvinkite „Piro“ ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų.

Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties ▨ piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirakins ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Pyro“.





Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	2
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	40–60	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2
		Taip	160 – 200	40–90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3
		Taip	160	25–35	3
		Taip	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35 - 45	4 2
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1
Morengai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20–50	4 2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	3
		Taip	230-250	10–25	4 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 2
		Taip	180–190	20–40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2
Ėriena / veršiena / jautiena / mėsa 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2

PRIEDAI					
	Grotelių Lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)						
	Įprastas būdas	Karštas oras	Pizza (Pica)	Kepti ant grotelių	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Eco forced air („Eco“ priverstinė oro cirkuliacija)

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai))		Taip	180–200	50–70	3
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55	2
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

PRIEDAI	Grotelių Lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	 Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	 Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	 Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)	 Įprastas būdas	 Karštas oras	 Pizza (Pica)	 Kepti ant grotelių	 Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	 Eco forced air („Eco“ priverstinė oro cirkuliacija)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

• Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.

• Orkaitės dureles galima lengvai nuimti ir uždėti, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą.

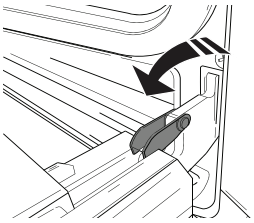
• Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

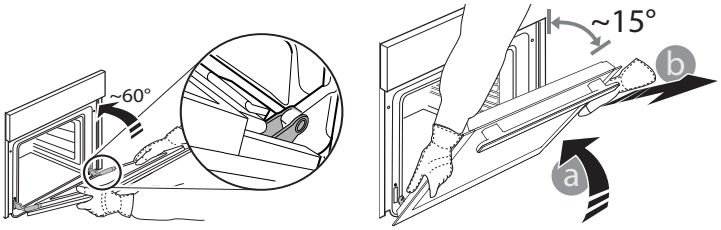
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

LEMPUTĖS KEITIMAS

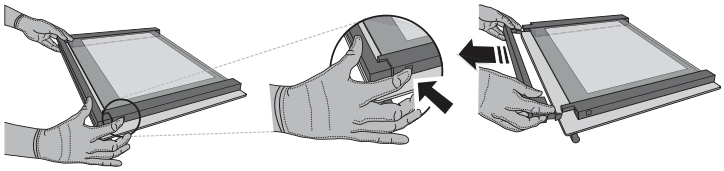
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

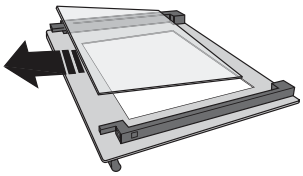
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLO VALYMAS

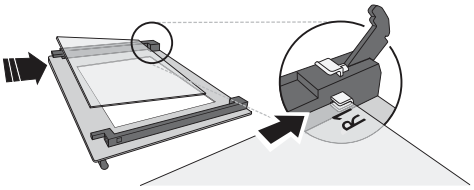
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



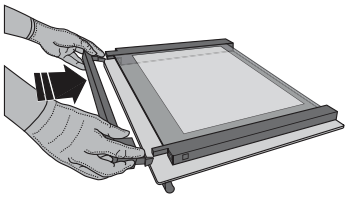
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatykite vidurinįjį stiklą (pažymėta „1R“) prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

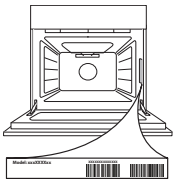


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

PARAMA

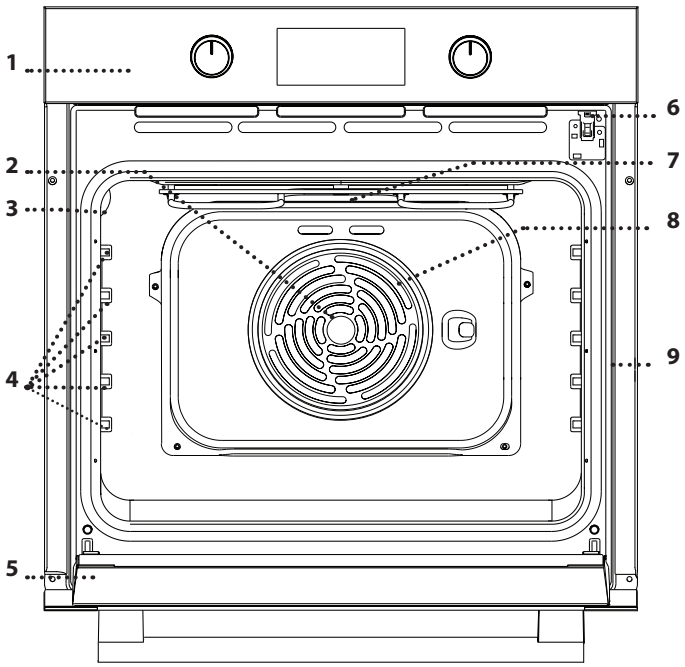
Kreipiantis į priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP NASZEGO PRODUKTU.

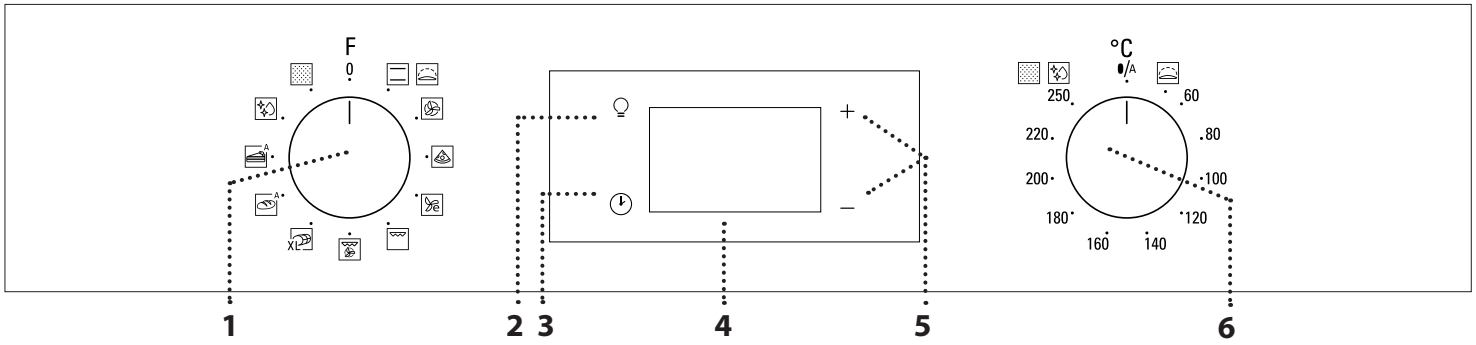
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek(poziom jest zaznaczony na ściance komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0 , aby wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

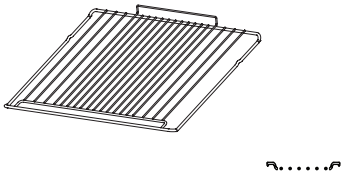
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

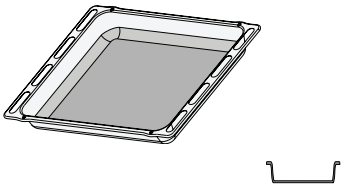
AKCESORIA

RUSZT



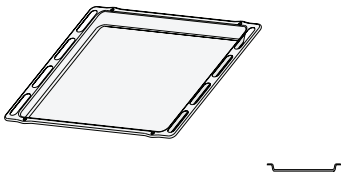
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



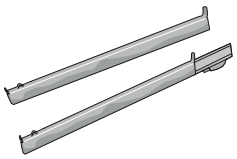
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

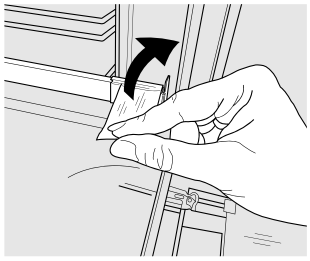
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

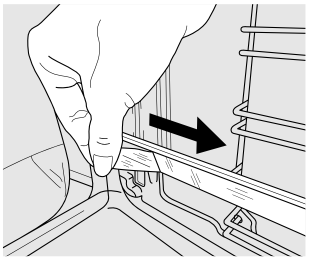
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.



[a]



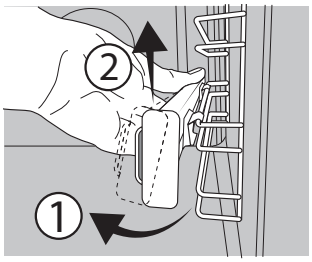
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

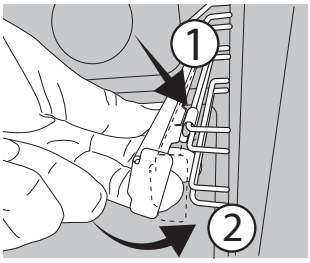
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

FUNCTIONS (FUNKCJE)

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYRASTANIE
Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Przekręcić *pokrętło termostatu na* ikonę, aby aktywować tę funkcję.

FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH)
Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

PIZZA
Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.

WYM. OBIEG ECO
Do pieczeni i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.
Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

GRILL
Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.
Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

FUNKCJA TURBO GRILL
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

MAXI COOKING
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.

CHLEB AUTO
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń przepisu. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętło termostatu musi pozostać w pozycji , ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.

PASTRY AUTO (CIASTO AUTO)
Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętło termostatu musi pozostać w pozycji , ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.

FLEXI CLEAN PACK (PAKIET FLEXI CLEAN)

SMARTCLEAN
W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean", należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętło wyboru oraz pokrętło termostatu na ikonę . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie czyszczenia.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE — PYRO
Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętło termostatu do położenia .
Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiąganej w trakcie cyklu czyszczenia.

PIERWSZE UŻYCIE

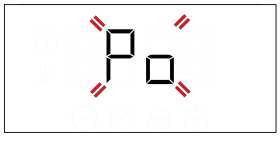
1. USTAWIANIE CZASU
Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub —, by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub — ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona, co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII
Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy powyżej 3 kW („Hi"). W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy niższej niż 2,9 kW („Lo") należy zmienić ustawienia.
Aby przejść do menu ustawień, obrócić *pokrętło wyboru* na pozycję , a następnie obrócić z powrotem na pozycję 0 .
Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać +oraz — przez pięć sekund.



Za pomocą + lub — zmienić ustawienie, następnie

nacisnąć i przytrzymać ⏲ przez przynajmniej 2 sekundy, aby potwierdzić.

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto", co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętło termostatu będzie ustawione w pozycji 0/A . Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie", obrócić *pokrętło termostatu* do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętło funkcji w pozycji Konwencjonalne; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji "0".

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać ⏲, aż żądana ikona i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą + lub — ustawić właściwy czas pieczenia i wcisnąć ⏲ w celu potwierdzenia. Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać ⏲, aż ikona zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku — zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać ⏲, do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i będzie migać aktualny czas.



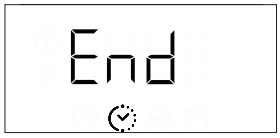
Użyć + lub — aby ustawić czas zakończenia gotowania i nacisnąć ⏲ , aby potwierdzić. Aktywować funkcję, obracając *pokrętło termostatu* do żądanej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upłynięciu czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętło wyboru* na pozycji 0 .

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji " 0 ", by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END" lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać ⏲, aż ⏱ i ikona "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć + lub —, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ⏲. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć ⏲ i przytrzymać, aż ikona ⏱ zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku — zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Pyro.

Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętło wyboru* oraz *pokrętło termostatu* w pozycję ikony ▨. Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro".





Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	40–60	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	3
		Tak	160	25–35	3
		Tak	150	35–45	4 2
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3
		Tak	180 - 200	35–45	4 2
		Tak	180 - 200	35–45	5 3 1
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	1 / 2
		Tak	190–250	20–50	4 2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3
		Tak	230-250	10 - 25	4 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3
		Tak	180 - 200	45–60	4 2
		Tak	180 - 200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2
Jagnięcina / cielęcina / wołowina / mięso 1 kg		Tak	190–200	80–110	3
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką) 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190–200	100 - 160	2

AKCESORIA	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	 Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Termoobieg	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 Termoobieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWA-NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30–45	2
Warzywa faszerowane (pomidory, (courgettescukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	250	2–6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / żeberka / hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55–70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200–210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200–210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200–210	35–55	2
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200–210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170–180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

AKCESORIA	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNKCJE	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill	Termoobieg Eco

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Jeśli we wnętrzu piekarnika występują uporczywe zabrudzenia, dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.

• Drzwiczki można łatwo usunąć i ponownie zamontować, aby ułatwić czyszczenie szyby.

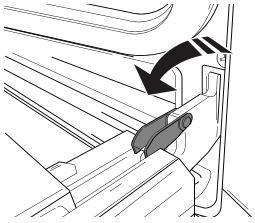
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

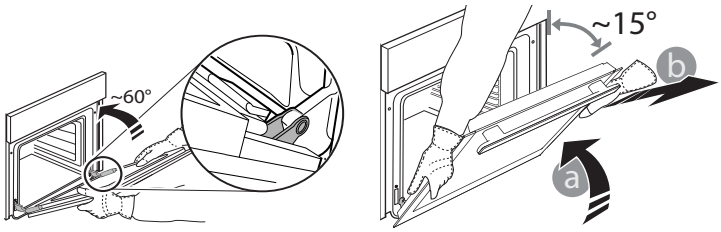
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały one opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

WYMIANA ŻARÓWKI

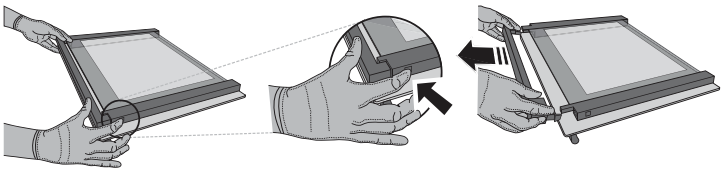
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

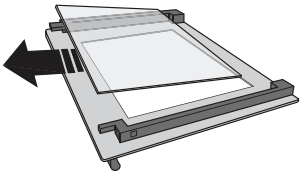
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

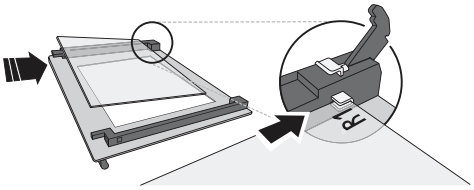
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



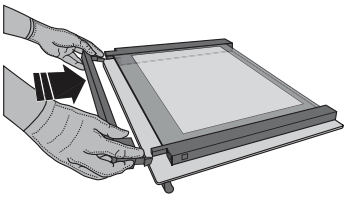
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R") przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R" jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R" w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.

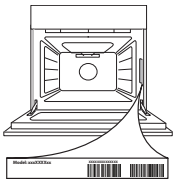


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta i podać numer następujący po literze „F".
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

WSPARCIE TECHNICZNE

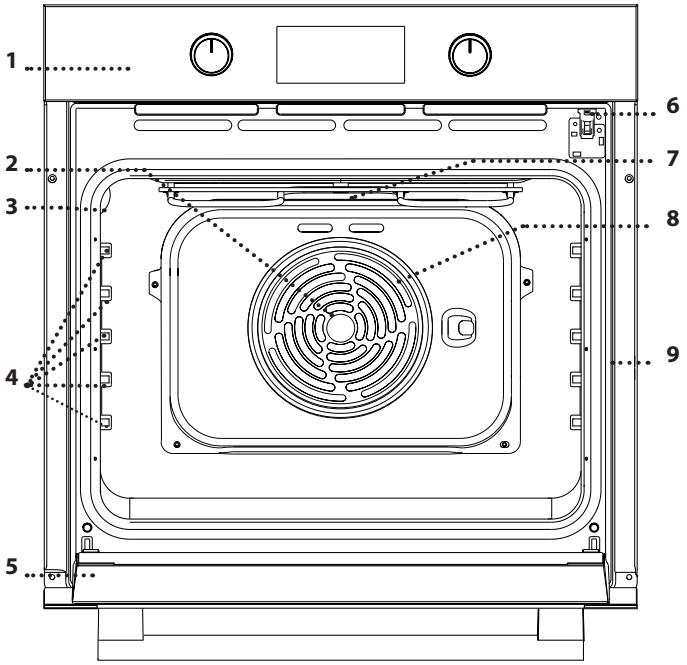
W przypadku kontaktu z naszym Centrum Serwisowym, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP NAŠEGA IZDELKA.

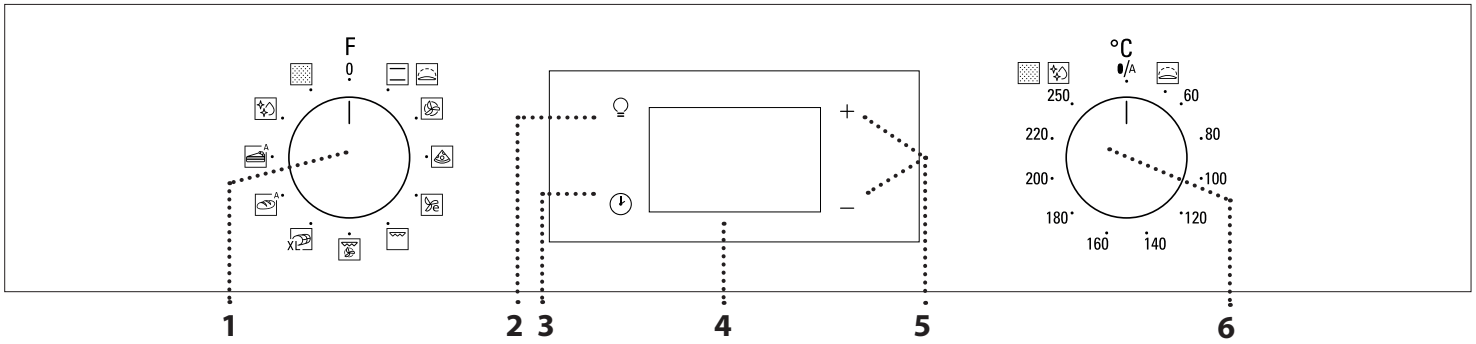
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zaklep vrat (vrata zaklene med samodejnim čiščenjem in po njem)
7. Zgornji grelnik/žar
8. Okrogli grelnik (ni viden)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0 .

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitev časa priprave.

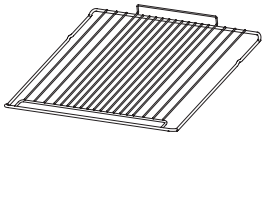
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprosti.

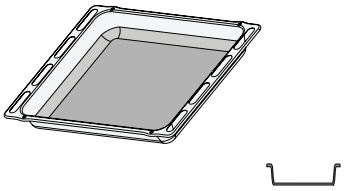
PRIBOR

REŠETKA



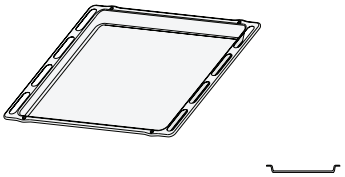
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



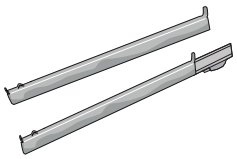
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

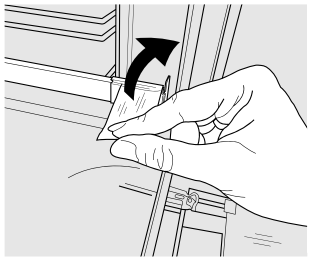
Rešetko vstavite na želeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

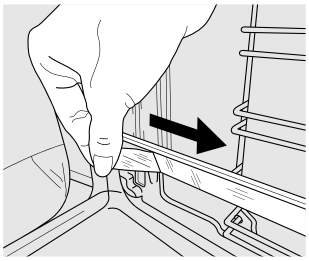
Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



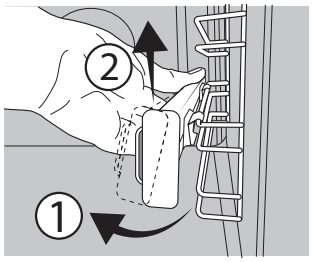
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

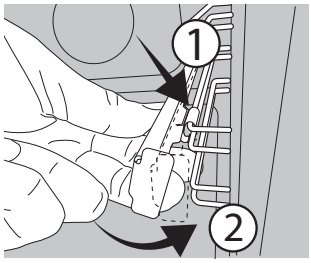
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrdite na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz lukenj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

FUNKCIJE

OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE
Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

VZHAJANJE
Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj ikone.

TERMOVENTILAC.
Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

PICA
Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

ECO FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO)
Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka.

Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

ŽAR
Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

HITRI ŽAR
Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

MAXI COOKING (PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)
Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

SAMODEJNA PEKA KRUHA
Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte recept. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Gumb termostata mora ostati v položaju /A , saj se temperatura samodejno nastavi s funkcijo.

SAMODEJNA PEKA PECIVA
Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke peciva. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Gumb termostata mora ostati v položaju /A , saj se temperatura samodejno nastavi s funkcijo.

PAKET FLEXI CLEAN

FUNKCIJA „SMARTCLEAN“
Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavitev temperature v položaj ikone . Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Položaj simbola ne sovpada s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO
Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Za aktiviranje te funkcije premaknite gumb termostata v .

Položaj simbola ne sovpada z dejansko temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA
Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simbol in števki za ure na zaslonu.



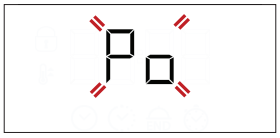
Uporabite + ali — za nastavitev ure in pritisnite za potrditev. Števki za minute začneta utripati. Uporabite + ali — za nastavitev minut in pritisnite za potrditev.

Opomba: Ko simbol utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE
Pečica je privzeto programirana za delovanje z močjo več kot 3 kW („Hi“). Za delovanje pečice pri moči, ki je združljiva z domačim električnim napajanjem pod 2,9 kW („Lo“), boste morali spremeniti nastavitve.

Za dostop do menija za spreminjanje, zavrtite *izbirni gumb*na , nato pa ga zavrtite nazaj na 0 .

Takoj zatem pritisnite in držite pet sekund + in —.



Za spremembo nastavitev uporabite + ali — in nato pritisnite in držite vsaj dve sekundi za potrditev.

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj želene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature* , da nastavite želeno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature. Funkcija se ne bo vklopila, če je vrtljiv gumb za nastavitev temperature v položaju 0/A . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

VZHAJANJE

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ obrnite *gumb termostata* v položaj „Vzhajanje“ (40 stopinj) in postavite gumb funkcije v položaj „Klasično“; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

DURATION (TRAJANJE)

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in prikaz „00:00“.



Uporabite + ali —, da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite. Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritiskajte , dokler simbol ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom — ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in trenutni čas.



Uporabite + ali —, da nastavite čas, ko želite, da se priprava konča in nato pritisnite za potrditev. Funkcijo vklopite tako, da *gumb termostata* obrnete na želeno temperaturo: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „ 0 “.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj 0 , da pečico izklopite.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte ⏲, dokler na zaslonu ne začneta utripati ⏱ in ikona „00:00“ s prikazom „00:00“.



Za nastavitev želenega časa pritisnite + ali — in nato ⏲ za potrditev. Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritiskajte ⏲, dokler simbol ⏱ ne začne utripati. Nato z gumbom — ponastavite čas na „00:00“.

6. FUNKCIJA SAMODEJNEGA ČIŠČENJA – PIROLITIČNO

Med piroliticnim ciklom se pečice ne dotikajte.
Med delovanjem piroliticnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.

Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo.

Izogibajte se vklopu čistilnega piroliticnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna.

Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Če želite vklopiti funkcijo samodejnega čiščenja, zavrtite *izbirni gumb* in *gumb za nastavitev temperature* na ikono ▨. Funkcija se bo vklopila samodejno, vrata se bodo zaklenila in lučka v pečici se bo izklopila: na zaslonu se bosta izmenično prikazovala preostali čas do konca in „Pyro“.





Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven. Med uporabo piroliticnega čiščenja in po njem zračite prostor.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRE-VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	40–60	4 1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	1 / 2
		Da	190–250	20–50	4 2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230-250	10–25	4 2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/meso 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2

PRIBOR					
	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

FUNKCIJE						
	Klasično	Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	Pizza (Pica)	Žar	Turbo grill (Hitri žar)	Eco forced air (Termoventilac. Eko)

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRE-VANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	3
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	230–250	15–30 *	4 3
Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji		-	250	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55	2
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 2
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/ lazanja (3. višina)/ meso (1. višina)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

PRIBOR	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

FUNKCIJE	Klasično	Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	Pizza (Pica)	Žar	Turbo grill (Hitri žar)	Eco forced air (Termoventilac. Eko)

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.

• Vrata lahko na preprost način odstranite in znova namestite ter si tako olajšate čiščenje stekla.

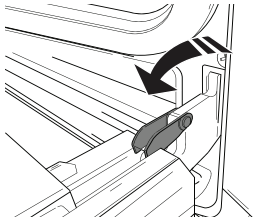
• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

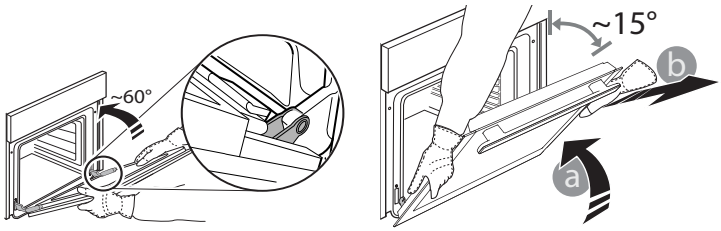
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče.

Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite.

Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

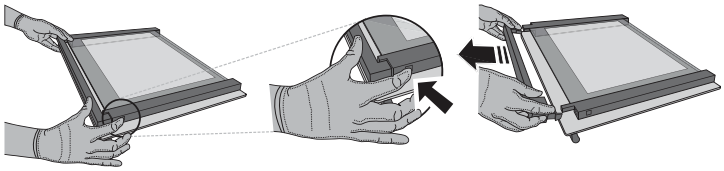
1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

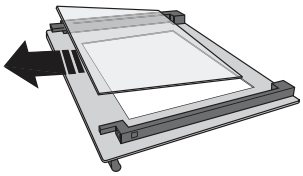
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNEGA STEKLA

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.

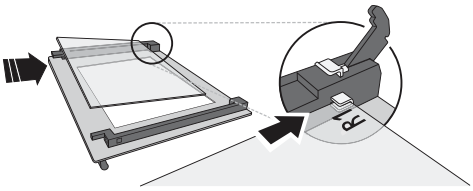


2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

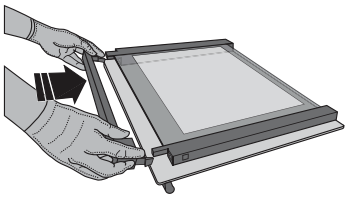


3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „1R")

pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R". V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R", in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

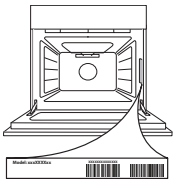


ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F", ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F".
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče" in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

PODPORA

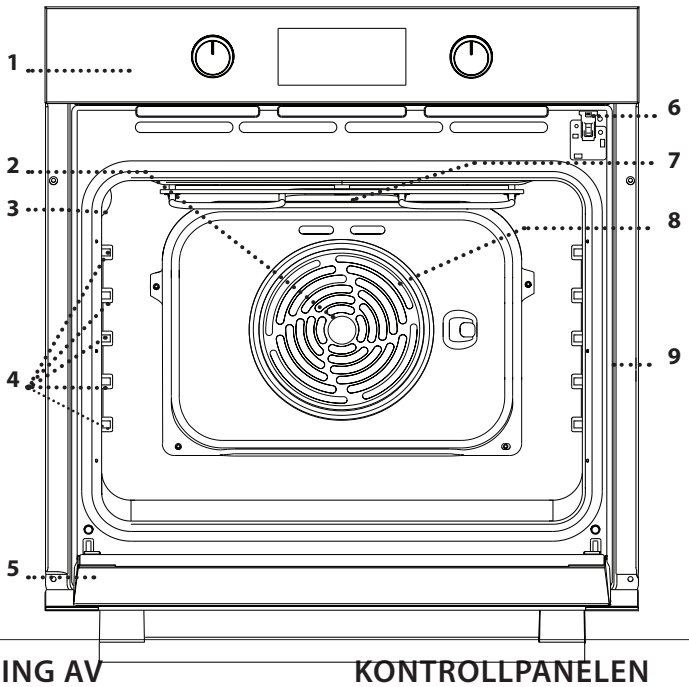
Ko stopite v stik z našim servisnim centrom, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



TACK FÖR ATT DU KÖPTE VÅR PRODUKT.

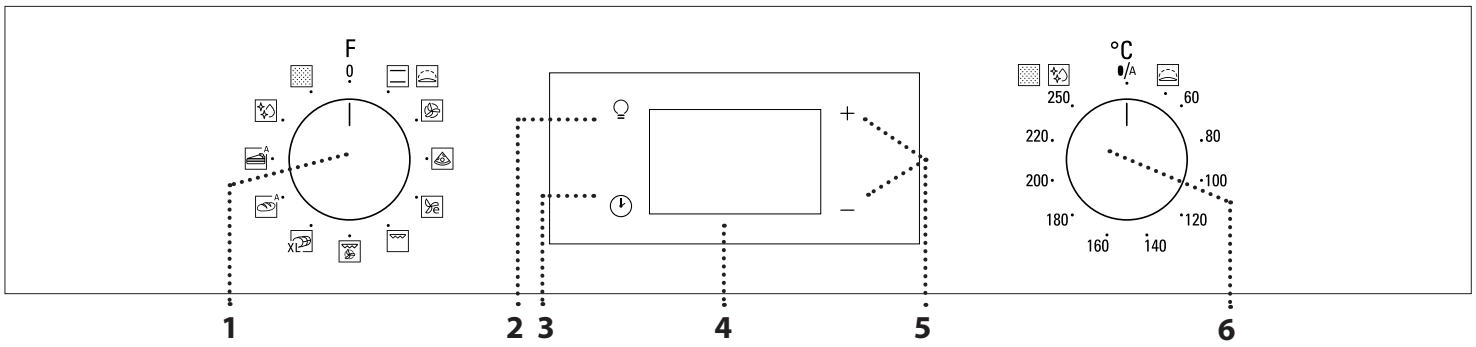
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. LJUS

När ugnen är påslagen, tryck på knappen ☼ för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

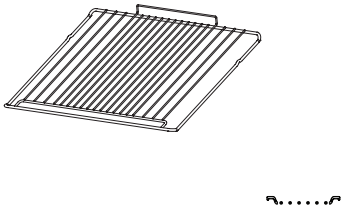
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

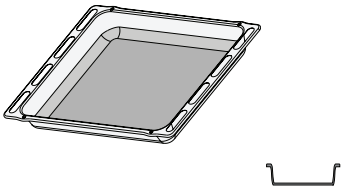
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



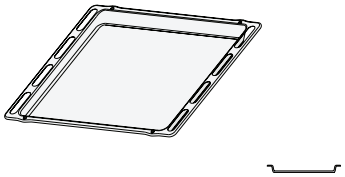
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



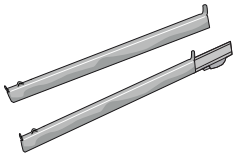
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

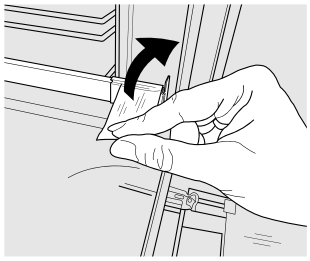
Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

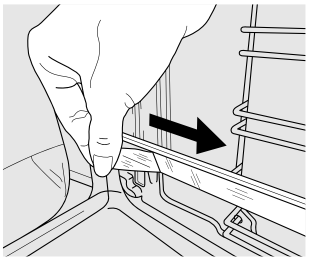
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



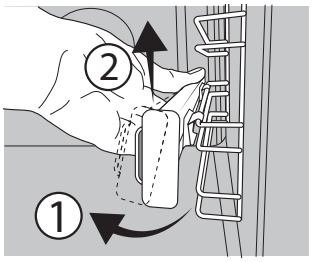
[b]

TA BORT UTDRAGSSKENORNA [c]

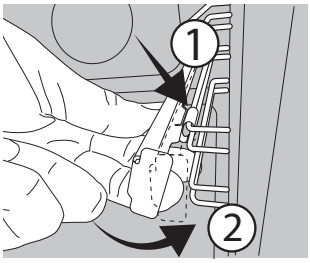
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA UTDRAGSSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.
2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

FUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

RISING (JÄSNING)
För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid *termostatvredet* till ikonen för att aktivera denna funktion.

FORCED AIR (VARMLUFT)
För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika maträtter utan att aromer överförs mellan dem.

PIZZA
För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att växla plats på bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)
För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Det undviks att maten torkar ut onödigt mycket tack vare en skonsam, intermittent luftcirkulation.

När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på .

GRILL
För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd.

För att grilla kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

TURBO GRILL
För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

MAXI COOKING
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.

BREAD AUTO (BRÖD AUTO)
Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För bästa resultat följ noga receptet. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostatvredet ska vara kvar i läget /A eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen.

BAKVERK AUTO
Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostatvredet ska vara kvar i läget /A eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen.

FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET

SMARTCLEAN
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera ”Smart Clean”-rengöring genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen . Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Läget på ikonen motsvarar inte temperaturen som uppnås under rengöringen.

AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO
För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostatvredet till .

Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

1. STÄLLA KLOCKAN
Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på tills ikonen och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



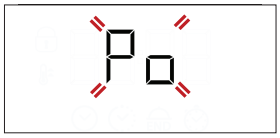
Använd + eller — för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller — för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: När ikonen blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN
Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna.

För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till och vrid sedan tillbaka den till 0 .

Tryck och håll kvar + och — i fem sekunder genast därefter.



Använd + eller — för att ändra inställningen. Tryck

och håll kvar ⏲ i minst två sekunder för att bekräfta.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

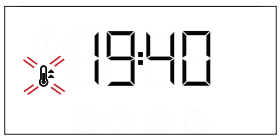
För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida väljarratten eller justera temperaturen genom att vrida termostatratten. Funktionen startar inte om termostatvredet är i läget 0/A . Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta "jäsnings"-funktionen, vrid *termostatvredet* till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Om ugnen är inställd på en annan temperatur startar inte funktionen.

Observera: Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen ♨ blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen har påbörjats.

I slutet av denna fas avges en ljudsignal och ikonen ♨ har fast ljus på displayen för att ange att ugnen har uppnått inställd temperatur: Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonen ♨ fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnsutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

VARAKTIGHET

Håll ⏲ intryckt tills ikonen ◔ och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ⏲ för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla ⏲ intryckt tills ikonen ◔ börjar blinka på displayen. Använd sedan — för att ställa in tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på ⏲ tills ikonen 🏁 och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller — för att ställa in den tid som tillagningen ska avslutas vid och tryck på ⏲ för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatvredet* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge 0 .

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbogrill.

TILLAGNINGSTIDENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll ⏲ intryckt tills ikonen ⏱ och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller — för att ställa in önskad tid och tryck på ⏲ för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkningar: För att radera timern, håll ⏲ intryckt tills ikonen ⏱ börjar blinka. Använd sedan — för att nollställa tiden till "00:00".

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen ▨. Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".





När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes (Jästa kakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Fylld kaka (ostkaka, strudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Maränger		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nöt / kött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Fläsksteg med krispig svål) 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRM-NING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (courgetter), aubergines (auberginer))		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Grillat kött / fyllda köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Om det finns envist smuts på de inre ytorna råder vi till att köra det automatiska rengöringsprogrammet för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Ta bort kalkresterna enligt beskrivningen ovan innan funktionen aktiveras.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra glaset.

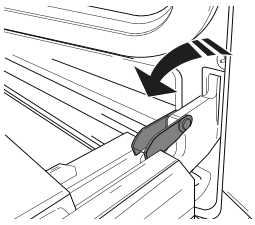
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

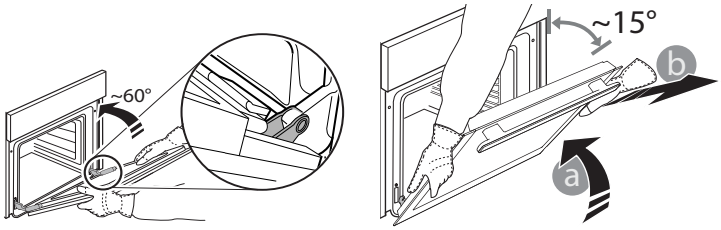
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: se till att du sänker dem helt.

5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

BYTE AV LAMPA

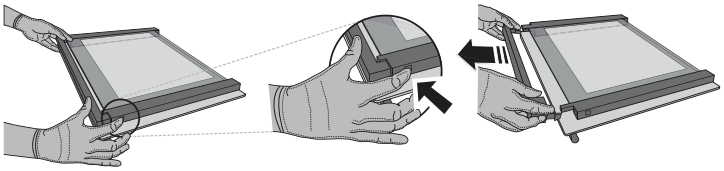
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

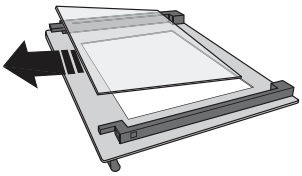
Lamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

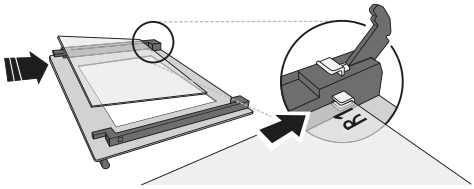
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



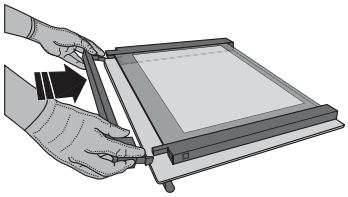
2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Sätt tillbaka mellanglaset (markerat med "1R") innan det inre glaset sätts tillbaka: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.

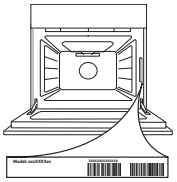


FELSÖKNING

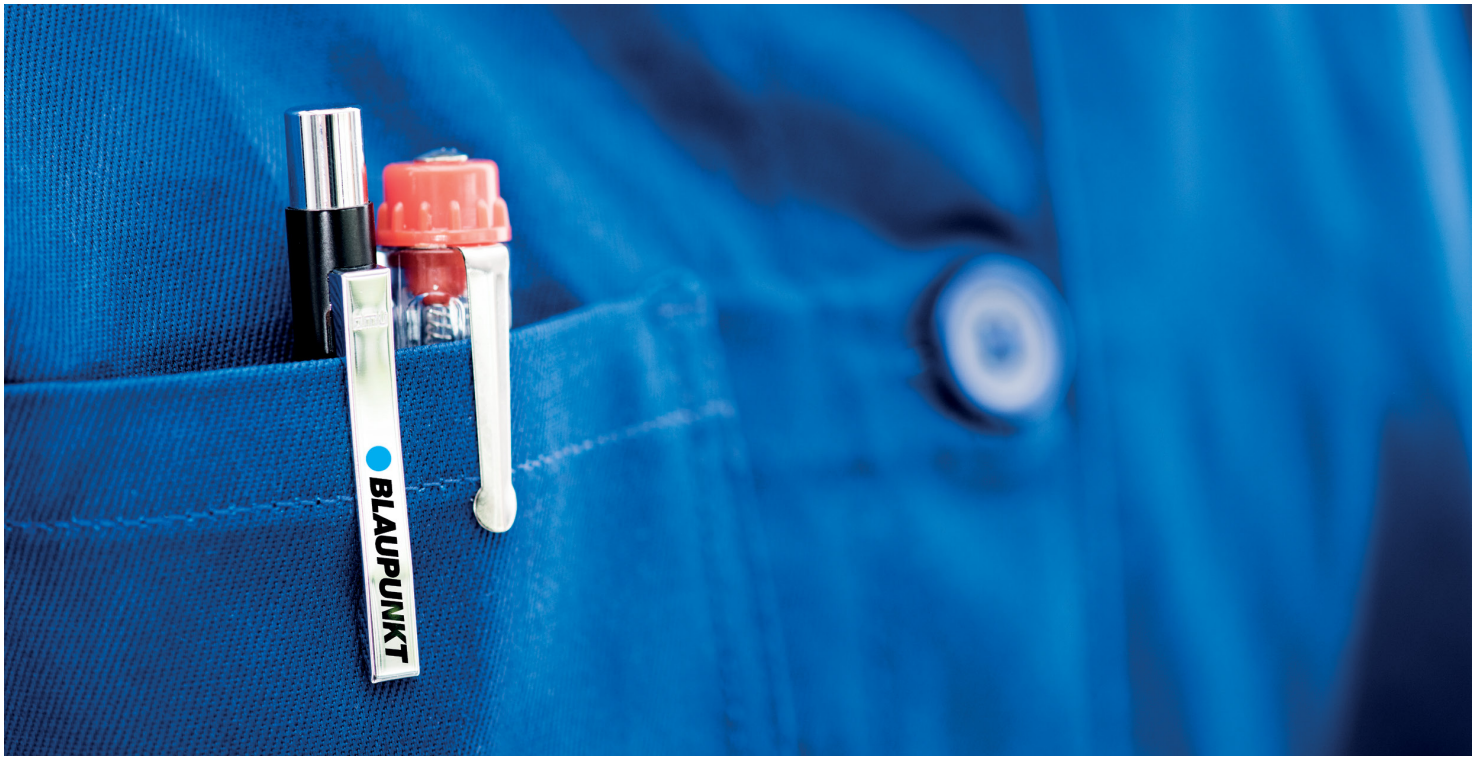
PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Ugnsfel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

ASSISTANS

När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

00 800 32 289 000

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark
service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway
service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
sav@blaupunkt-electromenager.fr
Telefon: (+33) 0800 303 603

1800 252 878 658

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

1800 209 2096

Indien/India